C/2025/5638

20.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5638)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

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

EU:s referensnummer: PDO-ES-0274-AM01 – 31 juli 2025

1. **Produktens namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

☐ SGB

☑ SUB

☐ GB

3. **Sektor**

☑ Jordbruksprodukter

☐ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Spanien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Kataloniens ministerium för jordbruk, boskap, fiske och livsmedel (*Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació*)

6. **Klassificering som standardändring**

Detta är att betrakta som en standardändring eftersom de tre ändringarna inte påverkar det skyddade namnet eller sambandet och inte heller leder till ökade hinder för handel med produkten.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Minskning av den högsta syrahalten

Beskrivning

En ändring har gjorts i tabellen över de fysikalisk-kemiska egenskaperna hos den olivolja som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen. Tabellen återfinns i avsnitt B (Beskrivning av produkten) i produktspecifikationen och avsnitt 3.2 i det sammanfattande dokumentet.

Oljans högsta syrahalt har minskats från 0,80 % till 0,60 %.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Utifrån de erfarenheter som gjorts och det stora antal prover som analyserats på senare år fattades ett beslut om att minska den tillåtna högsta syrahalten.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av parametern K232

Beskrivning

Den särskilda kvalitetsparametern K232 har strukits för den skyddade ursprungsbeteckningen. Ett beslut har fattats om att öka det högsta tillåtna värdet för K232 (för närvarande 2,0), för att anpassa det till det högsta värde som fastställs i EU-lagstiftningen (för närvarande 2,5). Därmed är denna parameter inte längre ett särskilt krav för olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen, och den har därför tagits bort ur tabellen över fysikalisk-kemiska egenskaper

Utifrån de erfarenheter som gjorts fattades beslutet att göra en ändring fråga om K232-parameterna, som mäter oljans oxidering och hur denna utvecklas. Denna parameter har därmed mer att göra med oljans lagringsförhållanden än med produktionsprocessen. Därför ansågs det lämpligt att ersätta K232 med en annan kvalitetsparameter i tabellen över fysikalisk-kemiska egenskaper, närmare bestämt halten av etylester.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av parametern etylester

Beskrivning

Halten av etylester har lagts till som en fysikalisk-kemisk kvalitetsindikator. Detta är en annan kvalitetsparameter som är nära kopplad till jäsning hos oliverna. Gränsen har fastställts till 30 mg/kg, vilket är lägre än den högsta halt som för närvarande fastställs i EU:s regler om handelsnormer för olivolja, där en högsta halt på 35 mg/kg föreskrivs för extra jungfruolja.

Koncentrationen av etylestrar är ett tecken på att oliverna jäser. Därför är den relevant för produktionen av olivolja av hög kvalitet. Detta är en lämpligare parameter när det gäller att bedöma produktionsprocessens inverkan på produktens kvalitet, både i olivlunden – där mycket friska oliver måste erhållas – och när det gäller hur snabbt bearbetningen sker på pressningsanläggningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av avsnittet ”Rättsliga krav”

Beskrivning

Vid ändringen av produktspecifikationen ansågs det lämpligt att stryka avsnittet ”Rättsliga krav”, eftersom detta inte är obligatoriskt enligt förordning (EU) 2024/1143.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

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

EU:s referensnummer: PDO-ES-0274-AM01 – 31 juli 2025

1. **Namn**

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

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Spanien

4. Beskrivning av jordbruksprodukten

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

1509 20 – Extra jungfruolja

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

Extra jungfruolja, erhållen av frukten från olivträd av arten *Olea europaea* L. av följande tre inhemska sorter: morruda eller morrut, sevillenca och farga. Olivoljan framställs uteslutande genom mekaniska eller andra fysiska metoder som inte ändrar oljans egenskaper, och som bevarar arom, smak och de utmärkande egenskaperna för de oliver som används.

De tre sorterna har sitt ursprung i det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen och förekommer sällan i angränsande områden.

Produkten har följande egenskaper:

Organoleptiska egenskaper:

Utseende – ren, transparent utan vare sig beslöjning eller grumlighet.

Färg – varierar från gulgrön till gyllengul, beroende på när skörden äger rum och på det geografiska läget inom produktionsområdet.

Smak – oliverna är smakrika (skarpa och sträva, med medelhög bitterhet) och mycket aromatiska (rika på sekundära, gröna aromer) och har en fruktig smak i början av skördeåret, som utvecklas till en lätt sötma längre fram på året.

Minimipoäng från provsmakningspanelen – 6,5

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

Syrahalt – ≤ 0,60

Peroxidtal (mEq O_2/kg) – ≤ 18

K_{270} ≤ 0,20

Fukt och flyktiga ämnen (%) – ≤ 0,20

Orenheter (%) – ≤ 0,10

Etylestrar (mg/kg) – ≤ 30

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

—

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Olivproduktionen och framställningen av produkten sker enbart i det geografiska område som anges i punkt 4.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Olivoljan måste förpackas i det geografiska produktionsområde som beskrivs i punkt 4.

