C/2025/5638

20.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5638)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

EU-Nr.: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ g.g.A.
☑ g.U.
☐ g.A.

3. **Sektor**

☑ Landwirtschaftliche Erzeugnisse
☐ Wein
☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Spanien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es handelt sich um eine Standardänderung, da sich die drei Änderungen nicht auf den geschützten Namen des Erzeugnisses oder den Zusammenhang auswirken und zu keinen weiteren Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis führen.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Bezeichnung

Senkung des Säurehöchstgehalts

Beschreibung

Die Tabelle der physikalisch-chemischen Eigenschaften des Olivenöls mit der g.U., die in Abschnitt B „Beschreibung des Erzeugnisses“ der Produktspezifikation und Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments enthalten ist, wird geändert

Der zulässige Säurehöchstgehalt des Öls wird von 0,80 % auf 0,60 % gesenkt.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Auf der Grundlage der gewonnenen Erfahrungen und der großen Zahl der in den vergangenen Jahren analysierten Proben wird beschlossen, den zulässigen Säurehöchstgehalt zu senken.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung des K_{232}-Werts

Beschreibung

Der K_{232}-Wert wird als spezifischer Qualitätsparameter für die g.U. gestrichen. Der zulässige Höchstwert für K_{232} (derzeit 2,0) soll erhöht werden, um ihn an den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Höchstwert (derzeit 2,5) anzugleichen. Er stellt somit keine spezifische Anforderung für Olivenöl mit g.U. mehr dar und wird daher aus der Tabelle der physikalisch-chemischen Eigenschaften gestrichen

Auf der Grundlage der gewonnenen Erfahrung wird beschlossen, den K_{232}-Wert zu ändern, ein Parameter, mit dem der Oxidationsgrad des Öls und sein Verlauf gemessen wird. Dieser Parameter steht eher mit den Lagerbedingungen des Öls als mit dem Erzeugungsprozess im Zusammenhang. Deshalb wird es als angemessen erachtet, den K_{232}-Wert in der Tabelle der physikalisch-chemischen Eigenschaften durch einen anderen Qualitätsparameter zu ersetzen: den Ethylestergehalt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Aufnahme des Parameters „Ethylester“

Beschreibung

Der Ethylestergehalt wird als physikalisch-chemischer Qualitätsindikator hinzugefügt; dies ist ein weiterer Qualitätsparameter, der in engem Zusammenhang mit Gärprozessen in den Oliven steht. Der Grenzwert wird auf 30 mg/kg festgelegt und liegt damit unter dem derzeitigen, in den EU-Verordnungen über Vermarktungsnormen für Olivenöl festgelegten, Höchstwert für natives Olivenöl extra von 35 mg/kg

Die Ethylesterkonzentrationen sind ein Indiz für Gärprozesse in den Oliven. Insofern sind sie für die Erzeugung von hochwertigem Olivenöl von Bedeutung. Der Ethylestergehalt eignet sich besser als Parameter für die Bewertung des Erzeugungsverfahrens eines Qualitätserzeugnisses, sowohl im Olivenhain, der vollständig gesunde Oliven hervorbringen muss, als auch im Hinblick darauf, wie schnell die Verarbeitung in der Mühle erfolgt, ist der.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Bezeichnung

Streichung des Abschnitts „Rechtliche Anforderungen“

Beschreibung

Die Änderung der Produktspezifikation bietet die Gelegenheit, den Abschnitt „Rechtliche Anforderungen“ zu streichen, da er gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 nicht obligatorisch ist

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

EU-Nr.: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Name(n)**

„Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Spanien

4. Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

1509 20 – Natives Olivenöl extra

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

Natives Olivenöl extra aus der Frucht des Ölbaums (*Olea Europea* L.) der drei einheimischen Sorten Morruda oder Morrut, Sevillenca und Farga, das durch mechanische Verarbeitung oder eine andersartige Verarbeitung mit physikalischen Mitteln gewonnen wird, die keine Veränderung des Öls hervorruft und bei der Geschmack, Aroma und Eigenschaften der Früchte, aus denen das Öl hergestellt wird, erhalten bleiben.

