C/2025/4540

13.8.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/4540)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

Αριθ. ΕΕ: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ισπανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 15 - ΖΩΙΚΑ, ΦΥΤΙΚΑ Ή ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΑ ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΛΑΔΙΑ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΣΠΑΣΗΣ ΑΥΤΩΝ· ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΜΕΝΑ ΒΡΩΣΙΜΑ ΛΙΠΗ· ΚΕΡΙΑ ΖΩΙΚΗΣ Ή ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο το οποίο παράγεται από τον ελαιόκαρπο (*Olea Europaea*, L.) της ποικιλίας Serrana de Espadán, μιας τοπικής ποικιλίας, και από άλλες ποικιλίες, σε μικρότερες αναλογίες, όπως οι ποικιλίες Villalonga, Canetera, Morruda και Arbequina.

Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— . Οξύτητα: < 0,8 %

— . Αριθμός υπεροξειδίων: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0.22

— . K232 < 2.50

— . Διάμεση τιμή ελαττωμάτων = 0

— . Διάμεση τιμή φρουτώδους > 0

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— . Πικάντικο < 3.5

— . Πικρό < 3

Παρθένο έλαιο:

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά:

— . Οξύτητα: < 1,5 %

— . Αριθμός υπεροξειδίων: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0.25

— . K232 < 2.60

— . Διάμεση τιμή ελαττωμάτων ≤ 3,5

— . Διάμεση τιμή φρουτώδους > 0

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

— . Πικάντικο < 3.5

— . Πικρό < 3

Από οργανοληπτική άποψη, το ελαιόλαδο είναι γλυκό, απαλό και φρουτώδες, με νότες πράσινου αμυγδάλου και φρέσκου χόρτου, με χρώμα μεταξύ πράσινου και κίτρινου. Έχει κυρίως άγουρο χαρακτήρα, με άρωμα ελιών και αγκινάρας μέτριας έντασης, καθώς και ντομάτας υπαίθριας καλλιέργειας, με νότες πρόσφατα θερισμένου χόρτου. Υπάρχει ισορροπία γλυκύτητας και καυστικότητας στο στόμα, που αφήνει μια απαλή αίσθηση στον λαιμό και μια ελαφρώς πικρή υφή στο τέλος. Έχει διαρκή και δροσερό χαρακτήρα.

Όσον αφορά τις οργανοληπτικές ιδιότητες της γεύσης και των αρωμάτων που αναλύονται στις γευσιγνωσίες ελέγχου: η πλήρης έλλειψη ελαττωμάτων οδηγεί στην ταξινόμησή του ως «εξαιρετικά παρθένου», ενώ ένα μικρό ελάττωμα οδηγεί στην ταξινόμησή του ως «παρθένου», μολονότι τα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά του εμπίπτουν στις παραμέτρους του «εξαιρετικού παρθένου».

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Οι πρώτες ύλες είναι ελιές του ελαιόδεντρου (*Olea Europea*, L.) των ποικιλιών Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda και Arbequina.

3.4. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή*

Οι ελιές καλλιεργούνται, συγκομίζονται και μεταποιούνται και το τελικό προϊόν παρασκευάζεται εντός της οριοθετημένης στο σημείο 4 γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το ελαιόλαδο με την ονομασία προέλευσης «Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona» μπορεί να συσκευάζεται από οποιαδήποτε επιχείρηση συσκευασίας, χωρίς γεωγραφικούς περιορισμούς. Το ελαιόλαδο πρέπει να συσκευάζεται σε δοχεία που εξασφαλίζουν την ορθή συντήρηση του προϊόντος. Όλοι οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλοι για τρόφιμα.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Επισήμανση: κάθε συσκευασία, κάθε είδους, που χρησιμοποιείται για την αποστολή των ελαίων που καλύπτονται από την ΠΟΠ πρέπει να φέρει αναγνωριστικά στοιχεία, είτε τυπωμένα είτε σε επικολλημένες ετικέτες. Η επισήμανση πρέπει να φέρει την επωνυμία «D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» με ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, επιπλέον των πληροφοριών που απαιτούνται στους κανόνες για την επισήμανση.

