C/2025/5638

20.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5638)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☐ AĢIN

☑ ACVN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☑ Lauksaimniecības produkti

☐ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības, lopkopības, zivsaimniecības un pārtikas departaments, Katalonijas [*Cataluña*] valdība

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šis grozījums ir uzskatāms par standarta grozījumu, jo trīs veiktās izmaiņas neietekmē ne aizsargāto nosaukumu, ne saikni, ne arī pastiprina produkta tirdzniecības ierobežojumus.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Nosaukums

Maksimālā skābuma samazināšana

Apraksts

Izmaiņas ar ACVN apzīmētās olīveļļas fizikāli ķīmisko īpašību tabulā, kas iekļauta specifikācijas B punktā (“Produkta apraksts”) un vienotā dokumenta 3.2. punktā.

Eļļas maksimālais skābums ir samazināts no 0,80 % uz 0,60 %.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pamatojoties uz gūto pieredzi un lielo skaitu paraugu, kas analizēti pēdējo gadu laikā, tika pieņemts lēmums samazināt pieņemamās maksimālā skābuma vērtības.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Parametra K232 svītrošana

Apraksts

Parametrs K232 ir svītrots no ACVN produkta specifisko kvalitātes parametru saraksta. Tika nolemts palielināt maksimālo pieļaujamo K232 vērtību (pašlaik 2,0), lai to saskaņotu ar Eiropas tiesību aktos noteikto maksimālo vērtību (pašlaik 2,5). Tādējādi tā vairs nav specifiska prasība ar šo ACVN apzīmētajai olīveļļai, un tāpēc tā ir svītrota no fizikāli ķīmisko īpašību tabulas.

Pamatojoties uz gūto pieredzi, tika pieņemts lēmums mainīt K232 vērtību, kas ir parametrs, ar kuru mēra eļļas oksidācijas pakāpi un tās izmaiņas. Tādējādi tas ir parametrs, kas vairāk saistīts ar eļļas uzglabāšanas apstākļiem, nevis ar ražošanas procesu. Tāpēc tika uzskatīts par lietderīgu fizikāli ķīmisko īpašību tabulā aizstāt K232 ar citu kvalitātes parametru, proti, etilesteru saturu.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Parametra "etilesteri" pievienošana

Apraksts

Etilesteru saturs ir pievienots kā fizikāli ķīmiskās kvalitātes indikators; tas ir vēl viens kvalitātes parametrs, kas ir cieši saistīts ar fermentācijas procesu klātbūtni olīvās. Noteiktā robežvērtība ir 30 mg/kg, kas ir mazāk par maksimālo daudzumu, kurš pašlaik noteikts Eiropas noteikumos par olīveļļas tirdzniecības standartiem un neapstrādātām augstākā labuma olīveļļām paredz [etilesteru saturu] ne vairāk kā 35 mg/kg.

Etilesteru koncentrācija liecina par fermentācijas procesiem olīvās. Tāpēc tie ir būtiski kvalitatīvas olīveļļas ražošanai. Tas ir atbilstošāks parametrs kvalitatīva produkta audzēšanas / ražošanas procesa novērtēšanai gan olīvu audzēs, kur nepieciešams iegūt ļoti veselīgas olīvas, gan spiestuvēs attiecībā uz to, cik ātri tajās tiek veikta pārstrāde.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Nosaukums

Punkta "Juridiskās prasības" svītrošana

Apraksts

Produkta specifikācijas grozījuma rezultātā ir iespējams svītrot punktu "Juridiskās prasības", jo tas nav obligāts saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi vai ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

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

ES atsauces numurs: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025.

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

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

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Spānija

4. Lauksaimniecības produkta apraksts

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, kā noteikts Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

1509 20 – Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa

4.2. *Apraksts par lauksaimniecības produktu, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, kas iegūta no *Olea Europaea* L. sugas šādu trīs vietējo šķirņu olīvkoku augļiem: "Morruda" jeb "Morrut", "Sevillenca" un "Farga", to ekstrahējot ar mehāniskiem vai citiem fiziskiem paņēmieniem, kas nemaina eļļas īpatnības un saglabā tās ieguvē izmantoto augļu garšu, smaržu un īpašības.

