C/2025/4540

13.8.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/4540)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona«

EU-nr.: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) på BOB**

»Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukt eller fødevaren**

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 15 – ANIMALSKE, VEGETABILSKE ELLER MIKROBIELLE FEDTSTOFFER OG OLIER SAMT DERES SPALTNINGSPRODUKTER; TILBEREDT SPISEFEDT; ANIMALSK OG VEGETABILSK VOKS

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Ekstra jomfruolie og jomfruolie fremstillet af frugten fra oliventræet (*Olea Europaea*, L.) af sorten Serrana de Espadán, som er en lokal sort, samt af andre sorter i mindre mængder, såsom Villalonga, Canetera, Morruda og Arbequina.

Ekstra jomfruolie:

Fysiske og kemiske egenskaber:

— Syreindhold: < 0,8 %

— Peroxidtal: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Median for mangler = 0

— Median for egenskaben frugtagtig > 0

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiske egenskaber:

— Skarphed < 3,5

— Bitterhed < 3

Jomfruolie:

Fysiske og kemiske egenskaber:

— Syreindhold: < 1,5 %

— Peroxidtal: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Median for mangler ≤ 3,5

— Median for egenskaben frugtagtig > 0

Organoleptiske egenskaber:

— Skarphed < 3,5

— Bitterhed < 3

I organoleptisk henseende er olien sød, blød og frugtagtig med et strejf af grønne mandler og frisk græs, og farven varierer mellem grøn og gul. Den har en udpræget grøn karakter med en duft af oliven og artiskok af moderat intensitet og af udendørs dyrkede tomater, med et strejf af nyslået græs. I munden er der en balance mellem sødme og skarphed, som blidt kærtegner ganen med et let afsluttende strejf af bitterhed. Den har en lang eftersmag og er frisk.

Med hensyn til de organoleptiske smags- og duftegenskaber, der analyseres under kontrolsmagningerne: En fuldstændig mangel på fejl medfører en klassificering som »ekstra jomfruolie«, mens mindre fejl medfører en klassificering som »jomfruolie«, selv om de fysiske og kemiske egenskaber ligger inden for parametrene for »ekstra jomfruolie«.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Råvarerne er oliven fra oliventræet (*Olea Europea*, L.) af sorterne Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda og Arbequina.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Olivenerne dyrkes, høstes og forarbejdes, og det færdige produkt fremstilles i det geografiske område, der er afgrænset i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Olie med oprindelsesbetegnelsen »Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona« kan emballeres af enhver emballeringsvirksomhed uden geografiske begrænsninger. Olien skal emballeres i beholdere, der sikrer, at produktet konserveres korrekt. Alle beholdere skal være egnede til fødevarer.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Mærkning: Al emballage af enhver art anvendt til forsendelse af de olier, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal være forsynet med identifikationsoplysninger, som enten er påtrykt eller står på etiketter, der er påsat emballagen. Mærkningen skal være forsynet med betegnelsen »D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona« med tydelige og uudslettelige bogstaver ud over de oplysninger, der er påkrævet i henhold til mærkningsreglerne.

Der skal også være påført et logo i form af et specifikt og umiskendeligt symbol, som er tæt forbundet med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Produktionsområdet for de olier, der er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Aceite de las Sierras Espadán y Calderona«, omfatter følgende kommuner: 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 og Vall de Almonacid.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

De specifikke naturlige faktorer i dette geografiske område er klimaet, jordbunden og landskabet.

Oliventræerne ligger i naturreservaterne i Espadán- og Calderona-bjergkæderne samt i det omkringliggende område. Der er tale om områder med høj naturværdi.

Klima

Klimaet er et middelhavsklima: Det er varmt med tørre somre og en kort tørkeperiode i januar. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 450 mm. Temperaturerne varierer fra 8 °C i januar til 26 °C i august.

Havbrisen og duggen om natten er klimafaktorer, der adskiller området fra andre olivenproducerende områder. De skyldes Espadán- og Calderona-bjergkædernes nærhed til Middelhavet. Denne nærhed til kysten betyder, at den fremherskende vind i disse bjergkæder kommer fra øst. Det er en fugtbærende vind, der er kendt som »levant«. Når det ikke regner, er vinden let, og den blæser, når der sker periodiske skift i den termiske gradient. Denne havbrise opstår normalt omkring kl. 10.00 og bærer altid fugt med sig, hvilket er en stor fordel for oliventræerne om sommeren.

På klare nætter dannes der dug, når fugten i luften kondenserer som små dråber på træerne og på jorden.

Kombinationen af duggen og havbrisen betyder, at oliventræerne næsten ikke påvirkes af den vandstress, der opleves i andre olivendyrkningsområder. Som følge heraf skifter olivenernes farve ikke så hurtigt fra grøn til sort. Derfor indeholder deres olie højere niveauer af klorofyl og karotenoidpigmenter end olie fra mørkere oliven.

Jordbund

I den østlige del er materiale fra Trias med kiselholdig jord dominerende, navnlig i Espadán-bjergkæden. I resten af området er kalksten dominerende. Hele jordbunden er rig på kalk og har lave niveauer af fosfor og kalium. Den mangler frugtbarhed og dybde og har ringe vandbindingsevne.

Stenet jord, der er næringsfattig og uden mulighed for kunstvanding, betyder, at olien er sødere og mindre bitter end olier fra dyb jord.

Landskab

Landskabet er bjergrigt med stejle skråninger. Det er et ujævnt terræn med en gennemsnitlig højde på mellem 350 og 850 meter over havets overflade. Oliventræerne dyrkes på terrasser, som hovedsagelig er syd- og østvendte. På denne måde får de mere sollys end oliventræer, der dyrkes på fladt terræn. Selv om udbyttet ikke er stort, har olivenene en god størrelse.

5.2. *Produktets egenart*

I organoleptisk henseende er ekstra jomfruolie og jomfruolie fra dette område meget milde olier med en usædvanligt frugtagtig duft, med et strejf af grønne mandler og frisk græs, og farven varierer mellem grøn og gul.

På grund af den tidlige høst har olierne en særlig frugtagtig karakter, der minder om en mellemting mellem umodne og modne oliven, hvor smagen af umodne oliven er fremherskende.

5.3. *Menneskelige faktorer*

Oliventræerne er traditionelt blevet dyrket uden kunstvanding. Træerne er for en stor dels vedkommende over 100 år gamle og er plantet, så hvert træ har rigeligt med plads. Det betyder større og ældre træer med en mindre produktion pr. arealenhed. Olien er dog blødere og mere frugtagtig.

Der foretages en beskæring hvert år. Det er et karakteristisk træk ved området, at træerne beskæres om sommeren, hvor de kraftigste skud fjernes fra grenene. På denne måde får olivenerne mere sollys, hvilket hjælper dem med at modne.

Denne beskæring er navnlig nødvendig for sorten Serrana de Espadán, som giver meget kraftige, lodrette skud. Hvis de ikke fjernes, svækker de i alvorlig grad de frugtbærende grene.

Producenterne anvender meget få plantebeskyttelsesmidler, da sorten Serrana er meget modstandsdygtig over for de sædvanlige skadegørere, der angriber oliventræer.

Olivenerne høstes tidligt, inden de er fuldt modne, hvilket giver olien en mere frugtagtig karakter. De høstes direkte fra træet for at undgå enhver uønsket oxidation som følge af, at kødet sprækker, når olivenerne rammer jorden. Dette ville skade oliens kvalitet ved bl.a. at øge syreindholdet og peroxidtallet.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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