C/2025/4540

13.8.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/4540)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

EU-Nr.: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

g.U. (X) g.g.A. ( )

1. **Name(n) der g.U.**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 15 – TIERISCHE, PFLANZLICHE ODER MIKROBIELLE FETTE UND ÖLE UND ERZEUGNISSE IHRER SPALTUNG; GENIESSBARE VERARBEITETE FETTE; WACHSE TIERISCHEN ODER PFLANZLICHEN URSPRUNGS

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.U. „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ handelt es sich um natives Olivenöl extra und natives Olivenöl, das aus den Früchten des Olivenbaums (*Olea Europaea*, L.) der Sorte Serrana de Espadán, einer einheimischen Sorte, und in geringerem Umfang aus anderen Sorten wie Villalonga, Canetera, Morruda und Arbequina gewonnen wird.

Natives Olivenöl extra:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Säuregehalt: < 0,8 %

— Peroxidzahl: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Fehlermedian = 0

— Fruchtigkeitsmedian > 0

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische Eigenschaften:

— Schärfe < 3,5

— Bitterkeit < 3

Natives Olivenöl:

Physikalisch-chemische Eigenschaften:

— Säuregehalt: < 1,5 %

— Peroxidzahl: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Fehlermedian ≤ 3,5

— Fruchtigkeitsmedian > 0

Organoleptische Eigenschaften:

— Schärfe < 3,5

— Bitterkeit < 3

In organoleptischer Hinsicht ist das Öl süß, geschmeidig und fruchtig, mit Nuancen von grünen Mandeln und frischem Gras, und von grüngelber Farbe. Es besitzt einen ausgesprochen grünen Charakter mit einem Aroma von Oliven und Artischocken von mittlerer Intensität sowie von im Freien angebauten Tomaten und Nuancen von frisch gemähtem Gras. Im Mund entfaltet sich ein ausgewogen süßer und scharfer Geschmack, wobei die Kehle durch eine leichte Bitternote im Abgang sanft gestreichelt wird. Nachhaltig und frisch.

In Bezug auf die organoleptischen Eigenschaften des Geschmacks und der Aromen, die bei den Kontrollverkostungen analysiert wurden: Die gänzliche Abwesenheit von Mängeln führt zu der Einstufung als „natives Olivenöl extra“, während ein kleiner Mangel die Einstufung als „natives Olivenöl“ bedeutet, auch wenn die physikalischen und chemischen Eigenschaften innerhalb der Parameter von „nativem Olivenöl extra“ liegen.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Als Rohstoff werden Oliven des Olivenbaums (*Olea Europaea*, L.) der Sorten Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda und Arbequina verwendet.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Oliven werden in dem unter Punkt 4 definierten geografischen Gebiet angebaut, geerntet und verarbeitet. Das Enderzeugnis wird in demselben Gebiet hergestellt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Öl mit der Ursprungsbezeichnung „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ darf von jedem Verpackungsbetrieb ohne geografische Beschränkung verpackt werden. Das Öl muss in Behältnissen verpackt werden, die eine ordnungsgemäße Haltbarmachung des Erzeugnisses gewährleisten. Alle Behältnisse müssen lebensmittelecht sein.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Kennzeichnung: Alle Verpackungen jeglicher Art, die für den Versand der unter die g.U. fallenden Öle verwendet werden, müssen Informationen zur Identifizierung aufweisen, die entweder aufgedruckt oder auf den angebrachten Etiketten vorhanden sind. Die Kennzeichnung muss die Bezeichnung „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ in deutlich lesbaren und unverwischbaren Schriftzeichen neben den nach den Kennzeichnungsvorschriften vorgeschriebenen Angaben enthalten.

Außerdem muss ein Logo in Form eines spezifischen und unverwechselbaren Symbols vorhanden sein, das mit der geschützten Ursprungsbezeichnung in engem Zusammenhang steht.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet der Öle mit der g.U. „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ umfasst die folgenden Gemeinden: 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 und Vall de Almonacid.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die spezifischen natürlichen Faktoren dieses geografischen Gebiets sind das Klima, die Böden und die Landschaft.

Die Olivenbäume stehen in den Naturschutzgebieten Espadán und Calderona Sierras und in dem umliegenden Gebiet. Dabei handelt es sich um Gebiete von hohem Naturwert.

Klima

Es herrscht warmes Mittelmeerklima mit trockenen Sommern und einer kurzen Dürre im Januar. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge beträgt 450 mm. Die Temperaturen liegen zwischen 8 °C im Januar und 26 °C im August.

