C/2025/5638

20.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià«

EU-referencenummer: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ BGB

☑ BOB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Landbrugsprodukter (»softs«)

☐ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña

6. **Klassificering som standardændring**

Den godkendte ændring bør betragtes som en standardændring, da de tre angivne ændringer ikke berører den beskyttede betegnelse eller tilknytningen til området og heller ikke fører til øgede restriktioner for handel med produktet.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Nedsættelse af det maksimale syreindhold

Beskrivelse

Ændring i tabellen over de fysisk-kemiske egenskaber for den af BOB beskyttede olie, som fremgår af punkt B »Produktbeskrivelse« i produktspecifikationen og punkt 3.2 i enhedsdokumentet.

Det maksimale syreindhold i olien er reduceret fra 0,80 % til 0,60 %.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

På grundlag af de indhøstede erfaringer og det store antal prøver, der er analyseret i de seneste år, anses det for hensigtsmæssigt at nedjustere de maksimalt tilladte syreværdier.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Udeladelse af parameter K232

Beskrivelse

Parameter K232 udgår som en specifik kvalitetsparameter for den beskyttede oprindelsesbetegnelse. Det blev besluttet at forhøje den maksimalt tilladte værdi for K232 (i øjeblikket 2,0) og bringe den i overensstemmelse med den maksimale værdi, der er fastsat i EU-lovgivningen (i øjeblikket 2,5). Dette er derfor ikke længere et specifikt krav til olien med den beskyttede oprindelsesbetegnelse og er således blevet fjernet fra tabellen over fysisk-kemiske egenskaber.

På grundlag af de indhøstede erfaringer anses det for hensigtsmæssigt at ændre K232-værdien, som er en parameter for vurdering af graden af oxidation af olien og dens udvikling, og som derfor i højere grad er knyttet til oliens opbevaringsbetingelser end til dens produktion. Det anses derfor for hensigtsmæssigt at erstatte K232 med en anden kvalitetsparameter i tabellen over fysisk-kemiske egenskaber: indholdet af ethylestere.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilsætning af parameteren »ethylestere«

Beskrivelse

Der tilføjes en fysisk-kemisk parameter, indhold af ethylestere, som en anden kvalitetsparameter, der er tæt knyttet til forekomsten af gæringsprocesser i olivenene. Grænsen er fastsat til 30 mg/kg, hvilket er lavere end den øvre grænseværdi, der i øjeblikket er fastsat i de europæiske regler om handelsnormer for olivenolie, som fastsætter et maksimum på 35 mg/kg for ekstra jomfruolie.

Koncentrationen af ethylestere er knyttet til eksistensen af gæringsprocesser i olivenene og dermed til produktionen af en kvalitetsolie. Dette er en mere hensigtsmæssig parameter til vurdering af produktionsprocessen for en kvalitetsolie, både på jorden – med behovet for at opnå meget sunde oliven – og med hensyn til forarbejdningshastigheden i oliemøllen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Udeladelse af afsnittet »Lovgivningsmæssige krav«

Beskrivelse

Ændringen af produktspecifikationen ligger til grund for at slette afsnittet »Lovgivningsmæssige krav«, da det ikke er et krav i forordning (EU) 2024/1143.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià«

EU-referencenummer: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det geografiske område tilhører**

Spanien

4. Beskrivelse af landbrugsproduktet

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

1509 20 — Ekstra jomfruolie

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

Ekstra jomfruolie udvundet af frugten fra oliventræet af arten *Olea Europea L.* af tre hjemmehørende sorter – Morruda eller Morrut, Sevillenca og Farga – ved mekaniske eller andre fysiske midler, der ikke ændrer olien og bevarer smagen, aromaen og egenskaberne ved den frugt, den er udvundet af.

De tre sorter er hjemmehørende i det geografiske område for den beskyttede oprindelsesbetegnelse og findes kun lejlighedsvis i naboregioner.

Olien har følgende kendetegn:

Organoleptiske egenskaber:

Udseende – klar, gennemsigtig, uden slør eller turbiditet.

Farve – varierer alt afhængigt af høstperioden og den geografiske placering i produktionsområdet fra grøngul til gyldengul.

Smag – smagfulde olier (moderat bitre, stærke og astringerende) og meget aromatiske (rige på sekundære grønne aromaer), frugtagtige i begyndelsen og lidt mildere, efterhånden som de udvikler sig.

Minimumspoint opnået ved smagsprøven: 6,5

Fysiske og kemiske egenskaber:

Syreindhold ≤ 0,60

Peroxidværdi (meq. O_2/kg) ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Vandindhold og flygtige stoffer (%) ≤ 0,20

Urenheder (%) ≤ 0,10

Ethylestere (mg/kg) ≤ 30

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

—

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Olivenene må kun dyrkes, og produktet må kun fremstilles, inden for det geografiske område, der er defineret i punkt 4.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Det er vigtigt, at olien emballeres i det geografiske produktionsområde, der er beskrevet i punkt 4.

