C/2025/5638

20.10.2025

Objava obvestila o odobreni standardni spremembi specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-0274-AM01 – 31. julij 2025

1. **Ime proizvoda**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☐ ZGO

☑ ZOP

☐ GO

3. **Sektor**

☑ kmetijski proizvodi

☐ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, živinorejo, ribištvo in prehrano – vlada Katalonije

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

To se šteje za standardno spremembo, saj tri spremembe ne vplivajo na zaščiteno ime ali povezavo in ne povzročajo večjih omejitev pri trgovanju s proizvodom.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Znižanje najvišje vsebnosti kislin

Opis

Sprememba v preglednici fizikalno-kemijskih značilnosti oljčnega olja z ZOP, ki je navedena v oddelku B (Opis proizvoda) specifikacije proizvoda in v oddelku 3.2 enotnega dokumenta.

Najvišja vsebnost kislin v olju je bila z 0,80 % zmanjšana na 0,60 %.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Na podlagi pridobljenih izkušenj in velikega števila analiziranih vzorcev v zadnjih letih je bila sprejeta odločitev za zmanjšanje sprejetih vrednosti najvišje vsebnosti kislin.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje parametra K232

Opis

Parameter K232 je bil črtan kot posebni parameter kakovosti za ZOP. Sprejeta je bila odločitev, da se največja dovoljena vrednost parametra K232 (trenutno 2,0) poveča in tako uskladi z največjo vrednostjo, določeno v evropski zakonodaji (trenutno 2,5). Zato parameter ni več posebna zahteva za oljčno olje z ZOP in je bil črtan iz preglednice fizikalno-kemijskih značilnosti.

Na podlagi pridobljenih izkušenj je bila sprejeta odločitev za spremembo vrednosti parametra K232, s katerim se merita stopnja oksidacije olja in njen razvoj. Gre torej za parameter, ki je bolj povezan s pogoji skladiščenja olja kot s proizvodnim postopkom. Zato se je štelo za ustrezno, da se parameter K232 v preglednici fizikalno-kemijskih značilnosti nadomesti z drugim parametrom kakovosti: vsebnostjo etilnih estrov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Dodatek parametra etilni ester

Opis

Vsebnost etilnih estrov je bila dodana kot fizikalno-kemijski kazalnik kakovosti; to je še en parameter kakovosti, ki je tesno povezan s prisotnostjo postopkov fermentacije v oljkah. Mejna vrednost je določena na 30 mg/kg, kar je manj od največje vrednosti, ki je trenutno določena v evropskih predpisih o tržnih standardih za oljčno olje, v katerih je najvišja vrednost za ekstra deviška oljčna olja določena na 35 mg/kg.

Koncentracije etilnih estrov so pokazatelj postopkov fermentacije v oljkah. Zato so pomembne za proizvodnjo kakovostnega oljčnega olja. Ta parameter je boljši za ocenjevanje postopka za proizvodnjo kakovostnega proizvoda, in sicer tako v oljčnem nasadu, kjer je treba pridelati zelo zdrave oljke, kot tudi glede hitrosti predelave v mlinu.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje oddelka Pravne zahteve

Opis

Sprememba specifikacije proizvoda je omogočila črtanje oddelka Pravne zahteve, saj v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 ni obvezen.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

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

Referenčna številka EU: PDO-ES-0274-AM01 – 31. julij 2025

1. **Ime**

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

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Španija

4. Opis kmetijskega proizvoda

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

1509 20 – Ekstra deviško oljčno olje

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ekstra deviško oljčno olje, pridobljeno iz plodov oljčnih dreves vrste *Olea Europaea* L., in sicer treh domorodnih sort morruda ali morrut, sevillenca in farga, pri čemer je ekstrakcija mehanski ali drugi fizični postopek, ki ne spremeni olja, ampak ohrani okus, vonj in značilnosti ploda, iz katerega je olje pridobljeno.

Te tri sorte so domorodne na geografskem območju ZOP in se v sosednjih okrožjih pojavijo le občasno.

Proizvod ima naslednje značilnosti:

Organoleptične lastnosti:

videz – jasno, prosojno, brez kalnosti ali motnosti;

barva – ni enotna, odvisna je od časa obiranja in geografskega položaja na proizvodnem območju in je med zelenkasto rumeno in zlatorumeno;

okus – oljke so okusne (srednje grenke, pikantne in trpke) in zelo aromatične (bogate s sekundarnimi, zelenimi aromami), na začetku proizvodnega leta imajo okus po sadju, ki se tekom leta razvije v rahlo sladkega;

minimalna ocena skupine ocenjevalcev – 6,5.

Fizikalne in kemijske lastnosti:

kislost – ≤ 0,60;

peroksidno število (mEq O_2/kg) – ≤ 18;

K_{270} – ≤ 0,20;

vlažnost in hlapne snovi (%) – ≤ 0,20;

nečistoče (%) – ≤ 0,10;

etilni estri (mg/kg) – ≤ 30.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

—

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje oljk in predelava proizvoda morata potekati izključno na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Bistveno je, da se oljčno olje pakira na geografskem območju proizvodnje, opisanem v točki 4.

