C/2025/4540

13.8.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/4540)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

EÚ č.: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) CHOP**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Španielsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 15 – ŽIVOČÍŠNE, RASTLINNÉ ALEBO MIKROBIÁLNE TUKY A OLEJE A PRODUKTY ICH ŠTIEPENIA; UPRAVENÉ JEDLÉ TUKY; ŽIVOČÍŠNE ALEBO RASTLINNÉ VOSKY

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Extra panenský a panenský olivový olej vyrobený z plodov olivovníka *(Olea Europaea*, L.) odrody Serrana de Espadán, miestnej odrody, a z iných odrôd v menšom pomere, ako sú Villalonga, Canetera, Morruda a Arbequina.

Extra panenský olivový olej:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

— . Kyslosť: ≤ 0,8 %

— . Peroxidové číslo: < 20 meq O_2/kg

— . K270 < 0,22

— . K232 < 2,50

— . Medián nedostatkov = 0

— . Ovocný medián > 0

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptické vlastnosti:

— . Pikantnosť < 3,5

— . Horkosť < 3

Panenský olej:

Fyzikálne a chemické vlastnosti:

— . Kyslosť: < 1,5 %

— . Peroxidové číslo: < 20 meq O_2/kg

— . K270 < 0,25

— . K232 < 2,60

— . Medián nedostatkov ≤ 3,5

— . Ovocný medián > 0

Organoleptické vlastnosti:

— . Pikantnosť < 3,5

— . Horkosť < 3

Z organoleptického hľadiska je olej sladký, jemný a ovocný, s nádychom zelených mandlí a čerstvej trávy, s farebným odtieňom medzi zelenou a žltou. Má výrazne zelený charakter, stredne intenzívnu vôňu olív, artičokov a paradajok pestovaných vonku s nádychom čerstvo pokosenej trávy. V ústach sa prejavuje rovnováha sladkosti a pikantnosti, ktorá jemne pohladí hrdlo s ľahkým náznakom horkosti v závere. Pretrvávajúci a svieži.

Pokiaľ ide o organoleptické vlastnosti chuti a arómy analyzované pri kontrolných ochutnávkach: úplná absencia nedostatkov vedie k zaradeniu do kategórie „extra panenský“, zatiaľ čo malý nedostatok znamená zaradenie do kategórie „panenský“, hoci fyzikálne a chemické vlastnosti sú v rámci parametrov kategórie „extra panenský“.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Surovinami sú olivy z olivovníka *(Olea Europea,* L.) odrôd Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda a Arbequina.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Olivy sa pestujú, zbierajú a spracúvajú a konečný výrobok sa pripravuje v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Olej s označením pôvodu „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ môže byť balený akýmkoľvek baliarenským podnikom bez akýchkoľvek zemepisných obmedzení. Olej musí byť balený v nádobách, ktorými sa zabezpečuje správna konzervácia výrobku. Všetky nádoby musia byť vhodné na uchovávanie potravín.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označovanie: všetky obaly všetkých druhov, ktoré sa používajú na expedíciu olejov, na ktoré sa vzťahuje CHOP, musia byť označené identifikačnými údajmi, buď vytlačenými, alebo na pripevnených etiketách. Na označení musí byť uvedený názov „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ zreteľným a nezmazateľným písmom, okrem informácií požadovaných podľa pravidiel označovania.

Takisto musí byť uvedené logo vo forme špecifického a nezameniteľného symbolu, ktorý je úzko spojený s chráneným označením pôvodu.



4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť výroby olejov s CHOP „Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ zahŕňa tieto obce: 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 a Vall de Almonacid.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Špecifickými prírodnými faktormi tejto zemepisnej oblasti sú klíma, pôda a krajina.

Olivovníky sa nachádzajú v prírodných rezerváciách Espadán a Calderona Sierras a v ich okolí. Ide o miesta s vysokou prírodnou hodnotou.

Klíma

Klíma je stredomorská: teplá so suchým letom a krátkym suchom v januári. Priemerný ročný úhrn zrážok je 450 mm. Teploty sa pohybujú od 8 °C v januári do 26 °C v auguste.

