



C/2025/5052

17.9.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión ⁽¹⁾

(C/2025/5052)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

1. Nombre del producto

«Aceite del Bajo Aragón»

2. Tipo de indicación geográfica

- ☒ denominación de origen protegida (DOP)
☐ indicación geográfica protegida (IGP)
☐ indicación geográfica (IG)

3. Sector

- ☒ Productos agrícolas
☐ Vinos
☐ Bebidas espirituosas

4. País al que pertenece la zona geográfica

España

5. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal

Dirección General de Alimentación - Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación

6. Calificación de modificación normal

Las modificaciones que se describen y motivan a continuación no incluyen un cambio en el nombre de la indicación geográfica protegida, o en el uso de ese nombre; no conllevan un riesgo de anular el vínculo, ni implican nuevas restricciones a la comercialización del producto. Por tanto, dichas modificaciones se califican como - de conformidad con el artículo 24.4 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012

7. Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas

1. Modificación de la redacción de las características del producto

Las modificaciones solicitadas corresponden a la definición en el apartado B) Descripción del Producto, que equivale al apartado 3.2 del Documento único

⁽¹⁾ Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Dichas modificaciones se consideran no esenciales y se actualizan las definiciones a los Reglamentos vigentes.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina lo siguiente:

«Aspecto: Limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impidan apreciar su transparencia.»

Color: Amarillo con matices que van desde el amarillo dorado al amarillo oro viejo.

Flavor: Gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor tirando a dulce y ligeramente picante.

Puntuación mínima del panel de cata: Calificación como «aceite de oliva virgen extra»

El texto modificado queda redactado de la siguiente manera:

«Organolépticas:

Color: A principio de campaña, verde o verde amarillento; al final de campaña, cuando el aceite es más maduro, amarillo.

Perfil: Son aceites que, dependiendo de la época de recolección, los frutados pueden oscilar entre ligeros e intensos y los amargos y picantes entre ligeros y medios. Con connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.

Mediana del defecto (Md): = 0

Mediana del frutado (Mf): >2

Mediana del amargo: < 6

Mediana del picante: < 6

Físico-químicas:

Acidez (% ac. oleico): máximo 0,80

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): máximo 20

K₂₇₀ (n.m.): máximo 0,15

K₂₃₂ (n.m.): máximo 2,00

Humedad y volátiles (%): máximo 0,15

Impurezas (%): máximo 0,10»

JUSTIFICACIÓN:

Las características definidas en el Pliego de Condiciones actual definen un perfil organoléptico obsoleto, las definiciones de «sin amargor tirando a dulce y ligeramente picante» representan una época que los aceites de oliva virgen extra debían ser sobre todo poco amargos y picantes. Los consumidores rechazaban los aceites que no eran dulces y los asociaban a variedades de aceituna. Este concepto actualmente ha cambiado hoy en día se definen los aceites como ligeros, medios e intensos.

En el mercado existen aceites de oliva virgen extra elaborados a principio de campaña que tienen connotaciones más acentuadas tanto amargos como picantes y también aceites elaborados con un grado mayor de maduración y que son más dulces. Esto va asociado al color del aceite, los aceites de oliva virgen extra que son más tempranos son de un color más verde debido a la clorofila que los elaborados posteriormente en los cuales el amarillo gana en protagonismo dado que la clorofila se degrada y aumentan los carotenos. En relación a los parámetros físico-químicos no hay ningún cambio en los requisitos, solo se ha cambiado la redacción de estos parámetros con el fin de actualizar el formato.

La modificación afecta al documento único.

2. *Modificación de la redacción de la zona geográfica.*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado C) Zona Geográfica en el apartado Superficie de cultivo. Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo:

«El cultivo del olivo ocupa 36 600 hectáreas, de las cuales 31 560 son de la variedad Empeltre, 2 200 de la Arbequina y 1 000 de la Royal, lo que representan el 95 por ciento de la superficie de este cultivo en la zona, indicando al mismo tiempo su importancia económica y su vínculo con el territorio.»

