C/2025/5638

20.10.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ([1])

(C/2025/5638)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

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

EU-referentienummer: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Naam van het product**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ GA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

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

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedgekeurde wijziging wordt als standaardwijziging beschouwd, aangezien de drie wijzigingen geen invloed hebben op de beschermde naam, geen bedreiging vormen voor het verband en geen extra beperkingen op de handel in het product inhouden.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Verlaging van de maximale zuurgraad

Beschrijving

Wijziging van de tabel met fysisch-chemische kenmerken van de olie met de BOB in deel B “Beschrijving van het product” van het productdossier en punt 3.2 van het enig document.

De maximale zuurgraad van de olie is verlaagd van 0,80 % naar 0,60 %.

([1]) Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Op basis van de opgedane ervaring en het grote aantal monsters dat de afgelopen jaren is geanalyseerd, werd het passend geacht de maximaal toegestane zuurgraad naar beneden bij te stellen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de parameter K_{232}

Beschrijving

De parameter K_{232} is geschrapt als specifieke kwaliteitsparameter van de BOB. Er is besloten de maximaal toegestane K_{232}-waarde (momenteel 2,0) te verhogen en deze in overeenstemming te brengen met de maximumwaarde die in de EU-wetgeving is vastgesteld (momenteel 2,5). Dit is dan ook niet langer een specifieke vereiste voor de BOB-olie en de parameter is uit de tabel met fysisch-chemische kenmerken geschrapt.

Op basis van de opgedane ervaring is besloten om de K_{232}-waarde te wijzigen. Deze parameter geeft de mate van oxidatie van de olie aan, en hoe deze zich ontwikkelt. Het is dus een parameter die meer te maken heeft met de opslagomstandigheden van de olie dan met het productieproces. Daarom werd het passend geacht om de K_{232}-waarde te vervangen door een andere kwaliteitsparameter in de tabel met fysisch-chemische kenmerken: het ethylestergehalte.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Toevoeging van de parameter “ethylesters”

Beschrijving

Het ethylestergehalte is toegevoegd als fysisch-chemische kwaliteitsindicator; dit is een andere kwaliteitsparameter die nauw verband houdt met de aanwezigheid van fermentatieprocessen in de olijven. De limiet is vastgesteld op 30 mg/kg, wat lager is dan het huidige maximum in de Europese regelgeving inzake handelsnormen voor olijfolie, waarin een maximum van 35 mg/kg is bepaald voor extra olijfolie van de eerste persing.

De concentratie ethylesters houdt verband met de fermentatieprocessen in de olijven en dus met de productie van olie van hoge kwaliteit. Het is een betere parameter voor de beoordeling van het productieproces van een olie van goede kwaliteit, zowel in de olijfgaard — waar zeer gezonde olijven moeten worden verkregen — als wat betreft de snelheid waarmee de verwerking in de oliemolen plaatsvindt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

Titel

Schrapping van de rubriek “Wetgevingsvoorschriften”

Beschrijving

De wijziging van het productdossier is aangegrepen om de rubriek “Wetgevingsvoorschriften” te schrappen, omdat dit geen vereiste is van Verordening (EU) 2024/1143.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

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

EU-referentienummer: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Naam/namen**

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

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

1509 20 — extra olijfolie van eerste persing

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van de eerste persing, waarbij wordt uitgegaan van de vrucht van de olijfboom (*Olea Europea L.*), van de inheemse rassen morruda of morrut, sevillenca en farga. De olijfolie wordt verkregen door middel van mechanische procedés of andere fysieke middelen waardoor de olie niet wordt veranderd en de smaak, het aroma en de kenmerken van de vrucht worden bewaard.

De drie rassen zijn inheems in het geografische gebied van de BOB en worden slechts incidenteel aangetroffen in naburige gewesten.

De olie heeft de volgende kenmerken:

Organoleptische kenmerken:

Uiterlijk — helder, transparant, zonder sluiers en niet troebel.

Kleur — varieert naargelang van de oogstperiode en de geografische ligging binnen het productiegebied, van groengeel tot goudgeel.

Smaak — zeer smakelijke olie, enigszins bitter, pikant en scherp (en zeer aromatisch, rijk aan bijsmaken, van het groene type), fruitachtige smaak bij het begin van het seizoen en enigszins zacht naarmate het seizoen vordert.

Minimumquotering door het proefpanel: 6,5

Fysisch-chemische kenmerken:

Zuurgraad ≤ 0,60

Peroxidegetal (meq. O_2/kg) ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Vochtigheid en vluchtige stoffen (%) ≤ 0,20

Onzuiverheden (%) ≤ 0,10

Ethylesters (mg/kg) ≤ 30

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de olijven en de verwerking van het product vinden uitsluitend plaats in het afgebakende geografische gebied (zie punt 4).

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het is van essentieel belang dat de olie wordt verpakt in het in punt 4 omschreven geografische productiegebied.

Doel is de oorsprong en de bijzondere kwaliteit van de olie te garanderen, waarbij wordt voorkomen dat de olie in bulk buiten het productiegebied wordt vervoerd. De BOB-olie is een product dat zeer gevoelig is voor externe factoren, die vervormingen en wijzigingen kunnen veroorzaken, waaronder oxidatie. Bij vervoer vóór verpakking zou de olie worden blootgesteld aan ongeschikte omstandigheden die van invloed kunnen zijn op de sensorische kenmerken van het product.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de algemene informatie die volgens de geldende wetgeving is vereist, moet op de verpakking de benaming "Aceite del Baix Ebre-Montsià" (in het Spaans) of "Oli del Baix Ebre-Montsià" (in het Catalaans) worden vermeld, vergezeld van de aanduiding "Denominación de Origen Protegida" of "DOP".

