C/2025/5638

20.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Názov výrobku**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHZO

☑ CHOP

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☑ Poľnohospodárske výrobky

☐ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación – Gobierno de Cataluña (Odbor poľnohospodárstva, chovu dobytka, rybolovu a potravín – samospráva Katalánska)

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Považuje sa to za štandardnú zmenu, keďže tieto tri zmeny nemajú vplyv na chránený názov ani súvislosť, ani nevedú k zvýšeným obmedzeniam obchodu s daným výrobkom.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Zníženie maximálnej kyslosti

Opis

Zmena v tabuľke fyzikálno-chemických vlastností olivového oleja s CHOP, uvedenej v oddiele B (Opis výrobku) špecifikácie a bode 3.2 jednotného dokumentu.

Maximálna kyslosť oleja sa znížila z 0,80 % na 0,60 %.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na základe získaných skúseností a veľkého počtu vzoriek analyzovaných v posledných rokoch sa prijalo rozhodnutie znížiť prijateľné maximálne hodnoty kyslosti.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie parametra K232

Opis

Vypustil sa parameter K232 ako osobitný parameter kvality pre toto CHOP. Prijalo sa rozhodnutie zvýšiť maximálnu povolenú hodnotu parametra K232 (v súčasnosti 2,0), aby zodpovedala maximálnej hodnote stanovenej v európskych právnych predpisoch (v súčasnosti 2,5). Parameter teda už nepredstavuje osobitnú požiadavku na olivový olej s CHOP, a preto sa z tabuľky fyzikálno-chemických vlastností vypustil.

Na základe získaných skúseností sa prijalo rozhodnutie zmeniť hodnotu parametra K232, ktorým sa meria stupeň oxidácie oleja a jeho vývoj. Ide teda o parameter, ktorý súvisí skôr s podmienkami skladovania oleja, a nie s výrobným procesom. Preto sa považovalo za vhodné nahradiť parameter K232 v tabuľke fyzikálno-chemických vlastností iným parametrom kvality: obsahom etylesteru.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Doplnenie parametra „etylester“

Opis

Doplnil sa obsah etylesteru ako fyzikálno-chemický ukazovateľ kvality. Ide o ďalší kvalitatívny parameter, ktorý úzko súvisí s prítomnosťou fermentačných procesov v olivách. Limitná hodnota je stanovená na 30 mg/kg, čo je menej ako súčasná maximálna hodnota podľa európskych nariadení o obchodných normách pre olivový olej, v ktorých sa pre extra panenské olivové oleje stanovuje maximálna hodnota 35 mg/kg.

Koncentrácie etylesterov svedčia o fermentačných procesoch v olivách. Sú preto dôležité pre výrobu kvalitného olivového oleja. Tento parameter je na posúdenie procesu výroby kvalitného výrobku lepší, a to tak z hľadiska postupov v olivovom háji, pri ktorých je potrebné získať veľmi zdravé olivy, ako aj z hľadiska rýchlosti spracovania v lisovni.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Názov

Vypustenie oddielu „Právne požiadavky“

Opis

Zmena špecifikácie výrobku je príležitosťou na vypustenie oddielu „Právne požiadavky“, ktorý nie je podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 povinný.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

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

Referenčné číslo EÚ: PDO-ES-0274-AM01 – 31.7.2025

1. **Názov**

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

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Španielsko

4. Opis poľnohospodárskeho výrobku

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

1509 20 – Extra panenský olivový olej

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Extra panenský olivový olej vyrobený z olivových plodov druhov *Olea Europea* L., z pôvodných odrôd: Morruda alebo Morrut, Sevillenca a Farga, pričom lisovanie sa uskutočňuje mechanickými alebo fyzikálnymi postupmi, ktoré nespôsobujú nežiaduce zmeny výrobku, ktorý si zachováva svoju chuť a vôňu, ako aj vlastnosti plodu, z ktorého je vyrobený.

Tieto tri odrody pochádzajú zo zemepisnej oblasti CHOP a len zriedka sa vyskytujú v susedných okresoch.

Výrobok má tieto vlastnosti:

Organoleptické vlastnosti:

Vzhľad – číry, priezračný, bez zakalenia alebo nečistôt

Farba – rôzna v závislosti od obdobia zberu a zemepisnej polohy výrobnej oblasti, od žltozelenej po žltozlatú.

Chuť – olivy sú chutné (stredne horké, pikantné a trpké) a veľmi aromatické (bohaté na sekundárne zelené arómy), na začiatku roka zberu majú ovocnú chuť, ktorá sa v priebehu roka rozvíja do mierne sladkej.

Minimálny počet bodov degustačnej komisie – 6,5

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

kyslosť – ≤ 0,60

peroxidové číslo (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} – ≤ 0,20

Vlhkosť a prchavé látky (%) – ≤ 0,20

Nečistoty (%) – ≤ 0,10

Etylestery (mg/kg) – ≤ 30

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

—

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy sa musia pestovať a olej sa musí vyrábať výhradne v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Je nevyhnutné, aby sa olivový olej balil v zemepisnej oblasti výroby opísanej v bode 4.

Cieľom je zaručiť pôvod a kvalitu typickú pre tento olej tým, že sa zabráni preprave nebaleného oleja mimo výrobnej oblasti. Olivový olej s CHOP je výrobok veľmi citlivý na cudzorodé látky, ktoré v ňom spôsobujú zmeny a premeny, napríklad vplyvom oxidácie. Pri tomto druhu prepravy by bol olej vystavený nevhodným podmienkam okolia, ktoré môžu ovplyvniť jeho senzorické vlastnosti.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem informácií všeobecného charakteru, ktoré sa požadujú v príslušných právnych predpisoch, musí byť na obale zobrazený názov označenia „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (v španielčine) alebo „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (v kataláčine) spolu so slovami „chránené označenie pôvodu“ alebo skratkou „CHOP“.

