Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

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

Numer ref UE: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Nazwa produktu**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☐ ChOG

☑ ChNP

☐ OG

3. **Sektor**

☑ Produkty rolne

☐ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Departament Rolnictwa, Zwierząt Gospodarskich, Rybołówstwa i Żywności) – rząd Katalonii.

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zatwierdzoną zmianę uznaje się za zmianę standardową, ponieważ trzy wprowadzone zmiany nie mają wpływu na chronioną nazwę, nie zagrażają związkowi, ani nie powodują zwiększenia ograniczeń nałożonych na handel produktem.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Zmniejszenie maksymalnej kwasowości

Opis

Zmiana w tabeli właściwości fizykochemicznych oliwy objętej ChNP, która znajduje się w pkt B „Opis produktu" specyfikacji oraz w pkt 3.2 jednolitego dokumentu.

Maksymalną kwasowość oleju zmniejszono z 0,80 % do 0,60 %.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na podstawie zdobytego doświadczenia i dużej liczby próbek przeanalizowanych w ostatnich latach uznaje się za właściwe skorygowanie w dół dopuszczalnych maksymalnych wartości kwasowości.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie parametru K232

Opis

Usunięto parametr K232 jako szczególny parametr jakości dla ChNP. Postanowiono zwiększyć maksymalną dopuszczalną wartość K232 (obecnie 2,0) i dostosować ją do maksymalnej wartości określonej w prawodawstwie europejskim (obecnie 2,5). Z tego powodu nie jest to już szczególny wymóg w odniesieniu do oliwy objętej ChNP, w związku z czym usunięto go z tabeli właściwości fizykochemicznych.

Na podstawie zdobytego doświadczenia uznano za właściwe zmodyfikowanie wartości K232, która jest parametrem służącym do oceny stopnia utleniania oliwy i jego zmian, a zatem parametrem bardziej związanym z warunkami przechowywania oliwy niż z jej produkcją. Uznano zatem za właściwe zastąpienie K232 innym parametrem jakości w tabeli właściwości fizykochemicznych: zawartością estrów etylowych.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie parametru „estry etylowe”

Opis

Zawartość estrów etylowych została dodana jako parametr fizykochemiczny jako kolejny parametr jakościowy, który jest ściśle związany z występowaniem procesów fermentacji w oliwkach. Limit ten ustalono na poziomie 30 mg/kg, czyli poniżej maksymalnego poziomu określonego obecnie w europejskich przepisach dotyczących zasad wprowadzania do obrotu oliwy z oliwek, w których określono maksymalną wartość 35 mg/kg dla oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

Stężenie estrów etylowych jest związane z występowaniem procesów fermentacji w oliwkach, a tym samym z produkcją oliwy wysokiej jakości. Jest to bardziej odpowiedni parametr do oceny procesu produkcji produktu wysokiej jakości, zarówno w gaju oliwnym, gdzie niezbędne jest uzyskanie bardzo zdrowych oliwek, jak i w odniesieniu do szybkości przetwarzania w młynie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Skreślenie akapitu „Wymogi prawne”

Opis

Wprowadzono zmianę w specyfikacji produktu polegającą na skreśleniu sekcji „Wymogi prawne”, ponieważ nie jest to wymóg określony w rozporządzeniu (UE) 2024/1143.

☐ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

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

Numer ref UE: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

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

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Hiszpania

4. Opis produktu rolnego

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

1509 20 – Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowana jest z owocu drzewa oliwkowego następujących trzech odmianach lokalnych gatunku *Olea Europaea* L.: Morruda lub Morrut, Sevillenca i Farga w wyniku procesów mechanicznych lub innych środków fizycznych, które nie powodują zmian w oliwie, co umożliwia zachowanie smaku, zapachu i cech charakterystycznych owocu, z którego jest uzyskiwana.

Te trzy odmiany są rodzime dla obszaru geograficznego objętego ChNP i występują tylko sporadycznie w sąsiednich regionach.

Cechy charakterystyczne:

Organoleptyczne:

Wygląd – Czysta, przezroczysta, klarowna i niezmętniała

Barwa – Zmienna w zależności od okresu zbiorów i położenia geograficznego w ramach obszaru produkcji: od żółtozielonkawego do żółtozłotego

Smak – Oliwa o wyraźnym smaku (średnio gorzka, pikantna i cierpka) i bardzo aromatyczna (bogata w aromaty drugoplanowe rodzaju zielonego), smak owocowy na początku sezonu, a następnie lekko słodki.

Punktacja minimalna otrzymywana podczas oceny dokonywanej przez degustatorów – 6,5

Fizykochemiczne:

Kwasowość – ≤ 0,60

Liczba nadtlenkowa (meq. O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Wilgoć i substancje lotne (%) – ≤ 0,20

Zanieczyszczenia (%) – ≤ 0,10

Estry etylowe (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

-

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz wytwarzanie produktu odbywają się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Rozlewanie oliwy musi się odbywać na obszarze geograficznym produkcji opisanym w pkt 4.

Celem jest zagwarantowanie pochodzenia i właściwości oliwy poprzez unikanie transportu oliwy przed rozlaniem do opakowań poza obszar produkcji. Oliwa objęta ChNP jest produktem bardzo wrażliwym na czynniki zewnętrzne, które powodują zmiany i modyfikacje, takie jak utlenianie. Taki transport spowodowałby, że oliwa zostałaby poddana niewłaściwym warunkom środowiskowym, które mogłyby mieć wpływ na jej właściwości sensoryczne.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pojemnik musi być opatrzony nazwą „Aceite del Baix Ebre-Montsià" (w języku kastylijskim) lub „Oli del Baix Ebre-Montsià" (w języku katalońskim) ze wzmianką „Chroniona nazwa pochodzenia" lub „ChNP"; powinny się też na nim znaleźć inne dane, które zazwyczaj określane są w mających zastosowanie przepisach.

