C/2025/4540

13.8.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/4540)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

Nr. UE: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile) DOP**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Statul membru sau țara terță**

Spania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 15 – GRĂSIMI ȘI ULEIURI DE ORIGINE ANIMALĂ, VEGETALĂ SAU MICROBIANĂ ȘI PRODUSE ALE DISOCIERII ACESTORA; GRĂSIMI ALIMENTARE PRELUCRATE; CEARĂ DE ORIGINE ANIMALĂ SAU VEGETALĂ

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Ulei de măsline extravirgin și virgin produs din fructele măslinului (*Olea Europaea*, L.) din soiul Serrana de Espadán, soi local, și din alte soiuri în proporții mai mici, cum ar fi Villalonga, Canetera, Morruda și Arbequina.

Ulei de măsline extravirgin:

Caracteristici fizice și chimice:

— . Aciditate: < 0,8 %

— . Indice de peroxid: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Mediana defectelor = 0.

— . Mediana atributului fructat > 0

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caracteristici organoleptice:

— . Atributul picant < 3,5

— . Atributul amar < 3

Ulei virgin:

Caracteristici fizice și chimice:

— . Aciditate: < 1,5 %

— . Indice de peroxid: < 20 meq O2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Mediana defectelor ≤ 3,5

— . Mediana atributului fructat > 0

Caracteristici organoleptice:

— . Atributul picant < 3,5

— . Atributul amar < 3

Din punct de vedere organoleptic, uleiul este dulce, fin și fructat, cu note de migdale verzi și iarbă proaspătă, culoarea oscilând între nuanțe de verde și galben. Are un pronunțat aspect verde, cu aromă de măsline și anghinare de intensitate medie, la care se adaugă aroma de tomate de grădină, cu note de iarbă proaspăt cosită. La degustare se remarcă un echilibru între gustul dulce și cel picant, cu o ușoară senzație ulterioară de amar. Persistent și proaspăt.

În ceea ce privește calitățile organoleptice în materie de gust și arome analizate în cadrul degustărilor de control: lipsa totală a defectelor are ca rezultat clasificarea „extra virgin”, în timp ce un mic defect înseamnă clasificarea în categoria „virgin”, chiar dacă caracteristicile fizice și chimice se încadrează în parametrii clasei „extra virgin”.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Materia primă este reprezentată de măslinele provenite de la măslini (*Olea Europea*, L.) din soiurile Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda și Arbequina.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Măslinele sunt cultivate, recoltate și prelucrate, iar produsul finit este preparat în aria geografică definită la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Uleiul cu denumirea de origine „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona” poate fi ambalat de orice unitate de ambalare fără nicio restricție geografică. Uleiul trebuie ambalat în recipiente care să asigure conservarea corespunzătoare a produsului. Toate recipientele trebuie să fie sigure pentru alimente.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Etichetare: toate ambalajele, de orice tip, utilizate pentru expedierea uleiurilor care beneficiază de DOP trebuie să prezinte informații de identificare, fie imprimate, fie pe etichete atașate. Pe etichetă trebuie să figureze denumirea „D.O.P Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” cu caractere clare și indelebile, alături de informațiile prevăzute de normele privind etichetarea.

De asemenea, trebuie să figureze un logo sub forma unui simbol specific și inconfundabil, strâns legat de denumirea de origine protejată.



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție a uleiurilor cu DOP „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” cuprinde următoarele comune: 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 și Vall de Almonacid.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Factorii naturali specifici acestei arii geografice sunt clima, solurile și peisajul.

Măslinii se află în rezervațiile naturale din Sierra de Espadán și Sierra Calderona și în zona înconjurătoare. Acestea sunt locuri cu o mare valoare naturală.

Clima

Clima este mediteraneeană: caldă, cu veri uscate și o scurtă perioadă de secetă în ianuarie. Nivelul anual al precipitațiilor este de 450 mm. Temperaturile variază de la 8 °C în ianuarie la 26 °C în august.

