C/2025/5638

20.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5638)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referencia UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nombre del producto**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sector**

☑ Productos agrícolas

☐ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

España

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

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

6. **Calificación de modificación normal**

La modificación aprobada se califica como modificación normal porque los tres cambios realizados no afectan al nombre protegido, no amenazan el vínculo y no implican un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Reducción de la acidez máxima

Descripción

Cambio en la tabla de las características fisicoquímicas del aceite amparado por la DOP, que figura en el apartado B «Descripción del Producto» del pliego y 3.2 del D.U.

Se reduce el valor máximo de la acidez del aceite, que pasa de 0,80 % a 0,60 %.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

En base a la experiencia adquirida y al gran número de muestras analizadas en los últimos años, se considera oportuno revisar a la baja los valores de acidez máxima aceptada.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Supresión del parámetro K232

Descripción

Se suprime el parámetro K232 como parámetro de calidad específico de la DOP. Se ha optado por incrementar el valor máximo permitido de la K232 (actualmente 2.0) y ajustarlo al valor máximo establecido por la normativa europea (actualmente 2.5). Por ese motivo deja de ser un requisito específico del aceite DOP, y en consecuencia se ha eliminado de la tabla de las características fisicoquímicas.

En base a la experiencia adquirida, se ha considerado adecuado modificar el valor de la K232, que es un parámetro que evalúa el grado de oxidación del aceite y su evolución, y por lo tanto es un parámetro más relacionado con las condiciones de conservación del aceite, que con su elaboración. Por ello, se ha considerado adecuado sustituir en la tabla de las características fisicoquímicas, la K232 por otro parámetro de calidad: el contenido en ésteres etílicos.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Adición del parámetro «ésteres etílicos»

Descripción

Se añade como parámetro fisicoquímico el contenido de ésteres etílicos, como otro parámetro de calidad, que está muy relacionado con la existencia de procesos fermentativos en las aceitunas. Se establece el límite de 30 mg/kg, valor inferior al límite máximo establecido actualmente por la normativa europea en materia de normas de comercialización del aceite de oliva que establece un máximo de 35 mg/kg para los aceites de oliva virgen extra.

La concentración en ésteres etílicos está relacionada con la existencia de procesos fermentativos en las aceitunas y por lo tanto con la elaboración del aceite de calidad. Es un parámetro más adecuado para valorar el proceso de producción del producto de calidad, tanto en el campo, con la necesidad de obtener aceitunas muy sanas, como en la rapidez del procesado dentro de la almazara.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Eliminación del apartado «Requisitos Legislativos»

Descripción

Se aprovecha la modificación del pliego de condiciones para suprimir el apartado «Requisitos legislativos» al no ser un requerimiento del Reglamento (UE) nº 2024/1143.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

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

Número de referencia UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nombre(s)**

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

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

España

4. Descripción del producto agrícola

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

1509 20 — Aceite de oliva virgen extra

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

Aceite de oliva virgen extra, obtenido del fruto del olivo de la especie Olea Europea L., a partir de tres variedades autóctonas: Morruda o Morrut, Sevillenca y Farga por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Las tres variedades son autóctonas de la zona geográfica de la DOP y solamente pueden encontrarse de manera puntual en las comarcas limítrofes.

Sus características son:

Organolépticas:

Aspecto - Limpio, transparente, sin velos ni turbidez

Color - Varía según la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la zona de producción, desde el amarillo-verdoso al amarillo dorado.

Sabor - Aceites gustosos (medianamente amargos, picantes y astringentes) y muy aromáticos (ricos en aromas secundarios, de tipo verde), sabor frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza.

Puntuación mínima del panel de cata - 6,5

Fisicoquímicas:

Acidez - ≤ 0,60

Índice de peróxidos (meq. O_2/kg) - ≤ 18

K_{270} - ≤ 0,20

Humedad y volátiles (%) - ≤ 0,20

Impurezas (%) - ≤ 0,10

Ésteres etílicos (mg/kg) - ≤ 30

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Es fundamental que el envasado del aceite se realice en la zona geográfica de producción descrita en el punto 4.

El objetivo es garantizar el origen, así como la calidad propia de este aceite evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción. El aceite de la DOP es un producto muy sensible a los agentes externos que inducen transformaciones y modificaciones como la oxidación. Dicho transporte implicaría someter el aceite a condiciones medioambientales inadecuadas que podrían afectar sus caracteres sensoriales.