JUSTIFICACIÓN:

El pliego de condiciones se aprobó el año 2000, las hectáreas que están reflejadas pertenecen a ese momento. Han pasado 24 años y la superficie de cultivo ha cambiado notablemente y seguirá cambiando en el tiempo. Al eliminar esa descripción se actualiza el pliego de condiciones y se impide que quede desfasado, no se influye en el vínculo del territorio y dicha modificación no se considera esencial.

3. *Corrección de un error de transcripción en la zona geográfica.*

DESCRIPTION

Afecta al apartado «Zona Geográfica» del pliego de condiciones y el Documento único. Inclusión del municipio de Codo en la Zona geográfica amparada por la DOP Aceite del Bajo Aragón.

Modificación no esencial.

JUSTIFICACIÓN:

Debido a un error de transcripción en relación a los municipios que integran la zona geográfica se añade Codo. No es una ampliación exterior de la zona amparada, Codo está situado en el interior de la zona geográfica protegida. Corrección de un error en la redacción de la zona geográfica.

La modificación afecta al documento único.

4. *Modificación de la redacción de la zona geográfica*

La modificación solicitada es en referencia a la definición del apartado C de la Zona geográfica, Situación de la zona.

Se elimina el párrafo:

«Situación de la zona. - La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen 'Aceite del Bajo Aragón' es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel.»

Se añade la frase:

«Situación. La zona geográfica es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel. Tiene un perímetro de 469,4 kilómetros y una superficie total de 6 380 kilómetros cuadrados.»

Tanto la producción de aceitunas y extracción del producto como el envasado de los aceites amparados por la Denominación de Origen - se realizan en la zona geográfica.

JUSTIFICACIÓN:

Es una actualización de la definición de la situación de la zona en la cual se añade la superficie de la zona amparada. También se especifica que en esta zona amparada es donde se produce extrae y envasa el aceite amparado por la DOP Aceite del Bajo Aragón.

5. *Modificación de la redacción*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona, en el segundo párrafo. Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

«Se elimina la frase:»

Control seleccionada.

«Se añade la frase:»

Evaluación de la calidad seleccionada

Reason(s)

JUSTIFICACIÓN:

Es un cambio de nomenclatura debido a los cambios en los sistemas de calidad.

6. *Modificación de la redacción*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el primer párrafo Procedencia. Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina la palabra:

«Plantaciones»

Se añade la palabra:

«Explotaciones»

JUSTIFICACIÓN:

Es un cambio de nomenclatura debido a los cambios en los sistemas de calidad

7. *Modificación de la redacción*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención «del producto, en el primer párrafo Procedencia. Dicha modificación se considera no esencial.»

DESCRIPCIÓN:

Se elimina la frase:

«Controladas por este y dotadas del correspondiente certificado de conformidad.»

JUSTIFICACIÓN:

En los procedimientos de certificación no consta este documento a los operadores primarios

8. *Adaptación de la obtención del producto.*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el párrafo Prácticas de cultivo. Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina todo el párrafo:

«Prácticas de cultivo.- En el mantenimiento del suelo se realizarán laboreos poco profundos en primavera y verano. En la fertilización no se aplicarán dosis superiores a 1 Kg de N2/árbol, con un tratamiento a la salida del invierno en forma amoniacal. La poda será ligera en plantaciones jóvenes, con algunos aclareos de ramas a partir del 4º año que favorezcan la entrada de luz dentro de la copa y la emisión de nuevos brotes. En las plantaciones adultas se evitarán podas severas que desvitalicen el árbol, permitiendo mantener la relación hoja/madera. La poda de rejuvenecimiento se realizará para favorecer la emisión de nuevos brotes y plantear nuevas estructuras arbóreas.»

Se añade el siguiente párrafo:

«Las prácticas de cultivo y el mantenimiento del suelo se harán en función de los marcos de plantación, de si es regadío o secano y de las variedades. Hoy en día hay muchos sistemas de gestión de las plantaciones, en función de las pendientes, de los pies de los olivos, y de las variedades. Las podas así mismo dependerán de los marcos de plantación, de cómo se quiere efectuar la recolección, la poda sepuede clasificar en: poda de rejuvenecimiento, de formación y de fructificación.»