Formålet er at garantere oliens oprindelse og iboende kvalitet samt undgå bulktransport uden for produktionsområdet. BOB-olien er et produkt, der er meget følsomt over for eksterne faktorer, som forårsager forandring og forringelse, herunder oxidation. Transport før emballering ville betyde, at olien ville blive udsat for uhensigtsmæssige miljøforhold, der kunne påvirke dens sensoriske egenskaber.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Ud over de oplysninger, der generelt kræves i henhold til gældende lovgivning, skal emballagen være forsynet med betegnelsen »Aceite del Baix Ebre-Montsià« (på spansk) eller »Oli del Baix Ebre-Montsià« (på catalansk) ledsaget af ordene »Denominación de Origen Protegida« eller »DOP«.

4.7. *Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning*

Produktionsområdet omfatter de arealer, der er beliggende i regionerne Baix Ebre og Montsià, som begge er en del af provinsen Tarragona i den sydlige del af den selvstyrende region Catalonien, og som grænser op til regionerne Baix Maestrat (provinsen Castellón) og Matarraña (provinsen Teruel).

Følgende kommuner er derfor omfattet af dette geografiske område:

Baix Ebre - Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa og Xerta.

Montsiá - Alclanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Rápita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Barbara, La Sénia og Ulldecona.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Sammenfatning af tilknytningen

Tilknytningen er baseret på olivendyrkningens solide historiske rødder og olieproduktionen i det geografiske område samt dens naturlige karakteristika.

Historisk set: Olivendyrkningens oprindelse i Catalonien, navnlig i regionerne Baix Ebre og Montsià, skal tilskrives araberne. Møllerne, som olivenolien kommer fra, kaldes i øvrigt stadig »almazaras«, et udtryk, der er en klar reference til den arabiske oprindelse.

I det fjortende århundrede var landbruget i regionerne Baix Ebre og Montsià baseret på dyrkning af oliven og vin, som historikeren Enric Bayerri illustrerer i sin »Historia de Tortosa y su comarca« (Tortosas og områdets historie) (1958), hvor han gengiver en officiel formueopgørelse fra 1353, foretaget af indbyggerne i regionen, og hvor »flertallet af befolkningen angiver, at de ejer en olivenlund, en vinmark eller begge dele«. Olivenlunde, vinmarker og johannesbrødtræer, som ofte dyrkes sammen, med overvægt af olivenlunde, udgjorde regionens vigtigste aktivitet og dækkede næsten hele arealet. Det skal bemærkes, at Tortosa er hovedstaden i den nuværende Baix Ebre-region.

I samme bog anfører historikeren, at »der i begyndelsen af 1931 var 1 135 møller og oliemøller i Tortosa og i landsbyerne i regionen, hvor der blev knust 83 626 042 kg oliven, hvilket er et gennemsnit på 126 323 kg pr. mølle«. Dette svarer til i alt 16,6 ton olie med et gennemsnit på 25 000 kg pr. mølle.

Daniel Mangrané roser i sine værker »El aceite de oliva de España« (spansk olivenolie) (1961) og »Problema del aceite virgen de oliva« (problemer med jomfruolie) (1967) kvaliteten af olier fra Baix Ebre. Han lægger særlig vægt på »det store oliemarked i Tortosa, som har været den førende producent og det førende marked for eksklusiv olivenolie, med 19 forhandlere, der udelukkende beskæftiger sig med handel med olie og videresalg heraf til både spaniere og franskmænd«. Takket være disse oliers høje kvalitet blev oliemestrene til forbilleder, der gav andre kommuner råd om kunsten at fremstille olie, fordi »olien fra denne region var den mest værdsatte, og de viste, hvordan den kunne fremstilles i Toledo, Bas-Aragon og provinsen Lérida«.

Olivenplantagen i Tortosa samt stationen for olivendyrkning og olieteknologi er ligeledes fra denne periode, og direktøren, ingeniøren Isidro Aguiló, understreger i en prolog til en udgivelse om olivenolieproduktion »det globale omdømme, som olierne fra Baix Ebre har, eftersom at denne region var den første i Spanien til at gøre fremskridt ved at forarbejde olivenene koldt, samt traditionen for olivenolieproduktion, især i Tortosa, Roquetes og andre tilstødende kommuner«. Disse to enheder havde på daværende tidspunkt høj prestige i den verdensomspændende olivenindustri takket være de mange rapporter og forskningsresultater samt deres deltagelse i kongresser (f.eks. den internationale kongres om frugtavl i Rom).

Fra et miljømæssigt synspunkt: Oliens karakteristika påvirkes af de særlige forhold i regionens naturlige miljø og de hjemmehørende sorter i det geografiske område, der er defineret i den beskyttede oprindelsesbetegnelse – Morruda eller Morrut, Sevillenca og Farga.

Jordbundens egenskaber, navnlig den omstændighed, at den har et lavt næringsindhold, samt klimaet i området, hvor især vinden er det udslagsgivende element (den tørre og vedvarende »dalt«- eller »mistral«-vind, der blæser meget hårdt om efteråret og vinteren, og som presses gennem Ebre-dalen og accelereres af reliefferne i området), fører til en stigning i procentdelen af polyfenoler i frugten, som giver en karakteristisk olie med et højt indhold af sekundære grønne aromaer og en moderat astringerende, bitter og skarp smag.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af varespecifikationen

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-dop-aceite_baix_ebre-montsia_modificacion1_normal_2025-ES.pdf