4.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Aceite del Baix Ebre-Montsià» (en castellano) o «Oli del Baix Ebre-Montsià» (en catalán) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

4.7. *Definición breve de la zona geográfica*

La zona de producción comprende los terrenos ubicados en las comarcas de Baix Ebre y Montsià, ambas pertenecientes a la provincia de Tarragona, situadas en el extremo más meridional de la Comunidad Autónoma de Cataluña, limítrofes con las comarcas del Baix Maestrat (provincia de Castellón) y Matarraña (província de Teruel).

Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

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

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Resumen del vínculo

El vínculo del aceite se basa tanto en el fuerte arraigo histórico del cultivo del olivo y la elaboración de aceite en la zona, como en las particularidades naturales de la zona geográfica.

Desde el punto de vista histórico: El origen del cultivo del olivar en Cataluña y particularmente en las comarcas del Baix Ebre y Montsià debe ser atribuido a los árabes, tanto es así que todavía la denominación de «almazaras» para los molinos de obtención de aceite de oliva es una clara referencia a este origen árabe.

En el siglo XIV, la agricultura en las comarcas del Baix Ebre y Montsià estaba asentada en el cultivo del olivo y la vid, tal y como deja patente el prolífico historiador Enric Bayerri en «Historia de Tortosa y su comarca», a través de una declaración oficial de bienes realizada en 1353 por los pobladores de la zona «donde la mayoría manifiestan que poseen un olivar, una viña o las dos cosas a la vez». Los olivares, la viña y el algarrobo, cultivos muchas veces asociados, con predominio del olivar, eran la principal actividad de la zona, ocupando casi la totalidad de la superficie. Cabe señalar que Tortosa es la capital de la actual comarca del Baix Ebre.

El historiador Enric Bayerri en su obra «Historia de Tortosa y su comarca» (1958) cita que «a principios del año 1931, se calculaba en 1 135 el nombre de molinos y almazaras en Tortosa y pueblos de su comarca, con una molturación de 83 626 042 kg de aceitunas y una media de 126 323 kg. Por molino». Esto equivaldría a la obtención de 16.6 toneladas de aceite en total con una media de 25 000 kg por molino.

Daniel Mangrané en sus trabajos «El aceite de oliva de España» (1961) y «Problema del aceite virgen de oliva» (1967) ensalza la calidad que presentan los aceites procedentes de la comarca del Baix Ebre. En ellos destaca «el gran mercado de aceites de Tortosa, que fue el primer fabricante y el primer mercado de aceites finos de oliva, llegando a establecerse diecinueve comerciantes dedicados exclusivamente al comercio de aceites, revendiendo tanto a españoles como a franceses». Asimismo, derivada de esta calidad los maestros aceiteros crearon escuela, asesorando a otros municipios en el arte de elaborar aceite «que el aceite de esta zona era el más apreciado, enseñando a fabricarlo a Toledo, al Bajo Aragón y a la provincia de Lérida».

De esta época data también la Estación Olivarera de Tortosa y la Estación de Ovicultura y Elayotecnia, del que su Director, el ingeniero Isidro Aguiló, en el prólogo de un trabajo publicado sobre la elaboración del aceite de oliva remarca «la fama mundial de la que gozan los aceite del Baix Ebre, al haber sido esta comarca la primera que inició en España los adelantos en la elaboración trabajando en frío la aceituna, el abolengo aceitero en que se desarrolla la ovicultura con su extremada división, especialmente en los términos de Tortosa, Roquetes y otros adyacentes». Estas dos entidades fueron objeto de un gran prestigio en esa época dentro del sector mundial olivarero gracias a los numerosos informes y trabajos de investigación realizados y a su participaron en congresos (como por ejemplo el Congreso Internacional de Ovicultura de Roma).

Desde el punto de vista natural, las particularidades del entorno natural de la zona junto con las variedades autóctonas de la zona geográfica delimitada en la DOP, Morruda o Morrut, Sevillenca y Farga repercuten en las características del aceite.

Lo hacen de la siguiente manera: las características del suelo, especialmente su pobreza en nutrientes, junto al clima de la zona, especialmente el viento como elemento climático diferenciador (el viento de «dalt» o «mistral», seco y persistente que sopla muy fuerte en otoño e invierno, canalizado por la depresión del Ebro y acelerado por los relieves de la zona), influyen en un cultivo de los olivos estresado, provocando un aumento del porcentaje de polifenoles en el fruto que dan un aceite característico, rico en aromas secundarios de tipo verde y un gusto medianamente astringente, amargo y picante.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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