Reason(s)

JUSTIFICACIÓN:

El agricultor inscrito a la DOP Aceite del Bajo Aragón no puede estar sujeto a normas ya establecidas de prácticas agrarias en general, las plantaciones han cambiado su marco su sistema de regadío y como consiguiente las podas.

9. *Modificación de la obtención del producto.*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el párrafo «Recolección». Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo:

«Se realizará a partir de mediados del mes de noviembre, cuando ya no existan frutos verdes en el árbol, mediante «ordeño» o vibración de las ramas.»

Se añade el párrafo:

«La recolección, será exclusivamente de aceituna de vuelo, se realiza directamente del árbol bien por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración.»

JUSTIFICACIÓN:

Los conceptos de calidad y las épocas de recolección se han adelantado en los últimos años. Los aceites de oliva virgen extra con frutado verde, no sólo los está reclamando el consumidor, sino que además con su composición química más rica en polifenoles y otros compuestos de la fracción insaponificable, hace que el beneficio sea más alto a nivel de la salud del consumidor, así como de la vida útil del aceite sea más prolongada. Dentro de las variedades reconocidas del pliego de condiciones, la arbequina tiene una recolección más temprana y una maduración más irregular. Esta modificación beneficiará a la calidad del aceite certificado y su comercialización tanto a nivel nacional como internacional

10. *Modernización del método de elaboración.*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el párrafo «Molienda». Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo de la molienda:

«Consiste en romper los tejidos de la pulpa para extraer el aceite en emulsión. Las aceitunas del Bajo Aragón no precisan una molienda fina al recolectarse el fruto ya maduro. Se podrán utilizar los siguientes tipos de molino: - Molino triturador: Utilizado en el sistema tradicional. Para obtener un estado óptimo de la emulsión se precisan 10 a 15 minutos de trituración a temperatura ambiente. -

Molino mecánico: Utilizado en sistemas continuos. Permite una mayor rotura de las células del fruto.»

Se sustituye:

«La molienda de la aceituna es el primer proceso en la elaboración del aceite al que se someten las aceitunas. Se trata de romper los frutos para que posteriormente puedan soltar el aceite que llevan dentro de sus células. En los sistemas continuos las almazaras cuentan con sistemas de preparación de la pasta. En ellos, se va introduciendo la aceituna de forma automatizada con o sin hueso y se tritura de manera que prepara la pasta para el siguiente proceso.»

JUSTIFICACIÓN:

En el párrafo a eliminar se hace referencia al sistema tradicional de elaboración que en el nuevo pliego de condiciones se eliminará. También hace referencia a que las aceitunas serán siempre maduras, al tiempo de molturación y la temperatura. En la actualidad estos parámetros no se aplican de una manera concreta ya que dependerá de otros muchos factores que pueden hacer variar las condiciones en general. Las aceitunas pueden ser verdes o maduras y el tiempo y la temperatura variará en función del estado de estas.

La modificación afecta al documento único.

11. Modernización del método de producción

Modernización del método de producción

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el párrafo «Batido de la pasta». Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo de «Batido de pasta»:

«Pone en contacto las gotas de aceite para formar una fase continua de aceite, favorecida por un incremento de temperatura en la pasta (30-35° C).»

Se sustituye:

«Una vez obtenida la pasta por molturación, la siguiente fase es el batido, cuya función es sacar el aceite de las células y que este aceite vaya creando gotas de mayor tamaño por agregación. Las batidoras tienen unas palas o algún otro sistema que mueve de manera lenta pero continua la pasta en unos recipientes semicilíndricos. Se recomienda trabajar a menos de 30° C y el tiempo de batido dependerá de las condiciones de la pasta.»

