C/2025/4540

13.8.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/4540)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

ЕС №: PDO-ES-03036 — 23.11.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования на ЗНП**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 15 — МАЗНИНИ И МАСЛА ОТ ЖИВОТИНСКИ, РАСТИТЕЛЕН ИЛИ МИКРОБЕН ПРОИЗХОД И ПРОДУКТИ ОТ ТЯХНОТО РАЗПАДАНЕ; ОБРАБОТЕНИ МАЗНИНИ ЗА ХРАНИТЕЛНИ ЦЕЛИ; ВОСЪЦИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ИЛИ РАСТИТЕЛЕН ПРОИЗХОД

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Необработено маслиново масло екстра качество и необработено маслиново масло, получени от плодовете на маслиновото дърво (*Olea Europaea*, L.) от местния сорт Serrana de Espadán, както и от по-малък процент други сортове — например Villeda, Canetera, Morruda и Arbequina.

Необработено маслиново масло екстра качество

Физикохимични характеристики:

— Киселинност < 0,8 %

— Пероксидно число < 20 meq O_2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Медиана на недостатъците = 0

— Медиана на признака „плодов аромат“ > 0

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Органолептични характеристики:

— Стипчивост < 3,5

— Горчивина < 3

Необработено маслиново масло

Физикохимични характеристики:

— Киселинност < 1,5 %

— Пероксидно число < 20 meq O_2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Медиана на недостатъците ≤ 3,5

— Медиана на признака „плодов аромат“ > 0

Органолептични характеристики:

— Стипчивост < 3,5

— Горчивина < 3

От органолептична гледна точка маслиновото масло е сладко, леко и плодово, с нотки на зелен бадем и свежа трева, а цветът му варира между зелен и жълт. То се отличава с подчертан растителен характер, с умерено интензивен аромат на маслини и артишок, с мирис на градински домати и нотки на прясно окосена трева. Вкусът се характеризира с баланс между сладост и стипчивост, леко галене на гърлото и деликатно горчив послевкус; дълготраен и свеж.

По отношение на органолептичните качества във връзка с вкуса и ароматите, анализирани в рамките на контролните дегустации, цялостната липса на дефекти води до класифициране на маслото като „необработено екстра качество“, а наличието на малък дефект — до неговото класифициране като „необработено“, дори и физикохимичните му характеристики да съвпадат с параметрите на „необработено екстра качество“.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Суровината представлява плодове на маслиновото дърво (*Olea Europaea*, L.) от сортовете Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda и Arbequina.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Както отглеждането, събирането и преработването на маслините, така и производството на крайния продукт се осъществяват в географския район, определен в точка 4.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Маслиновото масло с наименование за произход „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ може да се опакова от всяко опаковащо предприятие без географски ограничения. За целта трябва да се използват съдове, които са предназначени за употреба в хранителната промишленост и гарантират правилното съхранение на продукта.

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Етикетиране: независимо от вида на опаковките, които се използват за експедиране на маслата със ЗНП, върху тях трябва да фигурират идентификационни данни под формата на надписи или етикети. Освен информацията, изисквана съгласно правилата за етикетиране, етикетите трябва да съдържат наименованието „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“, изписано с ясни и незаличими букви.

Задължително е да присъства и лого под формата на специален и недвусмислен символ, тясно свързан със защитеното наименование за произход.



4. **Кратко определение на географския район**

Районът на производство на маслата, обхванати от ЗНП „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“, включва следните общини: Alfara de la Baronia, Alfondeguilla, Algar del Palancia, Algímia d'Alfara, Algimia de Almonacid, Almedijar, Altura, Arañuel, Artana, Azúebar, Castellnovo, Caudiel, Chóvar, Eslida, Estivella, Gátova, Geldo, La Vall d'Uixó, Náquera, Navajas, Olocau, Segorbe, Serra, Soneja, Sot de Ferrer, Teresa, Torres Torres и Vall de Almonacid.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Природните фактори, специфични за географския район, са климатът, почвите и ландшафтът.

Маслиновите дървета се отглеждат в природните резервати на планините Sierra Calderona и Sierra de Espadán и в техните околности. Тези места са с висока природна стойност.

