C/2025/4540

13.8.2025

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(C/2025/4540)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“**

**EU č.: PDO-ES-03036 — 23.11.2023**

**CHOP (X) CHZO ( )**

1. **Název (názvy) chop**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Členský stát EU nebo třetí země**

Španělsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 15 – ŽIVOČIŠNÉ, ROSTLINNÉ NEBO MIKROBIÁLNÍ TUKY A OLEJE A VÝROBKY VZNIKLÉ JEJICH ŠTĚPENÍM; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČIŠNÉ NEBO ROSTLINNÉ VOSKY

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Extra panenský a panenský olivový olej vyrobený z plodů olivovníku (*Olea Europaea*, L.) místní odrůdy Serrana de Espadán a v menším množství i z dalších odrůd, jako jsou Villalonga, Canetera, Morruda a Arbequina.

Extra panenský olivový olej:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Kyselost: < 0,8 %

— Peroxidové číslo: ≤ 20 mEq $O_2$/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Medián vad = 0

— Ovocný medián > 0

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti:

— Pálivost < 3,5

— Hořkost < 3

Panenský olej:

Fyzikálně-chemické vlastnosti:

— Kyselost: < 1,5 %

— Peroxidové číslo: < 20 mEq $O_2$/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Medián vad ≤ 3,5

— Ovocný medián > 0

Organoleptické vlastnosti:

— Pálivost < 3,5

— Hořkost < 3

Po stránce organoleptických vlastností je olej sladký, jemný a ovocný, s nádechem zelených mandlí a čerstvé trávy, barva přechází ze zelené do žluté. Má výrazně zelený charakter, se středně intenzivní vůní oliv a artyčoků a rajčat pěstovaných pod širým nebem s tóny čerstvě posekané trávy. V ústech vytváří chuť s vyváženým poměrem sladkosti a pikantnosti, která jemně pohladí hrdlo a na závěr zanechá lehký dotek hořkosti. Chuť je trvalá a svěží.

Pokud jde o organoleptické vlastnosti chuti a vůně analyzované při kontrolních ochutnávkách: úplná absence vad odpovídá klasifikaci „extra panenský“, zatímco při drobné vadě se klasifikuje jako „panenský“, přestože fyzikálně-chemické vlastnosti odpovídají parametrům „extra panenského“.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Surovinou jsou olivy z olivovníku evropského (*Olea Europaea*, L.), odrůd Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda a Arbequina.

3.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Olivy se pěstují, sklízejí a zpracovávají a konečný produkt se připravuje v zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Olej s označením původu „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ může být balen v libovolné balírně bez jakéhokoli zeměpisného omezení. Olej musí být balen v nádobách, které zajišťují řádnou konzervaci produktu. Všechny nádoby musí být vhodné pro potraviny.

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označování: veškeré obaly všech typů používané pro účely přepravy olejů, na které se vztahuje CHOP, musí být opatřeny identifikačními údaji, a to buď vytištěnými, nebo na přiložených etiketách. Povinným označením je název: „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ zřetelným a nesmazatelným písmem, kromě údajů požadovaných podle pravidel pro označování.

Dále musí být také uvedeno logo v podobě specifického a nezaměnitelného symbolu, který je úzce spojen s chráněným označením původu.




## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast produkce olejů s CHOP „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ zahrnuje tyto obce: 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 a Vall de Almonacid.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Specifickými přírodními činiteli této zeměpisné oblasti jsou klima, půda a krajina.

Olivovníky se nacházejí v přírodních rezervacích Espadán a Calderona Sierras a v jejich okolí. Jedná se o místa s vysokou přírodní hodnotou.

Klima

Klima je středomořské: teplé se suchým létem a krátkým suchem v lednu. Průměrné roční srážky činí 450 mm/m². Teploty se pohybují od 8 °C v lednu do 26 °C v srpnu.