JUSTIFICACIÓN:

En las técnicas modernas y siempre pensando en la calidad no hay rangos de temperaturas, eso dependerá de la variedad y de la época de recolección. Antiguamente las temperaturas altas de batido tenían como objeto apurar la extracción y aglutinación del aceite de la pasta de batido. Y la calidad no era prioritaria el rendimiento era lo más importante. Hoy en día se recomienda trabajar a temperaturas bajas menos de 30° C pero sin especificar un rango en concreto

12. Modernización del método de elaboración

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado E) Obtención del producto, en el párrafo «Separación de fases». Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo de «separación de fases»:

«Tras la molturación se obtiene una fracción sólida (orujos) que arrastran cierta cantidad de aceite, y una fracción líquida (alpechín y aceite) con sólidos en suspensión. Para la separación de estas fases sólidas y líquidas se seguirán dos procedimientos: - Tradicional. Consiste en la separación de las fases mediante prensado, separación de sólidos, y decantación. El prensado será un proceso discontinuo realizado en prensas con capachos. La separación de sólidos se realizará mediante tamices vibratorios. La decantación, que es el proceso de separación del aceite del alpechín por diferencia de densidad mediante una batería de pozuelos, se realizará en locales cuya temperatura ha de estar situada en torno a los 20°C.»

Se sustituye:

«La pasta una vez batida se centrifuga. Debido a la densidad de los líquidos, los productos extraídos se separan en niveles, quedando en la parte más exterior de la centrifugadora los más pesados (agua y orujo) y, más hacia el centro, los menos pesados (aceite).

Dentro de este sistema de centrifugado se distingue:

- Uno más tradicional denominado de tres fases (aceite, alpechín y orujo). En este sistema a la mezcla obtenida del batido se le añade agua y posteriormente se centrifuga, obteniendo así: aceite, alpechín y orujo.
- Sistema de dos fases: En este sistema la mezcla obtenida del batido de la molienda se centrifuga directamente, en él los residuos sólidos y líquidos de la molienda forman un subproducto llamado alperujo. Y por otra parte el aceite que puede centrifugarse otra vez en una centrifuga vertical» para eliminar los últimos residuos o por decantación.

JUSTIFICACIÓN:

El sistema discontinuo o tradicional ya no se utiliza dado que tiene inconvenientes, el proceso de ruptura de la aceituna es lento y discontinuo ya que hay que ocuparse de verter la aceituna en el mecanismo del molino. Es un proceso costoso por lo tanto en tiempo y lo normal será almacenar la aceituna entre tanto se procesa y puede llegar a fermentar reduciendo la calidad del aceite. La decantación mantiene en contacto el aceite con el agua de vegetación que contamina el aceite y reduce su calidad cuanto más tiempo esté en contacto con él. Como conclusión podríamos decir que los sistemas tradicionales en la actualidad presentan muchos problemas para poder alcanzar las calidades de aceite de oliva virgen extra que se exigen en los parámetros del pliego.

13. *Modificación de la redacción*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado F) Vínculo con el medio geográfico, en el párrafo «Técnicas de cultivo» Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo:

- «a) Densidad de plantación.- El cultivo se realiza en secano y en regadío. La densidad de plantación en secano será de 60 a 100 árboles por hectárea en las variedades Empeltre y Royal, y de 80 a 150 en la Arbequina. En regadío la densidad máxima de las variedades Empeltre y Royal será de 200 árboles por hectárea y de 1 000 en la arbequina.»

Se sustituye:

«El cultivo se realiza en secano y en regadío. La densidad de plantación suele ser en secano de 60 a 100 árboles por hectárea en las variedades Empeltre y Royal, y de 80 a 150 en la Arbequina. En regadío la densidad de las variedades Empeltre y Royal suele ser de 200 árboles por hectárea y de 1 000 en la arbequina.»

Modificación de la redacción

14. *Modificación del vínculo con el medio*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado F) Vínculo con el medio geográfico, en los apartados b) Uso del riego. C) Mantenimiento del suelo. D) Fertilización. E) Defensa fitosanitaria. F) Poda. Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo:

