C/2025/5638

20.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5638)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Denumirea produsului**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☐ IGP

☑ DOP

☐ IG

3. **Sectorul**

☑ Produse agricole

☐ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține aria geografică**

Spania

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Denumire

Departamentul pentru Agricultură, Zootehnie, Pescuit și Alimentație – Guvernul Cataloniei

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se califică drept modificare standard, deoarece cele trei modificări nu afectează denumirea protejată sau legătura cu mediul și nici nu conduc la restricții sporite privind comerțul cu acest produs.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Reducerea acidității maxime

Descriere

O modificare a tabelului caracteristicilor fizico-chimice ale uleiului de măsline care beneficiază de DOP, care figurează în secțiunea B (Descrierea produsului) din caietul de sarcini și în secțiunea 3.2 din documentul unic.

Aciditatea maximă a uleiului a fost redusă de la 0,80 % la 0,60 %.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Pe baza experienței dobândite și a numărului mare de probe analizate în ultimii ani, s-a luat decizia de a reduce valorile maxime acceptate ale acidității.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Eliminarea parametrului K232

Descriere

Parametrul K232 a fost eliminat ca parametru de calitate specific pentru DOP. S-a decis creșterea valorii maxime permise a K232 (în prezent 2,0) pentru a o alinia la valoarea maximă prevăzută de legislația europeană (în prezent 2,5). Prin urmare, aceasta nu mai este o cerință specifică pentru uleiul de măsline cu DOP și, în consecință, a fost eliminată din tabelul caracteristicilor fizico-chimice.

Pe baza experienței dobândite, s-a decis modificarea valorii K232, care este un parametru care măsoară gradul de oxidare a uleiului și evoluția acestuia. Prin urmare, este un parametru care are legătură mai mult cu condițiile de depozitare a uleiului decât cu procesul de producție. Acesta este motivul pentru care s-a considerat adecvat să se înlocuiască K232 cu un alt parametru de calitate în tabelul caracteristicilor fizico-chimice: conținutul de ester etilic.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Adăugarea unui parametru „ester etilic”

Descriere

Conținutul de ester etilic a fost adăugat ca indicator de calitate fizico-chimică; acesta este un alt parametru de calitate care este strâns legat de prezența proceselor de fermentare a măslinelor. Limita este stabilită la 30 mg/kg, valoare mai mică decât limita maximă stabilită în prezent de reglementările europene privind standardele de comercializare a uleiului de măsline, care prevăd o limită maximă de 35 mg/kg pentru uleiurile de măsline extravirgine.

Concentrațiile de esteri etilici sunt indicatori ai proceselor de fermentare a măslinelor. Prin urmare, ele sunt relevante pentru producția de ulei de măsline de calitate. Acesta este un parametru mai bun pentru evaluarea procesului de producție al unui produs de calitate, atât în ceea ce privește plantațiile de măslini (fiind necesar să se obțină măsline foarte sănătoase), cât și în ceea ce privește rapiditatea cu care se efectuează prelucrarea în presa de măsline.

☑ Modificarea afectează documentul unic.

Titlu

Eliminarea secțiunii „Cerințe legale”

Descriere

Modificarea caietului de sarcini al produsului a oferit posibilitatea de a elimina secțiunea „Cerințe legale”, deoarece nu este obligatorie în temeiul Regulamentului (UE) 2024/1143.

☐ Modificarea afectează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

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

Numărul de referință al UE: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

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

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Spania

4. Descrierea produsului agricol

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

1509 20 – Ulei de măsline extravirgin

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

Ulei de măsline extravirgin, obținut din fructele măslinului din specia *Olea Europaea* L., din trei soiuri autohtone: Morruda sau Morrut, Sevillenca și Farga, extracția realizându-se prin procedee mecanice sau prin alte procedee fizice care nu alterează uleiul, păstrând gustul, aroma și caracteristicile fructelor din care provine.

Cele trei soiuri sunt originare din aria geografică a DOP și se găsesc doar ocazional în regiunile învecinate.

Produsul prezintă următoarele caracteristici:

Proprietăți organoleptice:

Aspect – limpede, transparent, fără tulbureală sau turbiditate

Culoare – variază de la galben verzui la galben auriu, în funcție de perioada în care se recoltează măslinele și de situarea geografică din interiorul zonei de producție

Gust – măslinele sunt gustoase (intensitate medie a gustului amar, gust picant și astringent) și foarte aromate (bogate în arome secundare, „verzi"); au un gust fructat la începutul campaniei de recoltat, dezvoltând un ușor gust dulce odată cu avansarea campaniei.

Punctajul minim al comisiei de degustare – 6,5

Proprietăți fizice și chimice:

Aciditate ≤ 0,60

Indice de peroxid (mEq O_2/kg) ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Umiditate și substanțe volatile (%) ≤ 0,20

Impurități (%) ≤ 0,10

Esteri etilici (mg/kg) ≤ 30

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

–

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Producția măslinelor și prelucrarea produsului se realizează exclusiv în aria geografică descrisă la punctul 4.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Este esențial ca uleiul de măsline să fie ambalat în aria geografică de producție descrisă la punctul 4.

Obiectivul este de a garanta originea și calitatea acestui ulei, evitând transportarea sa în vrac în afara zonei de producție. Uleiul de măsline care beneficiază de DOP este un produs foarte sensibil la agenții externi, care conduc la modificări și alterări, cum ar fi oxidarea. Acest tip de transport ar face ca uleiul să fie supus unor condiții de mediu inadecvate, care i-ar putea afecta caracteristicile senzoriale.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Pe ambalaj trebuie să fie afișată denumirea „Aceite del Baix Ebre-Montsià" (în limba spaniolă) sau „Oli del Baix Ebre-Montsià" (în limba catalană), alături de mențiunea „Denominación de Origen Protegida" (Denumire de origine protejată) sau „DOP" și de orice alte informații cu caracter general prevăzute de legislația în vigoare.

