C/2025/4540

13.8.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/4540)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

ES Nr.: PDO-ES-03036 – 23.11.2023.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **ACVN**

“Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 15 – DZĪVNIEKU, AUGU VAI MIKROBU TAUKI UN EĻĻAS UN TO ŠĶELŠANĀS PRODUKTI; GATAVI PĀRTIKAS TAUKI; DZĪVNIEKU VAI AUGU VASKI

3.2. *Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa un neapstrādāta olīveļļa, ko ražo no vietējās šķirnes “Serrana de Espadán” olīvkoka (*Olea Europaea*, L.) augļiem un – mazākās proporcijās – no citu šķirņu olīvkoku augļiem, piemēram, “Villalonga”, “Canetera”, “Morruda” un “Arbequina”.

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

— . Skābums: < 0,8 %

— . Peroksīda skaitlis: < 20 meq O_2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Defektu mediāna = 0

— . Augļainuma mediāna > 0

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiskās īpašības

— . Sīvums < 3,5

— . Rūgtums < 3

Neapstrādāta eļļa

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

— . Skābums: < 1,5 %

— . Peroksīda skaitlis: < 20 meq O_2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Defektu mediāna ≤ 3,5

— . Augļainuma mediāna > 0

Organoleptiskās īpašības

— . Sīvums < 3,5

— . Rūgtums < 3

Organoleptiskajā ziņā eļļa ir salda, maiga un augļaina, ar zaļu mandeļu un svaigas zāles niansēm, krāsa – no zaļas līdz dzeltenai. Tā ir īpaši zaļa, ar vidēji intensīvu olīvu un artišoku aromātu un ārā audzētu tomātu aromātu, kā arī nesen pļautas zāles niansēm. Garšas ziņā pastāv salduma un sīvuma līdzsvars, eļļa maigi pārklāj rīkli ar viegli rūgtenu pēcgaršu. Noturīga un svaiga.

Kontroldegustācijās analizētās organoleptiskās īpašības garšas un aromātu ziņā: ja nav pilnīgi nekādu defektu, eļļu klasificē kā "neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu", bet neliela defekta dēļ piešķir klasifikāciju "neapstrādāta olīveļļa", pat ja fizikālās un ķīmiskās īpašības atbilst "neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas" parametriem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Izejvielas ir olīvas no olīvkoka (*Olea Europea*, L.) šķirnēm "Serrana de Espadán", "Villalonga", "Canetera", "Morruda" un "Arbequina".

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Olīvas audzē, novāc un pārstrādā, kā arī gatavo produktu pagatavo 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Eļļu ar cilmes vietas nosaukumu "Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona" drīkst fasēt jebkurš iepakošanas uzņēmums bez ģeogrāfiskiem ierobežojumiem. Eļļa ir jāfasē traukos, kas nodrošina šā produkta pienācīgu saglabāšanu. Visiem konteineriem ir jābūt tādiem, kas ir pārtikas produktiem nekaitīgi.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējums: uz visiem visu veidu iepakojumiem, ko izmanto, lai nosūtītu eļļas, uz kurām attiecas ACVN, ir jābūt identifikācijas informācijai – vai nu uzdrukātai, vai uz pievienotām etiķetēm. Papildus informācijai, kas prasīta marķēšanas noteikumos, marķējumā ir jābūt nosaukumam "*D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona*" ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem.

Jābūt arī logotipam īpaša un nepārprotama simbola veidā, kas cieši saistīts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ACVN "Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" apzīmēto eļļu ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija: *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* un *Vall de Almonacid*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Šā ģeogrāfiskā apgabala īpašie dabas faktori ir klimats, augsne un ainava.

Olīvkoki aug *Espadán* un *Calderona Sierras* dabas rezervātos un to apkārtnē. Tās ir vietas ar augstu dabas vērtību.

Klimats

Apgabalā ir Vidusjūras klimats: silts ar sausām vasarām un īsu sausuma periodu janvārī. Vidējais nokrišņu daudzums gadā ir 450 mm. Temperatūras diapazons ir no 8 °C janvārī līdz 26 °C augustā.