- «b) Uso del riego.—Cuando existen disponibilidades de agua, los riegos se realizan en los siguientes periodos: en abril-mayo, próximo a la floración; a mediados de julio, coincidiendo con la fase de endurecimiento del endocarpio; y en agosto-septiembre, en la fase de crecimiento rápido del fruto.
- c) Mantenimiento del suelo.—En los meses de abril, junio y septiembre se realizan tres labores superficiales con pases de cultivador. En el mes de octubre se hace un pase de rulo con cuchilla con el fin de preparar el suelo para la recolección.
- d) Fertilización.—La dosis anual máxima de nitrógeno no supera el kilogramo por árbol y la primera incorporación se realiza a la salida del invierno. El fósforo y potasio se aplica en otoño.
- e) Defensa fitosanitaria.—El agricultor realiza los tratamientos fitosanitarios oportunos para prevenir los ataques de las plagas y enfermedades. Las más frecuentes en la zona son las siguientes: — Plagas: Mosca del olivo (*Bactrocera oleae* gmel), Prays (*Prays oleae*), Barrenillo del olivo (*Fhloeotribus scarabeoides*), Cochinilla del olivo (*Saissetia oleae*), Piral del jazmín (*Margaronia unionalis*), Europhera pingüis. — Enfermedades criptogámicas: Repilo (*Cycloconium oleaginum*), Negrilla (*Capnodium elaeophilum*): Hongo instalado en la melaza segregada por la Cochinilla del olivo.

- f) Poda.—En el periodo de formación Se realiza una poda ligera para evitar retrasos en la entrada en floración. Si la formación es en vaso se dejan dos o tres ramas principales a un metro del suelo y a partir del cuarto año se realizan ligeros aclareos de ramas para facilitar la penetración de la luz en el interior de la copa del árbol. En plantaciones adultas se ha de mantener la relación hoja/madera en los mismos niveles que en el periodo joven.
- g) Rendimiento de aceite.—El rendimiento máximo de aceite por hectárea es de 1 250 kilogramos por hectárea en secano y de 2 000 kilogramos por hectárea en regadío.»

JUSTIFICACIÓN:

Las técnicas de cultivo la poda y el rendimiento del aceite no son parámetros asociados al vínculo, son prácticas universales y que no hacen ningún tipo de diferenciación del producto final.

La zona geográfica, el clima, el suelo y sobre todo las variedades de aceituna son las que determinan la diferenciación al Aceite del Bajo Aragón. Las técnicas de implantación de riego y de tratamientos del suelo han cambiado desde el año 2000. Los marcos de plantación tradicionalmente eran en función de la pluviometría, de los sistemas de regadío, y otros factores ambientales.

Actualmente la tendencia es riego por goteo y los tratamientos del suelo y fitosanitarios se realizan a través del goteo. Las necesidades en las técnicas de cultivo van cambiando en función de las últimas tendencias en olivicultura. Así como la morfología del árbol ha cambiado según el tipo de recolección y variedad del olivo.

El mantenimiento del suelo puede variar según el tipo de explotación, los marcos de plantación, el sistema de riego. Últimamente se están dejando capas vegetales para evitar la erosión. No tiene sentido dictaminar el sistema de mantenimiento del suelo.

En los últimos años, ha habido un creciente reconocimiento de la importancia de adoptar prácticas agrícolas sostenibles que minimicen el impacto ambiental. Las prácticas agrícolas tradicionales pueden haber implicado el uso excesivo de productos químicos y fertilizantes, lo que puede tener efectos negativos en la calidad del suelo, la biodiversidad y la calidad del agua. Cambiar las prácticas agrícolas de olivo hacia métodos más sostenibles, puede ayudar a preservar el medio ambiente y garantizar la producción a largo plazo.

Es importante destacar que los avances científicos y tecnológicos, así como los desafíos ambientales y las demandas del mercado, continúan impulsando la necesidad de mejorar y adaptar las prácticas agrícolas a medida que avanzamos hacia el futuro.

La modificación afecta al documento único

15. *Modificación de la estructura de control*

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado G) Estructura de control. Dicha modificación se considera no esencial. Se elimina el párrafo:

«La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponde a:

PREMIUMLAB S.L.

Dirección: Santa Creu de Calafell 49 B
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

Teléfono: (+34) 902102358

www.premiumlab.eu»

Se sustituye:

«La verificación del cumplimiento de lo especificado en el presente pliego de condiciones corresponderá a la certificadora que el Consejo Regulador de la DOP Aceite del Bajo Aragón elija y el Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón autorice.»

