C/2025/5638

20.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5638)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

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

ELi viitenumber: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Toote nimetus**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ KGT

☑ KPN

☐ GT

3. **Valdkond**

☑ põllumajandustooted

☐ veinid

☐ piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimetus

Kataloonia valitsuse põllumajandus-, loomakasvatus-, kalandus- ja toiduministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Heakskiidetud muudatus on standardmuudatus, sest tehtud kolm muudatust ei mõjuta kaitstud nimetust, ei ohusta seost ega too kaasa suuremaid piiranguid tootega kauplemisele.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Maksimaalse happesuse vähendamine

Kirjeldus

Muudatus kaitstud päritolunimetusega õli füüsikalis-keemilisi omadusi käsitlevas tabelis, mis on esitatud tootespetsifikaadi punktis B „Toote kirjeldus“ ja koonddokumendi punktis 3.2.

Õli maksimaalset happesust on vähendatud 0,80 %-lt 0,60 %-le.

([1]) Komisjoni delegeeritud määrus (EL) 2025/27, 30. oktoober 2024, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Tuginedes saadud kogemustele ja paljudele viimastel aastatel analüüsitud proovidele, peetakse asjakohaseks vähendada lubatud maksimaalse happesuse väärtusi.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Parameetri K_{232} väljajätmine

Kirjeldus

Parameeter K_{232} on kaitstud päritolunimetuse konkreetse kvaliteediparameetrina välja jäetud. On otsustatud suurendada K_{232} lubatud maksimumväärtust (praegu 2,0) ja viia see vastavusse Euroopa õigusaktides sätestatud maksimumväärtusega (praegu 2,5). Seetõttu ei ole see enam KPNiga õli erinõue ja on seega füüsikalis-keemiliste omaduste tabelist välja jäetud.

Saadud kogemuste põhjal peeti asjakohaseks muuta K_{232} väärtust, mis on parameeter õli oksüdatsioonitaseme ja selle muutumise hindamiseks ning mis on seega enam seotud õli säilitamistingimustega kui selle valmistamisega. Seepärast peeti asjakohaseks asendada K_{232} füüsikalis-keemiliste omaduste tabelis veel ühe kvaliteediparameetriga: etüülestri sisaldusega.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Etüülestrite parameetri lisamine

Kirjeldus

Etüülestrite sisaldus on lisatud füüsikalis-keemilise parameetrina kui veel üks kvaliteedinäitaja, mis on tihedalt seotud oliivide käärimisprotsessiga. Piirnormiks on kehtestatud 30 mg/kg, mis on madalam kui Euroopa õigusaktides praegu oliiviõli turustamisnormide kohaselt sätestatud ülemmäär, milleks on ekstra-väärisoliiviõli puhul 35 mg/kg.

Etüülestrite sisaldus on seotud oliivides toimuvate käärimisprotsessidega ja seega ka kvaliteetse õli valmistamisega. See on sobivam parameeter kvaliteetse toote tootmisprotsessi hindamiseks nii kasvatustes, kus on vaja saada väga kvaliteetseid oliive, kui ka töötlemisel pressikojas, kus on tähtis kiire töötlus.

☑ Muudatus puudutab koonddokumenti.

Pealkiri

Punkti „Õigusaktidest tulenevad nõuded“ väljajätmine

Kirjeldus

Tootespetsifikaadi muutmise käigus on kasutatud võimalust jätta välja punkt „Õigusaktidest tulenevad nõuded“, kuna see ei ole määruse (EL) 2024/1143 nõue.

☐ Muudatus puudutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

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

ELi viitenumber: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Nimetus(ed)**

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

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Hispaania

4. Põllumajandustoote kirjeldus

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

1509 20 – Ekstra-väärisoliiviõli

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

Ekstra-väärisoliiviõli, mis on saadud liigi *Olea Europea* L. kolme kohalikku sorti – „Morruda“ või „Morrut“, „Sevillenca“ ja „Farga“ – kuuluvatest oliividest mehhaaniliste meetodite või muude füüsiliste vahendite abil, mis ei põhjusta õlis muudatusi ja mis aitavad säilitada oliivi maitset, lõhna ja omadusi.

Need kolm sorti on pärit kaitstud päritolunimetuse geograafilisest piirkonnast ja neid leidub vaid üksikutes naaberpiirkondades.

Õli omadused on järgmised.

Organoleptilised omadused:

välimus – puhas, läbipaistev, selge, häguta;

värvus – varieerub rohekaskollasest kuldkollaseni olenevalt saagikoristuse ajast ja geograafilisest asukohast tootmispiirkonnas;

maitse – meeldiva maitsega (keskmiselt mõru, vürtsikas ja parkunud) ning väga aromaatne (rikas teiseste nn roheliste aroomide poolest), saagiaasta alguses on õli puuviljamaitsega, saagiaasta jooksul muutub maitse kergelt magusaks;

degusteerimiskomisjoni antav minimaalne punktisumma – 6,5.

Füüsikalis-keemilised omadused:

happesus – ≤ 0,60;

peroksiidiarv (meq O_2/kg) – ≤ 18;

K_{270} – ≤ 0,20;

niiskus ja lenduvus (%) – ≤ 0,20;

lisandid (%) – ≤ 0,10;

etüülestrid (mg/kg) – ≤ 30.

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

—

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliivid tuleb kasvatada ja toodet töödelda üksnes punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

On äärmiselt oluline, et õli pakendataks punktis 4 kirjeldatud geograafilises tootmispiirkonnas.

