C/2025/4540

13.8.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/4540)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

EU-nro: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

SAN (X) SMM ( )

1. **SAN:n nimi tai nimet**

”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 15 – ELÄIN-, KASVI- JA MIKROBIRASVAT JA -ÖLJYT SEKÄ NIIDEN PILKKOUTUMISTUOTTEET; VALMISTETUT RAVINTORASVAT; ELÄIN- JA KASVIVAHAT

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Ekstra-neitsytoliiviöljy ja neitsytoliiviöljy, jotka on tuotettu oliivipuun (*Olea Europaea* L.) paikallisen lajikkeen ”Serrana de Espadán” hedelmistä ja vähäisemmissä määrin muista lajikkeista, kuten Villalonga, Canetera, Morruda ja Arbequina.

Ekstra-neitsytoliiviöljy:

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

— . Happopitoisuus: < 0,8 %

— . Peroksidiluku: < 20 mekv O2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Virheiden mediaani = 0.

— . Hedelmäisyyden mediaani > 0

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aistinvaraiset ominaisuudet

— . Pistävyys < 3,5

— . Karvaus < 3

Neitsytöljy:

Fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet:

— . Happopitoisuus: < 1,5 %

— . Peroksidiluku: < 20 mekv O2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Virheiden mediaani ≤ 3,5

— . Hedelmäisyyden mediaani > 0

Aistinvaraiset ominaisuudet

— . Pistävyys < 3,5

— . Karvaus < 3

Aistinvaraisin termein kuvaillen öljy on makeaa, tasaista ja hedelmäistä, siinä on vihreän mantelin ja tuoreen ruohon vivahteita ja sen väri on vihreän ja keltaisen välillä. Öljy on erityisen vihreää, ja siinä on keskivoimakkaita oliivin ja artisokan aromeja. Lisäksi siinä on ulkona kasvatettujen tomaattien aromeja sekä vastaleikatun ruohon vivahteita. Makeuden ja pistävyyden suutuntuma on tasapainoinen, ja nieltäessä öljy tuntuu pehmeältä ja jättää jälkeensä kevyen karvauden tunnun. Maku on viipyilevä ja raikas.

Makujen ja aromien aistinvaraisten ominaisuuksien analyysi kontrollimaistelussa: täydellinen virheettömyys johtaa luokitteluun ”ekstra-neitsytoliiviöljy”, kun taas pieni virhe johtaa luokitteluun ”neitsytoliiviöljy”, vaikka fyysiset ja kemialliset ominaisuudet olisivatkin ekstra-neitsytoliiviöljyn parametrien sisällä.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Raaka-aineita ovat oliivipuun (*Olea Europea* L.) lajikkeista Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda ja Arbequina peräisin olevat oliivit.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Oliivit kasvatetaan, korjataan ja jalostetaan ja lopputuote valmistetaan 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Alkuperänimityksellä ”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona” varustettua öljyä voi pakata mikä tahansa pakkausyritys ilman maantieteellisiä rajoituksia. Öljy on pakattava astioihin, jotka takaavat tuotteen hyvän säilyvyyden. Kaikkien pakkausten on oltava elintarvikekäyttöön soveltuvia.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Merkitseminen: kaikissa pakkauksissa, joissa SAN-merkittyjä öljyjä lähetetään, on oltava tunnistetiedot joko painettuna tai etikettiin kiinnitettynä. Merkinnöissä on oltava nimitys ”D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” selkein ja pysyvin kirjaimin niiden tietojen lisäksi, joita merkitsemistä koskevissa säännöissä vaaditaan.

Lisäksi merkinnöissä on oltava erityinen ja yksiselitteinen tunnus, joka liittyy läheisesti suojattuun alkuperänimitykseen:



4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Suojatun alkuperänimityksen ”Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” saaneiden öljyjen tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat kunnat: 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. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Maantieteellisen alueen luonnon erityistekijät ovat ilmasto, maaperä ja maisema.

Oliivipuut kasvavat Espadánin ja Calderona Sierrasin luonnonsuojelualueilla ja niitä ympäröivällä alueella. Nämä ovat luonnonarvoltaan merkittäviä paikkoja.

Ilmasto

Ilmasto on välimerellinen: lämmin ja kuivakesäinen, ja tammikuussa on lyhyt sateeton jakso. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 450 millimetriä. Lämpötilat vaihtelevat tammikuun 8:sta elokuun 26 °C:seen.