4.7. *Zwięzłe określenie obszaru geograficznego*

Obszar produkcji obejmuje należące do prowincji Tarragona tereny położone w regionach Baix Ebre i które znajdują się na południowym krańcu Wspólnoty Autonomicznej Katalonii i graniczą z gminami Baix Maestrat (prowincja Castellón) i Matarraña (prowincja Teruel).

Na przedmiotowy obszar geograficzny składają się zatem następujące gminy:

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. **Związek z obszarem geograficznym**

Streszczenie związku

Związek oliwy opiera się na silnych korzeniach historycznych uprawy oliwek i produkcji oliwy na tym obszarze, a także na naturalnych cechach obszaru geograficznego.

Z historycznego punktu widzenia: Zapoczątkowanie upraw oliwek w Katalonii, a w szczególności w regionach Baix Ebre i Montsià, przypisywane jest Arabom. Jeszcze w obecnych czasach hiszpańska nazwa olejarni – „almazara" – w jasny sposób wskazuje na ich arabskie pochodzenie.

W XIV wieku rolnictwo w regionach Baix Ebre i Montsià opierało się na uprawach oliwek i winorośli, co potwierdza historyk Enric Bayerri w książce „Historia Tortosy i jej okolic" („Historia de Tortosa y su comarca") poprzez oficjalny spis majątku sporządzony w 1353 r. przez mieszkańców tego regionu, „gdzie większość deklaruje, że posiada gaj oliwny, winnicę lub zarówno jedno, jak i drugie." Uprawy oliwek, winnic, szarańczynu strąkowego, często ze sobą związane, z przewagą gajów oliwnych, stanowiły podstawową działalność na tym obszarze, zajmując prawie całą jego powierzchnię. Należy zauważyć, że Tortosa jest stolicą obecnego regionu Baix Ebre.

Historyk Enric Bayerri w „Historii Tortosy i jej okolic" z 1958 r. pisze, że na początku 1931 r. obliczano, że w Tortosie i w okolicznych wsiach istnieje 1 135 olejarni, które tłoczą 83 626 042 kg oliwek, średnio 126 323 kg w jednej olejarni". Oznacza to całkowitą produkcję oliwy wynoszącą 16,6 ton, średnio 25 000 kg na olejarnię.

Daniel Mangrané w swoich książkach „Hiszpańska oliwa z oliwek" z 1961 r. („El aceite de oliva de España") oraz „Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia" z 1967 r. („Problema del aceite virgen de oliva") chwali jakość oliwy pochodzącej z regionu Baix Ebre. Podkreśla istnienie „dużego rynku oliwy w Torosie, która była najważniejszym producentem i głównym rynkiem wysokiej jakości oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia i w której ustanowiło swoją siedzibę dziewiętnastu kupców zajmujących się wyłącznie handlem oliwą, sprzedających ją zarówno Hiszpanom, jak i Francuzom". Jednocześnie w wyniku tej wysokiej jakości mistrzowie produkcji oliwy stworzyli szkołę i doradzali innym gminom w zakresie sztuki wytwarzania oliwy. „Jako że oliwa z tego terenu była najwyżej ceniona, uczyli jak ją wytwarzać w Toledo, niższej Aragonii i w prowincji Lérida."

Z tego okresu pochodzi również centrum oliwy („Estación Olivarera") i centrum technik uprawy oliwek i produkcji oliwy („Estación de Ovicultura y Elayotecnia") w Torosie. Ich dyrektor, inżynier Isidro Aguiló, we wstępie do książki poświęconej wytwarzaniu oliwy z oliwek podkreślił „światową sławę, którą cieszy się oliwa z Baix Ebre, regionu, który jako pierwszy w Hiszpanii wprowadził nowe techniki produkcji oliwy na zimno oraz tradycję wytwarzania oliwy stanowiącą podstawę dla powszechnych upraw oliwek w Tortosie, Roquetes i w okolicach". W tamtym okresie dwie wymienione miejscowości były sławne w światowym sektorze wytwarzania oliwy dzięki licznym raportom i pracom badawczym oraz dzięki uczestniczeniu w kongresach (jak na przykład w międzynarodowym kongresie uprawy oliwek w Rzymie)

Z punktu widzenia środowiska, cechy środowiska naturalnego tego obszaru wraz z odmianami lokalnymi obszaru geograficznego objętego Chronioną Nazwą Pochodzenia, Morruda lub Morrut, Sevillenca i Farga, mają wpływ na właściwości oliwy.

Dzieje się to w następujący sposób: cechy gleby, w szczególności niedostatek składników odżywczych, wraz z klimatem tego obszaru, zwłaszcza wiatrem stanowiącym czynnik różnicujący klimat (wiatr zwany „dalt" lub „mistral" to suchy, uporczywy wiatr wiejący silnie jesienią i zimą, skanalizowany poprzez depresję rzeki Ebro i zwiększający prędkość wskutek rzeźby terenu) powodują, że oliwki uprawiane są w trudnych warunkach, co przyczynia się do wzrostu zawartości procentowej polifenoli w owocach, co z kolei skutkuje oliwą bogatą w aromaty drugoplanowe rodzaju zielonego i charakteryzującą się średnio cierpkim, gorzkim i pikantnym smakiem.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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