C/2025/4540

13.8.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/4540)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

EU št.: PDO-ES-03036 – 23. november 2023

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime(-na) ZOP**

„Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“

2. **Država članica ali tretja država**

Španija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 15 – MASTI IN OLJA ŽIVALSKEGA, RASTLINSKEGA ALI MIKROBNEGA IZVORA IN PROIZVODI NJIHOVE RAZGRADNJE; PRIPRAVLJENE UŽITNE MASTI; VOSKI ŽIVALSKEGA ALI RASTLINSKEGA IZVORA

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ekstra deviško in deviško oljčno olje, pridobljeno iz plodov oljk (*Olea Europaea*, L.) sorte serrana de espadán, lokalne sorte, ter v manjših deležih iz drugih sort, kot so villalonga, canetera, morruda in arbequina.

Ekstra deviško oljčno olje:

Fizikalne in kemijske lastnosti:

— .Vsebnost kislin: < 0,8 %

— . Peroksidno število: < 20 mekv O_2/kg

— .K_{270} < 0,22

— . K_{232} < 2,50

— . Mediana za napake = 0

— . Mediana za sadežnost > 0

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptične lastnosti:

— . Pikantnost < 3,5

— . Grenkoba < 3

Deviško oljčno olje:

Fizikalne in kemijske lastnosti:

— . Vsebnost kislin: < 1,5 %

— . Peroksidno število: < 20 mekv O_2/kg

— . K_{270} < 0,25

— . K_{232} < 2,60

— . Mediana za napake ≤ 3,5

— . Mediana za sadežnost > 0

Organoleptične lastnosti:

— . Pikantnost < 3,5

— . Grenkoba < 3

V organoleptičnem smislu je olje sladko, nežno in sadno, s pridihom zelenih mandljev in sveže trave, barva pa prehaja od zelene do rumene. Ima izrazit zelen značaj, s srednje intenzivno aromo po plodovih oljk in artičokah ter aromo po paradižnikih, gojenih na prostem, s pridihom sveže pokošene trave. Okus je zaznamovan z dobrim ravnotežjem med sladkostjo in pikantnostjo, ki mehko pobože grlo s končnim rahlim pridihom grenkobe. Obstojen in svež okus.

Kar zadeva organoleptične lastnosti okusa in vonja, analizirane v okviru kontrolnih pokušanj, popolna odsotnost napak pomeni razvrstitev kot „ekstra deviško“, medtem ko že manjša napaka pomeni razvrstitev kot „deviško“, čeprav so fizikalne in kemijske lastnosti znotraj parametrov za „ekstra deviško“ oljčno olje.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Surovine so plodovi oljk (*Olea Europea*, L.) sort serrana de espadán, villalonga, canetera, morruda in arbequina.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Gojenje, obiranje in predelava plodov oljk ter priprava končnega proizvoda se morajo izvajati na geografskem območju, opredeljenem v točki 4.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Olje z označbo porekla „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ se lahko pakira v kateri koli pakirnici brez geografskih omejitev. Olje mora biti pakirano v vsebnike, ki zagotavljajo ustrezno shranjevanje proizvoda. Vsi vsebniki morajo biti primerni za stik z živili.

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Označevanje: vsa embalaža vseh vrst, ki se uporablja za trženje olj z ZOP, mora biti opremljena z identifikacijskimi podatki, bodisi natisnjenimi bodisi na pritrjenih etiketah. Na etiketi mora biti navedeno ime „D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona“ z razločnimi in neizbrisljivimi črkami, poleg informacij, ki se zahtevajo v skladu s pravili o označevanju.

Na embalaži mora biti tudi logotip v obliki posebnega in nedvoumnega simbola, ki je tesno povezan z zaščiteno označbo porekla.



4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje olj z ZOP „Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona“ zajema naslednje občine: 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 in Vall de Almonacid.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1 *Posebnosti geografskega območja*

Posebni naravni dejavniki tega geografskega območja so podnebje, tla in krajina.

Oljke rastejo v naravnih rezervatih pogorij Sierra de Espadán in Sierra Calderona ter na območjih v njuni bližini. Gre za območja z visoko naravno vrednostjo.