Eesmärk on tagada kõnealuse oliiviõli päritolu ja iseloomulik kvaliteet ning vältida mahtlastina vedu väljaspool tootmispiirkonda. Kaitstud päritolunimetusega õli on väga tundlik välismõjude suhtes, mis võivad põhjustada muundusi ja muutusi, näiteks oksüdeerumist. Sellise transpordi tulemuseks oleks õli ebasobivad keskkonna-tingimused, mis võivad mõjutada õli organoleptilisi omadusi.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Pakendil peab olema nimetus „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (hispaania keeles) või „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (katalaani keeles) koos märkega „Kaitstud päritolunimetus“ („Denominación de Origen Protegida“) või „KPN“ („DOP“) koos kehtivate õigusaktidega nõutavate andmetega.

4.7. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Tootmispiirkond hõlmab maatükke, mis asuvad Kataloonia autonoomse piirkonna kõige lõunapoolsemas osas Tarragona provintsis Baix Ebre ja Montsià piirkondades, mis külgnevad Baix Maestrat'i (Castellóni provints) ja Matarraña piirkondadega (Terueli provints).

Selle geograafilise piirkonna moodustavad seega järgmised omavalitsused:

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. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seose kokkuvõte

Õli seotus piirkonnaga tugineb nii oliivikasvatuse ja õlivalmistamise tugevatele ajaloolistele traditsioonidele selles piirkonnas kui ka geograafilise piirkonna looduslikele eripäradele.

Ajalooline seos: oliive hakkasid Kataloonias ja eelkõige Baix Ebre ja Montsià piirkondades kasvatama araablased; isegi tänapäeval kasutatakse õlipressimisettevõttele viitamiseks sõna „almazara“, mis osutab selgelt selle araabia päritolule.

XIV sajandil keskendus Baix Ebre y Montsià piirkondade põllumajandus peamiselt oliivide ja veini tootmisele. Nii selgub ajaloolase Enric Bayerri teose „Historia de Tortosa y su comarca“ („Tortosa ja selle ümbruskonna ajalugu“) kirjeldatud 1353. aasta ametlikust varadeklaratsioonist, milles kõnealuse piirkonna elanike kohta väideti, et „enamik teatas, et neil on oliivisalu või viinamarjaistandus või mõlemad“. Veini-, jaanikauna- ja eelkõige oliivikasvatus olid piirkonna peamised tegevusalad, tihti kasvatati mitut kõnealust kultuuri korraga ning nende viljelus võttis enda alla peaaegu kogu piirkonna territooriumi. Tasub märkida, et Tortosa on praeguse Baix Ebre maakonna pealinn.

Oma teoses „Historia de Tortosa y su comarca“ (1958) märkis ajaloolane Enric Bayerri järgmist: „1931. aasta alguses loendati Tortosa ja selle ümbruskonna külades 1 135 õlipressimisettevõtet, kus pressiti 83 626 042 kg oliive, keskmiselt 126 323 kg ühe ettevõtte kohta.“ See tähendab, et kokku saadi 16,6 tonni oliiviõli, keskmiselt 25 000 kg ühe ettevõtte kohta.

Oma teostes „El aceite de oliva de España“ („Hispaania oliiviõli“) (1961) ja „Problema del aceite virgen de oliva“ („Väärisoliiviõli probleem“) (1967) kiidab Daniel Mangrané Baix Ebre piirkonnast pärit oliiviõlide kvaliteeti. Ta kirjutab: „…kõige esimesena hakati puhtaid oliiviõlisid tootma ja turustama suurel õliturul Tortosas, kus olid end sisse seadnud üheksateist kaupmeest, kes olid pühendunud üksnes õliärile ja müüsid õlisid edasi nii hispaanlastele kui ka prantslastele.“ Tuginedes õli kvaliteedile, rajasid õlimeistrid kooli, kus nad andsid teistele linnadele õli tootmise alal nõu, „kuna selle piirkonna õli oli kõige hinnatum, õpetasid nad selle valmistamist Toledole, Bajo Aragónile ja Lérida provintsile“.

Sellesse ajajärku kuuluvad ka Estación Olivarera e Tortosa (Tortosa oliiviõlikeskus) ja Estación de Ovicultura y Elayotecnia (oliivikasvatuse ja õlipressimise keskus), mille juhataja insener Isidro Aguiló märkis ühe oliiviõli valmistamist käsitleva teose eessõnas „Baix Ebre piirkonna õlid on tuntud kogu maailmas, sest see piirkond oli esimene Hispaanias, kus tehti edusamme madala temperatuuriga õlitootmismeetodite alal; õlitootmise pikaajalised traditsioonid on taustaks laiaulatuslikule oliivikasvatusele eelkõige Tortosa ja Roquetes'i ümbruses ja nendega piirnevatel aladel“. Kõnealused kaks keskust olid omal ajal oliivisektoris maailmatasemel tunnustatud tänu arvukatele avaldatud aruannetele ja uurimistöödele ning samuti tänu osalemisele konverentsidel (näiteks Rooma rahvusvaheline oliivikasvatuse konverents).

Looduslik seos: piirkonna loodusliku keskkonna iseärasused ning kaitstud päritolunimetuses määratletud geograafilise piirkonna kohalikud sordid „Morruda“ või „Morrut“, „Sevillenca“ ja „Farga“ kajastuvad õli omadustes.

Looduslikud tegurid kajastuvad järgmiselt: pinnase omadused, eelkõige toitainete vähesus, ning piirkonna kliima, eelkõige piirkonnale omane tuulisus (kuivad „dalt“-tüüpi tuuled või mistraalid, mis on eriti tugevad sügisel ja talvel ning mille suunda ja kiirust mõjutavad Ebro madalik ja piirkonna pinnareljeef) mõjutavad oliivipuude kasvamist, tõstes viljades polüfenooli taset, millest on tingitud õlile tüüpilised omadused, „roheline“ teisene lõhn ning kergelt parkunud, mõrkjas vürtsikas maitse.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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