Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5638

2025 10 20

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5638)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

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

ES registracijos numeris: PDO-ES-0274-AM01 – 2025 7 31

1. **Produkto pavadinimas**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☐ SGN

☑ SKVN

☐ GN

3. **Sektorius**

☑ Žemės ūkio produktai

☐ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Ispanija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio, gyvulininkystės, žuvininkystės ir maisto departamentas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Tai yra standartinis pakeitimas, nes trys pakeitimai nedaro poveikio saugomos geografinės nuorodos pavadinimui arba ryšiui ir dėl jų nepadaugėja prekybos produktu apribojimų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Sumažintas didžiausias rūgštingumas

Aprašymas

Pakeista SKVN žymimo alyvuogių aliejaus fizinių ir cheminių savybių lentelė, pateikta specifikacijos B dalyje (Produkto aprašymas) ir bendrojo dokumento 3.2 skirsnyje.

Didžiausias aliejaus rūgštingumas buvo sumažintas nuo 0,80 % iki 0,60 %.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Remiantis per pastaruosius metus įgyta patirtimi ir dideliu išanalizuotų mėginių skaičiumi, buvo nuspręsta sumažinti leistinas didžiausias rūgštingumo vertes.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Išbraukiamas K_{232} parametras

Aprašymas

K_{232} parametras buvo išbrauktas kaip konkretus SKVN žymimo produkto kokybės parametras. Buvo nuspręsta padidinti didžiausią leistiną K_{232} vertę (šiuo metu 2,0), kad ji atitiktų Europos teisės aktuose nustatytą didžiausią leistiną vertę (šiuo metu 2,5). Todėl tai nebėra konkretus reikalavimas SKVN žymimam alyvuogių aliejui ir dėl to buvo išbrauktas iš fizinių ir cheminių savybių lentelės.

Remiantis įgyta patirtimi, buvo nuspręsta pakeisti K_{232} vertę, kuri yra parametras, pagal kurį matuojamas aliejaus oksidacijos laipsnis ir jo vystymasis. Taigi šis parametras labiau susijęs su aliejaus laikymo sąlygomis nei su gamybos procesu. Todėl buvo nuspręsta, kad fizinių ir cheminių savybių lentelėje K_{232} reikėtų pakeisti kitu kokybės parametru – etilo esterio kiekiu.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Įtraukiamas parametras „etilo esterio kiekis“

Aprašymas

Etilo esterio kiekis pridedamas kaip fizinis ir cheminis kokybės rodiklis. Tai dar vienas kokybės parametras, glaudžiai susijęs su alyvuogėse vykstančiais fermentacijos procesais. Etilo esterio kieko riba yra 30 mg/kg, t. y. mažesnė už šiuo metu Europos prekybos alyvuogių aliejumi standartuose nustatytą didžiausią leistiną ribą, pagal kurią ypač gryno alyvuogių aliejaus etilo esterio kiekis gali būti ne didesnis kaip 35 mg/kg.

Etilo esterių koncentracija atspindi alyvuogėse vykstančius fermentacijos procesus. Todėl jie yra svarbūs kokybiškam alyvuogių aliejui gaminti. Tai geresnis parametras, pagal kurį galima įvertinti kokybiško produkto gamybos procesą nuo alyvmedžių giraitės, kur reikia gauti labai sveikas alyvuoges, iki to, kaip greitai alyvuogės perdirbamos spaudykloje.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Išbraukiamas skirsnis „Teisiniai reikalavimai“

Aprašymas

Pakeitus produkto specifikaciją atsirado galimybė išbraukti skirsnį „Teisiniai reikalavimai“, nes pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 jis nėra privalomas.

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

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

ES registracijos numeris: PDO-ES-0274-AM01 – 2025 7 31

1. **Pavadinimas (-ai)**

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

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Valstybė, kuriai priklauso apibrėžta geografinė vietovė**

Ispanija

4. Žemės ūkio produkto aprašymas

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

1509 20 – Ypač grynas alyvuogių aliejus

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Ypač grynas alyvų aliejus, gaminamas iš trijų vietinių alyvmedžių veislių – „Morruda“ arba „Morrut“, „Sevillenca“ ir „Farga“ – *Olea Europea L* rūšių alyvuogių, spaudžiamas mechaniniu būdu ar kitais aliejaus savybių nepakeičiančiais fiziniais būdais, išsaugant vaisiaus, iš kurio jis gaunamas, skonį, kvapą ir kitas savybes.