Das Gebiet unterscheidet sich durch zwei klimatische Faktoren von anderen Olivenanbaugebieten: die Meeresbrise und den nächtlichen Tau. Sie rühren von der Nähe der Gebiete Espadán und Calderona Sierras zum Mittelmeer her. Aufgrund der Nähe zur Küste kommt der vorherrschende Wind in diesen Berggebieten aus dem Osten. Es handelt sich um einen feuchten Wind, den „Levante“: Bei Trockenheit weht er nur leicht. Er tritt dann auf, wenn sich Temperaturunterschiede zwischen Landmasse und Meer ergeben. In der Regel kommt diese Meeresbrise gegen 10.00 Uhr auf und bringt stets Feuchtigkeit mit sich, was für die Olivenbäume im Sommer von großem Vorteil ist.

In klaren Nächten bildet sich Tau, wenn die Luftfeuchtigkeit als Tröpfchen an den Bäumen und am Boden kondensiert.

Durch diese Kombination aus Tau und Meeresbrise sind die Olivenbäume kaum von der Wasserknappheit betroffen, die in anderen Olivenanbaugebieten herrscht. Folglich ändert sich die Farbe der Oliven nur langsam von grün zu schwarz und ihr Öl enthält höhere Chlorophyllwerte und mehr Carotinoid-Pigmente als Öl aus dunklen Oliven.

Böden

Im östlichen Teil des Gebiets herrschen triassische Materialien mit kieselsäurehaltigen Böden vor, insbesondere im Gebirge Espadán Sierra. Im Rest des Gebiets dominiert Kalkstein. Alle Böden sind kalkreich und weisen geringe Phosphor- und Kaliumwerte auf. Es mangelt ihnen an Fruchtbarkeit und Tiefe und sie verfügen lediglich über ein geringes Wasserrückhaltevermögen.

Wenn die Olivenbäume auf nährstoffarmen steinigen Böden stehen und es keine Möglichkeit der Bewässerung gibt, ist das gewonnene Öl süßer und weniger bitter im Vergleich zu Ölen aus Gebieten mit tiefen Böden.

Landschaft

Die Landschaft ist bergig mit steilen Hängen. Es handelt sich um unebenes Gelände mit einer durchschnittlichen Höhe von 350 bis 850 m über dem Meeresspiegel. Die Olivenbäume wachsen auf Terrassen, die vor allem nach Süden und Osten ausgerichtet sind. Dadurch erhalten sie mehr Sonneneinstrahlung als Olivenbäume in ebenem Gelände. Die Ernte ist zwar nicht üppig, aber die Oliven sind von guter Größe.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

In organoleptischer Hinsicht handelt es sich bei dem nativen Olivenöl extra und dem nativen Olivenöl dieses Gebiets um sehr milde Öle mit einem außergewöhnlich fruchtigen Aroma und Nuancen von grünen Mandeln und frischem Gras, von grüngelber Farbe.

Aufgrund der frühen Ernte weisen diese Öle eine charakteristische Fruchtigkeit auf, die zwischen der einer grünen und einer reifen Olive liegt, wobei die Charakteristik der grünen Olive überwiegt.

5.3. *Menschliche Faktoren*

Die Olivenbäume werden traditionell ohne Bewässerung angebaut. Die Bäume sind weit über 100 Jahre alt und wurden so gepflanzt, dass jeder Baum reichlich Platz hat. Dadurch sind die Bäume größer und älter, mit einer geringeren Erzeugung pro Flächeneinheit. Das Öl ist jedoch geschmeidiger und fruchtiger.

Der Schnitt findet jährlich statt. Kennzeichnend für das Gebiet ist, dass die Bäume im Sommer geschnitten werden, wenn die kräftigsten Triebe von den Ästen entfernt werden. Auf diese Weise erhalten die Oliven eine stärkere Besonnung, wodurch sie optimal reifen können.

Der Schnitt ist insbesondere für die Sorte Serrana de Espadán erforderlich, die sehr kräftige vertikale Triebe ausbildet. Wenn sie nicht entfernt werden, schwächen sie die fruchttragenden Zweige erheblich.

Die Erzeuger wenden Pflanzenschutzmittel nur in sehr geringem Maße an, da die Sorte Serrana gegen die üblichen Schädlinge, die Olivenbäume befallen, äußerst resistent ist.

Die Oliven werden früh geerntet, bevor sie vollständig ausgereift sind, wodurch der fruchtige Charakter des Öls zusätzlich unterstrichen wird. Sie werden direkt vom Baum geerntet, um eine unerwünschte Oxidation zu vermeiden, die durch das Aufspalten des Fruchtfleisches verursacht wird, wenn die Oliven auf den Boden fallen. Dies würde die Qualität des Öls beeinträchtigen, indem u. a. der Säure- und Peroxidgehalt ansteigen würde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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