C/2025/5638

20.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5638)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

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

Número de referência da UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome do produto**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☐ IGP

☑ OP

☐ IG

3. **Setor**

☑ Produtos agrícolas

☐ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Espanha

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación — Gobierno de Cataluña [Departamento da Agricultura, Pecuária, Pesca e Alimentação — Governo da Catalunha]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

A alteração aprovada qualifica-se como alteração normalizada, uma vez que as modificações introduzidas não afetam o nome protegido, não ameaçam a relação, nem implicam um aumento das restrições à comercialização do produto.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Redução da acidez máxima

Descrição

Alteração do quadro das características físico-químicas do azeite abrangido pela DOP — secção B «Descrição do produto» do caderno de especificações e ponto 3.2 do documento único.

Reduz-se o valor máximo da acidez do azeite de 0,80 % para 0,60 %.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.o 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Com base na experiência adquirida e no grande número de amostras analisadas nos últimos anos, considera-se oportuno rever em baixa os valores máximos de acidez aceites.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do parâmetro K232

Descrição

Suprime-se o parâmetro K232 enquanto parâmetro de qualidade específico da DOP. Decidiu-se aumentar o valor máximo de K232 permitido (atualmente 2,0) e ajustá-lo ao valor máximo estabelecido na legislação europeia (atualmente 2,5). Por este motivo, deixa de ser um requisito específico do azeite DOP e, consequentemente, é eliminado do quadro das características físico-químicas.

Com base na experiência adquirida, considerou-se adequado alterar o valor de K232 que, sendo um parâmetro que avalia o grau de oxidação do azeite e a sua evolução, se relaciona mais com as condições de armazenamento do azeite do que com a sua elaboração. Por conseguinte, considerou-se adequado substituir o K232 no quadro das características físico-químicas por outro parâmetro de qualidade: o teor de ésteres etílicos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Adição do parâmetro «ésteres etílicos»

Descrição

Adita-se outro parâmetro físico-químico de qualidade, o teor de ésteres etílicos, que está fortemente associado à existência de processos fermentativos nas azeitonas. O limite é fixado em 30 mg/kg, valor inferior ao limite máximo atualmente estabelecido pela regulamentação europeia relativa às normas de comercialização do azeite, que fixa um máximo de 35 mg/kg para os azeites virgens extra.

A concentração em ésteres etílicos está associada à existência de processos de fermentação nas azeitonas e, por conseguinte, à elaboração de azeite de qualidade. Trata-se de um parâmetro mais adequado para avaliar o processo de produção de produtos de qualidade, tanto no olival—, com a necessidade de obter azeitonas muito sãs —, como dentro do lagar, na rapidez da transformação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão da rubrica «Requisitos legislativos»

Descrição

Suprime-se a rubrica «Requisitos legislativos» do caderno de especificações, uma vez que esta não constitui um requisito do Regulamento (UE) 2024/1143.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

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

Número de referência da UE: PDO-ES-0274-AM01 — 31.7.2025

1. **Nome(s)**

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

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ OP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

Espanha

4. Descrição do produto agrícola

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

1509 20 — Azeite de oliveira (oliva) virgem extra

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

Azeite virgem extra, obtido do fruto da oliveira da espécie *Olea europea* L., a partir de três variedades autóctones: *morruda* ou *morrut*, *sevillenca* e *farga*, por processos mecânicos ou por outros meios físicos que não alterem o produto, conservando o sabor, aroma e características do fruto de que provém.

As três variedades são autóctones da área geográfica da DOP e só ocasionalmente podem ser encontradas nos distritos vizinhos.

Características do produto:

Organoléticas:

Aspeto — limpo, transparente, sem manchas nem turvação.

Cor — varia, em função da época de colheita e da localização geográfica na área de produção, desde o amarelo-esverdeado ao amarelo-dourado.

Sabor — azeites saborosos (medianamente amargos, picantes e adstringentes) e muito aromáticos (ricos em aromas secundários, de tipo verde), sabor frutado no início da campanha e ligeiramente doce à medida que esta avança.

Pontuação mínima do painel de provadores — 6,5

Físico-químicas:

Acidez — ≤ 0,60

Índice de peróxidos (meq. O_2/kg) — ≤ 18

K_{270} — ≤ 0,20

Humidade e substâncias voláteis (%) — ≤ 0,20

Impurezas (%) — ≤ 0,10

Ésteres etílicos (mg/kg) — ≤ 30

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

—

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção da azeitona e a elaboração do produto ocorrem exclusivamente no interior da área geográfica identificada no ponto 4.

4.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

É essencial que o acondicionamento do azeite se efetue na área geográfica de produção descrita no ponto 4.