Šios trys veislės yra kilusios iš SKVN geografinės vietovės, o kaimyniniuose rajonuose aptinkamos tik kartais.

Produktas pasižymi šiomis savybėmis:

Juslinės savybės

Išvaizda – švarus, permatomas, be nuosėdų ar drumzlių.

Spalva – varijuoja priklausomai nuo vaisių surinkimo laiko ir geografinės gamybos vietovės, nuo žaliai geltonos iki aukso geltonumo.

Skonis – alyvuogės skanios (vidutinio kartumo, aštrios ir aitrios) ir labai kvapnios (daug antrinių žalumynų aromatų), derliaus metų pradžioje – vaisiško skonio, o metams bėgant įgauna šiek tiek saldumo.

Mažiausias degustuotojų grupės įvertis – 6,5.

Fizinės ir cheminės savybės

Rūgštingumas – ≤ 0,60

Peroksidų kiekis (miliekvivalentais O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Drėgnis ir lakiosios medžiagos (%) –≤ 0,20

Priemaišų kiekis (%) – ≤ 0,10

Etilo esterių kiekis (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

–

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės turi būti auginamos ir aliejus spaudžiamas tik 4 punkte nustatytoje geografinėje vietovėje.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Labai svarbu, kad alyvuogių aliejus būtų išpilstytas 4 punkte aprašytoje geografinėje gamybos vietovėje.

Taip siekiama užtikrinti aliejaus kilmę bei kokybę ir išvengti neišpilstyto aliejaus gabenimo už gamybos teritorijos ribų. SKVN žymimas alyvuogių aliejus yra labai pažeidžiamas svetimų medžiagų, dėl kurių jis keičiasi ir kinta, pavyzdžiui, oksiduojasi. Gabenant neišpilstytus aliejų jis galėtų būti laikomas netinkamomis aplinkos sąlygomis, galinčiomis turėti įtakos jo juslinėms savybėms.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be atitinkamais teisės aktais reikalaujamos pateikti bendros informacijos, ant pakuotės privalo būti nurodytas pavadinimas „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (ispanų kalba) arba „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (katalonų kalba), o šalia jo – užrašas „saugoma kilmės vietos nuoroda“ arba trumpinys SKVN.

4.7. *Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas*

Gamybos vietovė apima Žemutiniame Ebre ir Monsijoje esančias teritorijas priklausančiose Taragonos provincijai, esančiai pačiuose Katalonijos autonominės bendrijos pietuose. Šios apylinkės ribojasi su Žemutinio Maestrato (Kasteljono provincija) ir Mataranjos (Teruelio provincija) komarkomis.

Taigi šiai geografinei vietovei priklauso toliau nurodytos komarkos:

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. **Ryšys su geografine vietove**

Ryšio santrauka

Aliejaus ir geografinės vietovės ryšys grindžiamas ilga alyvuogių auginimo ir aliejaus gamybos šioje vietovėje istorija, taip pat geografinės vietovės gamtiniais ypatumais.

Istorinis ryšys: Alyvmedžių auginimo Katalonijoje, o dar tiksliau Žemutinio Ebro ir Monsijos komarkose, tradicija išvystyta arabų dėka. Tai aiškiai matyti iš arabiškos kilmės ispaniško žodžio („almazara“), kuriuo vadinamos alyvuogių aliejaus spaudyklos.

XIV a. pagrindinės žemės ūkio šakos Žemutinio Ebro ir Monsijos komarkose buvo alyvmedžių ir vynuogių auginimas. Tai aprašė žymus istorikas Enric'as Bayerri'is veikale „Historia de Tortosa y su comarca“ (liet. „Tortosos ir jos komarkų istorija“), įtraukęs į knygą oficialią šios apylinkės gyventojų 1353 m. turto deklaraciją, „kur dauguma deklaravo alyvmedžių giraitę, vynuogyną arba ir tą, ir tą“. Paprastai kartu auginamos alyvmedžių giraitės, vynmedžiai ir saldžiosios ceratonijos buvo pagrindinė veikla šiose apylinkėse, o šie augalai užimdavo beveik visą žemės plotą. Pažymėtina, kad Tortosa, kaip žinoma, yra Žemutinio Ebro komarkos sostinė.

