Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5638

20.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5638)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ ΠΓΕ

☑ ΠΟΠ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☑ Γεωργικά προϊόντα

☐ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας και Τροφίμων — Κυβέρνηση της Καταλονίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Η τροποποίηση χαρακτηρίζεται ως συνήθης, δεδομένου ότι οι τρεις αλλαγές δεν επηρεάζουν την προστατευόμενη ονομασία, δεν απειλούν τον δεσμό και δεν συνεπάγονται αύξηση των περιορισμών που επιβάλλονται στο εμπόριο του προϊόντος.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Μείωση της μέγιστης οξύτητας

Περιγραφή

Αλλαγή στον πίνακα των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου που καλύπτεται από την ΠΟΠ, ο οποίος εμφανίζεται στην ενότητα Β (Περιγραφή του προϊόντος) των προδιαγραφών προϊόντος και στην ενότητα 3.2 του ενιαίου εγγράφου.

Η μέγιστη οξύτητα του ελαιολάδου μειώνεται από 0,80 % σε 0,60 %.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε και τον μεγάλο αριθμό δειγμάτων που αναλύθηκαν τα τελευταία έτη, αποφασίστηκε να μειωθούν οι αποδεκτές μέγιστες τιμές οξύτητας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της παραμέτρου K232

Περιγραφή

Η παράμετρος K232 απαλείφεται από τις ειδικές παραμέτρους ποιότητας για την ΠΟΠ. Αποφασίστηκε να αυξηθεί η μέγιστη επιτρεπόμενη τιμή του K232 (2,0 επί του παρόντος) ώστε να ευθυγραμμιστεί με το ανώτατο όριο που προβλέπεται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία (2,5 επί του παρόντος). Ως εκ τούτου, δεν αποτελεί πλέον ειδική απαίτηση για το ελαιόλαδο ΠΟΠ και, συνεπώς, αφαιρέθηκε από τον πίνακα των φυσικοχημικών χαρακτηριστικών.

Με βάση την πείρα που αποκτήθηκε, αποφασίστηκε η τροποποίηση της τιμής του K232, η οποία αποτελεί παράμετρο που μετρά τον βαθμό οξείδωσης του ελαιολάδου και τον τρόπο ανάπτυξής του. Επομένως, πρόκειται για παράμετρο που σχετίζεται περισσότερο με τις συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου παρά με τη διαδικασία παραγωγής. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο κρίθηκε σκόπιμο να αντικατασταθεί το K232 με άλλη παράμετρο ποιότητας στον πίνακα φυσικοχημικών χαρακτηριστικών: την περιεκτικότητα σε αιθυλεστέρες.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη παραμέτρου «αιθυλεστέρων»

Περιγραφή

Η περιεκτικότητα σε αιθυλεστέρες προστίθεται ως φυσικοχημικός δείκτης ποιότητας· πρόκειται για άλλη παράμετρο ποιότητας που συνδέεται στενά με την παρουσία διεργασιών ζύμωσης στις ελιές. Το όριο καθορίζεται στα 30 mg/kg, το οποίο είναι χαμηλότερο από τη μέγιστη τιμή που καθορίζεται επί του παρόντος από τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς σχετικά με τις προδιαγραφές εμπορίας για το ελαιόλαδο, όπου προβλέπεται ανώτατο όριο 35 mg/kg για τα εξαιρετικά παρθένα ελαιόλαδα.

Οι συγκεντρώσεις αιθυλεστέρων είναι ενδεικτικές διεργασιών ζύμωσης στις ελιές. Επομένως, έχουν σημασία για την παραγωγή ελαιολάδου ποιότητας. Αποτελούν καλύτερη παράμετρο για την αξιολόγηση της διαδικασίας παραγωγής ενός προϊόντος ποιότητας, τόσο στον ελαιώνα —όπου είναι αναγκαίο να λαμβάνεται πολύ υγιείς ελαιόκαρπος— όσο και στην ταχύτητα της επεξεργασίας στο ελαιοτριβείο.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαλοιφή της ενότητας με τίτλο «Νομικές απαιτήσεις»

Περιγραφή

Η τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος έδωσε την ευκαιρία να απαλειφθεί η ενότητα με τίτλο «Νομικές απαιτήσεις», καθώς δεν είναι υποχρεωτική βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

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

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Ονομασία/-ες**

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

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ισπανία

4. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

1509 20 – Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο που λαμβάνεται από τον καρπό του ελαιόδεντρου του είδους *Olea Europaea* L., από τις ακόλουθες τρεις αυτόχθονες ποικιλίες: τη Morruda ή Morrut, τη Sevillenca και τη Farga, με εκχύλιση με μηχανική κατεργασία ή άλλες φυσικές διεργασίες που δεν αλλοιώνουν το ελαιόλαδο και διατηρούν τη γεύση, το άρωμα και τα χαρακτηριστικά του καρπού από τον οποίο εξάγεται.

Οι τρεις ποικιλίες είναι αυτόχθονες στη γεωγραφική περιοχή της ΠΟΠ και απαντούν μόνο περιστασιακά στις γειτονικές περιοχές.

