C/2025/5638

20.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/5638)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià”

EU-viitenumero: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ SMM

☑ SAN

☐ MM

3. **Ala**

☑ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Katalonian alueen maatalous-, kotieläin-, kalastus- ja elintarvikeministeriö)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Muutosta pidetään vakiomuutoksena, koska kyseiset kolme muutosta eivät vaikuta suojattuun nimeen tai tuotteen ja maantieteellisen ympäristön väliseen yhteyteen eivätkä lisää tuotteella käytävän kaupan rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen/hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Enimmäishappopitoisuuden vähentäminen

Kuvaus

Muutos SAN-merkinnän saaneen oliiviöljyn fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia koskevaan taulukkoon, joka sisältyy tuote-eritelmän B kohtaan (Tuotteen kuvaus) ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaan

Öljyn enimmäishappopitoisuus on alennettu 0,80 prosentista 0,60 prosenttiin.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Saatujen kokemusten ja viime vuosina analysoitujen lukuisien näytteiden perusteella enimmäishappopitoisuuden arvoja päätettiin alentaa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

K232-parametrin poistaminen

Kuvaus

K232-paramentri on poistettu SAN-tuotteen erityisistä laatuparametreistä. K232:n sallittua enimmäisarvoa (joka on tällä hetkellä 2,0) on päätetty korottaa vastaamaan EU:n lainsäädännössä vahvistettua enimmäisarvoa (tällä hetkellä 2,5). Näin ollen se ei enää ole SAN-merkinnän saanutta oliiviöljyä koskeva erityisvaatimus, joten se on poistettu fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien taulukosta

Saatujen kokemusten perusteella päätettiin muuttaa K232-arvoa, joka on öljyn hapettumisastetta ja sen kehittymistä mittaava parametri. Näin ollen se liittyy pikemmin öljyn varastointiolosuhteisiin kuin tuotantoprosessiin. Tästä syystä katsottiin aiheelliseksi korvata K232 toisella fysikaalis-kemiallisten ominaisuuksien taulukossa olevalla laatuparametrilla eli etyyliestereiden pitoisuudella.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Etyyliestereitä koskevan parametrin lisääminen

Kuvaus

Etyyliestereiden pitoisuus on lisätty fysikaalis-kemialliseksi laatuindikaattoriksi. Sekin on oliiveissa tapahtuviin käymisprosesseihin läheisesti liittyvä laatuparametri. Raja-arvoksi on vahvistettu 30 mg/kg, joka on alhaisempi kuin oliiviöljyn kaupan pitämistä koskevista vaatimuksista annetuissa EU:n asetuksissa tällä hetkellä vahvistettu enimmäisarvo, jonka mukaan ekstra-neitsytoliiviöljyjen suurin sallittu etyyliestereiden pitoisuus on 35 mg/kg

Etyyliesterien pitoisuudet antavat tietoa oliiveissa tapahtuvista käymisprosesseista. Sen vuoksi niillä on merkitystä laadukkaan oliiviöljyn tuotannon kannalta. Nämä pitoisuudet ovat parempi parametri laadukkaan tuotteen tuotantoprosessin arvioimiseksi sekä oliivitarhassa – jossa tavoitteena on tuottaa erittäin terveitä oliiveja – että sen suhteen, kuinka nopeasti jalostus tapahtuu puristamossa.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Kohdan ”Oikeudelliset vaatimukset” poistaminen

Kuvaus

Tuote-eritelmän muutos on tarjonnut mahdollisuuden poistaa kohdan ”Oikeudelliset vaatimukset”, koska se ei ole pakollinen asetuksen (EU) 2024/1143 nojalla

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià”

EU:n viitenumero: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Nimi/nimet**

”Aceite del Baix Ebre-Montsià/Oli del Baix Ebre-Montsià”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Espanja

4. Maataloustuotteen kuvaus

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

1509 20 – ekstra-neitsytoliiviöljy

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Ekstra-neitsytoliiviöljy, jota saadaan oliivipuun (*Olea Europaea* L.) seuraavien kolmen kotoperäisen lajikkeen hedelmistä: Morruda tai Morrut, Sevillenca ja Farga. Uuttamiseen käytetään mekaanisia tai fysikaalisia menetelmiä, jotka eivät vaikuta haitallisesti öljyn laatuun ja säilyttävät hedelmän maun, aromin ja muut ominaisuudet.