Briza marină și roua nocturnă sunt factori climatici care diferențiază zona de alte zone producătoare de măsline. Acești factori rezultă din apropierea zonelor Sierra de Espadán și Sierra Calderona de Marea Mediterană. Această apropiere de coastă face ca vântul predominant din aceste lanțuri muntoase să provină din est. Este un vânt umed, cunoscut sub numele de „levant”. Atunci când nu plouă, vântul este blând și suflă dacă survin alternanțe periodice la nivelul gradientului termic. Această briză marină se intensifică în mod normal în jurul orei 10.00 a.m. și aduce întotdeauna umiditate, fapt care reprezintă un mare avantaj pentru măslini în timpul verii.

În nopțile senine, se formează rouă atunci când umiditatea din aer condensează sub formă de picături pe arbori și pe sol.

Datorită combinației dintre rouă și briza marină, măslinii sunt puțin afectați de stresul hidric cu care se confruntă alte zone de cultivare a măslinilor. În consecință, culoarea măslinelor nu se schimbă rapid de la verde la negru. Uleiul fabricat din aceste măsline conține așadar niveluri mai ridicate de clorofilă și pigmenți carotenoizi decât uleiul obținut din măsline închise la culoare.

Soluri

În partea estică, predomină materialele triasice cu soluri silicioase, în special în Sierra de Espadán. În restul zonei predomină calcarul. Toate solurile sunt bogate în calcar cu niveluri scăzute de fosfor și potasiu. Sunt lipsite de fertilitate și adâncime și au o capacitate redusă de retenție a apei.

Datorită solurilor pietroase, cu un conținut scăzut de nutrienți, fără posibilitate de irigare, uleiul este mai dulce și mai puțin amar în comparație cu uleiurile obținute din fructe ale măslinilor cultivați pe soluri adânci.

Peisaj

Peisajul este montan, cu pante abrupte. Este un teren neuniform, cu o altitudine medie cuprinsă între 350 și 850 de metri deasupra nivelului mării. Măslinii sunt cultivați pe terase, orientate în principal spre sud și est. Astfel, ei beneficiază de mai mult soare decât măslinii cultivați la nivelul solului. Deși cultura nu este abundentă, măslinele au o dimensiune suficientă.

5.2. *Specificitatea produsului*

Din punct de vedere organoleptic, uleiurile de măsline extravirgine și virgine din această zonă sunt uleiuri cu gust de intensitate moderată, cu o aromă deosebit de fructată, cu note de migdale verzi și iarbă proaspătă, culoarea oscilând între verde și galben.

Ca urmare a recoltării timpurii, aceste uleiuri prezintă un atribut fructat care amintește de măslinele pe jumătate coapte, caracteristica măslinelor verzi fiind predominantă.

5.3. *Factori umani*

Măslinii sunt cultivați în mod tradițional fără irigare. Arborii au în mare parte peste 100 de ani și sunt plantați astfel încât fiecare măslin să dispună de suficient spațiu. Aceasta înseamnă arbori mai bătrâni și de dimensiuni mai mari, cu o producție mai mică pe unitate de suprafață. Cu toate acestea, uleiul este mai fin și mai fructat.

Tăierea are loc anual. Este o caracteristică a zonei faptul că pomii sunt tăiați vara, când sunt îndepărtați de pe ramuri lăstarii cei mai viguroși. Astfel, măslinele primesc mai mult soare și se coc mai repede.

Această tăiere este necesară în special pentru soiul Serrana de Espadán, care produce lăstari verticali foarte viguroși. Dacă nu sunt îndepărtați, ei slăbesc în mod semnificativ ramurile cu rod.

Producătorii utilizează foarte puține tratamente fitosanitare, deoarece soiul Serrana este foarte rezistent la dăunătorii obișnuiți care atacă măslinii.

Măslinele sunt recoltate devreme, înainte de a fi pe deplin coapte, uleiul dobândind astfel un caracter fructat mai accentuat. Măslinele sunt culese direct din copaci pentru a se evita orice oxidare nedorită cauzată de despicarea pulpei atunci când măslinele ating solul. Acest lucru ar dăuna calității uleiului prin creșterea nivelului de aciditate și de peroxizi, printre altele.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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