JUSTIFICACIÓN:

La entidad de control que verifica el cumplimiento de lo especificado en el pliego es externa. La entidad de control puede cambiarse de un año para otro o también cambiar su razón social o su dirección. Es preferible hacer mención en el pliego a que la entidad será de carácter externo y su nombramiento constará en los registros del Departamento de Agricultura del Gobierno de Aragón

16. Modificación de la redacción en el apartado de etiquetado.

La modificación solicitada corresponde a la definición en el apartado H) Etiquetado.

Dicha modificación se considera no esencial.

DESCRIPCIÓN:

Se elimina el párrafo:

«Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deben ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este pliego de condiciones. Asimismo, puede ser anulada la autorización de las concedidas anteriormente cuando hayan variado las circunstancias que dieron origen a la autorización, previa audiencia del interesado.»

Se sustituye:

«Antes de la puesta en circulación de las etiquetas el consejo Regulador deberá comprobar que las etiquetas son correctas a los efectos que se relacionan con este pliego de condiciones.»

JUSTIFICACIÓN:

Se elimina la palabra «autorizado» en referencia al uso de las etiquetas. El Consejo Regulador revisa la etiqueta y comunica al envasador que la etiqueta es correcta y puede empezar a usarla.

DOCUMENT UNICO

«Aceite del Bajo Aragón»

PDO-ES-0118-AM02 — 11.6.2025

DOP (X) IGP ()

1. Nombre (de DOP o IGP)

«Aceite de Bajo Aragón»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

15 — GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

1509 — Aceite de oliva y sus fracciones, incluso refinado, pero sin modificar químicamente

1509 20 — Aceite de oliva virgen extra

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Se denomina «Aceite del Bajo Aragón» el aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, cuyo cultivo, procesado y envasado se realizan en la zona de producción, transformación y envasado que recoge el pliego de condiciones.

Procederán exclusivamente de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, de las cuales la Empeltre participará en una proporción mínima del 80 %, debido a que ha predominado en la zona de producción y a las características históricas del producto, participando el resto de variedades con un máximo del 20 %.

Los aceites amparados por la denominación de origen «Aceite del Bajo Aragón» serán de a categoría virgen extra, debiendo cumplir con las características siguientes:

Color: A principio de campaña, verde o verde amarillento; al final de campaña, cuando el aceite es más maduro, amarillo.

Perfil: Son aceites que, dependiendo de la época de recolección, los frutados pueden

oscilar entre ligeros e intensos y los amargos y picantes entre ligeros y medios. Con connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.

Mediana del defecto (Md): = 0

Mediana del frutado (Mf): >2

Mediana del amargo: < 6

Mediana del picante: < 6

Físico-químicas:

Acidez (% ac. oleico): máximo 0,80

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): máximo 20

K270 (n.m.): máximo 0,15

K232 (n.m.): máximo 2,00

Humedad y volátiles (%): máximo 0,15

Impurezas (%): máximo 0,10

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

La materia prima utilizada para la producción del aceite del Bajo Aragón son aceitunas de la variedad Empeltre, Arbequina y Royal cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

Los frutos destinados a la extracción de aceites protegidos por la denominación de origen se obtendrán en plantaciones inscritas ubicadas en la zona geográfica definida, de las variedades autorizadas y cumpliendo las prácticas de cultivo establecidas en el pliego de condiciones.

El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas.

La extracción del aceite se realizará en un periodo máximo de 48 horas desde la recolección. El proceso comprenderá las siguientes fases:

- Lavado de las aceitunas
- Molienda. En la molienda se usará el molino mecánico (sistema continuo).
- Batido de la pasta.
- Separación de fases — Se utilizará el sistema Continuo, mediante centrífugas
- Almacenamiento.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

La zona de envasado de los aceites amparados por la denominación de origen es la formada por los términos municipales que integran la zona de producción. El envasado se realizará en recipientes de vidrio, cerámica, polietileno (PET) o metálicos, de hasta cinco litros de capacidad.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Las industrias de envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad de la entidad de control seleccionada por el Consejo Regulador, utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención Denominación de Origen Protegida «Aceite del Bajo Aragón», junto a la etiqueta numerada otorgada por el Consejo Regulador que permite el seguimiento del producto en la comercialización.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen «Aceite del Bajo Aragón» es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel.

