C/2025/5638

2025.10.20.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele [1]

(C/2025/5638)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

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

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0274-AM01 – 2025.7.31.

1. **A termék elnevezése**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☐ OFJ

☑ OEM

☐ FJ

3. **Ágazat**

☑ Mezőgazdasági termékek

☐ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági, Állattenyésztési, Halászati és Élelmiszerügyi Minisztérium – Katalónia kormánya

6. **Standard módosításként való minősítés**

Ez a módosítás standard módosításnak minősül, mivel a három változtatás nem érinti az oltalom alatt álló elnevezést vagy a földrajzi területtel fennálló kapcsolatot, és nem vezetnek a termék kereskedelmének fokozott korlátozásához sem.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

A maximális savtartalom csökkentése

Leírás

Az OEM-mel ellátott olívaolaj fizikai-kémiai jellemzőire vonatkozó táblázat módosítása, amely a termékleírás B. szakaszában (A termék leírása) és az egységes dokumentum 3.2. szakaszában szerepel.

Az olaj maximális savtartalma 0,80 %-ról 0,60 %-ra csökkent.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Az elmúlt években szerzett tapasztalatok és az elemzett minták nagy száma alapján az elfogadott maximális savtartalom csökkentéséről döntöttek.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A K232 paraméter törlése

Leírás

A K232 paramétert, az OEM egyik egyedi minőségi paraméterét törölték. A K232 megengedett legnagyobb értékének (jelenleg 2,0) emelése mellett döntöttek annak érdekében, hogy összhangba kerüljön az európai jogszabályokban meghatározott felső határértékkel (jelenleg 2,5). Így az már nem az OEM-mel ellátott olívaolajra vonatkozó egyedi követelmény, ezért törölték a fizikai-kémiai jellemzők táblázatából.

A tapasztalatok alapján a K232 érték módosításáról döntöttek, amely az olaj oxidációs fokának és annak alakulásának mérésére szolgáló paraméter. Olyan paraméterről van tehát szó, amely jobban kapcsolódik az olaj tárolási körülményeihez, mint az előállítási folyamathoz. Ezért megfelelőnek ítélték a K232 másik minőségi paraméterrel való felváltását a fizikai-kémiai jellemzők táblázatában: ez pedig az etil-észter-tartalom.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Az „etil-észter” paraméter bevezetése

Leírás

Az etil-észter-tartalom fizikai-kémiai minőségi mutatóként került bevezetésre; ez egy másik minőségi paraméter, amely szorosan kapcsolódik az olajbogyók erjesztési folyamataihoz. A határérték 30 mg/kg, amely alacsonyabb, mint az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról szóló európai rendeletek által jelenleg meghatározott felső határ, amelyek az extraszűz olívaolajok esetében legfeljebb 35 mg/kg-ot írnak elő.

Az etil-észterek koncentrációi az olajbogyók fermentációs folyamataira utalnak. Ezért relevánsak a minőségi olívaolaj előállítása szempontjából. Ez megfelelőbb paraméter egy minőségi termék előállítási folyamatának értékeléséhez, mind az olajfaligetben – ahol nagyon egészséges olajbogyót kell termeszteni –, mind pedig az olajsajtolóban történő feldolgozás gyorsaságát illetően.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „Jogi követelmények” szakasz törlése

Leírás

A termékleírás módosítása lehetőséget biztosított a „Jogi követelmények” szakasz törlésére, mivel az (EU) 2024/1143 rendelet értelmében ez a szakasz nem kötelező.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

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

EU hivatkozási szám: PDO-ES-0274-AM01 – 2025.7.31.

1. **Elnevezés(ek)**

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

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Spanyolország

4. A mezőgazdasági termék leírása

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

1509 20 – Extra szűz olívaolaj

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

Az *Olea Europaea* L. fajhoz tartozó olajfa alábbi három őshonos fajtájának terméséből nyert extraszűz olívaolaj: Morruda vagy Morrut, Sevillenca és Farga. Az extrahálás mechanikus vagy egyéb olyan fizikai eljárásokkal történik, amelyek nem változtatják meg az olajat, hanem megőrzik annak a termésnek az ízét, illatát és jellemzőit, amelyből származnak.

A három fajta őshonos az OEM földrajzi területén, és csak alkalmanként találhatók meg a szomszédos körzetekben.

A termék a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

Érzékszervi jellemzők:

Külső megjelenés – Tiszta, áttetsző, nem lehet fátyolos vagy zavaros.

Szín – A betakarítás idejétől és a termőterületen belüli földrajzi helytől függően változik, a zöldessárgától aranysárgáig terjedhet.

Íz – Az olajbogyó ízletes (közepesen keserű, csípős és fanyar) és nagyon aromás (másodlagos, a zöld színű termések aromáiban gazdag), gyümölcsös ízzel rendelkezik a termesztési év elején, és az év előrehaladtával enyhe édesség alakul ki.

A kóstolóbizottság értékelése szerint legalább – 6,5 pont

Fizikai és kémiai tulajdonságok:

Savtartalom – ≤ 0,60

Peroxidszám (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Nedvesség és illékony anyagok (%) – ≤ 0,20

Szennyeződések (%) – ≤ 0,10

Etil-észterek (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

–

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyók termesztése és a termék feldolgozása kizárólag a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történhet.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

Alapvető fontosságú, hogy az olívaolaj csomagolása az előállítás 4. pontban leírt földrajzi területén történjen.