Климат

Климатът е средиземноморски — топъл със сухи лета и кратко засушаване през януари. Средногодишното количество на валежите е 450 mm. Температурите варират от 8 °C през януари до 26 °C през август.

Климатичните фактори, отличаващи района от други райони на производство на маслини, са морският бриз и нощната роса, които са обусловени от близостта на планините Sierra Calderona и Sierra de Espadán до Средиземно море. Поради близостта до крайбрежието преобладаващият вятър в тези планински вериги е от изток. Този вятър, известен под името *levant*, е носител на влажни въздушни маси. Той е лек, когато няма дъждове, и се засилва при наличието на периодични изменения в температурния градиент. Този морски бриз обикновено започва около 10 часа сутринта и винаги носи влага, която оказва много положително въздействие върху маслиновите дървета през лятото.

В ясните нощи се образува роса вследствие на кондензирането на влагата във въздуха под формата на капчици по дърветата и земята.

Благодарение на комбинацията от роса и морски бриз маслиновите дървета са слабо засегнати от недостига на вода, наблюдаван в други райони на отглеждане на същата култура. Следователно цветът на маслините не се променя бързо от зелен към черен, поради което маслото им съдържа по-високи нива на хлорофилни и каротеноидни пигменти в сравнение с маслото от потъмнени маслини.

Почви

В източната част — особено в Sierra de Espadán, преобладават триаските скали, върху които са се образували силикатни почви, докато в останалата част от района преобладават варовиковите скали. Всички почви са богати на варовик и с ниско съдържание на фосфор и калий. Те са слабо плодородни, плитки и с нисък капацитет за задържане на вода.

Наличието на каменисти почви с ниско съдържание на хранителни вещества и без възможност за напояване води до по-сладък вкус и по-ниска степен на горчивина на полученото масло в сравнение с маслата от маслини, отгледани върху дълбоки почви.

Ландшафт

Ландшафтът е планински със стръмни склонове. Теренът е неравномерен, като средната надморска височина варира между 350 и 850 m. Маслиновите дървета се отглеждат на тераси, които са предимно с южно и източно изложение. По този начин те получават повече слънцегреене, отколкото маслиновите дървета, отглеждани на равен терен. Въпреки че реколтата не е изобилна, маслините са с добър размер.

5.2. *Специфични характеристики на продукта*

От органолептична гледна точка необработеното маслиново масло екстра качество и необработеното маслиново масло, произвеждани в района, се отличават с много мек вкус, изключително плодов аромат, нотки на зелен бадем и свежа трева, а цветът им варира между зелен и жълт.

Вследствие на ранното събиране на реколтата тези масла имат специфичен плодов аромат, напомнящ както на зелени, така и на зрели маслини, като преобладават характеристиките на зелените маслини.

5.3. *Човешки фактори*

Маслиновите дървета традиционно се отглеждат без напояване. Повечето от тях са на възраст над 100 години и са засадени така, че да се осигури широко пространство около всяко дърво, т.е. те са по-големи както на размер, така и по възраст, и раждат по-малко плод на единица площ. Полученото от тях масло обаче е по-меко и с по-подчертан плодов аромат.

Резитбата се извършва ежегодно. Характерно за района е подрязването на дърветата през лятото, когато от клоните се отстраняват най-силно развитите издънки. По този начин маслините са изложени на по-силно слънцегреене, което подпомага тяхното узряване.

Този метод на резитба е особено подходящ за сорта Serrana de Espadán, при който израстват много силно развити вертикални издънки. Ако не бъдат отстранени, те водят до сериозно отслабване на плододаващите клони.

Производителите използват много малко средства за растителна защита, тъй като сортът Serrana е силно устойчив на обичайните вредители по маслиновите дървета.

Маслините се събират рано — преди да са напълно узрели, в резултат на което произведеното масло е с по-подчертан плодов аромат. Те се събират направо от дървото, за да се избегне нежеланото окисляване, причинено от разцепването на плодовете при падането им на земята. Това окисляване може да доведе до повишени нива на киселинността, пероксидите и др., и по този начин да окаже неблагоприятно въздействие върху качеството на маслото.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://breu.gva.es/b/bdz0uQIj0z