Minētās trīs šķirnes ir raksturīgas šā ACVN ģeogrāfiskā apgabala vietējās šķirnes un tikai dažkārt ir sastopamas blakusesošajās komarkās.

Produktam piemīt turpmāk aprakstītās īpašības.

Organoleptiskās īpašības

Izskats – dzidra, caurspīdīga, bez nogulsnēm vai duļķēm.

Krāsa – atkarībā no ražas novākšanas laika un ģeogrāfiskās atrašanās vietas ražošanas apgabalā – no zaļgani dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai.

Garša – olīvas ir garšīgas (vidēji rūgtas, pikantas un savelkošas) un ļoti aromātiskas (ar bagātīgiem sekundārajiem, zaļajiem aromātiem), ar augļainu garšu ražas gada sākumā un vieglu saldumu, kas attīstās vēlāk gada gaitā.

Degustētāju žūrijas minimālais vērtējums – 6,5.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Skābums – ≤ 0,60

Peroksīda skaitlis (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Mitrums un gaistošās vielas (%) – ≤ 0,20

Piemaisījumi (%) – ≤ 0,10

Etilesteri (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

—

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvas ir jāaudzē un eļļa jāražo tikai 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Ir svarīgi, lai olīveļļu iepildītu traukos 4. punktā aprakstītajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šā noteikuma mērķis ir garantēt eļļas izcelsmi un tai piemītošo kvalitāti, nepieļaujot tās izvešanu nefasētā veidā ārpus ražošanas apgabala. Ar šo ACVN apzīmētā olīveļļa ir produkts, kas ir ļoti jutīgs pret svešām/ārējām vielām, kuras izraisa izmaiņas, piemēram, oksidēšanos. Veicot šāda veida pārvadāšanu, eļļa atrastos nepiemērotos vides apstākļos, kas varētu ietekmēt tās organoleptiskās īpašības.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Papildus vispārējai informācijai, kas nepieciešama saskaņā ar attiecīgajiem tiesību aktiem, uz iepakojuma jānorāda cilmes vietas nosaukums "Aceite del Baix Ebre-Montsià" (spāņu valodā) vai "Oli del Baix Ebre-Montsià" (katalāņu valodā), kā arī vārdi "Aizsargāts cilmes vietas nosaukums" vai "ACVN".

4.7. *Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija*

Ražošanas apgabalā ietilpst zemes platības *Baix Ebre* komarkā un *Montsià* komarkā, kuras (abas) atrodas Taragonas [*Tarragona*] provincē, Katalonijas autonomā apgabala pašos dienvidos, un robežojas ar *Baix Maestrat* komarku (Kasteljonas [*Castellón*] provincē) un *Matarraña* komarku (Tervelas [*Teruel*] provincē).

Tādējādi ģeogrāfiskais apgabals ietver šādas pašvaldības:

Baix Ebre komarkā – *Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa* un *Xerta*;

Montsiá komarkā – *Alclanar, Amposta, Freginals, La Galera, Godall, Mas de Barberans, Masdenverge, Sant Carles de la Rápita, Sant Jaume d'Enveja, Santa Barbara, La Sénia* un *Ulldecona*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Kopsavilkums par saikni

Saikne starp olīveļļu un attiecīgo ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz olīvu audzēšanas un eļļas ražošanas ilgo vēsturi šajā apgabalā, kā arī uz ģeogrāfiskā apgabala dabas īpatnībām.

Vēsturiski olīvkoku audžu aizsākumi Katalonijā un it īpaši *Baix Ebre* un *Montsià* komarkā ir saistīti ar arābiem. Viens no olīveļļas spiestuves (*almazara*) nosaukumiem spāņu valodā nepārprotami ir arābu izcelsmes vārds.

14. gadsimtā *Baix Ebre* un *Montsià* komarkā lauksaimniecība galvenokārt balstījās uz olīvkoku un vīnogulāju audzēšanu, kā to apliecina ievērojamais vēsturnieks Enriks Bajeri [*Enric Bayerri*] savā darbā "Historia de Tortosa y su comarca" (Tortozas un tās komarkas vēsture). Bajeri min 1353. gadā veikto apgabala iedzīvotāju oficiālo īpašumu inventarizāciju, saskaņā ar kuru "lielākajai daļai ļaužu pieder olīvkoku audze, vīndārzs vai abi". Apgabalā galvenokārt nodarbojās ar vīnogulāju, ceratoniju un it sevišķi olīvkoku audzēšanu (šīs kultūras bieži audzētas kopā), kas aptvēra gandrīz visu teritoriju. Jāatzīmē, ka – kā tagad zināms – Tortoza ir *Baix Ebre* komarkas galvaspilsēta.

