C/2025/4540

2025.8.13.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/4540)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

EU-szám: PDO-ES-03036 – 2023.11.23.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM)**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Spanyolország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 15 – ÁLLATI, NÖVÉNYI VAGY MIKROBIÁLIS ZSÍR ÉS OLAJ ÉS EZEK BONTÁSI TERMÉKEI; ELKÉSZÍTETT ÉTKEZÉSI ZSÍR; ÁLLATI VAGY NÖVÉNYI EREDETŰ VIASZ

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

Extraszűz és szűz olívaolaj, amelyet a helyi Serrana de Espadán fajtához tartozó olajfa (*Olea Europaea,* L.) gyümölcséből, valamint kisebb arányban más fajták, például Villalonga, Canetera, Morruda és Arbequina olajfa gyümölcséből állítanak elő.

Extraszűz olívaolaj:

Fizikai és kémiai jellemzők:

— . Savtartalom: < 0,8 %

— . Peroxidszám: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Hibamedián = 0

— . Gyümölcsösségi medián > 0

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Érzékszervi jellemzők:

— . Csípősség < 3,5

— . Keserűség < 3

Szűzolaj:

Fizikai és kémiai jellemzők:

— . Savtartalom: < 1,5 %

— . Peroxidszám: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Hibamedián ≤ 3,5

— . Gyümölcsösségi medián > 0

Érzékszervi jellemzők:

— . Csípősség < 3,5

— . Keserűség < 3

Érzékszervi szempontból az olaj édes, selymes és gyümölcsös, zöld mandulára és frissen vágott fűre emlékeztető jegyekkel, a színe pedig zöld és sárga között van. Különösen zöld, aromája olajbogyóra és közepes intenzitású articsókára, valamint a szabadban termesztett paradicsomra emlékeztet, frissen vágott füvet idéző jegyekkel. A szájban az édesség és a csípősség egyensúlyát érezhetjük, torkunkat gyengéden simogatja, végül pedig enyhén kesernyés érzetet hagy maga után. Hosszantartó és friss.

A minőségellenőrzésre szolgáló kóstolók során elemzett ízek és aromák az érzékszervi jellemzőik tekintetében: a hibák teljes hiánya „extraszűz” besorolást, míg egy kisebb hiba „szűz” besorolást eredményez annak ellenére is, hogy a fizikai és kémiai jellemzők az „extraszűz” kategória paraméterein belül vannak.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A nyersanyag a Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda és Arbequina fajtákhoz tartozó olajfák (*Olea Europea*, L.) olajbogyója.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az olajbogyók termesztése, betakarítása és feldolgozása, valamint a késztermék előállítása a 4. pontban meghatározott földrajzi területen történik.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

Az eredetmegjelöléssel ellátott „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona” olaj csomagolását bármely csomagolóüzem végezheti földrajzi megkötés nélkül. Az olajat olyan tárolóedényekbe kell csomagolni, amelyek biztosítják a termék megfelelő konzerválását. Minden tárolóedénynek élelmiszer-biztonságosnak kell lennie.

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Címkézés: az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott olajok szállításához használt minden csomagolás összes típusán fel kell tüntetni az azonosító adatokat, akár a csomagolásra nyomtatva, akár hozzácsatolt címkéken. A címkén fel kell tüntetni a „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” jelzést jól látható és eltávolíthatatlan módon, valamint a címkézésre vonatkozó jogszabályok által előírt információkat.

Logót is fel kell tüntetni rajta az oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez szorosan kapcsolódó, egyedi és félreérthetetlen szimbólum formájában.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” olajok előállítási területe a következő településeket foglalja magában: 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 és Vall de Almonacid.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

E földrajzi terület sajátos természeti tényezőit az éghajlat, a talaj és a táj alkotja.

Az olajfák Espadán és Calderona Sierras természetvédelmi területein, valamint a környező területen találhatók. Ezek nagy természeti értéket képviselő helyek.

Éghajlat

Mediterrán éghajlat jellemzi: meleg van, a nyarak szárazak, januárban pedig rövid aszály szokott lenni. Az átlagos éves csapadékmennyiség 450 mm. A hőmérséklet a januári 8 °C és az augusztusi 26 °C között mozog.