Morská bríza a nočná rosa sú klimatické faktory, ktoré túto oblasť odlišujú od iných oblastí pestovania olív. Sú dôsledkom blízkosti pohorí Espadán a Calderona k Stredozemnému moru. Táto blízkosť pobrežia znamená, že prevládajúci vietor v týchto pohoriach fúka z východu. Je to vietor, ktorý prináša vlhkosť a je známy ako „levant“. Keď neprší, vietor nie je silný a fúka v čase pravidelného nerovnomerného ohrievania pevniny a mora. Táto morská bríza zvyčajne fúka okolo 10:00 hod. a vždy prináša vlhkosť, čo je v lete veľkou výhodou pre olivovníky.

Za jasných nocí sa rosa tvorí, keď vlhkosť vo vzduchu kondenzuje vo forme kvapôčok na stromoch a zemi.

Kombinácia rosy a morskej brízy znamená, že olivové stromy sú len minimálne ovplyvnené vodným stresom, ktorý postihuje iné oblasti pestovania olív. Preto sa farba olív nemení rýchlo zo zelenej na čiernu. Ich olej preto obsahuje väčšie množstvo chlorofylu a karotenoidných pigmentov ako olej z tmavých olív.

Pôdy

Vo východnej časti prevládajú triasové materiály s kremičitými pôdami, najmä v pohorí Espadán Sierra. V ostatnej časti oblasti prevláda vápenec. Všetky pôdy sú bohaté na vápnik s nízkym obsahom fosforu a draslíka. Nemajú dostatočnú úrodnosť a hĺbku a majú malú retenčnú schopnosť.

Kamenisté pôdy s nízkym obsahom živín bez možnosti zavlažovania znamenajú, že olej je sladší a menej horký v porovnaní s olejmi z hlbokých pôd.

Krajina

Krajina je hornatá so strmými svahmi. Ide o nerovný terén s priemernou nadmorskou výškou od 350 do 850 metrov nad morom. Olivovníky sa pestujú na terasách orientovaných najmä na juh a východ. Týmto spôsobom dostávajú viac slnečného svitu ako olivovníky pestované na rovnej pôde. Hoci úroda nie je bohatá, olivy majú dobrú veľkosť.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Z organoleptického hľadiska sú extra panenský a panenský olivový olej z tejto oblasti veľmi jemné oleje s výnimočne ovocnou arómou, s tónmi zelených mandlí a čerstvej trávy, farbou prechádzajúcou od zelenej do žltej.

Vďaka skorému zberu majú tieto oleje charakteristickú ovocnú chuť pripomínajúcu olivy medzi zelenými a zrelými, s prevládajúcou charakteristikou zelených olív.

5.3. *Ľudské faktory*

Olivovníky sa tradične pestujú bez zavlažovania. Stromy sú zväčša staršie ako 100 rokov a sú vysadené tak, aby mal každý strom dostatok priestoru. To znamená väčšie a staršie stromy s nižšou produkciou na jednotku plochy. Olej je však jemnejší a ovocnejší.

Orezávanie sa vykonáva každoročne. Charakteristickým rysom tejto oblasti je, že stromy sa strihajú v lete, keď sa z konárov odstraňujú najsilnejšie letorasty. Olivy týmto spôsobom dostávajú viac slnečného svetla, ktoré im pomáha dozrievať.

Tento rez je potrebný najmä v prípade odrody Serrana de Espadán, ktorá vytvára veľmi silné vertikálne letorasty. Ak sa neodstránia, vážne oslabia rodivé letorasty.

Pestovatelia používajú veľmi málo prípravkov na ochranu rastlín, pretože odroda Serrana je veľmi odolná voči bežným škodcom, ktorí napádajú olivovníky.

Olivy sa zbierajú skoro, ešte pred úplným dozretím, čo oleju dodáva výraznejší ovocný charakter. Zberajú sa priamo zo stromu, aby sa zabránilo nežiaducej oxidácii spôsobenej prasknutím dužiny pri dopade na zem. To by poškodilo kvalitu oleja okrem iného zvýšením hladiny kyslosti a peroxidov.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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