Namen je zavarovati poreklo in specifično kakovost olja, tako da se nepakirano olje ne prevaža zunaj proizvodnega območja. Oljčno olje z ZOP je proizvod, ki je zelo občutljiv na tuje snovi, ki povzročajo spremembe, kot je oksidacija. Zaradi tovrstnega prevoza bi bilo olje izpostavljeno neustreznim razmeram okolja, ki bi lahko vplivale na njegove zaznavne lastnosti.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Poleg splošnih informacij, ki jih določa veljavna zakonodaja, morata biti na embalaži obvezno navedena ime označbe „Aceite del Baix Ebre-Montsià“ (v španščini) ali „Oli del Baix Ebre-Montsià“ (v katalonščini) ter besedilo „zaščitena označba porekla“ ali „ZOP“.

4.7 *Jedrnata opredelitev geografskega območja*

Proizvodno območje obsega zemljišče v okrožjih Baix Ebre in Montsià, ki se nahajata v pokrajini Tarragona v najjužnejšem delu Avtonomne skupnosti Katalonija in mejita na okrožji Baix Maestrat (pokrajina Castellón) in Matarraña (pokrajina Teruel).

To geografsko območje tako vključuje naslednje občine:

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

5. **Povezava z geografskim območjem**

Povzetek povezave

Povezava med oljem in geografskim območjem temelji na dolgi tradiciji gojenja oljk in proizvodnje olja na tem območju ter na naravnih posebnostih tega geografskega območja.

Zgodovinski vidik: začetek oljkarstva v Kataloniji in zlasti v okrožjih Baix Ebre in Montsià je treba pripisati arabskemu vplivu. Eden od španskih izrazov za oljarno, ki proizvaja oljčno olje (*almazara*), je namreč beseda, ki ima očitno arabski izvor.

V 14. stoletju je kmetijstvo v okrožjih Baix Ebre in Montsià temeljilo na gojenju oljk in vinske trte, kot je razvidno iz dela *Historia de Tortosa y su comarca* (Zgodovina Tortose in njenega okolice) plodovitega zgodovinarja Enrica Bayerrija. Bayerri omenja uradni popis premoženja prebivalcev območja iz leta 1353, pri katerem je „večina navedla, da imajo v lasti nasad oljk, vinograd ali oboje“. Gojenje vinske trte, rožičev in zlasti nasadov oljk (eno je bilo pogosto povezano z drugim), ki so pokrivali skoraj vso obdelovalno zemljo, je bilo glavna dejavnost na tem območju. Omeniti je treba, da je Tortosa glavno mesto današnjega okrožja Baix Ebre.

Enric Bayerri v navedenem delu (1958) prav tako navaja, da je bilo „v začetku leta 1931 v Tortosi in vaseh okrožja 1 135 oljarn, v katerih so skupno zmleli 83 626 042 kg oljk, kar pomeni povprečno 126 323 kg na oljarno“. To bi ustrezalo skupno 16,6 tone olja, povprečno 25 000 kg na oljarno.

Daniel Mangrané v svojih delih *El aceite de oliva de España* (Oljčno olje Španije, 1961) in *El problema del aceite virgen de oliva* (Problematika deviškega oljčnega olja, 1967) hvali kakovost olja iz okrožja Baix Ebre. V teh knjigah je poudarjeno „obsežno oljarsko gospodarstvo Tortose; to območje je bilo prvo, na katerem so se proizvajala in tržila plemenita oljčna olja, na njem je bilo devetnajst registriranih trgovcev, ki so trgovali izključno z oljem, prodajali so ga Špancem in Francozom“. Poleg tega je kakovost oljčnih olj oljarske mojstre spodbudila k ustanovitvi šole, ki je svetovala drugim mestom glede umetnosti proizvodnje olja, „saj je bilo olje iz tega območja najbolj cenjeno; način proizvodnje so poučevali v Toledu, Bajo Aragónu in v pokrajini Lérida“.

Iz tega časa sta tudi Estación Olivarera (tehnični center) v Tortosi in strokovni center za gojenje oljk in oljarstvo. Direktor obeh centrov, inženir Isidro Aguiló, v predgovoru k objavljenemu delu o proizvodnji oljčnega olja opozarja na „svetovni sloves olj iz okrožja Baix Ebre, ki je prvo okrožje v Španiji, kjer so razvili postopke proizvodnje olja pri nizkih temperaturah, ter dolgo tradicijo proizvodnje olja, ki je podlaga zelo razširjenega gojenja oljk, zlasti okrog krajev Tortosa in Roquetes ter v sosednjih območjih“. Ta centra sta bila takrat svetovna znana v sektorju oljčnega olja zaradi številnih poročil in študij, ki sta jih pripravila, ter zaradi njunega sodelovanja na kongresih (npr. na mednarodnem oljkarskem kongresu v Rimu).

Z vidika naravnega okolja značilnosti naravnega okolja območja, skupaj z lokalnimi sortami geografskega območja, opredeljenimi v ZOP (te sorte so morruda ali morrut, sevillenca in farga), vplivajo na značilnosti olja.

To se zgodi na naslednji način: značilnosti tal, zlasti nizka vsebnost hranil, skupaj s podnebjem območja, zlasti vetrom, ki je značilen podnebni dejavnik (*dalt* ali mistral, suh, dolgotrajen veter, zelo močan jeseni in pozimi, ki piha skozi depresijo Ebro in se še okrepi zaradi reliefa območja), so za oljke nekakšen stres, zaradi katerega se poveča vsebnost polifenolov v plodovih. Iz teh se pridobiva značilno olje, ki je bogato z zelenimi sekundarnimi aromami, s srednje trpkim, grenkim in pikantnim okusom.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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.