C/2025/5638

20.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5638)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome del prodotto**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Settore**

☑ Prodotti agricoli

☐ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Spagna

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

La modifica approvata è da ritenersi «ordinaria» poiché i tre cambiamenti non includono una modifica del nome protetto, non alterano il legame e non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Riduzione dell'acidità massima

Descrizione

È stata modificata la tabella delle caratteristiche fisico-chimiche dell'olio protetto dalla DOP, che figura nella sezione B, «Descrizione del prodotto», del disciplinare e nel punto 3.2 del documento unico.

Il valore massimo dell'acidità dell'olio è stato ridotto dallo 0,80 % allo 0,60 %.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Sulla base dell'esperienza acquisita e dell'elevato numero di campioni analizzati negli ultimi anni, si ritiene opportuno rivedere al ribasso i valori dell'acidità massima accettata.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione del parametro K_{232}

Descrizione

È stata eliminata la voce relativa al valore K_{232} come parametro di qualità specifico per la DOP. Si è deciso di aumentare il valore massimo consentito del K_{232} (attualmente 2,0) e di allinearlo al valore massimo previsto dalla normativa europea (attualmente 2,5), ragion per cui tale parametro non costituisce più un requisito specifico per l'olio DOP ed è stato pertanto eliminato dalla tabella delle caratteristiche fisico-chimiche.

Sulla base dell'esperienza acquisita, si è ritenuto opportuno modificare il valore del K_{232}, che è un parametro utilizzato per valutare il grado di ossidazione dell'olio e la sua evoluzione, essendo più correlato alle condizioni di conservazione dell'olio che alla sua produzione. Di conseguenza si è ritenuto adeguato sostituire, nella tabella delle caratteristiche fisico-chimiche, il K_{232} con un altro parametro di qualità: il tenore di esteri etilici.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta del parametro «Esteri etilici»

Descrizione

Come altro parametro di qualità tra i valori fisico-chimici è stato aggiunto il tenore di esteri etilici, che è strettamente correlato ai processi di fermentazione nelle olive. Il limite, fissato ora a 30 mg/kg, è inferiore al limite massimo attualmente previsto dalla normativa europea in materia di norme di commercializzazione dell'olio d'oliva, che fissa un massimo di 35 mg/kg per gli oli extra vergini di oliva.

La concentrazione di esteri etilici è correlata al verificarsi di processi di fermentazione nelle olive e quindi anche alla produzione degli oli di qualità. Si tratta di un parametro più appropriato per valutare il processo di produzione di un prodotto di qualità, sia dal punto di vista della coltivazione, data la necessità di raccogliere olive molto sane, che da quello della rapidità di lavorazione nel frantoio.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soppressione della sezione «Prescrizioni normative»

Descrizione

La modifica del disciplinare offre l'opportunità di sopprimere la sezione «Prescrizioni normative», che non è un requisito previsto dal regolamento (UE) 2024/1143.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

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

Numero di riferimento UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome**

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

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Spagna

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

1509 20 – Olio extra vergine di oliva

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Olio di oliva extra vergine, ottenuto dai frutti dell'olivo appartenente alla specie *Olea Europea* L., a partire da tre varietà autoctone, Morruda o Morrut, Sevillenca e Farga, tramite procedimenti meccanici o altri strumenti fisici che non producono alterazione dell'olio, mantenendo il sapore, l'aroma e le caratteristiche del frutto da cui proviene.

Le tre varietà sono autoctone della zona geografica della DOP e si trovano solo occasionalmente nelle comarche limitrofi.

Le sue caratteristiche sono le seguenti.

Organolettiche

Aspetto – Limpido, trasparente, senza veli né torbidità.

Colore – A seconda dell'epoca di raccolta e della situazione geografica all'interno della zona di produzione, varia dal giallo verdastro al giallo dorato.

Sapore – Oli gustosi (mediamente amari, piccanti e astringenti) e molto aromatici (ricchi di aromi secondari, di tipo verde), sapore fruttato all'inizio della campagna e leggermente dolce man mano che essa procede.

Voto minimo ottenuto al test di degustazione – 6,5

Fisico-chimiche

Acidità – ≤ 0,60

Indice di perossidi (mEq. O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Umidità e sostanze volatili (%) – ≤ 0,20

Impurità (%) – ≤ 0,10

Esteri etilici (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione delle olive e la trasformazione del prodotto avvengono esclusivamente nella zona geografica delimitata descritta al punto 4.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

È essenziale che il confezionamento dell'olio avvenga nella zona geografica di produzione descritta al punto 4.

L'obiettivo è garantire l'origine e allo stesso tempo la qualità propria di quest'olio evitando il trasporto alla rinfusa al di fuori della zona di produzione. L'olio della DOP è un prodotto assai sensibile agli agenti esterni, che inducono varie trasformazioni e alterazioni, per esempio l'ossidazione. Tale trasporto comporterebbe di dover sottoporre l'olio a condizioni ambientali inadeguate che potrebbero influenzarne le caratteristiche sensoriali.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Sui contenitori deve figurare obbligatoriamente il nome della denominazione «Aceite del Baix Ebre-Montsià» (in spagnolo) o «Oli del Baix Ebre-Montsià» (in catalano) accompagnato dalla dicitura «Denominación de Origen Protegida» o «DOP», oltre ai dati a carattere generale determinati dalla normativa vigente.