Πρέπει επίσης να υπάρχει λογότυπο με τη μορφή ειδικού και αδιαμφισβήτητου συμβόλου που συνδέεται στενά με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.



4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής των ελαιολάδων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» περιλαμβάνει τους ακόλουθους δήμους: 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 και Vall de Almonacid.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής*

Οι ειδικοί φυσικοί παράγοντες αυτής της γεωγραφικής περιοχής είναι το κλίμα, τα εδάφη και το τοπίο.

Τα ελαιόδεντρα βρίσκονται στα φυσικά καταφύγια των Espadán και Calderona Sierras και της γύρω περιοχής. Πρόκειται για τόπους υψηλής φυσικής αξίας.

Κλίμα

Το κλίμα είναι μεσογειακό: ζεστό με ξηρά καλοκαίρια και βραχεία περίοδο ξηρασίας τον Ιανουάριο. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι 450 mm. Οι θερμοκρασίες κυμαίνονται από 8 °C τον Ιανουάριο έως 26 °C τον Αύγουστο.

Η θαλάσσια αύρα και η νυχτερινή αποψίλωση αποτελούν κλιματικούς παράγοντες που διαφοροποιούν την περιοχή από άλλες περιοχές παραγωγής ελιάς. Οι παράγοντες αυτοί προκύπτουν από τη γειτνίαση των περιοχών Espadán και Calderona Sierras με τη Μεσόγειο Θάλασσα. Λόγω της γειτνίασης με την ακτή, ο άνεμος που επικρατεί σε αυτές τις ορεσειρές προέρχεται από τα ανατολικά. Πρόκειται για υγρό άνεμο, γνωστό ως «λεβάντε» (ανατολικό). Όταν δεν υπάρχουν βροχοπτώσεις, είναι ήπιος και φυσά κατά τις περιοδικές εναλλαγές στη θερμική βαθμίδα. Αυτή η θαλάσσια αύρα συνήθως παρατηρείται γύρω στις 10.00 π.μ. και φέρνει πάντα υγρασία, η οποία αποτελεί μεγάλο πλεονέκτημα για τα ελαιόδεντρα το καλοκαίρι.

Τις νύχτες χωρίς συννεφιά, σχηματίζεται δρόσος όταν η υγρασία στον αέρα συμπυκνώνεται υπό τη μορφή σταγονιδίων στα δέντρα και στο έδαφος.

Ο συνδυασμός της δρόσου και της θαλάσσιας αύρας έχει ως αποτέλεσμα τα ελαιόδεντρα να πλήττονται ελάχιστα από την υδατική καταπόνηση που παρατηρείται σε άλλες ελαιοκομικές περιοχές. Κατά συνέπεια, το χρώμα των ελιών δεν αλλάζει γρήγορα από πράσινο σε μαύρο. Ως εκ τούτου, το ελαιόλαδό τους περιέχει υψηλότερα επίπεδα χλωροφύλλης και καροτενοειδών χρωστικών ουσιών από ό,τι το ελαιόλαδο από σκούρες ελιές.

Εδάφη

Στο ανατολικό τμήμα, τα τριασικά υλικά κυριαρχούν με τα πυριτικά εδάφη, ιδίως στο Espadán Sierra. Στην υπόλοιπη περιοχή κυριαρχεί ο ασβεστόλιθος. Όλα τα εδάφη είναι πλούσια σε ασβέστη, με χαμηλά επίπεδα φωσφόρου και καλίου. Στερούνται γονιμότητας και βάθους και έχουν μικρή ικανότητα κατακράτησης νερού.

