C/2025/5638

20.10.2025.

Objava obavijesti o odobrenoj standardnoj izmjeni specifikacije proizvoda oznake zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☐ ZOZP

☑ ZOI

☐ OZP

3. **Sektor**

☑ Poljoprivredni proizvodi

☐ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Španjolska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Naziv

Ministarstvo poljoprivrede, stočarstva, ribarstva i hrane – Vlada Katalonije

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Kvalificira se kao standardna izmjena jer predmetne tri promjene ne utječu na zaštićeni naziv ili povezanost sa zemljopisnim područjem niti povećavaju ograničenja u trgovini proizvodom.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Smanjenje najveće kiselosti

Opis

Promjena u tablici fizikalno-kemijskih svojstava maslinova ulja obuhvaćenog ZOI-jem iz odjeljka B (Opis proizvoda) specifikacije i odjeljka 3.2. jedinstvenog dokumenta.

Najveća kiselost ulja smanjuje se s 0,80 % na 0,60 %.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na temelju stečenog iskustva i velikog broja uzoraka analiziranih posljednjih godina donesena je odluka o smanjenju dopuštenih vrijednosti najveće kiselosti.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje parametra K232

Opis

Parametar K232 briše se kao specifični parametar kvalitete ZOI-ja. Odlučeno je da će se povećati najveća dopuštena vrijednost parametra K232 (trenutno 2,0) kako bi se uskladila s najvećom vrijednosti utvrđenom u europskom zakonodavstvu (trenutačno 2,5). Stoga se više ne radi o specifičnom zahtjevu za maslinovo ulje s predmetnim ZOI-jem, pa je taj parametar uklonjen iz tablice fizikalno-kemijskih svojstava.

Na temelju stečenog iskustva donesena je odluka o izmjeni vrijednosti K232, odnosno parametra kojim se mjeri stupanj oksidacije ulja tijekom vremena. Riječ je dakle o parametru koji je u većoj mjeri povezan s uvjetima skladištenja ulja nego s postupkom proizvodnje. Stoga se smatralo da je u tablici fizikalno-kemijskih svojstava prikladno zamijeniti parametar K232 drugim parametrom kvalitete: sadržajem etilnih estera.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Dodavanje parametra „etilni esteri”

Opis

Sadržaj etilnih estera dodan je kao fizikalno-kemijski pokazatelj kvalitete. Riječ je o još jednom parametru kvalitete koji je blisko povezan s procesima fermentacije u maslinama. Granična vrijednost postavljena je na 30 mg/kg, što je niže od najveće vrijednosti trenutačno utvrđene u europskim uredbama o tržišnim standardima za maslinovo ulje, koja iznosi najviše 35 mg/kg za ekstra djevičansko maslinovo ulje.

Koncentracije etilnih estera pokazatelji su procesa fermentacije u maslinama. Stoga su važne za proizvodnju kvalitetnog maslinova ulja. Bolji su parametar za procjenu postupka proizvodnje kvalitetnog proizvoda, i u masliniku, gdje je potrebno ubrati vrlo zdrave masline, i u uljari, gdje ukazuju na brzinu prerade.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

Naslov

Brisanje odjeljka „Pravni zahtjevi”

Opis

Izmjena specifikacije proizvoda pružila je priliku za brisanje odjeljka „Pravni zahtjevi” jer nije obvezan prema Uredbi (EU) 2024/1143.

☐ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

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

Referentni broj EU-a: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025.

1. **Naziv(i)**

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

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Španjolska

4. Opis poljoprivrednog proizvoda

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

1509 20 – Ekstra djevičansko maslinovo ulje

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ekstra djevičansko maslinovo ulje koje se dobiva ekstrakcijom ploda masline vrste *Olea Europaea* L. triju autohtonih sorti (Morruda ili Morrut, Sevillenca i Farga) mehaničkim ili drugim fizičkim postupkom koji ne mijenja ulje, već čuva okus, miris i svojstva ploda od kojeg se dobiva.

Navedene tri sorte autohtone su za zemljopisno područje ZOI-ja i samo se povremeno mogu naći u susjednim okruzima.

Proizvod ima sljedeće karakteristike.

Organoleptička svojstva:

izgled – jasan, proziran, bez zamagljenosti i zamućenosti,

boja – razlikuje se ovisno o vremenu berbe i zemljopisnoj lokaciji na području proizvodnje, od zelenkastožute do zlatnožute,

okus – masline su ukusne (srednje gorke, pikantne i trpke) i vrlo aromatične (bogate sekundarnim, zelenim aromama), voćnog okusa na početku godine berbe, a kako godina odmiče razvijaju blagu slatkoću.

Najmanja ocjena ocjenjivačke komisije – 6,5.

Fizikalna i kemijska svojstva:

Kiselost – ≤ 0,60

Peroksidni broj (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Vlažnost i hlapive tvari (%) – ≤ 0,20

Nečistoće (%) – ≤ 0,10

Etilni esteri (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

—

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Masline se moraju uzgajati, a proizvod prerađivati, isključivo na zemljopisnom području određenom u točki 4.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ključno je da se maslinovo ulje pakira na zemljopisnom području proizvodnje opisanom u točki 4.

