C/2025/4540

13.8.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/4540)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

ELi nr: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

KPN (X) KGT ( )

1. KPN nimetus(ed)

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 15 – LOOMSED, TAIMSED JA MIKROOBSED RASVAD JA ÕLID NING NENDE LÕHUSTAMISSAADUSED; TÖÖDELDUD TOIDURASVAD; LOOMSED JA TAIMSED VAHAD

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Ekstra-väärisoliiviõli ja väärisoliiviõli, mis on toodetud oliivipuu (*Olea Europaea*, L.) kohaliku sordi „Serrana de Espadán“ viljadest ja väiksemas osas muude sortide, nagu „Villalonga“, „Canetera“, „Morruda“ ja „Arbequina“ viljadest.

Ekstra-väärisoliiviõli

Füüsikalis-keemilised omadused

— Happesus: < 0,8 %

— Peroksiidarv: < 20 meq O2/kg

— Ultraviolettkiirguse absorptsioon K270 < 0,22

— Ultraviolettkiirguse absorptsioon K232 < 2,50

— Veamediaan = 0

— Puuviljasuse mediaan > 0

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptilised omadused

— Teravus < 3,5

— Mõrudus < 3

Väärisoliiviõli

Füüsikalis-keemilised omadused

— Happesus: < 1,5 %

— Peroksiidarv: < 20 meq O2/kg

— Ultraviolettkiirguse absorptsioon K270 < 0,25

— Ultraviolettkiirguse absorptsioon K232 < 2,60

— Veamediaan ≤ 3.5

— Puuviljasuse mediaan > 0

Organoleptilised omadused

— Teravus < 3,5

— Mõrudus < 3

Organoleptilised omadused: õli on magus, siidine ja puuviljane, rohelise mandli ja värske rohu varjundiga; värvus varieerub rohekast kollakani. Tootel on eristuv nn roheline lõhn: keskmise intensiivsusega oliivide ja artišoki aroom ning vabas õhus kasvatatud tomatite lõhn, millel on värskelt niidetud rohu nüanss. Maitses on tasakaalus magusus ja teravus, mis paitab pehmelt kurku ja jätab kergelt mõru järelmaitse. Maitse on püsiv ja värske.

Kontrollrühma poolt degusteerimisel analüüsitud maitse ja aroomide organoleptilised omadused: defektide täielik puudumine võimaldab õli liigitada ekstra-väärisoliiviõliks ning väikese defektiga õli liigitatakse väärisoliiviõliks, kuigi selle füüsikalised ja keemilised omadused vastavad ekstra-väärisoliiviõlile seatud nõuetele.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Tooraine on oliivid, mis on saadud järgmistelt oliivipuu (*Olea Europea*, L.) sortidelt: „Serrana de Espadán“, „Villalonga“, „Canetera“, „Morruda ja Arbequina“.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Oliivid kasvatatakse, koristatakse ja töödeldakse ning toode valmistatakse punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Päritolunimetusega „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ hõlmatud õli võib pakendada mis tahes pakendamisettevõte ilma geograafiliste piiranguteta. Õli tuleb pakendada mahutitesse, mis tagavad toote nõuetekohase säilimise. Kõik mahutid peavad vastama toiduohutuse nõuetele.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Märgistus: kõikidel pakenditel, mida kasutatakse kaitstud päritolunimetusega õli transportimisel, peavad olema märgitud identifitseerimisandmed trükituna kas pakendile või lisatud etiketile. Lisaks märgistamiseeskirjades nõutavale teabele peab märgistusel olema selgete ja kustutamatute tähtedega nimetus „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“.

Samuti peab märgistusel olema kaitstud päritolunimetuse eriomane ja eksimatult äratuntav logo.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ hõlmatud õlide tootmispiirkonda kuuluvad järgmised omavalitsusüksused: 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 ja Vall de Almonacid.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Selle geograafilise piirkonna erilised looduslikud tegurid on kliima, mullastik ja maastik.

Oliivipuid leidub Espadáni ja Calderona Sierrase looduskaitsealadel ning neid ümbritsevas piirkonnas. Need on suure loodusliku väärtusega piirkonnad.

Kliima

Kliima on tüüpiliselt vahemereline: suved on soojad ja kuivad ning jaanuaris on lühiajaliselt põuane. Aastane keskmine sademete hulk on 450 mm. Temperatuurid ulatuvad 8 °C jaanuaris kuni 26 °C augustis.

