C/2025/4540

13.8.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/4540)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

EU-nr.: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen van de BOB**

“Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 15 — DIERLIJKE, PLANTAARDIGE OF MICROBIËLE VETTEN EN OLIËN EN DISSOCIATIEPRODUCTEN DAARVAN; BEWERKT SPIJSVET; WAS VAN DIERLIJKE OF VAN PLANTAARDIGE OORSPRONG

3.2. *Beschrijving van het product waarop de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Extra olijfolie van eerste persing en olijfolie van eerste persing die wordt geproduceerd uit vruchten van de olijfboom (*Olea Europaea*, L.) van de lokale variëteit Serrana de Espadán, en van andere variëteiten in kleinere verhoudingen, zoals Villalonga, Canetera, Morruda en Arbequina.

Extra olijfolie van eerste persing:

Fysische en chemische kenmerken:

— Zuurgraad: < 0,8 %

— Peroxidegetal: < 20 mEq O_2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Mediaan voor gebreken = 0

— Mediaan voor fruitigheid > 0

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptische kenmerken:

— Scherpheid < 3,5

— Bitterheid < 3

Olie van eerste persing:

Fysische en chemische kenmerken:

— Zuurgraad: < 1,5 %

— Peroxidegetal: < 20 mEq O_2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Mediaan voor gebreken ≤ 3,5

— Mediaan voor fruitigheid > 0

Organoleptische kenmerken:

— Scherpheid < 3,5

— Bitterheid < 3

Organoleptisch gezien is de olie zoet, glad en fruitig, met toetsen van groene amandel en vers gras en met een kleur die van groen naar geel overgaat. Ze heeft een bijzonder groen karakter, met een middelintens aroma van olijven en artisjok en van vollegrondtomaten, met hints van pas gemaaid gras. In de mond is er een evenwicht tussen zoet en scherp, die de keel zacht streelt en eindigt met een lichte toets van bitterheid. Persistent en fris.

Wat betreft de organoleptische kwaliteiten van smaak en aroma's, die bij de controleproeverijen zijn geanalyseerd: een totale afwezigheid van gebreken resulteert in een indeling als "extra olijfolie van de eerste persing", terwijl een klein gebrek tot een indeling als "olijfolie van eerste persing" leidt, ook al vallen de fysische en chemische kenmerken binnen de parameters van "extra olijfolie van eerste persing".

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De grondstoffen zijn olijven van de olijfboom (*Olea Europea*, L.) van de variëteiten Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda en Arbequina.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De olijven worden geteeld, geoogst en verwerkt en het eindproduct wordt bereid in het in punt 4 omschreven geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Olie met de oorsprongsbenaming "Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona" mag zonder geografische beperking door elk verpakkingsbedrijf worden verpakt. De olie moet worden verpakt in recipiënten die een goede bewaring van het product waarborgen. Alle recipiënten moeten geschikt zijn voor levensmiddelen.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Etikettering: op alle verpakkingen, ongeacht het type, die worden gebruikt voor de verzending van de onder de BOB vallende oliën, moeten identificatiegegevens zijn aangebracht, hetzij gedrukt, hetzij op etiketten die eraan zijn bevestigd. Op het etiket moet de naam "D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" in duidelijke en onuitwisbare letters worden aangebracht, naast de krachtens de etiketteringsvoorschriften vereiste vermeldingen.

Op het etiket moet daarnaast een grafisch symbool staan dat bestaat uit het specifieke en unieke logo dat onlosmakelijk met de beschermde oorsprongsbenaming verbonden is.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied van de oliën met de BOB "Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" omvat de volgende gemeenten: 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 en Vall de Almonacid.

5. **Verband met het geografische gebied**

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De specifieke natuurlijke factoren van dit geografische gebied zijn het klimaat, de bodem en het landschap.

De olijfbomen bevinden zich in de natuurreservaten van de Sierra de Espadán en Sierra Calderona en het omliggende gebied. Dit zijn plaatsen met een hoge natuurwaarde.

Klimaat

Het klimaat is mediterraan: warm met droge zomers en een korte droogteperiode in januari. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 450 mm. De temperaturen variëren van 8 °C in januari tot 26 °C in augustus.

