C/2025/4540

2025 8 13

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/4540)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

ES Nr.: PDO-ES-03036 — 2023 11 23

SKVN (X) SGN ( )

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Ispanija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 15 – GYVŪNINIAI, AUGALINIAI ARBA MIKROORGANIZMŲ RIEBALAI IR ALIEJUS BEI JŲ SKILIMO PRODUKTAI; PARUOŠTI VALGOMIEJI RIEBALAI; GYVŪNINIS ARBA AUGALINIS VAŠKAS

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

Ypač grynas ir grynas alyvuogių aliejus, pagamintas iš vietinės veislės „Serrana de Espadán“ alyvmedžių (*Olea Europaea* L.) vaisių ir mažesne dalimi iš kitų veislių, tokių kaip „Villalonga“, „Canetera“, „Morruda“ ir „Arbequina“, alyvmedžių vaisių.

Ypač grynas alyvuogių aliejus:

Fizinės ir cheminės savybės:

— . rūgštingumas: < 0,8 %

— . peroksidų kiekis: < 20 mekv O2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . defektų mediana = 0,

— . vaisių požymio mediana > 0

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Juslinės savybės:

— . aitrumas < 3,5

— . kartumas < 3

Grynas alyvuogių aliejus:

Fizinės ir cheminės savybės:

— . rūgštingumas: < 1,5 %

— . peroksidų kiekis: < 20 mekv O2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . defektų mediana < 3,5,

— . vaisių požymio mediana > 0

Juslinės savybės:

— . aitrumas < 3,5

— . kartumas < 3

Kalbant apie juslines savybes, aliejus yra saldus, švelnus, vaisiškas, su žaliųjų migdolų ir šviežios žolės poskoniais, jo spalva – nuo žalios iki geltonos. Jis pasižymi ryškiu žalumynų aromatu – vidutinio intensyvumo alyvuogių ir artišoko ir lauke auginamų pomidorų aromatais bei ką tik nupjautos žolės pokvapiais. Ragaujant juntamas subalansuotas saldumas ir aštrumas, švelniai glostantys gerklę, o po to – lengvas kartumo poskonis. Skonis ilgai išliekantis ir gaivus.

Kalbant apie juslines skonio ir aromato savybes ištirtas kontrolinių degustacijų metu: jei visiškai nėra defektų, jis klasifikuojamas kaip „ypač grynas“, jei defektai nedideli – kaip „grynas“, nors ir fizinės bei cheminės savybės atitinka „ypač gryno“ aliejaus parametrus.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Žaliavos yra veislių „Serrana de Espadán“, „Villalonga“, „Canetera“, „Morruda“ ir „Arbequina“ alyvmedžių (*Olea Europaea* L.) alyvuogės.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Alyvuogės auginamos, skinamos, perdirbamos ir galutinis produktas ruošiamas 4 skirsnyje apibrėžtoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

Kilmės vietos nuoroda „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ žymimą aliejų gali išpilstyti bet kuri išpilstymo įmonė be jokių geografinių apribojimų. Aliejus turi būti išpilstomas į talpyklas, užtikrinančias tinkamą produkto išsaugojimą. Visos talpyklos turi būti iš liestis su maistu tinkamos medžiagos.

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ženklinimas Ant visų rūšių pakuočių, kuriose siunčiamas SKVN žymimas aliejus, turi būti atspausdinta arba pritvirtinta identifikacinė informacija. Be ženklinimo taisyklėse reikalaujamos informacijos etiketėje aiškiomis ir neištrinamomis raidėmis turi būti nurodytas pavadinimas „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“.

Be to, joje turi būti logotipas, t. y. specifinis ir aiškus simbolis, glaudžiai susijęs su saugoma kilmės vietos nuoroda.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SKVN „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ žymimo aliejaus gamybos vietovė apima šias savivaldybes: 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,Vall de Almonacid.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Specifiniai šios geografinės vietovės gamtiniai veiksniai yra klimatas, dirvožemis ir kraštovaizdis.

Alyvmedžiai auga Espados ir Kalderonos kalnų gamtos rezervatuose bei jų apylinkėse. Tai didelės gamtinės vertės vietos.

Klimatas

Vyrauja Vidužemio jūros klimatas – šiltos, sausos vasaros ir trumpa sausra sausio mėnesį. Vidutinis kritulių kiekis per metus yra 450 mm. Temperatūra svyruoja nuo 8 °C sausį iki 26 °C rugpjūtį.