Meretuul ja öine kaste on kliimategurid, mis eristavad piirkonda muudest oliivikasvatuspiirkondadest. Need on tingitud Espadáni ja Calderona Sierrase lähedusest Vahemerele. Kuna rannik on lähedal, puhub tuul nendes mäeahelikes enamasti idast. See on niiskust kandev tuul, mida kohalikud kutsuvad nimega „*levant*“. Kui sademeid ei ole, on see tuul kerge ja puhub perioodiliselt mõjutatuna temperatuuride vahest. Meretuul tõuseb tavaliselt umbes kella 10.00 paiku hommikul ja kannab alati niiskust, mis on suvel oliivipuude jaoks väga vajalik.

Selgetel öödel tekib kaste, kui õhuniiskus kondenseerub tilkadena puudel ja maapinnal.

Kaste ja meretuulte koosmõju tagavad, et võrreldes muude oliivikasvatuspiirkondadega mõjutab veestress oliivipuid vähesel määral ning oliivide värvus muutub rohelisest mustaks pigem aeglaselt. Seega sisaldab õli rohkem klorofülli ja karotenoidpigmente kui tumenenud oliividest saadud õli.

Mullad

Piirkonna idaosas domineerivad triiase ajastu ränimullad, eriti Espadán Sierras. Piirkonna ülejäänud osas on ülekaalus lubjakivi. Kõik mullad on lubjarikkad, vähese fosfori- ja kaaliumisisaldusega. Mullad on väheviljakad, õhukesed ja vähese veesäilitusvõimega.

Kivised mullad, mis sisaldavad vähe toitaineid ja mida ei ole võimalik niisutada, tagavad, et õli on magusam ja vähem mõrkjas kui täidlase mullakihiga piirkondades toodetud õli.

Maastik

Maastik on mägine, järskude nõlvadega. Tegemist on ebatasase maastikuga, mille keskmine kõrgus merepinnast on 350–850 meetrit. Oliivipuid kasvatatakse peamiselt lõuna- ja idasuunas avanevatel terrassidel. Nii saavad nad rohkem päikesepaistet kui tasasel maal kasvavad oliivipuud. Kuigi saak ei ole suur, on oliivid sobiva suurusega.

5.2. *Toote eripära*

Organoleptiliselt on selle piirkonna ekstra-väärisoliiviõli ja väärisoliiviõli väga maheda maitsega, neil on erakordselt puuviljane lõhn, rohelise mandli ja värske rohu varjund ning värvus varieerub rohelisest kollaseni.

Tänu varajasele saagikoristusele on õlidel iseloomulik puuviljasus, mis meenutab rohelisi ja küpseid oliive, kusjuures domineerib roheliste oliivide nüanss.

5.3. *Inimtegurid*

Oliivipuid on traditsiooniliselt kasvatatud ilma niisutamata. Puud on valdavalt üle 100 aasta vanad ja istutatud nii, et igal puul on piisavalt ruumi. See tähendab, et puud on suuremad ja vanemad ning toodang pindalaühiku kohta on väiksem, kuid õli on siidisem ja puuviljalisem.

Puid kärbitakse igal aastal. Piirkonnale on iseloomulik, et puid lõigatakse suvel, kui oksadelt eemaldatakse kõige jõulisemad võrsed. Nii saavad oliivid rohkem päikesepaistet, mis aitab neil küpseda.

Selline lõikamine on eriti vajalik sordi „Serrana de Espadán“ puhul, mis kasvatab väga jõulisi püstiseid võrseid. Kui neid ei eemaldata, muutuvad viljakandvad oksad oluliselt nõrgemaks.

Tootjad kasutavad väga vähe taimekaitsevahendeid, kuna sort „Serrana“ on oliivipuid ründavate tavapäraste kahjurite suhtes väga resistentne.

Oliivid koristatakse varakult, enne kui need on täielikult küpsed, mis suurendab õli puuviljalisust. Viljad korjatakse otse puust, et vältida soovimatut oksüdeerumist, mida põhjustab viljaliha lõhenemine, kui oliivid satuvad maapinnale. See kahjustaks õli kvaliteeti, suurendades muu hulgas happesust ja peroksiidide sisaldust.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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