Podnebje

Podnebje je sredozemsko: toplo s suhimi poletji in kratkim sušnim obdobjem januarja. Povprečna letna količina padavin znaša 450 mm. Temperature se gibljejo od 8 °C januarja do 26 °C avgusta.

Morski vetrič in nočna rosa sta podnebna dejavnika, zaradi katerih se to območje razlikuje od drugih območij pridelave oljk. Ta vpliva sta posledica tega, da sta pogorji Sierra de Espadán in Sierra Calderona v bližini Sredozemskega morja. Zaradi te bližine je na teh gorskih območjih prevladujoči veter iz vzhodne smeri. Imenuje se „levant“ in prinaša vlago. Kadar ne dežuje, je ta veter blag in piha ob periodičnih nihanjih temperaturne razlike med kopnim in morjem.Morski vetrič začne običajno pihati okoli 10. ure zjutraj in vedno prinese vlago, kar je za oljke poleti velika prednost.

Ob jasnih nočeh se pojavi rosa zaradi kondenzacije vlage iz zraka v obliki kapljic na drevesih in tleh.

Zaradi kombinacije rose in morskega vetriča oljke skorajda ne občutijo pomanjkanja vode, ki je značilno za druga območja z oljčnimi nasadi. Posledično barva plodov oljk počasneje prehaja iz zelene v črno, olje iz teh plodov pa vsebuje več klorofilnih in karotenoidnih pigmentov kot olje iz potemnelih oljk.

Tla

V vzhodnem delu prevladujejo triasne kamnine s kremenčastimi tlemi, zlasti v pogorju Sierra Espadán. Na preostalem območju prevladuje apnenec. Vsa tla so bogata z apnencem ter imajo nizko vsebnost fosforja in kalija. Tla so slabo rodovitna, plitva in imajo majhno sposobnost zadrževanja vode.

Kamnita tla, revna s hranilnimi snovmi, in nezmožnost namakanja prispevata k temu, da je olje bolj sladko in manj grenko v primerjavi z olji z globokih tal.

Krajina

Pokrajina je gorata s strmimi pobočji. Teren je razgiban s povprečno nadmorsko višino med 350 in 850 metri. Oljke rastejo na terasah, ki so večinoma obrnjene proti jugu in vzhodu. Na ta način prejmejo več sončne svetlobe kot oljke, zasajene na ravnem terenu. Pridelek ni obilen, vendar so plodovi oljk večji.

5.2 *Posebnosti proizvoda*

V organoleptičnem smislu sta ekstra deviško in deviško oljčno olje s tega območja zelo blagega okusa, z izjemno sadno aromo ter s pridihom zelenih mandljev in sveže trave, barva pa prehaja od zelene do rumene.

Zaradi zgodnjega obiranja imajo ta olja značilno sadnost, ki spominja na plodove oljk v vmesni fazi med zelenostjo in zrelostjo, pri čemer prevladujejo značilnosti zelenih plodov oljk.

5.3 *Človeški dejavniki*

Oljke se tradicionalno gojijo brez namakanja. Drevesa so večinoma stara več kot 100 let in so zasajena tako, da ima vsako drevo dovolj prostora. To omogoča rast večjih in starejših dreves, pri čemer je pridelek na enoto površine manjši, vendar je olje bolj nežnega in sadnega okusa.

Obrezovanje se izvaja vsako leto. Za območje je značilno, da se obrezovanje izvaja poleti, pri čemer se z vej odstranijo najbolj bujni poganjki. Tako plodovi oljk prejmejo več sončne svetlobe, kar pripomore k njihovemu zorenju.

To obrezovanje je še posebej pomembno pri sorti serrana de espadán, ki razvije zelo bujne navpične poganjke. Če se ti poganjki ne odstranijo, resno oslabijo rodne veje.

Pridelovalci uporabljajo zelo malo fitofarmacevtskih sredstev, saj je sorta serrana zelo odporna proti običajnim škodljivcem, ki napadajo oljke.

Plodovi oljke se obirajo zgodaj, še preden popolnoma dozorijo, kar še dodatno poudari sadni značaj olja. Obirajo se neposredno z drevesa, da se prepreči neželena oksidacija, ki bi lahko nastala zaradi pokanja mesa, ko plodovi padejo na tla. To bi poslabšalo kakovost olja, med drugim z zvišanjem vrednosti kislosti in peroksidnega števila.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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