Jūros brizas ir naktį susidaranti rasa – tai klimato veiksniai, išskiriantys šią vietovę iš kitų alyvuogių auginimo vietovių. Šiuos veiksnius lemia tai, kad Espados ir Kalderonos kalnai yra arti Vidužemio jūros. Dėl šio nedidelio atstumo nuo pakrantės šiuose kalnuose vyraujantis vėjas pučia iš rytų. Tai drėgmę nešantis vėjas, vadinamas levantu. Kai lietaus nėra, jis yra vos juntamas, o pučia, kai įvyksta temperatūros pokyčiai. Šis jūros brizas paprastai pakyla apie 10.00 val. ir visada neša drėgmę, o tai labai naudinga alyvmedžiams vasarą.

Giedromis naktimis rasa susidaro, kai ore esanti drėgmė kondensuojasi lašelių pavidalu ant medžių ir žemės.

Dėl rasos ir jūros brizo derinio alyvmedžiai beveik nepatiria vandens stygiaus, su kuriuo susiduriama kitose alyvmedžių auginimo vietovėse. Dėl šios priežasties alyvuogių spalva iš žalios greitai netampa juoda. Todėl jų aliejuje yra daugiau chlorofilo ir karotinoidų pigmentų nei tamsių alyvuogių aliejuje.

Dirvožemiai

Rytinėje dalyje vyrauja triaso periodu susidariusios medžiagos su silicio turinčiais dirvožemiais, ypač Espados kalnuose. Likusioje vietovės dalyje vyrauja klintys. Visuose dirvožemiuose gausu kalkių, mažai fosforo ir kalio. Jie nederlingi ir negilūs, prastai sulaiko vandenį.

Iš akmenuotame dirvožemyje, kuriame mažai maisto medžiagų ir kurio neįmanoma drėkinti, išaugintų alyvuogių pagamintas aliejus yra saldesnis ir ne toks kartus, palyginti su aliejumi, pagamintu iš giliuose dirvožemiuose auginamų alyvuogių.

Kraštovaizdis

Kraštovaizdį sudaro kalnai stačiais šlaitais. Reljefas nelygus, jo vidutinis aukštis svyruoja nuo 350 iki 850 metrų virš jūros lygio. Alyvmedžiai auginami terasose, daugiausia orientuotose į pietus ir rytus. Tokiu būdu jie gauna daugiau saulės šviesos nei lygumose augantys alyvmedžiai. Nors derlius nėra gausus, alyvuogės yra gero dydžio.

5.2. *Produkto ypatumai*

Jusliniu požiūriu šioje vietovėje gaminamas ypač grynas ir grynas alyvuogių aliejus yra labai švelnaus skonio, pasižymintis itin vaisišku aromatu su žaliųjų migdolų ir šviežios žolės pokvapiais, o jo spalva būna nuo žalios iki geltonos.

Tipiškas aliejaus savybes lemia tai, kad alyvuogių derlius nuimamas anksti, todėl alyvuogių kvapas primena vaisius – tai paprastai būdinga alyvuogėms, kurios jau nebėra žalios, bet dar nėra sunokusios – tačiau vyrauja žalių alyvuogių kvapas.

5.3. *Žmogiškieji veiksniai*

Alyvmedžiai tradiciškai auginami jų nedrėkinant. Dauguma medžių yra senesni nei 100 metų amžiaus ir pasodinti taip, kad kiekvienas medis turėtų daug erdvės. Tai reiškia, kad medžiai gali išaugti didesni ir senesni, o jų derlius, tenkantis vienam paviršiaus ploto vienetui, yra mažesnis. Tačiau aliejus yra sodresnis ir vaisiškesnis.

Medžiai genimi kasmet. Šiai vietovei būdinga tai, kad medžiai genimi vasarą, kai nuo šakų pašalinami gyvybingiausi ūgliai. Tokiu būdu alyvuogės gauna daugiau saulės šviesos, kuri padeda joms sunokti.

Šis genėjimas ypač reikalingas veislės „Serrana de Espadán“ alyvmedžiams, kurie išaugina labai gyvybingus vertikalius ūglius. Jų nepašalinus vaisius vedančios šakos labai susilpnėja.

Augintojai naudoja labai mažai augalų apsaugos priemonių, nes veislės „Serrana“ alyvmedžiai yra labai atsparūs įprastiems alyvmedžius puolantiems kenkėjams.

Alyvuogės skinamos anksti, kol dar nėra visiškai sunokusios, todėl aliejus įgauna daugiau vaisiškų savybių. Alyvuogės skinamos tiesiai nuo medžio, kad būtų išvengta nepageidaujamos oksidacijos, susidarančios minkštimui skilus alyvuogėms nukritus ant žemės. Tai pakenktų aliejaus kokybei, nes, be kita ko, padidėtų jo rūgštingumas ir peroksidų kiekis.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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