4.7. *Delimitarea concisă a ariei geografice*

Zona de producție cuprinde terenurile situate în regiunile Baix Ebre și Montsià, ambele făcând parte din provincia Tarragona, situate în extremitatea sudică a Comunității Autonome Cataluña și învecinându-se cu regiunile Baix Maestrat (provincia Castellón) și Matarraña (provincia Teruel).

Comunele din care este formată această arie geografică sunt așadar următoarele:

Baix Ebre – Aldea, Aldover, Alfara de Carles, Ametlla de Mar, Ampolla, Benifallet, Camarles, Deltebre, Paüls, Perelló, Roquetes, Tivenys, Tortosa și Xerta.

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

5. **Legătura cu aria geografică**

Rezumatul legăturii

Legătura dintre ulei și aria geografică se bazează pe lunga tradiție a cultivării măslinilor și a producției de ulei din zonă, precum și pe particularitățile naturale ale ariei geografice.

Din punct de vedere istoric: Originea plantațiilor de măslini din Cataluña, în special din regiunile Baix Ebre și Montsià, trebuie să fie atribuită arabilor; una dintre denumirile din limba spaniolă pentru presa de ulei de măsline („almazara") este, în mod clar, un cuvânt de origine arabă.

În secolul al XIV-lea, agricultura din regiunile Baix Ebre și Montsià se baza pe cultivarea măslinilor și a viței-de-vie, după cum o demonstrează prolificul istoric Enric Bayerri în *Historia de Tortosa y su comarca* („Istoria orașului Tortosa și a împrejurimilor sale"). Bayerri citează o declarație de avere oficială făcută în 1353 de către locuitorii regiunii „în care majoritatea declarau că dețin o plantație de măslini, o vie sau ambele". Culturi adesea alăturate, viile, plantațiile de roșcovi și predominant plantațiile de măslini constituiau principala activitate din regiune, a cărei suprafață o acopereau aproape în întregime. Trebuie remarcat faptul că Tortosa este capitala regiunii Baix Ebre, așa cum este cunoscută în prezent.

În cartea sa „Historia de Tortosa y su comarca"(1958), istoricul Enric Bayerri preciza, de asemenea, faptul că „la începutul anului 1931, în Tortosa și în satele din vecinătate, existau 1 135 de prese de ulei care zdrobeau 83 626 042 kg de măsline, cu o medie de 126 323 kg per presă". Această cifră ar echivala cu obținerea a 16,6 tone de ulei de măsline, cu o medie de 25 000 kg per presă.

În lucrările sale *El aceite de oliva de España* (Uleiul de măsline din Spania, 1961) și *El problema del aceite virgen de oliva* (Problema uleiului de măsline virgin, 1967), Daniel Mangrané laudă calitatea uleiurilor provenite din regiunea Baix Ebre. Aceste cărți remarcă „marea piață de uleiuri de Tortosa, care a fost prima zonă de prelucrare și de desfacere a uleiurilor fine de măsline, numărând nouăsprezece comercianți cu activitate exclusiv în domeniul comerțului de uleiuri, distribuite atât spaniolilor cât și francezilor". În plus, datorită calității acestor uleiuri, maeștrii producători au creat o școală, devenind consultanți pentru alte comune în arta prelucrării uleiului: „dat fiind că uleiul din această regiune era cel mai apreciat, ei au explicat metoda de producție în Toledo, Bajo Aragón și în provincia Lérida."

Din aceeași perioadă datează Estación Olivarera de Tortosa și Estación de Ovicultura y Elayotecnia, al căror director, domnul inginer Isidro Aguiló, subliniază în prefața uneia dintre lucrările sale referitoare la elaborarea uleiului de măsline „reputația mondială de care se bucură uleiurile din Baix Ebre, având în vedere că această regiune a fost prima din Spania care a realizat progrese în tehnica de prelucrare a uleiului prin presarea la rece, precum și în tehnicile tradiționale de prelucrare datorită cărora cultura măslinelor și-a dezvoltat incredibila sa varietate, în special în comunele de lângă Tortosa, Roquetes și în cele învecinate". La acea vreme, aceste două instituții se bucurau de un mare prestigiu în sectorul producției uleiului de măsline, datorită numeroaselor studii și lucrări de cercetare realizate, precum și a participării acestora la congrese (de exemplu, congresul internațional de oleicultură de la Roma).

Particularitățile mediului natural al regiunii, precum și soiurile autohtone ale ariei geografice delimitate asociate DOP, Morruda sau Morrut, Sevillenca și Farga, se răsfrâng asupra caracteristicilor uleiului.

Astfel, caracteristicile solului, în special faptul că este sărac în nutrienți, în combinație cu clima din zonă, în special vântul, ca element climatic distinctiv (vântul „dalt"sau „mistral", uscat și persistent, care bate foarte puternic toamna și iarna, canalizat prin valea râului Ebro și accelerat datorită reliefului din zonă), reprezintă factori de stres pentru măslini, provocând o mărire a procentajului de polifenoli din fructe. Se obține astfel un ulei distinctiv, bogat în arome secundare „verzi" și cu un gust moderat astringent, amar și picant.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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