O objetivo é garantir a origem e a qualidade própria deste azeite, evitando o transporte a granel para fora da zona de produção. O azeite da DOP é um produto muito sensível a agentes externos, que podem causar transformações e alterações, como a oxidação. O transporte a granel implica submeter o azeite a condições ambientais inadequadas que podem afetar as suas características organoléticas.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Os recipientes devem obrigatoriamente ostentar o nome da denominação «Aceite del Baix Ebre-Montsià» (em espanhol) ou «Oli del Baix Ebre-Montsià» (em catalão), acompanhada da menção «Denominação de Origem Protegida» ou «DOP», para além dos dados geralmente impostos pela legislação aplicável.

4.7. *Delimitação concisa da área geográfica*

A área de produção abrange os terrenos situados nos distritos de Baix Ebre e Montsià, ambos pertencentes à província de Tarragona, localizados na extremidade meridional da Comunidade Autónoma da Catalunha, limítrofes dos distritos de Baix Maestrat (província de Castellón) e Matarraña (província de Teruel).

Os municípios que integram esta área geográfica são os seguintes:

Baix Ebre-Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa e 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 e Ulldecona.

5. **Relação com a área geográfica**

Resumo da relação

A relação baseia-se nas fortes raízes históricas do cultivo da oliveira e na elaboração de azeite na área geográfica, bem como nas especificidades naturais desta última.

Do ponto de vista histórico: a origem da olivicultura na Catalunha, nomeadamente nos distritos de Baix Ebre e Montsià, deve ser atribuída aos árabes, de tal modo que o termo «almazaras», que continua a designar os lagares de azeite, é uma clara referência a essa origem árabe.

No século XIV, a agricultura nos distritos de Baix Ebre e Montsià baseava-se no cultivo da oliveira e da vinha, tal como deixa patente o prolífico historiador Enric Bayerri na «Historia de Tortosa y su comarca», numa declaração oficial de bens realizada em 1353 pelos povoadores da área «que na sua maior parte, declaram que possuem um olival, uma vinha ou as duas coisas ao mesmo tempo». Os olivais, a vinha e a alfarrobeira, culturas muitas vezes associadas, com predomínio dos primeiros, eram a principal atividade da zona, ocupando a quase totalidade da superfície. É importante referir que Tortosa é a capital do atual distrito de Baix Ebre.

O historiador Enric Bayerri, na sua obra «Historia de Tortosa y su comarca» (1958), refere que «em princípios do ano de 1931, calculava-se em 1 135 o número de lagares existentes em Tortosa e nas restantes povoações do distrito, com uma moenda de 83 626 042 kg de azeitona e uma média de 126 323 kg por lagar», o que equivaleria a 16,6 toneladas de azeite no total, com uma média de 25 000 kg por lagar.

Daniel Mangrané, nos seus trabalhos «El aceite de oliva de España» (1961) e «Problema del aceite virgen de oliva» (1967), elogia a qualidade dos azeites provenientes do distrito de Baix Ebre. Nessas publicações, destaca «o grande mercado de azeites de Tortosa, que foi o primeiro local de produção e o primeiro mercado de azeites finos, chegando a ter dezanove estabelecimentos comerciais que se dedicavam exclusivamente ao comércio de azeites, revendendo tanto a espanhóis, como a franceses». Devido a esta qualidade, também os mestres dos lagares fizeram escola, aconselhando outros municípios sobre a arte de elaboração do azeite, «porque o azeite desta zona era o mais apreciado, ensinando a fabricá-lo em Toledo, no Baixo Aragão e na província de Lérida».

Data também desta época a Estação Olivícola de Tortosa e a Estação de Olivicultura e Oleotecnia, cujo diretor, o engenheiro Isidro Aguiló, no prólogo de um trabalho publicado sobre a elaboração do azeite, destaca «a fama mundial de que gozam os azeites de Baix Ebre, por ter sido este distrito o primeiro a introduzir em Espanha os novos métodos de elaboração, trabalhando a azeitona a frio, e pela longa tradição oleícola a partir da qual se desenvolve a olivicultura com a sua extrema fragmentação, especialmente nos municípios de Tortosa, Roquetes e outros adjacentes». Estas duas entidades gozaram de grande prestígio nessa época no setor olivícola mundial, graças aos numerosos relatórios e trabalhos de investigação realizados e à sua participação em congressos (como, por exemplo, o Congresso Internacional de Olivicultura de Roma).

Do ponto de vista das condições naturais, as particularidades do meio ambiente da zona, juntamente com as variedades autóctones da área geográfica delimitada da DOP (Morruda ou Morrut, Sevillenca e Farga), refletem-se nas características do azeite.

Tal deve-se às características do solo, especialmente a sua pobreza em nutrientes, associadas ao clima da zona, nomeadamente o vento, enquanto elemento climático diferenciador (vento de «dalt» ou mistral, seco e persistente, que sopra muito intensamente no outono e no inverno, canalizado pela depressão do Ebro e acelerado pelo relevo da zona), que colocam a cultura da oliveira em *stress* provocando um aumento da percentagem de polifenóis no fruto, dando um azeite característico, rico em aromas secundários de tipo verde, e um gosto medianamente adstringente, amargo e picante.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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