A cél az olaj származásának és sajátos minőségének megőrzése az előállítási területen kívüli, palackozatlanul történő szállítás elkerülésével. Az OEM-mel ellátott olívaolaj olyan termék, amely nagyon érzékeny az olyan idegen anyagokra, amelyek változásokhoz és módosulásokhoz, például oxidációhoz vezetnek. Az ilyen típusú szállítás azt eredményezné, hogy az olajra nem megfelelő környezeti feltételek hatnának, amelyek befolyásolhatják érzékszervi jellemzőit.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A csomagoláson a vonatkozó jogszabályokban előírt általános jellegű információkon kívül feltüntetendő még az „Aceite del Baix Ebre-Montsià” (spanyol) vagy „Oli del Baix Ebre-Montsià” (katalán) elnevezés, valamint az „Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés vagy az „OEM” rövidítés.

4.7. *A földrajzi terület tömör meghatározása*

A termőterület Katalónia autonóm közösség legdélibb részén, Tarragona tartomány Baix Ebre és Montsià járásaiban található. Határos a Castellón tartománybeli Baix Maestrat és a Teruel tartománybeli Matarraña járásokkal.

Ennek megfelelően az alábbi települések tartoznak a földrajzi területhez:

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

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A kapcsolat összefoglalása

Az olaj és a földrajzi terület közötti kapcsolat a terület olajbogyó-termesztésének és olajtermelésének hosszú múltján, valamint a földrajzi terület természeti sajátosságain alapul.

Történelmi tényezők: Katalóniában, és különösen Baix Ebre és Montsià járások területén az olajfaligetek az araboktól erednek. Az olívaolaj-sajtoló spanyol nyelvű elnevezése („almazara”) ugyanis egyértelműen arab eredetű szó.

A 14. században a Baix Ebre és Montsià járások mezőgazdasága elsősorban olajfa- és szőlőtermesztésen alapult, amint azt Enric Bayerri termékeny történész *Historia de Tortosa y su comarca* („Tortosa és vidékének története”) című művében bemutatta. Bayerri említést tesz egy 1353-ban visszaadott hivatalos vagyonleltárról, amelyben „a legtöbben olajfaligetet, szőlőültetvényt vagy mindkettőt jelentettek be”. A mezőgazdasági területek túlnyomó részét az olajfák, a szőlő és a szentjánoskenyérfák ültetvényei tették ki (ezeket gyakran művelik egyazon gazdaságon belül), és a három közül az olajligetek foglalták el a legnagyobb területet. Meg kell jegyezni, hogy Tortosa a ma ismert Baix Ebre járás fővárosa.

Enric Bayerri „Tortosa és járásának története” (1958) című műve azt is említi, hogy „1931 elején 1 135 olajsajtoló működött Tortosában és a járás falvaiban, amelyek összesen 83 626 042 kg olajbogyót dolgoztak fel, ami olajsajtolónként átlagosan 126 323 kg feldolgozott mennyiségnek felel meg.” Ez összesen 16,6 tonna olajtermelésnek felelne meg, ami átlagosan 25 000 kg/m³ olajat jelentene.

Daniel Mangrané *El aceite de oliva de España* („Spanyol olívaolajok”) (1961) és *El problema del aceite virgen de oliva* („Az extraszűz olívaolaj problémája”) (1967) című műveiben dicséri a Baix Ebre járás olajainak minőségét. Ezek a művek hangsúlyozzák „Tortosa hatalmas olívaolaj-piacát, amely az első terület volt, ahol kiváló minőségű olívaolajat állítottak elő és hoztak forgalomba, s ahol tizenkilenc, kizárólag olajjal kereskedő vállalkozás működött, amelyet mind Spanyolországban, mind Franciaországban értékesítettek.” Emellett az olívaolajok minősége arra késztette az olajkészítő mestereket, hogy saját iskolát alapítsanak, és más települések lakóit is oktatták az olívaolaj-készítés művészetére. „Mivel a környéken előállított olívaolajnak volt a legjobb híre, az itteni mesterek megtanították Toledo, Alsó-Aragónia és Lérida mestereit is gyártására.”

Erre az időre nyúlik vissza a tortosai Estación Olivarera („Olívaolaj-központ”), valamint az olajbogyó-termesztés és olajtermelés technikai központjának megalapítása is. Egy, az olívaolaj-termelésről szóló kiadvány előszavában e központok igazgatója, Isidro Aguiló mérnök felhívja a figyelmet „Baix Ebre járás olajainak világszerte ismert hírnevére, Spanyolországban elsőként ez a járás fejlesztett ki alacsony hőmérsékletű olaj-előállítási technológiákat, valamint az olajtermelés hosszú hagyományára, amely a széles körben elterjedt olajbogyó-termesztés hátterét adja, különösen Tortosa, Roquetes és a szomszédos területek környékén.” Ebben az időben a világ olívaolaj-ágazatán belül mindkét központ kitűnő hírnévnek örvendett, ez egyebek között az említett központok által publikált számos tanulmánynak és kutatásnak, valamint nemzetközi kongresszusokon (például a római nemzetközi olívaolaj-ipari kongresszuson) való részvételüknek köszönhető.

Természeti szempontból a természeti környezet sajátosságai és az oltalom alatt álló eredetmegjelölés meghatározott földrajzi területén őshonos fajták – a Morruda vagy Morrut, a Sevillenca és a Farga – határozzák meg az olaj jellemzőit.

Ezt a következőképpen teszik: a talaj tulajdonságai, elsősorban alacsony tápanyagtartalma, illetve a terület éghajlata, különösen a meghatározó éghajlati tényezőnek számító szél (az Ebro medencéje felől érkező, a terület domborzata miatt felerősödő, száraz, nem szűnő, ősszel és télen nagyon erős szél, amelyet „dalt" vagymisztrál szélnek neveznek) következtében az olajfák lassabban növekednek, fokozva az olajbogyók polifenol-tartalmát. Ez jellegzetes olajat eredményez, amelynek íze másodlagos zöld aromákban gazdag, közepesen fanyar, kesernyés és csípős lesz.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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