De zeebries en nachtdauw zijn klimaatfactoren die het gebied onderscheiden van andere olijfteeltgebieden. Ze zijn het gevolg van de nabijheid van de Sierra de Espadán en de Sierra Calderona tot de Middellandse Zee. De nabijheid van de kust betekent dat de overheersende wind in deze bergketens uit het oosten komt. Het is een vochtige wind, die bekendstaat als de "levanter". Als er geen regen is, is hij mild en hij waait wanneer er periodieke alternanties in de temperatuurgradiënt optreden. Deze zeebries steekt gewoonlijk rond 10.00 uur 's ochtends op en voert altijd vocht aan, wat een groot voordeel is voor de olijfbomen in de zomer.

Bij heldere nachten condenseert het vocht in de lucht tot dauwdruppeltjes op de bomen en de grond.

Door de combinatie van de dauw en de zeebries hebben de olijfbomen nauwelijks last van de waterstress waarmee andere olijfteeltgebieden worden geconfronteerd. Bijgevolg gaat de kleur van de olijven niet snel van groen naar zwart over. De olie bevat daardoor hogere gehalten aan chlorofyl- en carotenoïdepigmenten dan olie uit donkere olijven.

Bodems

In het oostelijke deel overheersen triassische materialen met kiezelbodems, met name in de Sierra de Espadán. In de rest van het gebied overheerst kalksteen. Alle bodems zijn rijk aan kalk met lage fosfor- en kaliumgehalten. Ze zijn onvruchtbaar en ondiep en hebben een lage waterretentiecapaciteit.

De steenachtige bodems met weinig nutriënten, waarbij geen irrigatie mogelijk is, zorgen voor een olie die zoeter en minder bitter is dan olie die van diepe bodems afkomstig is.

Landschap

Het landschap is bergachtig met steile hellingen. Het is een ongelijk terrein met een gemiddelde hoogte tussen 350 en 850 meter boven zeeniveau. De olijfbomen worden geteeld op terrassen, die voornamelijk op het zuiden en het oosten zijn gericht. Op die manier krijgen ze meer zonneschijn dan olijfbomen die op vlak terrein worden geteeld. De oogst is niet overvloedig, maar de olijven zijn van goed kaliber.

5.2. *Specificiteit van het product*

Organoleptisch gezien zijn de extra olijfolie van eerste persing en de olijfolie van eerste persing van dit gebied zeer mild smakende oliën met een uitzonderlijk fruitig aroma, met toetsen van groene amandel en vers gras, met een kleur die van groen naar geel overgaat.

Als gevolg van de vroege oogst hebben deze oliën een kenmerkende fruitigheid die doet denken aan olijven tussen groen en rijp, waarbij het kenmerk van groene olijven overheerst.

5.3. *Menselijke factoren*

De olijfbomen worden van oudsher zonder irrigatie geteeld. De bomen zijn veelal eeuwenoud en zijn zo geplant dat elke boom veel ruimte heeft. Dit resulteert in grotere en oudere bomen, met een kleinere opbrengst per oppervlakte-eenheid. De olie is echter zachter en fruitiger.

Er wordt jaarlijks gesnoeid. Kenmerkend voor het gebied is dat de bomen in de zomer worden gesnoeid, waarbij de krachtigste loten van de takken worden verwijderd. Zo krijgen de olijven meer zon, wat de rijping bevordert.

Deze snoei is met name noodzakelijk voor de variëteit Serrana de Espadán, die zeer krachtige verticale loten schiet. Als deze niet worden verwijderd, worden de vruchtdragende takken ernstig verzwakt.

De producenten gebruiken heel weinig gewasbeschermingsmiddelen, omdat de variëteit Serrana zeer resistent is tegen de gebruikelijke plagen die olijfbomen aantasten.

De olijven worden vroeg geoogst, voordat ze volledig rijp zijn, waardoor het fruitige karakter van de olie meer nadruk krijgt. Ze worden direct van de boom geoogst ter voorkoming van ongewenste oxidatie als gevolg van het splitsen van het vruchtvlees wanneer de olijven op de grond zouden vallen. Dit zou de kwaliteit van de olie schaden, onder meer door de zuurgraad en het peroxidegetal te verhogen.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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