4.7. *Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti*

Výrobná oblasť zahŕňa územia v okresoch Baix Ebre a Montsià, ktoré sa oba nachádzajú v provincii Tarragona v najjužnejšom cípe autonómneho spoločenstva Katalánska a susedia s okresmi (*comarcas*) Baix Maestrat (provincia Castellón) a Matarraña (provincia Teruel).

Do tejto zemepisnej oblasti sú teda začlenené tieto obce:

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

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Zhrnutie súvislosti

Súvislosť medzi olejom a zemepisnou oblasťou je založená na dlhej histórii pestovania olív a výroby oleja v tejto oblasti, ako aj na prírodných osobitostiach danej zemepisnej oblasti.

Historické súvislosti: Pôvod olivových hájov v Katalánsku, a najmä v krajoch Baix Ebre a Montsià, treba pripisovať Arabom. Jeden zo španielskych výrazov pre lisovňu olivového oleja („*almazara*“) má jasný arabský pôvod.

V štrnástom storočí spočívala poľnohospodárska výroba v krajoch Baix Ebre a Montsià v pestovaní olív a viniča, ako dokazuje historik s bohatou tvorbou Enric Bayerri v jeho diele *Historia de Tortosa y su comarca* (História mesta a okresu Tortosa). Bayerri sa zmieňuje o úradnom súpise majetku, ktorý v roku 1353 odovzdali miestni vidiečania a v ktorom „väčšina uvádza, že vlastní olivový háj, vinohrad alebo obidvoje“. Vinič, rohovníky, a najmä olivové háje, často spoločne, predstavovali hlavnú hospodársku činnosť oblasti a zaberali takmer celé jej územie. Treba poznamenať, že Tortosa je hlavným mestom kraja Baix Ebre, ako sa dnes nazýva.

V diele Enrica Bayerriho „História mesta a okresu Tortosa“ (1958) sa takisto uvádza, že „začiatkom roka 1931 sa v oblasti Tortosa a osadách tohto kraja nachádzalo 1 135 lisovní oleja, v ktorých sa dovedna zomlelo 83 626 042 kg olív, čo predstavuje priemerne 126 323 kg na lisovňu“. Toto množstvo by zodpovedalo celkovej výrobe 16,6 tony oleja, pričom na jednu lisovňu by pripadalo v priemere 25 000 kg.

Daniel Mangrané v dielach *El aceite de oliva de España* („Olivový olej v Španielsku“) (1961) a *El problema del aceite virgen de oliva* (Otázka panenského olivového oleja) (1967) vyzdvihuje kvalitu olejov vyrábaných v okrese Baix Ebre. V týchto dielach sa zdôrazňuje „veľký trh s olejmi v Tortose, ktorá bola prvým územím vyrábajúcim kvalitné olivové oleje a predstavovala pre ne prvý trh, až sa v nej usadilo devätnásť predajcov, ktorí sa venovali výlučne obchodu s olejom, ktorý sa predával Španielom ako aj Francúzom“. Okrem toho kvalita olivových olejov podnietila majstrov vo výrobe oleja, aby založili školu, ktorej poslaním bolo poskytovať rady iným obciam v oblasti umenia výroby oleja „a keďže olej z tejto oblasti bol najlepší, vyučovali jeho výrobu v Tolede, Dolnom Aragónsku a provincii Lérida“.

Z tohto obdobia pochádza Estación Olivarera (stredisko pre olivy) v Tortose a technické stredisko pre pestovanie olív a výrobu oleja. Riaditeľ týchto stredísk, inžinier Isidro Aguiló, v úvode svojej publikácie o výrobe olivového oleja poukazuje na „celosvetovú dobrú povesť, ktorú požívajú oleje z Baix Ebre, z okresu, ktorý začal ako prvý v Španielsku vyvíjať výrobné postupy spracovaním olív za studena, a na olejársku tradíciu, v duchu ktorej sa v rozsiahlej miere rozvíjalo pestovanie olív, najmä v Tortose, Roquetes a susedných oblastiach“. Tieto dve strediská mali vo svojom čase veľmi dobrú povesť vo svetovom odvetví výroby olivového oleja vďaka mnohým informáciám a realizovaným výskumným prácam a vďaka svojej účasti na kongresoch (ako prvý príklad Medzinárodný kongres pestovania olív v Ríme).

Pokiaľ ide o prírodné aspekty, vo vlastnostiach oleja sa prejavujú osobitosti prírodného prostredia danej oblasti spolu s miestnymi odrodami Morruda alebo Morrut, Sevillenca a Farga zemepisnej oblasti vymedzenej v CHOP.

Prejavujú sa týmto spôsobom: vlastnosti pôdy, najmä nízky obsah živín, a klimatické podmienky oblasti, najmä vietor, ktorý je rozhodujúcim klimatickým prvkom (suchý a vytrvalý vietor *„dalt“* alebo mistrál, ktorý je veľmi silný na jeseň a v zime a ktorý sa ženie nížinou rieky Ebro, pričom ho zrýchľuje reliéf oblasti), predstavujú pre pestovanie olivovníkov istú záťaž, čo zvyšuje percentuálny podiel polyfenolov v plodoch. Olej tak získava svoj osobitý charakter vyznačujúci sa bohatými zelenými sekundárnymi arómami a mierne trpkou, horkou a pikantnou chuťou.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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