Die drei Sorten sind im geografischen Gebiet der g.U. heimisch und nur gelegentlich in den benachbarten Bezirken zu finden.

Das Erzeugnis hat folgende Eigenschaften:

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen – reintönig, durchsichtig, ohne Schleier und Trübungen

Farbe – unterschiedlich je nach Erntezeit und geografischer Lage innerhalb des Erzeugungsgebiets, von gelbgrün bis goldgelb

Geschmack – Die Oliven sind schmackhaft (mäßig bitter, scharf und adstringierend) und sehr aromatisch (reich an sekundären, grünen Aromen), mit einem fruchtigen Geschmack zu Beginn des Anbaujahres und einer leichten Süße, die sich im Laufe des Jahres entwickelt.

Erforderliche Mindestbewertung durch die Verkostungskommission – 6,5

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

Säuregehalt – ≤ 0,60

Peroxidzahl (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Feuchtigkeit und flüchtige Stoffe (%) – ≤ 0,20

Verunreinigungen (%) – ≤ 0,10

Ethylester (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

—

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der Anbau der Oliven sowie die Erzeugung des Öls erfolgen ausschließlich in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Für dieses Öl ist die Abfüllung im unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Erzeugungsgebiet unverzichtbar.

Ziel ist es, die Herkunft und die spezifische Qualität des Öls zu garantieren, indem der Transport als Massengut außerhalb des Erzeugungsgebiets vermieden wird. Das native Olivenöl extra mit g.U. reagiert sehr empfindlich auf Fremdstoffe, die Veränderungen, z. B. Oxidation, hervorrufen können. Beim Transport als Massengut wird das Öl unzuträglichen Umwelteinflüssen ausgesetzt, durch welche die sensorischen Eigenschaften des Öls beeinträchtigt werden können.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Bezeichnung „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (auf Spanisch) oder „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (auf Katalanisch) muss zusammen mit dem Hinweis „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder „g.U.“ und den allgemeinen gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf der Verpackung angegeben werden.

4.7. *Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets*

Das Erzeugungsgebiet umfasst die Gebiete in den Verwaltungsbezirken Baix Ebre und Montsià, beide in der Provinz Tarragona ganz im Süden der Comunidad Autónoma de Cataluña gelegen, die unmittelbar an die Verwaltungsbezirke Baix Maestrat (Provinz Castellón) und Matarraña (Provinz Teruel) angrenzen.

Das geografische Gebiet setzt sich aus folgenden Gemeinden zusammen:

Baix Ebre – Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa und 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 und Ulldecona.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Zusammenhang zwischen dem Öl und dem geografischen Gebiet beruht auf der langen Geschichte des Olivenanbaus und der Ölerzeugung in dem Gebiet sowie auf den natürlichen Besonderheiten des geografischen Gebiets.

Historischer Zusammenhang: Der Olivenanbau in Katalonien und insbesondere in den Verwaltungsbezirken Baix Ebre und Montsià geht auf die Araber zurück, ebenso verweist die spanische Bezeichnung „almazaras“für Olivenölmühlen eindeutig auf deren arabischen Ursprung.

Wie der Historiker Enric Bayerri in seiner „Historia de Tortosa y su comarca“ (Geschichte der Stadt Tortosa und ihrer Umgebung) berichtet, wurden im 14. Jahrhundert in den Verwaltungsbezirken Baix Ebre und Montsià überwiegend Oliven und Wein angebaut. Bayerri erwähnt in einer offiziellen Vermögenserklärung der Einwohner des Gebiets aus dem Jahr 1353: „die Mehrheit gibt an, einen Olivenhain, einen Weinberg oder beides zu besitzen“. Die Bewohner des Gebiets lebten hauptsächlich vom – oft gemischten – Anbau von Oliven, Wein und Johannisbrot; diese Kulturen belegten nahezu die gesamte Anbaufläche. Es sei darauf hingewiesen, dass Tortosa die Hauptstadt des Bezirks Baix Ebre mit seinen heutigen Gebietsgrenzen ist.