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het productiegebied omvat het grondgebied van de gewesten Baix Ebre en Montsià, allebei in de provincie Tarragona, gelegen in het meest zuidelijke deel van de autonome gemeenschap Catalonië, en grenzend aan de gewesten Baix Maestrat (provincie Castellón) en Matarraña (provincie Teruel).

De volgende gemeenten vallen derhalve onder dit geografische gebied:

gewest Baix Ebre — Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa, Xerta;

gewest 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. **Verband met het geografische gebied**

Samenvatting van het verband

Het verband tussen de olie en het geografische gebied is gebaseerd op de lange geschiedenis van de olijventeelt en de olieproductie in het gebied, alsook op de bijzondere natuurlijke kenmerken van het gebied.

Historisch gezien, wordt het ontstaan van de olijventeelt in Catalonië, en met name in de gewesten Baix Ebre en Montsìa, toegeschreven aan de Arabieren. Het is zelfs zo dat de benaming "almazares" voor de molens waar de olijfolie wordt gewonnen, een duidelijke verwijzing is naar de Arabische herkomst.

In de veertiende eeuw bestond de landbouw in de gewesten Baix Ebre en Montsià uit de olijven- en druiventeelt, zoals de productieve historicus Enric Bayerri aantoont in *Historia de Tortosa y su comarca* (1958), met behulp van een officiële verklaring inzake de bezittingen die in 1353 door de inwoners van de streek werd afgegeven "waarin de meerderheid verklaart dat hij een olijfgaard, een wijngaard of beide bezit". De olijfgaarden, de wijngaard en de johannesbroodboom, gewassen die vaak samengaan, waarbij de olijfboom de overhand heeft, vormden de hoofdactiviteit van het gebied en besloegen bijna het gehele oppervlak. Tortosa is de hoofdstad van het huidige gewest Baix Ebre.

De historicus Enric Bayerri vermeldt in zijn eerder genoemde werk *Historia de Tortosa y su comarca* dat er "begin 1931 in Tortosa en dorpen in de streek 1 135 molens en oliemolens werden geteld, waar 83 626 042 kilo olijven werd gemalen, een gemiddelde van 126 323 kilo per molen". Dit kwam overeen met de winning van in totaal 16,6 ton olie, met een gemiddelde van 25 000 kilo per molen.

Daniel Mangrané roemt in zijn werken *El aceite de oliva de España* (1961) en *Problema del aceite virgen de oliva* (1967) de kwaliteit van de olie die afkomstig is uit het gewest Baix Ebre. De olie onderscheidt zich door "de geweldige olijvenmarkt Tortosa, dat de eerste fabrikant en de eerste markt van fijne olijfolie was, en waar zich negentien handelaren vestigden die zich uitsluitend wijdden aan de handel in olie, en die de olie zowel aan Spanjaarden als Fransen doorverkochten". Eveneens maakten de oliemeesters dankzij die kwaliteit school en leerden andere dorpen de kunst van het olie maken, "aangezien de olie uit dit gebied zeer gewaardeerd werd, leerden ze aan Toledo, Bajo Aragón en de provincie Lérida die te vervaardigen".

Uit die tijd stammen eveneens het Olijvenstation van Tortosa en het Station voor Olijventeelt en Olietechniek, waarvan de directeur, ingenieur Isidro Aguiló, in het voorwoord van een publicatie over de vervaardiging van olijfolie wijst op "de wereldfaam die de olijfolie uit Baix Ebre geniet, doordat dit gewest in Spanje de aanzet heeft gegeven tot het verbeteren van de winning, waarbij de olijf koud wordt bewerkt, en de bakermat is van de olijfoliewinning waar de olijventeelt met uiterste zorgvuldigheid plaatsvindt, in het bijzonder in de gemeenten Tortosa, Roquetes en aangrenzende gemeenten". Deze twee instellingen verwierven in die tijd groot aanzien in de internationale wereld van de olijventeelt dankzij hun talloze rapporten en onderzoeken en hun deelname aan congressen (bijvoorbeeld het Internationale Congres voor Olijventeelt in Rome).

Wat de omgeving betreft: de bijzondere, natuurlijke omgeving van het gebied, in combinatie met de inheemse variëteiten die in het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming worden geteeld, namelijk morruda of morrut, sevillenca en farga, hebben gevolgen voor de kenmerken van de olijfolie.

De bodemkenmerken, vooral het lage gehalte aan nutriënten, gecombineerd met het klimaat in het gebied, waarbij de wind een bepalende factor is (het gaat hierbij om de "dalt" of "mistral", een droge en aanhoudende wind die hevig waait in de herfst en de winter, gestuurd door de lage ligging van de Ebro en versneld door het specifieke reliëf van het gebied), leiden tot een geforceerde olijventeelt, waardoor het percentage polifenolen in de vrucht toeneemt en een typische olie wordt verkregen die rijk is aan bijsmaken van het groene type en een tamelijk scherpe, bittere en pikante smaak heeft.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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