4.7. *Delimitazione concisa della zona geografica*

La zona di produzione comprende i terreni ubicati nelle comarche di Baix Ebre e Montsià, entrambe appartenenti alla provincia di Tarragona, site nell'estremità più a sud della comunità autonoma della Catalogna, e confinanti con le comarche del Baix Maestrat (provincia di Castellón) e Matarraña (provincia di Teruel).

I comuni che fanno parte di questa zona geografica sono i seguenti:

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. **Legame con la zona geografica**

Sintesi del legame

Il legame si basa tanto sulle forti radici storiche dell'olivicoltura e la produzione di olio nella zona geografica quanto sulle peculiarità naturali della stessa.

Dal punto di vista storico, l'origine della coltura dell'olivo in Catalogna va attribuita agli arabi, e particolarmente nelle comarche di Baix Ebre e di Montsià; il termine «almazaras», che designa i frantoi destinati alla fabbricazione di olio d'oliva, denota del resto chiaramente tale origine.

Nel Trecento l'agricoltura nelle comarche di Baix Ebre e Montsià si basava sulla coltura dell'olivo e della vite, come chiarisce il prolifico storico Enric Bayerri nel suo libro «Historia de Tortosa y su comarca» citando una dichiarazione ufficiale di proprietà di beni effettuata nel 1353 dagli abitanti della zona «in cui la maggioranza dichiara di possedere un olivo, una vigna o entrambe le cose». Gli olivi, la vigna e la carruba, coltivazioni spesso associate, con predominio dell'olivo, costituivano la principale attività della zona e occupavano la quasi totalità della superficie. Occorre precisare che Tortosa è il capoluogo dell'attuale comarca di Baix Ebre.

Nel suo libro «Historia de Tortosa y su comarca», apparso nel 1958, Enric Bayerri riferisce che «agli inizi del 1931 Tortosa e i villaggi della sua comarca contavano 1 135 frantoi, che macinavano 83 626 042 kg di olive con una media di 126 323 kg per frantoio». Tale cifra equivarrebbe a una produzione totale di 16,6 tonnellate di olio, con una media di 25 000 kg per frantoio.

Nelle sue pubblicazioni «El aceite de oliva de España» (1961) e «Problema del aceite virgen de oliva» (1967), Daniel Mangrané loda la qualità degli oli provenienti dalla comarca di Baix Ebre, mettendo in risalto, tra questi oli, «il vasto mercato rappresentato dagli oli di Tortosa, prima area di fabbricazione e commercializzazione dell'olio d'oliva di qualità, che contava diciannove commercianti dediti esclusivamente al commercio di oli, venduti sia agli spagnoli che ai francesi». Grazie all'eccellente qualità i mastri produttori fecero scuola, diventando consulenti di altri comuni nell'arte della fabbricazione dell'olio: «l'olio di questa zona era il più apprezzato, tanto che se ne insegnava la fabbricazione a Toledo, nel Bajo Aragón e nella provincia di Lérida».

Alla stessa epoca risalgono la «Estación Olivarera de Tortosa» e la «Estación de Ovicultura y Elayotecnia», il cui direttore, l'ingegner Isidro Aguiló, sottolinea nella prefazione a un'opera sulla lavorazione dell'olio d'oliva «la fama mondiale di cui godono gli oli del Baix Ebre, regione che fu la prima in Spagna a sviluppare le nuove tecniche di lavorazione a freddo dell'oliva, nonché le tecniche tradizionali di fabbricazione grazie alle quali l'olivicoltura sviluppa la sua incredibile varietà, specialmente nei comuni di Tortosa, Roquetes e in altri adiacenti». Questi due organismi godevano all'epoca di grande prestigio internazionale nel settore della fabbricazione dell'olio d'oliva, grazie ai numerosi studi e lavori di ricerca effettuati, nonché alla loro partecipazione a congressi come il Congresso internazionale di oleicoltura tenutosi a Roma.

Dal punto di vista naturalistico, le peculiarità dell'ambiente naturale della zona DOP e le varietà autoctone Morruda o Morrut, Sevillenca e Farga si ripercuotono sulle caratteristiche dell'olio.

Le particolarità del suolo, nella fattispecie la scarsità di nutrienti, unite al clima della zona, specialmente al vento, elemento climatico distintivo, da cui la zona è battuta (il vento «dalt» o un maestrale, secco e persistente, che soffia molto forte in autunno e in inverno, canalizzato dalla depressione dell'Ebro e accelerato dai rilievi), danno vita a piantagioni di olivi stressate, provocando un aumento della percentuale di polifenoli nei frutti, i quali danno un olio caratteristico, ricco di aromi secondari di tipo verde e dal gusto mediamente astringente, amaro e piccante.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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