Mořský vánek a noční rosa jsou klimatické faktory, které tuto oblast odlišují od jiných oblastí pěstování oliv. Jsou důsledkem blízkosti oblastí Sierra Espadán a Sierra Calderona ke Středozemnímu moři. Díky blízkosti pobřeží převládá v těchto pohořích východní vítr. Jedná se o vítr, který přináší vlhkost a je známý jako „levant“. Pokud neprší, vítr není silný a vane v době pravidelného nerovnoměrného ohřívání pevniny a moře.Tento mořský vánek obvykle začíná proudit kolem desáté hodiny dopoledne a vždy přináší vlhkost, což je pro olivovníky v létě velkou výhodou.

Za jasných nocí se vlivem kondenzace vzdušné vlhkosti tvoří na stromech a na zemi kapky rosy.

Díky kombinaci rosy a mořského vánku jsou olivovníky jen zřídka postihovány nedostatkem vody, se kterým se potýkají v jiných oblastech pěstování oliv. Díky tomu nedochází k rychlému černání oliv, které tak zůstávají zelené. Jejich olej proto obsahuje vyšší množství chlorofylu a karotenoidních pigmentů než olej z tmavých oliv.

Půdy

Ve východní části převažují triasové materiály s křemičitými půdami, zejména v oblasti Espadán Sierra. Ve zbytku oblasti převládá vápenec. Všechny půdy jsou bohaté na vápník s nízkým obsahem fosforu a draslíku. Jsou málo úrodné a nedostatečně hluboké a mají malou schopnost zadržovat vodu.

Olej z kamenitých půd s nízkým obsahem živin a bez možnosti zavlažování je ve srovnání s olejem z hlubokých půd sladší a méně hořký.

Krajina

Krajina je hornatá se strmými svahy. Jedná se o nerovný terén s průměrnou nadmořskou výškou mezi 350 a 850 metry nad mořem. Olivovníky se pěstují na terasách orientovaných převážně na jih a na východ. Tímto způsobem získávají více slunečního svitu než olivovníky pěstované na rovném terénu. Ačkoli úroda nebývá bohatá, olivy dosahují dostatečné velikosti.

5.2 *Specifičnost produktu*

Z organoleptického hlediska jsou extra panenský a panenský olivový olej z této oblasti velmi jemné chuti s výjimečně ovocnou vůní, s nádechem zelených mandlí a čerstvé trávy, s barvou přecházející ze zelené do žluté.

Díky časné sklizni mají tyto oleje charakteristickou ovocnou chuť připomínající dozrávající olivy, přičemž převažuje charakteristika nezralých oliv.

5.3 *Lidské faktory*

Olivovníky se tradičně pěstují bez zavlažování. Stromy jsou většinou starší než 100 let a jsou vysazeny tak, aby každý strom měl dostatek prostoru. To obnáší stromy větší velikosti a stáří, tj. s menší produkcí na jednotku plochy. Olej je však jemnější a ovocnější.

Prořezávání se provádí každoročně. Pro tuto oblast je charakteristické, že se stromy prořezávají v létě, kdy se z větví odstraňují nejsilnější výhonky. Tímto způsobem se na olivy dostane více slunečního světla, které jim pomůže dozrát.

Tento řez je nutný zejména u odrůdy Serrana de Espadán, která vytváří velmi silné vertikální výhony. Pokud nejsou odstraněny, vážně oslabují plodonosné větve.

Pěstitelé používají jen velmi málo přípravků na ochranu rostlin, protože odrůda Serrana je velmi odolná vůči obvyklým škůdcům, kteří napadají olivovníky.

Olivy se sklízejí brzy, ještě před úplným dozráním, což dává oleji výraznější ovocný charakter. Sklízí se přímo ze stromu, aby se zabránilo nežádoucí oxidaci způsobené praskáním dužiny při dopadu na zem. To by poškodilo kvalitu oleje mimo jiné zvýšením obsahu kyselin a peroxidů.

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

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