C/2025/4540

13.8.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/4540)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

Nr UE: PDO-ES-03036 –23.11.2023

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy ChNP**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 15 – TŁUSZCZE I OLEJE POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, ROŚLINNEGO LUB MIKROBIOLOGICZNEGO ORAZ PRODUKTY ICH ROZKŁADU; GOTOWE TŁUSZCZE JADALNE; WOSKI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO LUB ROŚLINNEGO

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia produkowana z owoców drzewa oliwnego (*Olea Europaea*, L.) odmiany Serrana de Espadán, odmiany lokalnej oraz z innych odmian w mniejszych proporcjach, takich jak Villalonga, Canetera, Morruda i Arbequina.

Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia:

Właściwości fizyczno-chemiczne:

— Kwasowość: < 0,8 %

— Liczba nadtlenkowa: < 20 mEq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Mediana wad = 0

— Mediana owocowości > 0

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Właściwości organoleptyczne

— Ostrość < 3,5

— Gorycz < 3

Oliwa z pierwszego tłoczenia:

Właściwości fizyczno-chemiczne:

— Kwasowość: < 1,5 %

— Liczba nadtlenkowa: < 20 mEq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Mediana wad ≤ 3,5

— Mediana owocowości > 0

Właściwości organoleptyczne

— Ostrość < 3,5

— Gorycz < 3

Pod względem organoleptycznym oliwa jest słodka, gładka i owocowa, z nutami zielonych migdałów i świeżej trawy i ma odcień barwy między zielonym a żółtym. Charakteryzuje się wyczuwalnie zielonym charakterem, aromatem oliwek i karczochów o średniej intensywności oraz pomidorów uprawianych na wolnym powietrzu, z nutami świeżo skoszonej trawy. W ustach występuje równowaga słodyczy i ostrości, łagodnie pieszcząca gardło końcowym muśnięciem goryczki. Trwała i świeża.

W odniesieniu do właściwości organoleptycznych smaku i aromatów analizowanych w degustacjach kontrolnych: całkowity brak wad prowadzi do klasyfikacji „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia", podczas gdy niewielka wada oznacza klasyfikację „z pierwszego tłoczenia", mimo że właściwości fizyczne i chemiczne mieszczą się w parametrach „najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia".

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Surowce stanowią oliwki z drzew oliwnych (*Olea Europea*, L.) odmian Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda i Arbequina.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Oliwki są uprawiane, zbierane i przetwarzane, a gotowy produkt jest przygotowywany na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oliwa objęta nazwą pochodzenia „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona" może być pakowana bez ograniczeń geograficznych przez dowolne przedsiębiorstwo zajmujące się pakowaniem. Oliwa musi być pakowana w pojemniki zapewniające właściwą konserwację produktu. Wszystkie pojemniki muszą być bezpieczne dla żywności.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Etykietowanie: na wszystkich opakowaniach wszystkich rodzajów stosowanych do wysyłki oliw objętych ChNP muszą znajdować się informacje identyfikacyjne, albo nadrukowane, albo na przymocowanych etykietach. Oprócz informacji wymaganych zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania na etykiecie musi znajdować się nazwa „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" zapisana wyraźną, nieusuwalną czcionką.

Musi również występować logo w formie specyficznego i niedającego się pomylić symbolu ściśle związanego z chronioną nazwą pochodzenia.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji oliwy objętej ChNP „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona" obejmuje następujące gminy: 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. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Szczególne czynniki naturalne tego obszaru geograficznego to klimat, gleby i krajobraz.

Drzewa oliwne znajdują się w rezerwatach przyrody Espadán i Calderona Sierras oraz na otaczającym je obszarze. Są to tereny o wysokiej wartości przyrodniczej.

Klimat

Klimat jest śródziemnomorski: ciepły, z suchymi latami i krótką suszą w styczniu. Średnie roczne opady wynoszą 450 mm. Temperatury wahają się od 8 °C w styczniu do 26 °C w sierpniu.