Municipios que integran la zona geográfica: 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, Codo, Cretas, Crivillén, Escatrón, Estercuel, 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, Valdealgorfa, Valdeltormo, Valderrobres, Valjunquera, Vinaceite.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las variedades autorizadas para la producción de Aceite del Bajo Aragón son las tradicionales de la zona de producción. La Empeltre y la Royal se consideran autóctonas por las referencias bibliográficas existentes mientras que la Arbequina se introdujo en el siglo XIX procedente de la comarca catalana vecina. El testimonio más antiguo que se conoce sobre el aceite de esta zona se encuentra en la Ora marítima del poeta latino del siglo IV, Rufo Festo Avieno, quien a partir de un texto fechado en el año 550 a. de J. C., cuenta cómo algunos navegantes se introducían Ebro arriba para negociar con los habitantes ribereños y aprovisionarse de aceite, vino y trigo. En la Ora marítima se denomina al Ebro Oleum flumen que significa río de aceite. Ignacio de Asso, autor en 1798 de la «Historia de la Economía Política de Aragón» hace múltiples referencias al olivo en el Bajo Aragón.

La notoriedad actual del aceite del Bajo Aragón se empezó a fraguar a finales del siglo XIX coincidiendo con la pujanza comercial de Tortosa, el principal mercado de los aceites de esta zona aragonesa, donde se radicaron importantes empresas aceiteras que descubrieron sus cualidades. Esto permitió que diversas firmas comerciales se instalaran en Alcañiz para adquirir directamente el aceite del Bajo Aragón antes de llegar a Tortosa y evitar de este modo la fuerte competencia que allí se producía. Una importante referencia bibliográfica de principios de siglo demuestra la reputación que tenía el aceite del Bajo Aragón en aquella época. Se trata del libro «Elaboración del Aceite de Oliva» de Isidro Aguiló y Cortés fechado en 1918. En el primer tercio del siglo XX el aceite del Bajo Aragón era muy valorado también por gastrónomos como Teodoro Bardají, Dionisio Pérez y otros. El trascender de los tiempos ha originado un aforismo muy utilizado fuera de la región cual es que el aceite del Bajo Aragón es el mejor del mundo. Este criterio lo mantiene Daniel Magrané en su obra «El aceite de oliva en España» (Ediciones Espasa Calpe 1961).

El área de cultivo se encuentra en la zona sur oriental de la Depresión del Ebro conocida como «Bajo Aragón», coincidiendo fundamentalmente con los valles fluviales de los ríos Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña. La zona se caracteriza por su aridez con precipitaciones escasas e irregulares y temperaturas extremas, consecuencia de la continentalización que produce el relieve que aísla a esta zona de las influencias marítimas, tanto mediterráneas como atlánticas. Por otra parte el fuerte viento dominante del nordeste conocido como «Cierzo» acentúa aún más la aridez. El territorio es llano o ligeramente alomado con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 632 de Alcorisa. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonato de yeso, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe y los 367,9 mm de Alcañiz. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3 °C de Alcañiz y los 15° de Caspe. La media de las máximas es de 19,9 °C en Alcañiz y 20,6 °C en Caspe, siendo la media de las mínimas 8,8 °C y 9,3 °C respectivamente. Estos datos indican una amplitud térmica alta, de más de 18 °C. Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25 °C, sobrepasando los 35 °C de media de las máximas durante los meses de verano. Otro fenómeno característico del clima de la zona es la «inversión térmica». El invierno con períodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6 °C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15 °C.

Las técnicas de cultivo con avances científicos y tecnológicos, así como los desafíos medioambientales y las demandas de mercado hacen que la necesidad de mejorar las prácticas agrarias sea una prioridad para el futuro.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-aceite-bajo-aragon>