Jūras brīze un nakts rasa ir klimata faktori, kas šo apgabalu atšķir no citiem olīvu audzēšanas apgabaliem. Tos nodrošina *Espadán* un *Calderona Sierras* tuvums Vidusjūrai. Šis piekrastes tuvums nozīmē to, ka šajās kalnu grēdās valdošais vējš nāk no austrumiem. Tas ir mitrumu nesošs vējš, kas pazīstams kā "*levant*". Ja nav lietus, vējš ir viegls un pūš laikā, kad apgabalā notiek periodiskas temperatūras svārstības.Šī jūras brīze parasti sākas aptuveni plkst. 10.00 un vienmēr nes mitrumu, kas ir priekšrocība, kura olīvkokiem vasarā ir ļoti noderīga.

Skaidrās naktīs, kad mitrums gaisā kondensējas kā pilieni uz kokiem un zemes, veidojas rasa.

Pateicoties rasas un jūras brīžu kombinācijai, olīvkokus reti ietekmē ūdens trūkums, kas vērojams citos olīvu audzēšanas apgabalos. Līdz ar to olīvu krāsa strauji nemainās no zaļas uz melnu. Tāpēc to eļļa ir ar augstāku hlorofila un karotinoīdu pigmentu saturu nekā eļļa no tumšinātām olīvām.

Augsne

Apgabala austrumu daļā pārsvarā ir triasa materiāli ar kramzemes augsnēm, jo īpaši *Espadán Sierra*. Pārējā apgabala daļā dominē kaļķakmens. Visas augsnes ir bagātas ar kaļķiem, kuros ir zems fosfora un kālija saturs. Tām trūkst auglības un dziļuma un ir maza spēja noturēt ūdeni.

Ja ir akmeņainas augsnes ar zemu barības vielu saturu un nav apūdeņošanas iespējas, tas nozīmē, ka eļļa ir saldāka un mazāk rūgtena salīdzinājumā ar eļļām no olīvām, kas iegūtas no dziļās augsnēs augošiem olīvkokiem.

Ainava

Ainava ir kalnaina ar stāvām nogāzēm. Tas ir nevienmērīgs reljefs, kura vidējais augstums ir 350–850 metri virs jūras līmeņa. Olīvkokus audzē uz terasēm, kas vērstas galvenokārt uz dienvidiem un austrumiem. Tādējādi tie saņem vairāk saules gaismas nekā olīvkoki, ko audzē līdzenumā. Lai gan kultūra nav bagātīga, olīvu lielums ir labs.

5.2. *Produkta specifika*

Organoleptiskajā ziņā šajā apgabalā iegūtā neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa un neapstrādāta olīveļļa ir ļoti maigas garšas eļļa ar ārkārtīgi augļainu aromātu, ar zaļu mandeļu un svaigas zāles niansēm, savukārt krāsa ir no zaļas līdz dzeltenai.

Agrīnas ražas novākšanas rezultātā šīm eļļām ir raksturīgs augļainums, kas atgādina zaļas līdz nobriedušas olīvas, un dominē zaļām olīvām raksturīgās īpašības.

5.3. *Cilvēkfaktori*

Olīvkokus tradicionāli audzē bez apūdeņošanas. Koki lielākoties ir vecāki par 100 gadiem un ir iestādīti tā, lai katram kokam būtu liela platība. Tas nozīmē, ka koki ir lielāki un vecāki, ar mazāku produkciju uz platības vienību. Taču eļļa ir viendabīgāka un augļaināka.

Kokus apgriež katru gadu. Apgabalam raksturīga iezīme ir tā, ka kokus apgriež vasarā, atdalot no zariem visspēcīgākos dzinumus. Tādējādi olīvas saņem vairāk saules gaismas, un tas palīdz tām nogatavoties.

Šāda apgriešana ir īpaši nepieciešama šķirnei "Serrana de Espadán", kas veido ļoti spēcīgus vertikālus dzinumus. Ja tos nenoņem, tie ievērojami vājina augļzarus.

Ražotāji izmanto ļoti maz augu aizsardzības līdzekļu, jo šķirne "Serrana" ir ļoti izturīga pret parastajiem kaitīgajiem organismiem, kas apdraud olīvkokus.

Olīvas novāc agri, pirms tās ir pilnībā nogatavojušās, un tas piešķir eļļai vēl lielāku augļainumu. Olīvas novāc tieši no koka, lai izvairītos no nevēlamas oksidācijas, ko izraisa mīkstuma šķelšanās, olīvām atsitoties pret zemi. Tas kaitētu eļļas kvalitātei, citastarp paaugstinot skābuma un peroksīdu līmeni.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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