Cilj je izbjeći prijevoz u rinfuzi izvan područja proizvodnje kako bi se zajamčilo podrijetlo i očuvala inherentna kvaliteta ulja. Maslinovo ulje s predmetnim ZOI-jem proizvod je koji je vrlo osjetljiv na vanjska djelovanja koja uzrokuju promjene, kao što je oksidacija. Zbog takve bi vrste prijevoza ulje bilo izloženo neprikladnim okolišnim uvjetima koji bi mogli utjecati na njegova senzorna svojstva.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Na pakiranju se mora nalaziti naziv oznake, „Aceite del Baix Ebre-Montsià” (na španjolskom jeziku) ili „Oli del Baix Ebre-Montsià” (na katalonskom jeziku) i izraz „Zaštićena oznaka izvornosti” ili „ZOI”, uz opće informacije koje su obvezne u skladu s relevantnim propisima.

4.7. *Sažeta definicija zemljopisnog područja*

Područje proizvodnje obuhvaća zemljište koje se nalazi u okruzima Baix Ebre i Montsià, koji se nalaze u pokrajini Tarragona, smještenoj na najjužnijoj točki autonomne zajednice Katalonije, i graniče s okruzima Baix Maestrat (pokrajina Castellón) i Matarraña (pokrajina Teruel).

Tim su zemljopisnim područjem obuhvaćene sljedeće općine:

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

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Sažetak povezanosti

Povezanost ulja i zemljopisnog područja temelji se na dugoj povijesti uzgoja maslina i proizvodnje ulja na tom zemljopisnom području, kao i na prirodnim posebnostima tog zemljopisnog područja.

Povijesno: početak maslinarstva u Kataloniji, a posebno u okruzima Baix Ebre i Montsià, pripisuje se Arapima. Jedan od španjolskih naziva za uljaru („almazara”) očito je riječ arapskog podrijetla.

Istaknuti povjesničar Enric Bayerri u djelu *Historia de Tortosa y su comarca* („Povijest Tortose i njezina okruga”) navodi da se u 14. stoljeću poljoprivreda u okruzima Baix Ebre i Montsià temeljila na uzgoju maslina i vinove loze. Bayerri spominje službeni popis imovine iz 1353., prema kojem su stanovnici tog područja „većinom posjedovali maslinik, vinograd ili oboje”. Uglavnom su se bavili (često kombiniranim) uzgojem vinove loze, rogača i posebno maslina i te su kulture prekrivale gotovo cijeli taj kraj. Treba napomenuti da je Tortosa glavni grad današnjeg okruga Baix Ebre.

U djelu „Povijest Tortose i njezina okruga” (1958.) Enric Bayerri navodi i da je „početkom 1931. u Tortosi i selima u tom okrugu bilo 1 135 uljara, koje su ukupno prerađivale 83 626 042 kg, odnosno u prosjeku 126 323 kg maslina po uljari”. To bi bilo ekvivalentno proizvodnji ukupno 16,6 tona ulja, s prosjekom od 25 000 kg po uljari.

U djelima *El aceite de oliva de España* („Maslinovo ulje u Španjolskoj”) (1961.) i *El problema del aceite virgen de oliva* („Problem djevičanskog maslinova ulja”) (1967.) Daniel Mangrané hvali kvalitetu ulja iz okruga Baix Ebre. Ističe „veliko tržište maslinova ulja u Tortosi, prvo područje na kojem se proizvodilo i stavljalo na tržište fino maslinovo ulje, i na kojem je devetnaest etabliranih trgovaca prodavalo isključivo ulje, i to Španjolcima i Francuzima”. Osim toga, kvaliteta maslinova ulja potaknula je vrhunske proizvođače ulja da osnuju školu i druge gradove poduče umijeću proizvodnje ulja: „s obzirom na to da je najcjenjenije ulje dolazilo s tog područja, podučavali su svoju metodu proizvodnje u Toledu, regiji Donji Aragón i pokrajini Lérida”.

Iz tog razdoblja datiraju centar za masline Estación Olivarera u Tortosi i tehnički centar za uzgoj maslina i proizvodnju ulja. U predgovoru objavljenog djela o proizvodnji maslinova ulja ravnatelj tih centara, inženjer Isidro Aguiló, skreće pozornost na „svjetski ugled ulja iz okruga Baix Ebre, prvog okruga u Španjolskoj u kojem su se razvile tehnike proizvodnje ulja na niskim temperaturama, i dugu tradiciju proizvodnje ulja koja je stvorila uvjete za raširen uzgoj maslina, posebno oko Tortose, Roquetesa i susjednih područja”. Zbog svojih brojnih izvješća i studija te sudjelovanja na kongresima (npr. međunarodni kongres maslinara u Rimu) ti su centri u to vrijeme bili svjetski poznati među maslinarima.

Prirodne značajke okoliša u kombinaciji s lokalnim sortama definiranog zemljopisnog područja ZOI-ja (Morruda ili Morrut, Sevillenca i Farga) utječu na svojstva ulja kako je navedeno u nastavku.

Svojstva tla, posebno nizak sadržaj hranjivih tvari, zajedno s klimom područja, posebno vjetrom koji je razlikovni klimatski čimbenik (suhi i dugotrajni vjetrovi „dalt" ili „mistral", koji snažno pušu u jesen i zimu, prolaze depresijom rijeke Ebro i postaju još jači zbog reljefa područja), otežavaju rast maslina i povećavaju postotak polifenola u plodu. Tako se dobiva karakteristično ulje bogato zelenim sekundarnim aromama i umjereno trpkog, gorkog i pikantnog okusa.

Upućivanje na elektroničku specifikaciju proizvoda

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