Istorikas Enric'as Bayerri'is savo veikale „Historia de Tortosa y su comarca“ (1958 m.) teigia, kad „1931 m. pradžioje Tortosoje ir aplinkiniuose kaimuose buvo priskaičiuojama 1 135 aliejaus spaudyklų, kuriuose būdavo išspaudžiama 83 626 042 kg alyvuogių, vidutiniškai 126 323 kg vienoje spaudykloje“. Tai būtų lygu 16,6 tonos aliejaus, vienoje spaudykloje išspaudžiant 25 000 kg.

Daniel Mangrané savo knygose „El aceite de oliva de España“ (liet. „Alyvuogių aliejus Ispanijoje“) (1961 m.) ir „Problema del aceite virgen de oliva“ (liet. „Gryno alyvuogių aliejaus problema) (1967 m.) giria Žemutinio Ebro komarkoje spaustų alyvuogių aliejų kokybę. Šioje knygoje pabrėžiamas „didysis aliejų turgus Tortosoje, kur pirmą kartą pradėti gaminti ir pardavinėti aukštos kokybės alyvuogių aliejai, o laikui bėgant atsirado net devyniolika prekybininkų, prekiaujančių vien šiuo aliejumi Ispanijoje ir Prancūzijoje“. Be to, alyvuogių aliejaus kokybė įkvėpė geriausius aliejaus gamintojus įkurti mokyklą ir pradėti mokyti aliejaus gamybos meno kitose vietovėse, „kadangi šioje vietovėje pagamintas aliejus buvo labiausiai vertinamas, jį gaminti buvo mokoma Toledo, Žemojo Aragono ir Leridos provincijose“.

Tuo pačiu laikotarpiu taip pat veikė Tortosos alyvuogių aliejaus stotis ir alyvų aliejaus gamybos ir technikos stotis, apie kurias pasakodamas savo knygoje apie alyvuogių aliejaus gamybą stočių direktorius, inžinierius Isidro Aguilo, prologe atkreipia dėmesį į „Žemojo Ebro aliejaus užsitarnautą pasaulinį pripažinimą, nes šis regionas pirmasis Ispanijoje pradėjo tobulinti aliejaus gamybą šaltai apdorojant alyvuogę, ir alyvuogių aliejaus gamybos tradiciją aiškiai atskirtose srityse, ypač Tortosos, Roketeso ir gretimose vietovėse“. Šios dvi stotys tais laikais buvo pelniusios pasaulinį pripažinimą tarp alyvuogių aliejaus gamintojų, nes jų darbuotojai parašė daug knygų, atliko daug tyrimų ir dalyvavo kongresuose (pavyzdžiui, Tarptautiniame alyvuogių aliejaus gamintojų kongrese Romoje).

Gamtiniu požiūriu aliejaus savybėms įtakos turi vietovės gamtinės aplinkos ypatybės ir vietinės apibrėžtos SKVN geografinės vietovės veislės: „Morruda“ arba „Morrut“, „Sevillenca“ ir „Farga“.

Aliejaus savybes lemia šie veiksniai: dirvožemio ypatybės, ypač mažas maisto medžiagų keikis, ir vietovėje vyraujantis klimatas, ypač išskirtinis klimato elementas – vėjas (šiaurės ir šiaurės vakarų, sausas ir pastovus, labai stipriai pučiantis rudenį ir žiemą, sustiprėjantis dėl Ebro upės ir kitų šios vietovės reljefo ypatybių) – lemia atšiaurias sąlygas alyvmedžiams augti, todėl vaisiuose padaugėja polifenolio. Dėl šių veiksnių aliejus įgyja jam būdingų savybių, daug antrinių žalumynų kvapų bei vidutiniškai kartų, aštrų ir aitrų skonį.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą produkto specifikaciją

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