Τα πετρώδη εδάφη με χαμηλή περιεκτικότητα σε θρεπτικά συστατικά, χωρίς δυνατότητα άρδευσης, έχουν ως αποτέλεσμα το ελαιόλαδο να είναι γλυκύτερο και λιγότερο πικρό σε σύγκριση με τα έλαια από βαθιά εδάφη.

Τοπίο

Το τοπίο είναι ορεινό, με απότομες πλαγιές. Πρόκειται για ανομοιογενές ανάγλυφο με μέσο υψόμετρο μεταξύ 350 και 850 μέτρων πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Τα ελαιόδεντρα καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες, κυρίως με νότιο και ανατολικό προσανατολισμό. Έτσι, εκτίθενται σε περισσότερη ηλιοφάνεια σε σχέση με τα ελαιόδεντρα που καλλιεργούνται σε επίπεδη επιφάνεια. Αν και η καλλιέργεια δεν είναι άφθονη, οι ελιές έχουν καλό μέγεθος.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος*

Από οργανοληπτική άποψη, το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο και το παρθένο ελαιόλαδο της περιοχής είναι πολύ ήπιας γεύσης, με εξαιρετικά φρουτώδες άρωμα, νότες πράσινου αμυγδάλου και φρέσκου χόρτου, και χρώμα μεταξύ πράσινου και κίτρινου.

Λόγω της πρώιμης συγκομιδής, τα εν λόγω ελαιόλαδα έχουν χαρακτηριστική, φρουτώδη γεύση, που θυμίζει πράσινες και ώριμες ελιές, ενώ κυριαρχεί η πράσινη ελιά.

5.3. *Ανθρώπινοι παράγοντες*

Τα ελαιόδενδρα καλλιεργούνται παραδοσιακά χωρίς άρδευση. Τα δέντρα είναι στην πλειονότητά τους άνω των 100 ετών και φυτεύονται έτσι ώστε κάθε δέντρο να διαθέτει άφθονο χώρο. Αυτό σημαίνει δέντρα μεγαλύτερου μεγέθους και ηλικίας, με μικρότερη παραγωγή ανά μονάδα επιφάνειας. Ωστόσο, το ελαιόλαδο έχει πιο απαλή και φρουτώδη γεύση.

Το κλάδεμα πραγματοποιείται ετησίως. Χαρακτηριστικό γνώρισμα της περιοχής είναι ότι τα δέντρα κλαδεύονται το καλοκαίρι, όταν απομακρύνονται από τα κλαδιά οι πιο εύρωστοι βλαστοί. Έτσι, οι ελιές εκτίθενται σε περισσότερη ηλιοφάνεια, γεγονός που τις βοηθά να ωριμάσουν.

Το κλάδεμα αυτό είναι ιδιαίτερα απαραίτητο για την ποικιλία Serrana de Espadán, η οποία παράγει πολύ εύρωστους κάθετους βλαστούς. Εάν αυτοί δεν αφαιρεθούν, αποδυναμώνουν σε μεγάλο βαθμό τα καρποφόρα κλαδιά.

Οι παραγωγοί χρησιμοποιούν ελάχιστες φυτοϋγειονομικές επεξεργασίες, καθώς η ποικιλία Serrana είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στους συνήθεις επιβλαβείς οργανισμούς που επιτίθενται στα ελαιόδεντρα.

Οι ελιές συγκομίζονται πρόωρα, πριν από την πλήρη ωρίμασή τους, γεγονός που δίνει μεγαλύτερη έμφαση στον φρουτώδη χαρακτήρα του ελαιολάδου. Συγκομίζονται απευθείας από το δέντρο, ώστε να αποφεύγεται κάθε ανεπιθύμητη οξείδωση που προκαλείται από τον διαχωρισμό της σάρκας όταν οι ελιές πέφτουν στο έδαφος. Αυτό θα έβλαπτε την ποιότητα του ελαιολάδου, αυξάνοντας, μεταξύ άλλων, τα επίπεδα οξύτητας και υπεροξειδίων.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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