Το προϊόν παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη — Διαυγής, διαφανής, χωρίς θόλωμα και χωρίς αιωρήματα

Χρώμα — Ποικίλλει από πρασινοκίτρινο σε χρυσοκίτρινο, αναλόγως της εποχής της συγκομιδής και της γεωγραφικής τοποθεσίας στην περιοχή παραγωγής.

Γεύση — Οι ελιές είναι γευστικές (μετρίως πικρές, πικάντικες και στυφές) και πολύ αρωματικές (πλούσιες σε δευτερογενή, φυτικά αρώματα), με φρουτώδη γεύση στην αρχή της ελαιοκομικής περιόδου, που εξελίσσεται σε ελαφρά γλυκύτητα όσο η περίοδος προχωράει.

Ελάχιστη βαθμολογία της επιτροπής γευσιγνωσίας — 6,5

Φυσικές και χημικές ιδιότητες:

Οξύτητα — ≤ 0,60

Αριθμός υπεροξειδίων (mEq O_2/kg) — ≤ 18

K_{270} — ≤ 0,20

Υγρασία και πτητικές ουσίες (%) – ≤ 0,20

Προσμείξεις (%) — ≤ 0,10

Αιθυλεστέρες (mg/kg) — ≤ 30

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

—

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η παραγωγή του καρπού και η μεταποίηση του προϊόντος εκτελούνται αποκλειστικά εντός της οριοθετούμενης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Είναι απαραίτητο το ελαιόλαδο να συσκευάζεται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής που περιγράφεται στο σημείο 4.

Στόχος είναι να εξασφαλιστεί η προέλευση και η εγγενής ποιότητα του ελαιολάδου, με αποφυγή της μεταφοράς χύδην εκτός της περιοχής παραγωγής. Το ελαιόλαδο ΠΟΠ είναι ένα προϊόν πολύ ευαίσθητο σε ξένες ουσίες που οδηγούν σε μεταβολές και αλλοιώσεις, όπως η οξείδωση. Αυτό το είδος μεταφοράς θα είχε ως αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να εκτεθεί σε ακατάλληλες περιβαλλοντικές συνθήκες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επιπλέον των στοιχείων που εν γένει επιβάλλει η ισχύουσα νομοθεσία, τα δοχεία πρέπει επίσης υποχρεωτικά να φέρουν την ονομασία «Aceite del Baix Ebre-Montsià» (στα ισπανικά) ή «Oli del Baix Ebre-Montsià» (στα καταλανικά), συνοδευόμενη από την ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης» ή «ΠΟΠ».

4.7. *Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής*

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει τα εδάφη των διοικητικών διαμερισμάτων Baix Ebre και Montsià, τα οποία ανήκουν αμφότερα στην επαρχία Tarragona, βρίσκονται δε στο νοτιότερο άκρο της Αυτόνομης Κοινότητας της Καταλονίας και συνορεύουν με τα διοικητικά διαμερίσματα Baix Maestrat (επαρχία Castellón) και Matarraña (επαρχία Teruel).

Οι δήμοι που περιλαμβάνονται στην εν λόγω γεωγραφική περιοχή είναι, συνεπώς, οι ακόλουθοι:

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

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Περίληψη του δεσμού

Ο δεσμός μεταξύ του ελαιολάδου και της γεωγραφικής περιοχής βασίζεται στη μακρά ιστορία της ελαιοκαλλιέργειας και της ελαιοπαραγωγής στην περιοχή, καθώς και στις φυσικές ιδιαιτερότητες της γεωγραφικής περιοχής.

Ιστορικά: Η προέλευση των ελαιώνων στην Καταλονία και ιδίως στα διοικητικά διαμερίσματα Baix Ebre και Montsià πρέπει να αποδοθεί στους Άραβες. Πράγματι, μία από τις λέξεις που χρησιμοποιούνται στα ισπανικά για το ελαιοτριβείο («almazara») είναι σαφώς αραβικής προέλευσης.

Κατά τον 14ο αιώνα, η γεωργία στα διοικητικά διαμερίσματα Baix Ebre και Montsià στηριζόταν στην ελαιοκαλλιέργεια και την αμπελοκαλλιέργεια, όπως αποδεικνύει ο πολυγραφότατος ιστορικός Enric Bayerri στο έργο του *Historia de Tortosa y su comarca* (Ιστορία της Tortosa και της περιφέρειάς της). Ο Bayerri αναφέρει μια επίσημη δήλωση περιουσιακών στοιχείων που υπέβαλαν οι κάτοικοι της περιοχής το 1353, στην οποία αυτοί «στην πλειονότητά τους δηλώνουν ότι κατέχουν έναν ελαιώνα, έναν αμπελώνα ή και τα δύο». Οι ελιές, τα αμπέλια και οι χαρουπιές, καλλιέργειες που συχνά συνδυάζονται, με κυρίαρχη την ελαιοκαλλιέργεια, συνιστούσαν την κύρια δραστηριότητα της περιοχής, καλύπτοντας το σύνολο σχεδόν των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η Tortosa είναι η πρωτεύουσα του διοικητικού διαμερίσματος Baix Ebre, όπως είναι γνωστό σήμερα.