Nämä kolme lajiketta ovat suojatun alkuperänimityksen kattaman maantieteellisen alueen kotoperäisiä lajikkeita, ja niitä esiintyy vain satunnaisesti sen naapurialueilla.

Tuotteen ominaisuudet ovat seuraavat:

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö – Puhdas, läpikuultava ja vailla sameutta.

Väri – Vaihtelee sadonkorjuun ajankohdan ja tuotantoalueen maantieteellisen sijainnin mukaan vihertävän keltaisesta kullankeltaiseen.

Maku – Oliivit ovat maukkaita (kohtalaisen karvaita, pistäviä ja kiristäviä) ja erittäin aromaattisia (runsaasti vihreitä sekundääriaromeja), ja maku on hedelmäinen satovuoden alussa ja kehittyy hieman makeaksi vuoden edetessä.

Arviointipaneelin vähimmäisarviointi: 6,5.

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Happopitoisuus: ≤ 0.60

Peroksidiluku (mEq O_2/kg): ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Kosteus ja haihtuvat aineet (%): < 0,20

Epäpuhtaudet (%): ≤ 0,10

Etyyliesterit (mg/kg): ≤ 30

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

—

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Oliivit tuotetaan ja tuotetta valmistetaan yksinomaan 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

On tärkeää, että oliiviöljy pakataan 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tavoitteena on varmistaa öljyn alkuperä ja luontainen laatu välttämällä sen kuljetusta suurissa erissä tuotantoalueen ulkopuolelle. SAN-merkinnän saanut oliiviöljy on tuote, joka on erittäin herkkä esimerkiksi hapettumisen kaltaisia muutoksia aiheuttaville vieraille aineille. Suurissa erissä tapahtuva kuljetus johtaisi siihen, että öljy altistuisi sopimattomille ympäristöolosuhteille, jotka voisivat vaikuttaa sen aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Sovellettavan lainsäädännön mukaisten yleisesti vaadittavien tietojen lisäksi astioissa on oltava nimitys ”Aceite del Baix Ebre-Montsià” (espanjan kielellä) tai ”Oli del Baix Ebre-Montsià” (katalaanin kielellä) sekä maininta ”Denominación de Origen Protegida” (suojattu alkuperänimitys) tai ”DOP” (SAN).

4.7 *Maantieteellisen alueen tarkka rajaus*

Tuotantoalue käsittää Baix Ebren ja Montsiàn alueilla sijaitsevat viljelmät. Kumpikin alue kuuluu Tarragonan maakuntaan ja sijaitsee Katalonian autonomisen alueen eteläkärjessä. Naapurialueita ovat Baix Maestrat (Castellónin maakunta) ja Matarraña (Teruelin maakunta).

Näin ollen maantieteelliseen alueeseen kuuluvat seuraavat kunnat:

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

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tiivistelmä yhteydestä

Öljyn ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu oliivinviljelyn ja öljyntuotannon pitkään historiaan kyseisellä alueella sekä maantieteellisen alueen luonnon erityispiirteisiin.

Historiallinen yhteys: Ensimmäisinä oliiviviljelmiä Kataloniaan ja etenkin Baix Ebren ja Montsiàn hallintoalueille perustivat arabit. Yksi espanjan kielen oliivipuristamoa tarkoittavista sanoista (”almazara”) on selvästi arabian kielestä peräisin.

Tuottelias historioitsija Enric Bayerri osoittaa selvästi teoksessaan *Historia de Tortosa y su comarca* (Tortosan ja sitä ympäröivän alueen historia), että Baix Ebren ja Montsiàn hallintoalueiden maanviljely perustui 1300-luvulla oliivin ja viinin viljelyyn. Bayerri mainitsee seudun asukkaiden vuonna 1353 laatiman virallisen omaisuusselvityksen, jossa todetaan, että ”suurin osa alueen asukkaista omistaa oliivi- tai viinitarhan tai molemmat”. Seudun pääasiallisena elinkeinona oli viinin, johanneksenleipäpuun ja varsinkin oliivin viljely. Niitä viljeltiin usein yhdessä, ja ne kattoivat alueen pinta-alan lähes kokonaan. On huomattava, että Tortosa on nykyisin Baix Ebren nimellä tunnetun hallinnollisen alueen pääkaupunki.

