

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2021/C 495/06)

Komisja Europejska zatwierdziła przedmiotową zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie przedmiotowej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite del Bajo Aragón”

Nr UE: PDO-ES-0118-AM01 – 10 lutego 2020

ChNP ChOG

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Aceite del Bajo Aragón”
2. **Państwo członkowskie lub Państwo Trzecie:**
Hiszpania
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**
 - 3.1. *Typ produktu*
Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje, itp.)
 - 3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aceite del Bajo Aragón” to nazwa nadawana oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia produkowanej z oliwek odmian Empeltre, Arbequina i Royal, które są uprawiane, przetwarzane i pakowane na obszarze produkcji, przetwarzania i pakowania określonym w specyfikacji produktu.

Użyte oliwki muszą należeć wyłącznie do odmian Empeltre, Arbequina i Royal. Odmiana Empeltre musi stanowić co najmniej 80 % użytych oliwek ze względu na jej przewagę na obszarze produkcji i tradycyjne cechy produktu. Pozostałe odmiany nie mogą stanowić więcej niż 20 % użytych oliwek.

Oliwy objęte nazwą pochodzenia „Aceite del Bajo Aragón” muszą należeć do kategorii najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i posiadać następujące cechy:

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd	Klarowna, bez cienia powłoki, zmętnienia czy brudu, które mogłyby negatywnie wpłynąć na przejrzystość oliwy
Barwa	Żółta, w odcieniach od złotożółtego do starego złota
Smak	Owocowy na początku sezonu, o lekkim smaku migdałowym; brak goryczy, z nutą słodką i lekko cierpką
Minimalna wymagana ocena panelu degustacji	Klasyfikacja jako „oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia”

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Charakterystyka fizyczna i chemiczna:

Maksymalna kwasowość (% kwasu oleinowego): $\leq 0,80$

Maksymalna liczba nadtlenkowa (mEq O₂/kg): 20

Maksymalna K₂₇₀ (nm): 0,15

Maksymalna K₂₃₂ (nm): 2,00

Maksymalna wilgotność i substancje lotne (%): 0,15

Maksymalny poziom zanieczyszczeń (%): 0,10

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowcem wykorzystywanym do produkcji „Aceite del Bajo Aragón” są oliwki odmian Empeltre, Arbequina i Royal uprawiane na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uprawa oliwek oraz wytwarzanie produktu muszą odbywać się wyłącznie na obszarze geograficznym określonym w punkcie 4.

Oliwki wykorzystywane do ekstrakcji oliwy chronionej nazwą pochodzenia muszą pochodzić z zarejestrowanych plantacji znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Muszą one należeć do dozwolonych odmian i być uprawiane zgodnie z praktykami określonymi w specyfikacji produktu.

Oliwa musi być wytłaczana w zatwierdzonych olejarniach położonych na obszarze produkcji, które spełniają określone warunki.

Oliwa musi zostać wytłoczona w ciągu 48 godzin od zbioru. Proces ten obejmuje następujące etapy:

- mycie oliwek
- rozdrabnianie; można stosować dwa rodzaje młynów: rozdrabniacz (metoda tradycyjna) lub młyn mechaniczny (metoda ciągła).
- ubijanie pasty
- rozdzielenie faz; można zastosować dwie metody:
 - metodę tradycyjną polegającą na wyciskaniu, oddzielaniu substancji stałych i dekantacji
 - metodę ciągłą z użyciem wirówek
- przechowywanie

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa objęta tą nazwą pochodzenia musi być pakowana w gminach znajdujących się na obszarze produkcji.

Oliwa musi być pakowana w pojemniki szklane, ceramiczne, polietylenowe (PE) lub metalowe o maksymalnej pojemności pięciu litrów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Zakłady pakujące oliwę, które muszą uzyskać świadectwo zgodności od organu kontrolnego wybranego przez radę regulacyjną, muszą na etykietach opakowań umieścić słowa *Denominación de Origen Protegida „Aceite del Bajo Aragón”* („Aceite del Bajo Aragón” chroniona nazwa pochodzenia) wraz z numerowaną etykietą wydaną przez radę regulacyjną, która umożliwia śledzenie produktu przy wprowadzaniu do obrotu.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem produkcji oliwy objętej nazwą pochodzenia „Aceite del Bajo Aragón” jest „okręg naturalny” położony na zachód od Wspólnoty Autonomicznej Aragonii, obejmujący prowincje Saragossa i Teruel.

Obszar geograficzny obejmuje obszar administracyjny następujących gmin: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alborge, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Almochuel, Almonacid de la Cuba, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belchite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calanda, Calaceite, Cañizar del Olivar, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cinco Olivas, Cretas, Crivillén, Escatrón, Esteruel, Fabara, Fayón, Fórnoles, Foz-Calanda, Fuentes de Ebro, Fuentespalda, Gargallo, Híjar, Jatiel, La Cebollera, La Codoñera, La Fresneda, La Ginebrosa, La Mata de los Olmos, La Portellada, La Puebla de Híjar, La Zaida, Lagata, Letux, Lledó, Los Olmos, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Monroyo, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, Quinto de Ebro, Ráfales, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torrecilla de Alcañiz, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdealgofra, Valdeltormo, Valderrobres, Valjunquera, Vinaceite.