A tengeri szellő és az éjszakai harmat olyan éghajlati tényezők, amelyek megkülönböztetik a területet a többi olajbogyó-termelő területtől. Ezek Espadán és Calderona Sierras a Földközi-tengerhez való közelségéből fakadnak. A parthoz való közelségnek köszönhetően a hegyvidékek uralkodó szele keleti szél. Ez az úgynevezett „Levante” szél csapadékot hordoz. Amikor nem esik az eső, a szél enyhe, a hőmérséklet gradiens időszakos váltakozása esetén pedig erősen fúj. Ez a tengeri szél általában 10 óra körül támad fel, és mindig csapadékot hordoz, ami nagy előnyt jelent nyáron az olajfák számára.

A tiszta éjszakákon harmat képződik, amikor a levegőben lévő nedvesség cseppekben lecsapódik a fákon és a talajon.

A harmat és a tengeri szél kombinációjának köszönhetően az olajfákat alig érinti a más olajfatermő területeken tapasztalt vízhiány. Ennek következtében az olajbogyó sem színeződik el gyorsan zöldről feketére. A belőlük kinyert olaj így több klorofill és karotinoid pigmentet tartalmaz, mint a sötétebb olajbogyókból származó olaj.

Talaj

A keleti részen, különösen Espadán Sierra térségében triászi anyagok vannak túlsúlyban szilikátos talajokkal. A terület többi részén a mészkő dominál. Az összes talajtípus gazdag mészben, foszfor- és káliumtartalmuk pedig alacsony. Nem túl termékenyek és mélyek, emellett gyenge vízmegtartó képességgel rendelkeznek.

Az alacsony tápanyagtartalmú köves talajok miatt, ahol nincs lehetőség öntözésre, az olaj édesebb és kevésbé keserű, mint a mély talajú területekről származó olajok.

Táj

A táj hegyvidéki, meredek lejtőkkel. Domborzati viszonyai egyenetlenek: az átlagos tengerszint feletti magasság 350 és 850 méter között mozog. Az olajfákat főként délre és keletre néző teraszokon termesztik. Ily módon több napsütést kapnak, mint a vízszintes talajon termesztett olajfák. Bár a termés nem bőséges, az olajbogyók nagy méretűek.

5.2. *A termék sajátosságai*

Érzékszervi szempontból az e területről származó extraszűz és szűz olívaolaj rendkívül enyhe ízű és kivételesen gyümölcsös aromájú, zöld mandulára és frissen vágott fűre emlékeztető jegyekkel, a színe pedig zöld és sárga között van.

A korai betakarításnak köszönhetően ezek az olajok a zöld és az érett olajbogyóra emlékeztető gyümölcsös jelleggel rendelkeznek, közülük is a zöld olajbogyó a domináns.

5.3. *Emberi tényezők*

Az olajfákat hagyományosan öntözés nélkül termesztik. A fák zöme 100 évesnél idősebb, és úgy ültették őket, hogy minden fának bőséges hely jusson. Ebből fakadóan a fák nagyobb méretűek és idősebbek, így az alapterület egységenkénti termelése kevesebb. Az olaj azonban selymesebb és gyümölcsösebb.

Metszésre évente kerül sor. A terület sajátossága, hogy a fákat nyáron metszik, ekkor a legerősebb hajtásokat távolítják el az ágakról. Ily módon az olajbogyók több napsütést kapnak, ami elősegíti az érést.

Erre a metszésre különösen a Serrana de Espadán fajta esetében van szükség, amelyen nagyon erős függőleges rügyek szoktak kifejlődni. Ha nem távolítják el őket, nagyon meggyengítik a termőágakat.

A termesztők nagyon kevés növényvédő szeres kezelést alkalmaznak, mivel a Serrana fajta rendkívül ellenálló az olajfákat károsító szokványos kártevőkkel szemben.

Az olajbogyókat korán, még azelőtt betakarítják, hogy teljesen megérnének, így nagyobb hangsúlyt kap az olaj gyümölcsös jellege. Közvetlenül a fáról takarítják be őket, hogy elkerüljék az olajbogyó talajra hullásakor a gyümölcshús szétnyílása által okozott nem kívánt oxidációt. Ez ártana az olaj minőségének, többek között azáltal, hogy növelné a savtartalmat és a peroxid szintjét.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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