Enriks Bajeri savā darbā "Historia de Tortosa y su comarca" (1958) arī norāda, ka "1931. gada sākumā Tortozā un komarkas ciematos bija 1 135 eļļas spiestuves, kuru kopējais izspiešanas apjoms bija 83 626 042 kg olīvu, kas ir vidēji 126 323 kg vienai spiestuvei". Tas atbilstu eļļas ražošanas apjomam 16,6 tonnu apmērā, t. i., vidēji 25 000 kg vienai spiestuvei.

Daniels Mangranē [*Daniel Mangrané*] savos darbos "El aceite de oliva de España" (Olīveļļa Spānijā; 1961) un "El problema del aceite virgen de oliva" (Neapstrādātas olīveļļas problēma; 1967) slavina *Baix Ebre* komarkā ražotās eļļas kvalitāti. Šajās grāmatās ir uzsvērta "plašā olīveļļas tirdzniecība Tortozā, kas bija pirmais apgabals, kurā izvērtās augstas kvalitātes olīveļļas ražošana un tirdzniecība un darbojās 19 tirgotāji, kas nodevās tikai tirdzniecībai ar eļļu un piegādāja to gan spāņiem, gan francūžiem". Turklāt olīveļļas kvalitāte mudināja eļļas meistarus izveidot skolu, kurā tie sniedza padomus citām pilsētām par eļļas ražošanas mākslu, jo "tā kā šā apgabala eļļa tika sevišķi augstu vērtēta, [meistari] tās ražošanas noslēpumus mācīja Toledo [*Toledo*], Lejasaragonā [*Bajo Aragón*] un Ļeidas [*Lérida*] provincē".

Šajā laikā Tortozā tika izveidots arī *Estación Olivarera* (Olīvaudžu centrs) un *Estación de Ovicultura y Elayotecnia* (Olīvu audzēšanas un eļļas ražošanas tehniskais centrs). Olīveļļas ražošanai veltītā darba priekšvārdā šo centru direktors un inženieris Izidors Agilo [*Isidro Aguiló*] vērš uzmanību uz "visā pasaulē labi zināmo reputāciju, kāda piemīt eļļai no *Baix Ebre*, kas ir pirmā Spānijas komarka, kurā tika izstrādāti eļļas aukstās spiešanas paņēmieni un kurā pastāv senas eļļas ražošanas tradīcijas, kas veido pamatu plaši izplatītai olīvkopībai, it īpaši Tortozas, Roketes [*Roquetes*] un blakusesošajos apgabalos". Tolaik šie divi centri pasaules olīveļļas nozarē bija ļoti atzīti, jo tie sagatavoja daudzus ziņojumus un pētījumus, kā arī piedalījās kongresos (piemēram, Starptautiskajā olīvkopības kongresā Romā).

Dabas faktoru ziņā šā apgabala dabiskās vides iezīmes kombinācijā ar ACVN noteiktā ģeogrāfiskā apgabala vietējām šķirnēm, proti, "Morruda" jeb "Morrut", "Sevillenca" un "Farga", ietekmē eļļas īpašības.

Tās nosaka šādi aspekti: augsnes īpašības, it īpaši zemais barības vielu saturs, kā arī apgabala klimats, it sevišķi vējš, kas ir raksturīgs klimatiskais faktors (sausie un noturīgie *dalt* jeb mistrāla vēji, kuri ir sevišķi stipri rudenī un ziemā, kuri reģionā nonāk caur Ebro upes ieplaku un kurus pastiprina apgabala reljefs); šie faktori rada apgrūtinošus apstākļus olīvkoku augšanai, tādējādi palielinot polifenolu saturu augļos. Tā rezultātā iegūst savdabīgu eļļu, kas bagāta ar zaļiem sekundārajiem aromātiem un kam piemīt mēreni savelkoša, rūgtena un pikanta garša.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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