Enric Bayerri erwähnt in „Historia de Tortosa y su comarca“ (1958) außerdem Folgendes: „Anfang 1931 wurden in Tortosa und den Ortschaften der Umgebung 1 135 Mühlen und Ölmühlen gezählt, in denen 83 626 042 kg Oliven vermahlen wurden, die mittlere Mahlleistung der Mühlen betrug 126 323 kg“. Dies würde einer Gesamtmenge von 16,6 t Öl bzw. durchschnittlich 25 000 kg je Mühle entsprechen.

Daniel Mangrané lobt in seinen Werken „El aceite de oliva de España“ (Das spanische Olivenöl) (1961) und „Problema del aceite virgen de oliva“ (Das Problem der nativen Olivenöle) (1967) die Qualität der Öle aus dem Verwaltungsbezirk Baix Ebre. Er schreibt dort: „Auf dem großen Ölmarkt von Tortosa, Hauptherstellungsort und Hauptmarkt für feine Olivenöle, hatten sich 19 Händler etabliert, die ausschließlich mit Ölen handelten, die sie sowohl innerhalb Spaniens als auch nach Frankreich weiterverkauften“. Aufgrund dieser Qualität entstand dort eine Schule der Ölmüllermeister, die andere Gemeinden in der Kunst der Ölgewinnung berieten, „denn das Öl aus diesem Gebiet war das am meisten geschätzte, und sie lehrten die Herstellung in Toledo, Bajo Aragón und in der Provinz Lérida“.

Aus dieser Zeit datieren auch die Estación Olivarera de Tortosa und die Estación de Ovicultura y Elayotecnia, über die deren Leiter, Ingenieur Isidro Aguiló, im Vorwort zu einer Veröffentlichung über die Olivenölherstellung ausführt: „Der Weltruf, den das Öl aus Baix Ebre genießt – dem ersten Verwaltungsbezirk in Spanien, in dem die neue Produktionsmethode der Kaltpressung eingeführt wurde – und die lange Tradition des Olivenanbaus, durch die sich ein ausgeprägtes Spezialistentum entwickelt hat, insbesondere im Raum Tortosa, Roquetes und den angrenzenden Gebieten…“. Die beiden Einrichtungen genossen damals aufgrund ihrer zahlreichen Studien und Forschungsarbeiten sowie der Teilnahme an Kongressen (wie z. B. dem internationalen Olivenanbaukongress in Rom) weltweit im Olivensektor einen ausgezeichneten Ruf.

Natürlicher Zusammenhang: Die Besonderheiten der natürlichen Umgebung in dem Gebiet wirken sich in Verbindung mit den in dem von der g.U. bezeichneten Gebiet einheimischen Sorten Morruda oder Morrut, Sevillenca und Farga folgendermaßen auf die Eigenschaften des Öls

aus: Die Bodenbeschaffenheit, insbesondere dessen Nährstoffarmut, sowie das in dem Gebiet vorherrschende Klima, insbesondere der Wind als klimatisches Differenzierungsmerkmal (der „Dalt“oder „Mistral“, ein trockener, anhaltender, im Herbst und Winter sehr starker Wind, der durch die Ebro-Senke kanalisiert wird und durch das Höhenrelief des Gebiets noch an Stärke gewinnt), bedeuten für die Olivenbäume einen gewissen Stress, durch den der Polyphenolgehalt der Früchte zunimmt, aus denen ein charakteristisches Öl gewonnen wird – reich an „grünen“ Sekundäraromen mit einem Geschmack von mittlerer Bitterkeit, Schärfe und Adstringenz.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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