Bryza morska i nocna rosa są czynnikami klimatycznymi, które odróżniają ten obszar od innych obszarów produkcji oliwek. Wynikają one z położenia Espadán i Calderona Sierras w pobliżu Morza Śródziemnego. Bliskość wybrzeża oznacza, że wiatr dominujący w tych pasmach górskich wieje ze wschodu. Jest to przynoszący wilgoć wiatr znany jako „lewanter". Kiedy nie ma deszczu, jest on łagodny i wieje, gdy występują okresowe zmiany gradientu termicznego.Ta morska bryza podnosi się zwykle ok. godz. 10.00 i zawsze charakteryzuje się wilgocią, co jest dużą zaletą dla drzew oliwnych latem.

W bezchmurne noce tworzy się rosa, gdy wilgoć w powietrzu kondensuje się jako kropelki na drzewach i ziemi.

Połączenie rosy i morskiej bryzy powoduje, że deficyt wody odczuwany na innych obszarach uprawy oliwek ma jedynie nieznaczny wpływ na drzewa oliwne. W związku z tym kolor oliwek nie zmienia się szybko z zielonego na czarny. Oliwa z nich zawiera zatem wyższe poziomy chlorofilu i pigmentów karotenoidowych niż oliwa z pociemniałych oliwek.

Gleby

We wschodniej części, zwłaszcza w Espadán Sierra, przeważa materiał triasowy o glebach krzemionkowych. W pozostałej części obszaru dominuje wapień. Wszystkie gleby są bogate w wapno, o niskiej zawartości fosforu i potasu. Brak im żyzności i głębokości, mają przy tym niewielką zdolność do zatrzymywania wody.

Kamieniste gleby o niskiej zawartości składników odżywczych, bez możliwości nawadniania, sprawiają, że oliwa jest słodsza i mniej gorzka w porównaniu z oliwą z gleb głębokich.

Krajobraz

Krajobraz jest górzysty ze stromymi zboczami. Jest to nierówny teren o średniej wysokości od 350 do 850 m n.p.m. Drzewa oliwne uprawia się na tarasach, głównie w kierunku południowym i wschodnim. W ten sposób otrzymują one więcej nasłonecznienia niż drzewa oliwne uprawiane na wyrównanym terenie. Chociaż zbiory nie są obfite, oliwki są dobrej wielkości.

5.2. *Specyfika produktu*

Pod względem organoleptycznym oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia z tego obszaru to oliwa o bardzo łagodnym smaku i wyjątkowo owocowym aromacie, z nutami zielonych migdałów i świeżej trawy, o barwie między zieloną a żółtą.

Wśród właściwości wytwarzanych rodzajów oliwy wyróżnia się, na skutek wczesnego zbioru, charakterystyczny owocowy aromat wynikający z fazy pośredniej pomiędzy oliwką zieloną a oliwką dojrzałą, przy czym przewagę mają owoce zielone właściwe dla wczesnych zbiorów.

5.3. *Czynniki ludzkie*

Drzewa oliwne były tradycyjnie uprawiane bez nawadniania. Drzewa mają w dużej mierze ponad 100 lat i są zasadzone w taki sposób, aby każde drzewo miało dużą przestrzeń. Skutkuje to drzewami o większym rozmiarze i wieku, przy mniejszej produkcji na jednostkę powierzchni. Oliwa jest jednak łagodniejsza i bardziej owocowa.

Przycinanie odbywa się corocznie. Charakterystyczną cechą obszaru jest przycinanie drzew latem, gdy najbardziej żywotne pędy są usuwane z gałęzi. W ten sposób oliwki otrzymują więcej słońca, co pomaga im dojrzewać.

To przycinanie jest szczególnie konieczne w przypadku odmiany Serrana de Espadán, która wytwarza bardzo żywotne pędy pionowe. Jeżeli nie zostaną usunięte, poważnie osłabiają gałęzie owocujące.

Producenci stosują bardzo niewiele środków ochrony roślin, ponieważ odmiana Serrana jest bardzo odporna na typowe szkodniki atakujące drzewa oliwne.

Oliwki zbiera się wcześnie, zanim staną się w pełni dojrzałe, co wzmacnia owocowy charakter oliwy. Zbiera się je bezpośrednio z drzewa, aby uniknąć niepożądanego utleniania spowodowanego rozdrobnieniem miąższu, gdy oliwki uderzają o ziemię. Miałoby to szkodliwy wpływ na jakość oliwy, m.in. przez podniesienie poziomu kwasowości i nadtlenków.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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