Ο Enric Bayerri, στο έργο του «Ιστορία της Tortosa και της περιφέρειάς της» (1958), αναφέρει επίσης ότι «στις αρχές του έτους 1931 υπήρχαν 1 135 ελαιοτριβεία στην Tortosa και στα χωριά της περιοχής, με συνδυασμένη παραγωγή από την επεξεργασία 83 626 042 kg ελιών, που ισοδυναμούσε με μέσο όρο 126 323 kg ανά ελαιοτριβείο». Αυτό θα ισοδυναμούσε με παραγωγή 16,6 τόνων ελαιολάδου συνολικά, με μέσο όρο 25 000 kg ανά ελαιοτριβείο.

Ο Daniel Mangrané, στα έργα του *El aceite de oliva de España* (Το ελαιόλαδο στην Ισπανία) (1961) και *El problema del aceite virgen de oliva* (Το πρόβλημα του παρθένου ελαιολάδου) (1967), εκθειάζει την ποιότητα των ελαιολάδων του διοικητικού διαμερίσματος Baix Ebre. Τα βιβλία αυτά προβάλλουν τη «μεγάλη αγορά ελαιολάδου της Tortosa, που υπήρξε η πρώτη περιοχή παραγωγής και η πρώτη αγορά ελαιολάδων ποιότητας, με δεκαεννέα εμπόρους που ασχολούνταν αποκλειστικά με το ελαιόλαδο, μεταπωλώντας το τόσο σε Ισπανούς όσο και σε Γάλλους». Επιπλέον, λόγω της ποιότητας αυτών των ελαιολάδων, οι ειδικοί στην παραγωγή τους δημιούργησαν σχολή, παρέχοντας συμβουλές σε άλλες κοινότητες όσον αφορά την τέχνη της ελαιουργίας, καθώς «το ελαιόλαδο της περιοχής αυτής θεωρούνταν το καλύτερο, και διδάσκοντας τον τρόπο παραγωγής του στο Τολέδο, στην Κάτω Αραγονία και την επαρχία Lérida».

Οι εγκαταστάσεις Estación Olivarera (κέντρο ελαιοκομίας) στην Tortosa και το τεχνικό κέντρο ελαιουργίας και ελαιοπαραγωγής χρονολογούνται από την ίδια εποχή. Στον πρόλογο εργασίας που δημοσίευσε σχετικά με την παραγωγή ελαιολάδου, ο διευθυντής των κέντρων αυτών, ο μηχανικός Isidro Aguiló, εφιστά την προσοχή στην «παγκόσμια φήμη των ελαιολάδων της Baix Ebre, περιοχή που πρώτη εισήγαγε στην Ισπανία νέες τεχνικές παρασκευής ελαιολάδου, εφαρμόζοντας την έκθλιψη εν ψυχρώ, και εμπλούτισε τη βιοτεχνική παράδοση της ελαιοκαλλιέργειας, ειδικότερα στις κοινότητες της Tortosa, Roquetes και τις γειτονικές κοινότητες». Αυτά τα δύο κέντρα έχαιραν μεγάλης εκτίμησης την εποχή εκείνη στον παγκόσμιο τομέα του ελαιολάδου, λόγω των πολυάριθμων μελετών και ερευνητικών εργασιών που εκπόνησαν καθώς και της συμμετοχής τους σε διεθνή συνέδρια (όπως π.χ. το Διεθνές Συνέδριο Ελαιοκαλλιέργειας της Ρώμης).

Από άποψη φυσικών παραμέτρων, οι ιδιαιτερότητες του φυσικού περιβάλλοντος της περιοχής καθώς και οι αυτόχθονες ποικιλίες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής της ΠΟΠ, Morruda ή Morrut, Sevillenca και Farga, αντικατοπτρίζονται στα χαρακτηριστικά του ελαιολάδου

με τον ακόλουθο τρόπο: τα χαρακτηριστικά του εδάφους, ιδίως η χαμηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικά στοιχεία, σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής, ιδίως τον άνεμο ως κλιματικό στοιχείο που τη διαφοροποιεί (άνεμοι «dalt»ή «mistral», ξηροί και επίμονοι και πολύ ισχυροί το φθινόπωρο και το χειμώνα, οι οποίοι κατευθύνονται από τις χαμηλές βαρομετρικές πιέσεις που επικρατούν στην κοιλάδα του Έβρου και επιταχύνονται λόγω του ανάγλυφου της περιοχής), επηρεάζουν την ανάπτυξη των ελαιόδεντρων, αυξάνοντας το ποσοστό πολυφαινολών του ελαιοκάρπου. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να προκύπτει ένα ιδιαίτερο ελαιόλαδο, πλούσιο σε φυτικά δευτερογενή αρώματα και με γεύση μετρίως στυφή, πικρή και πικάντικη.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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