Syftet är att garantera oljans ursprung och inneboende kvalitet genom att undvika att den transporteras i bulk utanför produktionsområdet. Olivolja med den skyddade ursprungsbeteckningen är mycket känslig för främmande ämnen som kan leda till förändringar som oxidering. Sådana transporter skulle utsätta oljan för olämpliga omgivande förhållanden som skulle kunna påverka dess sensoriska egenskaper.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Utöver de allmänna uppgifter som föreskrivs i den gällande lagstiftningen är det obligatoriskt att märka förpackningarna med beteckningens namn – ”Aceite del Baix Ebre-Montsià” (på spanska) eller ”Oli del Baix Ebre-Montsià” (på katalanska) – tillsammans med orden ”Skyddad ursprungsbeteckning” eller ”SUB”.

4.7 *Kort beskrivning av det geografiska området*

Produktionsområdet utgörs av mark belägen i distrikten Baix Ebre och Montsià, som båda ligger i provinsen Tarragona, som i sin tur ligger i sydligaste Katalonien, och gränsar till distrikten Baix Maestrat (i provinsen Castellón) och Matarraña (i provinsen Teruel).

Följande kommuner ingår därmed i det geografiska området:

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

5. **Samband med det geografiska området**

Sammanfattning av sambandet

Sambandet mellan oljan och det geografiska området bygger på områdets långa tradition av olivodling och oljeproduktion och på det geografiska områdets naturliga särdrag.

Historiskt samband: Det var araberna som började med olivodling i Katalonien, och då särskilt i distrikten Baix Ebre och Montsià. Ett av de spanska orden för en olivoljeanläggning (*almazara*) har ett tydligt arabiskt ursprung.

På 1300-talet präglades jordbruket i distrikten Baix Ebre och Montsià av oliv- och vinodling, vilket konstateras av den välkände historikern Enric Bayerri i hans bok *Historia de Tortosa y su comarca* (”Tortosas och dess distrikts historia”). Bayerri nämner en officiell inventering av bybornas tillgångar som gjordes i området år 1353, och där de flesta uppgav att de hade en olivlund, en vinodling eller båda delarna. Odling av vin, johannesbröd och särskilt oliver, ofta i kombination, var den dominerande verksamheten i området och omfattade i det närmaste all mark. Det bör noteras att Tortosa är huvudstaden i distriktet Baix Ebre, som det numera kallas.

I Enric Bayerris *Historia de Tortosa y su comarca* (1958) sägs det också att det i början av 1931 fanns 1 135 pressningsanläggningar i Tortosa och i byarna i distriktet, med en sammanlagd produktion på 83 626 042 kg pressade oliver, vilket motsvarar i genomsnitt 126 323 kg per pressningsanläggning. Det motsvarar en produktion på totalt 16,6 ton olja, i genomsnitt 25 000 kg per pressningsanläggning.

I sina verk *El aceite de oliva de España* (”Olivoljan i Spanien”, 1961) och *El problema del aceite virgen de oliva* (”Problemet med jungfruolivolja”. 1967) lovordar Daniel Mangrané kvaliteten på oljorna från distriktet Baix Ebre. I dessa böcker nämns den stora olivoljemarknaden i Tortosa, som var det första område där fina olivoljor producerades och saluförde, och där det fanns 19 etablerade handlare som uteslutande handlade med olja och sålde denna till både spanjorerna och fransmännen. På grund av den överlägsna kvaliteten på oljan från detta område inrättade de skickliga oljeproducenterna härifrån dessutom en skola för att lära invånarna från andra städer konsten att tillverka olja. Produktionsmetoden lärdes ut till odlare från Toledo, Bajo Aragón och provinsen Lérida.

Vid den här tiden grundades institutionerna *Estación Olivarera* (olivcentrumet) i Tortosa och *Estación de Ovicultura y Elayotecnia* (centrumet för olivodling och oljeproduktion). I förordet till ett publicerat verk om olivoljeproduktion uppmärksammade direktören för dessa institutioner, ingenjören Isidro Aguiló, det världsomfattande anseendet hos oljorna från Baix Ebre, det första distrikt i Spanien där man utvecklade metoder för oljeproduktion vid låg temperatur, och den långa traditionen av oljeproduktion som ligger bakom den utbredda olivodlingen, särskilt runt Tortosa, Roquetes och angränsande områden. Dessa institutioner var vid denna tid kända i olivoljekretsar i hela världen, tack vare de talrika rapporter och studier som de publicerade och på grund av sitt deltagande i olika kongresser (t.ex. den internationella olivodlingskongressen i Rom).

När det gäller de naturliga faktorerna påverkas oljans egenskaper av särdragen i områdets natur liksom av egenskaperna hos de lokala sorterna i det begränsade geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen: morruda eller morrut, sevillenca och farga.

Påverkan kan beskrivas på följande sätt: Jordens egenskaper, särskilt den låga halten av näringsämnen, tillsammans med områdets klimat och särskilt vinden, som är en utmärkande klimatfaktor (den torra och ihålliga ”daltvinden” eller ”mistralvinden” som blåser kraftigt under hösten och vintern, och som kanaliseras genom Ebro-sänkan och förstärks genom områdets relief), gör att olivträden måste anstränga sig för att växa, vilket ökar polyfenolhalten i frukten. Det ger en särpräglad olja som är rik på gröna sekundära aromer och har en måttligt sträv, bitter och skarp smak.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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