Enric Bayerrin teoksessa Historia de Tortosa y su comarca (1958) mainitaan myös, että ”Tortosassa ja lähiseudun kylissä oli vuoden 1931 alussa 1 135 oliivipuristamoa, joissa puristettiin 83 626 042 kilogrammaa oliiveja, eli yhden puristamon osuus oli keskimäärin 126 323 kilogrammaa”. Tämä vastaa yhteensä 16,6 öljytonnin tuotantoa, joten kukin puristamo tuotti keskimäärin 25 000 kilogrammaa oliiviöljyä.

Daniel Mangrané ylistää teoksissaan *El aceite de oliva de España* (Oliiviöljy Espanjassa) (1961) ja *Problema del aceite virgen de oliva* (Neitsytoliiviöljyn ongelma) (1967) Baix Ebren alueella tuotettujen oliiviöljyjen laatua. Näissä kirjoissa korostetaan Tortosaa, jossa sijaitsivat ”alueen suurimmat oliiviöljymarkkinat ja joka oli merkittävin hienon öljyn valmistaja ja markkinoija. Tortosassa oli 19 yksinomaan oliiviöljykauppaan erikoistunutta kauppiasta, jotka myivät oliiviöljyä sekä espanjalaisille että ranskalaisille”. Oliiviöljyn laadun ansiosta taitavat oliiviöljyn valmistajat perustivat myös koulun, jossa he perehdyttivät muita kaupunkeja oliiviöljyn valmistamisen saloihin. ”Koska paras öljy tuli tältä alueelta, he opettivat oliiviöljyn valmistusta Toledossa, Bajo Aragónissa ja Léridan maakunnassa”.

Tuolloin perustettiin myös Tortosan oliivikeskus (*Estación Olivarera*) samoin kuin oliivin viljelyn ja oliiviöljyn tuotannon tekninen tutkimuslaitos. Näiden keskusten johtaja insinööri Isidro Aguiló korostaa, että ”Baix Ebren oliiviöljy tunnetaan kaikkialla maailmassa. Nimenomaan tällä alueella alettiin ensimmäisenä Espanjassa kehittää oliiviöljyn kylmäpuristusta, ja sillä on pitkät oliiviöljyn tuotannon perinteet, jotka ovat muodostaneet perustan laajalle oliivin viljelylle etenkin Tortosassa ja Roquetesissa sekä niiden lähialueilla”. Tortosan oliivikeskus ja tutkimuslaitos olivat tuolloin tunnettuja oliiviöljyalalla kaikkialla maailmassa, koska ne julkaisivat lukuisia raportteja ja tutkimuksia sekä osallistuivat kongresseihin (esimerkiksi Roomassa järjestettyyn kansainväliseen oliivinviljelyä käsitelleeseen kongressiin).

Luonnon näkökulmasta alueen luonnonympäristön erityispiirteet vaikuttavat yhdessä suojatun alkuperänimityksen (SAN) maantieteellisen alueen alkuperäislajikkeiden – Morruda tai Morrut, Sevillenca ja Farga – kanssa öljyn ominaisuuksiin seuraavasti:

Maaperän ominaisuudet ja erityisesti sen niukkaravinteisuus sekä alueen ilmasto, varsinkin tuuli erottavana ilmastotekijänä (jatkuva kuiva tuuli, ”dalt” tai ”mistral”, joka puhaltaa voimakkaana syksyllä ja talvella pitkin Ebrojoen laaksoa ja jota ympäröivät harjanteet vielä voimistavat), hidastavat oliivipuiden kasvua, jolloin oliivien polyfenolipitoisuus kasvaa. Tämän tuloksena syntyy omaleimainen oliiviöljy, jossa on runsaasti vihreitä sekundääriaromeja ja jonka maku on kohtuullisen karvas, pistävä ja kiristävä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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