Merituuli ja yökaste ovat ilmastotekijöitä, jotka erottavat alueen muista oliivintuotantoalueista. Ne ovat seurausta siitä, että Espadán ja Calderona Sierras sijaitsevat niin lähellä Välimerta. Rannikon läheisyys tarkoittaa, että näillä vuoristoalueilla vallitsee itäinen, kosteutta mukanaan tuova tuuli, jota kutsutaan nimellä ”levant”. Sateettomana aikana tuuli on lempeä, ja se puhaltaa, kun lämpögradientissa tapahtuu toistuvaa vaihtelua. Tämä merituuli nousee yleensä kymmenen aikaan aamulla ja tuo aina mukanaan kosteutta, mistä on kesäisin paljon hyötyä oliivipuille.

Kirkkaina öinä muodostuu kastetta, kun ilman kosteus tiivistyy pisaroina puiden ja maan pinnalle.

Kasteen ja merituulen yhdistelmän ansiosta oliivipuihin ei täällä juurikaan vaikuta muilla oliivinviljelyalueilla tavallinen vesistressi. Näin ollen oliivien väri ei muutu nopeasti vihreästä mustaksi, joten niiden öljy sisältää enemmän klorofylli- ja karotenoidipigmenttejä kuin tummista oliiveista peräisin oleva öljy.

Maaperä

Alueen itäosassa, erityisesti Espadán Sierrassa, on pääasiassa triaskauden ainesta ja piipitoista maaperää. Alueen muissa osissa on eniten kalkkikiveä. Kaikki maaperä on kalkkipitoista, jossa on matala fosfori- ja kaliumpitoisuus. Maaperä ei ole hedelmällistä eikä syvää, ja sen vedenpidätyskyky on vähäinen.

Kivinen maaperä, jossa on vähän ravinteita ja jossa ei ole kastelumahdollisuuksia, tarkoittaa, että syvään maaperään verrattuna öljystä tulee makeampaa ja vähemmän karvasta.

Pinnanmuodostus

Maisema on vuoristoinen, ja siinä on jyrkkiä rinteitä. Epätasaisen maaston keskimääräinen korkeus merenpinnasta on 350–850 metriä. Oliivipuita viljellään pengerryksillä, jotka antavat pääasiassa etelään ja itään. Näin ne saavat enemmän auringonpaistetta kuin tasaisella maaperällä kasvatetut oliivipuut. Vaikka sato ei ole runsas, oliivien koko on hyvä.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Aistinvaraisesti tarkasteltuna alueen ekstra-neitsytoliiviöljy ja neitsytoliiviöljy ovat hyvin miedon makuisia öljyjä, joiden aromi on poikkeuksellisen hedelmäinen vihreän mantelin ja tuoreen ruohon vivahtein. Öljyjen väri on vihreän ja keltaisen välillä.

Varhaisen korjuun vuoksi öljyissä on vihreän ja kypsän vaiheen välillä oleville oliiveille tyypillistä hedelmäisyyttä, ja vihreiden oliivien ominaisuudet korostuvat.

5.3 *Inhimilliset tekijät*

Oliivipuita on perinteisesti kasvatettu ilman kastelua. Puut ovat suurelta osin yli 100-vuotiaita, ja ne on istutettu siten, että kullakin puulla on runsaasti tilaa. Tämä tarkoittaa kooltaan suurempia ja iältään vanhempia puita, joiden tuotanto pinta-alayksikköä kohti on pienempi, mutta joista saatava öljy on tasaisempaa ja hedelmäisempää.

Puita leikataan vuosittain. Alueelle on ominaista, että puut leikataan kesällä ja tuolloin oksista poistetaan paksuimmat versot. Näin oliivit saavat enemmän auringonpaistetta, mikä auttaa niitä kypsymään.

Leikkaaminen on erityisen tärkeää Serrana de Espadán -lajikkeelle, joka tuottaa erittäin paksuja, pystysuoria versoja. Jos niitä ei poisteta, ne heikentävät merkittävästi hedelmää tuottavia oksia.

Tuottajat käyttävät hyvin vähän kasvinsuojeluaineita, koska Serrana-lajike on erittäin vastustuskykyinen oliivipuun tavallisimmille tuhoojille.

Oliivit korjataan varhaisessa vaiheessa, ennen kuin ne ovat täysin kypsiä, mikä korostaa enemmän öljyn hedelmäisyyttä. Ne korjataan suoraan puusta, jotta vältetään ei-toivottu hapettuminen, joka johtuu hedelmälihan halkeamisesta oliivien osuessa maahan. Tämä vahingoittaisi öljyn laatua muun muassa nostamalla happo- ja peroksidipitoisuuksia.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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