C/2025/4540

13.8.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/4540)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

EU br.: PDO-ES-03036 — 23.11.2023.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv(i) ZOI-ja**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Španjolska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 15 – MASTI I ULJA ŽIVOTINJSKOG ILI BILJNOG PODRIJETLA TE PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRERAĐENE JESTIVE MASTI; ŽIVOTINJSKI ILI BILJNI VOSKOVI

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Ekstra djevičansko i djevičansko maslinovo ulje proizvedeno od ploda masline (*Olea Europaea*, L.) lokalne sorte Serrana de Espadán te od drugih sorti u manjim omjerima, kao što su Villalonga, Canetera, Morruda i Arbequina.

Ekstra djevičansko maslinovo ulje:

Fizikalna i kemijska svojstva:

— . Kiselost: < 0,8 %

— . Peroksidni broj: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Medijan mana = 0

— . Medijan voćnosti > 0

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptička svojstva:

— . Pikantnost < 3,5

— . Gorčina < 3

Djevičansko ulje:

Fizikalna i kemijska svojstva:

— . Kiselost: < 1,5 %

— . Peroksidni broj: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Medijan mana ≤ 3,5

— . Medijan voćnosti > 0

Organoleptička svojstva:

— . Pikantnost < 3,5

— . Gorčina < 3

U organoleptičkom smislu ulje je slatko, glatko i voćno, s natruhama zelenog badema i svježe trave, boje između zelene i žute. Ima poseban zeleni karakter, s aromama maslina i artičoke srednjeg intenziteta te rajčica uzgojenih na otvorenom, s natruhama svježe pokošene trave. U ustima se osjeti ravnoteža slatkoće i pikantnosti, koja klizi niz grlo sa završnom notom gorčine. Postojano i svježe.

U pogledu organoleptičkih svojstava okusa i aroma analiziranih u kontrolnim organoleptičkim postupcima: ako nema nikakvih nedostataka, ulje se klasificira kao „ekstra djevičansko", a u slučaju malog nedostatka klasificira se kao „djevičansko" iako su fizikalna i kemijska svojstva unutar parametara „ekstra djevičansko".

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Sirovine su plodovi masline (*Olea Europea*, L.) sorti Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda i Arbequina.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Masline se uzgajaju, beru i prerađuju, a gotovi se proizvod priprema na zemljopisnom području definiranom u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Ulje s oznakom izvornosti „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona" može pakirati bilo koje poduzeće za pakiranje bez ikakvih zemljopisnih ograničenja. Ulje se mora pakirati u spremnike koji osiguravaju ispravno čuvanje proizvoda. Svi spremnici moraju biti sigurni za upotrebu za prehrambene proizvode.

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Označivanje: sva ambalaža, svih vrsta, koja se upotrebljava za otpremu ulja obuhvaćenih ZOI-jem mora sadržavati identifikacijske podatke, tiskane ili na pričvršćenim etiketama. Na oznakama mora jasnim slovima koja se ne mogu izbrisati biti istaknut naziv „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona", uz informacije koje su propisane pravilima o označivanju.

Mora biti istaknut i logotip u obliku specifičnog i nepromjenjivog simbola koji je usko povezan sa zaštićenom oznakom izvornosti.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje proizvodnje ulja obuhvaćenih ZOI-jem „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" čine sljedeće općine: 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 i Vall de Almonacid.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Posebni prirodni čimbenici tog zemljopisnog područja su klima, tlo i krajolik.

Stabla maslina se nalaze u prirodnim rezervatima Espadán i Calderona Sierras te u okolnom području. To su mjesta velike prirodne vrijednosti.

Klima

Klima je sredozemna: topla sa suhim ljetima i kratkom sušom u siječnju. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 450 mm. Temperature se kreću između 8 °C u siječnju i 26 °C u kolovozu.

Morski povjetarac i noćna rosa klimatski su čimbenici zbog kojih se to područje razlikuje od drugih područja za proizvodnju maslina, a nastaju zbog blizine Espadána i Calderone Sierras Sredozemnom moru. Zbog blizine obale vjetar u tim planinskim lancima uglavnom puše s istoka. Riječ je o vjetru koji nosi vlagu, poznatom kao „levant". Kad nema kiše, blag je i puše uslijed periodičnih promjena termičkog gradijenta. Taj morski povjetarac obično se pojavljuje oko 10 ujutro i uvijek nosi vlagu, što je ljeti znatno pogoduje stablima maslina.

Tijekom blagih noći rosa nastaje kad se vlaga iz zraka kondenzira kao kapljice na stablima i tlu.

Zbog kombinacije rose i morskog povjetarca masline su rijetko pogođene nestašicom vode koja je prisutna u drugim područjima uzgoja maslina. Stoga se boja maslina ne mijenja brzo iz zelene u crnu. Njihovo ulje zato sadržava veće razine klorofila i karotenoidnih pigmenata nego ulje od tamnih maslina.

Tlo

U istočnom dijelu prevladavaju trijasni materijali sa silikatnim tlima, posebno u Espadán Sierri. Na ostatku područja prevladava vapnenac. Sva su tla bogata vapnencem s niskim razinama fosfora i kalija. Nisu plodna ni duboka te imaju mali kapacitet zadržavanja vode.

Zbog toga što su tla kamena s niskim udjelom hranjivih tvari i bez mogućnosti navodnjavanja, ulje je slađe i manje gorko u usporedbi s uljima iz dubokih tala.

Krajolik

Krajolik je planinski sa strmim padinama. Riječ je o neravnomjernom terenu s prosječnom nadmorskom visinom od 350 do 850 metara. Masline se uzgajaju na terasama, uglavnom okrenutima prema jugu i istoku. Na taj način dobivaju više sunčeve svjetlosti od maslina uzgojenih na ravnom tlu. Iako urod nije obilan, masline su dobre veličine.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

U organoleptičkom smislu ekstra djevičanska i djevičanska maslinova ulja s tog područja vrlo su blaga s iznimno voćnom aromom, s natruhama zelenog badema i svježe trave, boje između zelene i žute.

Zbog rane berbe ta ulja imaju karakterističnu voćnost koja podsjeća na masline između zelenih i zrelih, a prevladavaju obilježja zelene masline.

5.3. *Ljudski čimbenici*

Masline se tradicionalno uzgajaju bez navodnjavanja. Stabla su uglavnom starija od 100 godina i posađena tako da svako stablo ima dovoljno prostora. To znači da su stabla veća i starija, a proizvodnja po jedinici površine je manja. Međutim, ulje je glatko i voćnije.

Stabla se obrezuju svake godine. Za to je područje karakteristično da se stabala obrezuju ljeti kad se s grana uklanjaju najjači izdanci. Zbog toga masline dobivaju više svjetlosti, što im pomaže u dozrijevanju.

To je obrezivanje posebno potrebno za sortu Serrana de Espadán, koja ima vrlo snažne vertikalne izdanke. Ako se ne uklone, znatno oslabljuju rodne grane.

Proizvođači koriste vrlo malo sredstava za zaštitu bilja jer je sorta Serrana vrlo otporna na štetne organizme koji često napadaju stabla maslina.

Masline se beru rano, prije nego što potpuno dozriju, što dodatno naglašava voćnost ulja. Beru se izravno sa stabla kako bi se izbjegla neželjena oksidacija uzrokovana cijepanjem ploda kad masline padnu na tlo. To bi naštetilo kvaliteti ulja, među ostalim i zato što se time povećavaju razine kiselosti i peroksida.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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