5. Związek z obszarem geograficznym

Odmiany, które mogą być wykorzystywane do produkcji „Aceite del Bajo Aragón”, to odmiany tradycyjnie uprawiane na obszarze produkcji. Empeltre i Royal można, na podstawie istniejących dokumentów, uznać za odmiany rodzime, natomiast Arbequina została wprowadzona w XIX wieku z pobliskiej Katalonii. Najwcześniej znane odniesienie do oliwy z tego obszaru znajduje się w dziele „Ora maritima” [Wybrzeże morza] napisanym w IV wieku przez łacińskiego poetę Rufusa Festusa Avieniusa, które z kolei jest oparte na tekście pochodzącym z 550 p.n.e. „Ora maritima” opisuje, w jaki sposób marynarze często podróżowali w górę rzeki Ebro, aby prowadzić handel z mieszkańcami jej brzegów i w ten sposób zaopatrywać się w oliwę, wino i pszenicę. W „Ora maritima” Ebro określa się jako *Oleum flumen* lub „rzekę oleju”. Ignacio de Asso, który w 1798 r. napisał „Historia de la Economía Política de Aragón” [Historię ekonomii politycznej Aragonu], często odnosił się do drzew oliwnych w Bajo Aragón.

„Aceite del Bajo Aragón” zaczęła cieszyć się swoją obecną renomą pod koniec XIX wieku, kiedy dobrze prosperująca miejscowość Tortosa, główny rynek oliwy w Dolnej Aragonii, przyciągnął duże przedsiębiorstwa pragnące wykorzystać jakość lokalnej oliwy. Wkrótce potem w Alcañiz powstało kilka przedsiębiorstw, których celem było zaopatrywanie się w oliwę bezpośrednio z Dolnej Aragonii z całkowitym pominięciem Tortosy i panującej tam ostrej konkurencji. Kolejnym ważnym odniesieniem w dokumentach, tym razem nawiązującym do renomy „Aceite del Bajo Aragón” na początku XX wieku, jest książka napisana przez Aguiló y Cortés w 1918 r., zatytułowana „Elaboración del Aceite de Oliva”. Na początku XX wieku „Aceite del Bajo Aragón” była bardzo wysoko ceniona przez znawców sztuki kulinarnej, takich jak Teodoro Bardají i Dionisio Pérez. Z biegiem czasu „Aceite del Bajo Aragón” zaczęło powszechnie uznawać poza regionem za najlepszą oliwę z oliwek na świecie, co znajduje swoje odzwierciedlenie w książce Daniela Magrané „El aceite de oliva en España” [Oliwa z oliwek w Hiszpanii] (Espaso Calpe, 1961).

Obszar produkcji znajduje się w Dolnej Aragonii, tj. południowo-wschodniej części dorzecza rzeki Ebro – obszaru, który zasadniczo pokrywa się z dolinami rzek Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope i Matarraña. Charakteryzuje się on suchością, niskimi i nieregularnymi opadami deszczu oraz ekstremalnymi temperaturami, co wynika z faktu, że ukształtowanie terenu chroni ten obszar przed wpływami zarówno Morza Śródziemnego, jak i Atlantyku, w efekcie czego panuje tam klimat kontynentalny. Ponadto dominujący silny wiatr północno-wschodni *cierzo* przyczynia się do zwiększenia suchości.

Obszar ten jest płaski lub lekko pagórkowaty i położony jest na wysokościach od 122 m w Caspe do 632 m w Alcorisa. Występują tu gleby wapienne z warstwowymi formacjami węglanów i gipsów charakterystycznymi dla procesu sedymentacji przebiegającego w środowisku jeziornym w gorącym i suchym klimacie miocenu.

Średni roczny poziom opadów wynosi od 327,9 mm w Caspe do 367,9 w Alcañiz. Średnia roczna temperatura wynosi około 14,3 °C w Alcañiz i 15 °C w Caspe. Średnia temperatura maksymalna wynosi 19,9 °C w Alcañiz i 20,6 °C w Caspe, a średnia temperatura minimalna wynosi odpowiednio 8,8 °C i 9,3 °C. Pokazuje to, że występuje tam szeroki zakres temperatur: powyżej 18 °C. Od marca do października maksymalne temperatury przekraczają 25 °C. W miesiącach letnich średnia maksymalna temperatura przekracza 35 °C. Kolejnym zjawiskiem charakterystycznym dla klimatu panującego na omawianym obszarze jest inwersja termiczna. Zimą, podczas wyzów atmosferycznych, zimne powietrze osiada w niższych warstwach, tworząc długo utrzymujące się zimne mgły o temperaturze maksymalnej poniżej 6 °C, podczas gdy w wyżej położonych, wolnych od mgły miejscach temperatury maksymalne mogą przekraczać 15 °C.

Odpowiednie techniki uprawy, utrzymania gleby, nawożenia, przycinania oraz zwalczania szkodników i chorób wspierają środowisko, które ze względu na swoje cechy geograficzne nadaje się do uprawy drzew oliwnych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Specyfikacja produktu „Aceite del Bajo Aragón” ChNP
