Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/4540

13.8.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/4540)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

EU-nr: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn på SUB**

”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *KN-nummer*

— 15 – ANIMALISKA, VEGETABILISKA ELLER MIKROBIELLA FETTER OCH OLJOR SAMT SPALTNINGSPRODUKTER AV SÅDANA FETTER OCH OLJOR; BEREDDA ÄTBARA FETTER; ANIMALISKA OCH VEGETABILISKA VAXER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Extra jungfruolja och jungfruolja som utvunnits av frukten av olivträd (*Olea Europaea* L.) av den lokala sorten serrana de Espadán och en mindre andel av andra sorter, till exempel villalonga, canetera, morruda och arbequina.

Extra jungfruolja:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

— Syrahalt: < 0,8 %

— Peroxidtal: < 20 mekv O_2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Medianvärde för defekter = 0

— Medianvärde för fruktighet > 0

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Organoleptiska egenskaper:

— Pepprighet < 3,5

— Bitterhet < 3

Jungfruolja:

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

— Syrahalt: < 1,5 %

— Peroxidtal: < 20 mekv O_2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Medianvärde för defekter ≤ 3,5

— Medianvärde för fruktighet > 0

Organoleptiska egenskaper:

— Pepprighet < 3,5

— Bitterhet < 3

Organoleptiskt sett är oljan söt, mjuk och fruktig, med inslag av gröna mandlar och grönt gräs. Färgen skiftar från grön till gul. Den har en påfallande grön karaktär, med en måttligt intensiv arom av oliver och kronärtskocka samt av utomhusodlade tomater, med inslag av nyklippt gräs. Oljan är len och har en balanserad smak med både sötma och pepprighet samt ett lätt inslag av bitterhet mot slutet. Smaken är kvardröjande och fräsch.

De organoleptiska egenskaperna hos smak och arom analyseras i kontrollprovsmakningar. Fullständig avsaknad av defekter ger klassificeringen ”extra jungfruolja” medan en liten defekt innebär klassificeringen ”jungfruolja”, även om de fysikaliska och kemiska egenskaperna uppfyller kraven för ”extra jungfruolja”.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Råvaran är oliver från olivträd (*Olea Europea*, L.) av sorterna serrana de Espadán, villalonga, canetera, morruda och arbequina.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Odlingen, skörden och bearbetningen av oliver och framställningen av produkten sker i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Olja med ursprungsbeteckningen ”Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona” får förpackas av vilket som helst förpackningsföretag, utan geografisk begränsning. Oljan ska förpackas i behållare som säkerställer produktens hållbarhet. Alla behållare måste vara livsmedelssäkra.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Märkning: Alla förpackningar, oavsett typ, som används för avsändning av de oljor som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen måste vara försedda med identifieringsuppgifter, antingen tryckta direkt på förpackningen eller på etiketter som fästs på den. Märkningen ska innehålla namnet ”D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” med tydliga och outplånliga bokstäver, utöver de uppgifter som krävs enligt bestämmelserna om märkning.

Varje förpackning ska också vara märkt med en logotyp i form av en särskild och omisskännlig symbol som har ett nära samband med den skyddade ursprungsbeteckningen.



4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för de oljor som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Aceite de las Sierras Espadán y Calderona” består av följande kommuner: 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 och Vall de Almonacid.

5. Samband med det geografiska området

5.1 *Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Det geografiska områdets särskilda naturliga faktorer är klimatet, jordmånerna och landskapet.

Olivträden växer i naturskyddsområdena Sierra Calderona och Sierra Espadán med omgivningar. Dessa platser har ett högt naturvärde.

Klimat

Området har ett Medelhavsklimat. Det är varmt med torra somrar och en kort period med torka i januari. Den genomsnittliga årsnederbörden är 450 mm. Temperaturen varierar från 8 °C i januari till 26 °C i augusti.

Havsbrisen och dagg som bildas under natten gör att området klimatmässigt skiljer sig andra olivodlingsområden. Det beror på att Sierra Calderona och Sierra Espadán ligger nära Medelhavet. Närheten till kusten gör att vinden i dessa bergsområden huvudsakligen är östlig. Den kallas *levant* och för med sig fukt. När det inte regnar är vinden svag, och den blåser vid återkommande växling av temperaturgradienten.Denna havsbris blåser vanligen upp omkring klockan tio på förmiddagen och för alltid med sig fukt, vilket är en stor fördel för olivträden på sommaren.

Under klara nätter bildas dagg när fukten i luften kondenseras som droppar i träden och på marken.

Kombinationen av daggen och havsbrisen gör att olivträden knappt påverkas alls av den vattenstress som förekommer i andra olivodlingsområden. Det innebär att färgen på oliverna inte ändras snabbt från grön till svart. Därför innehåller oljan från dem högre halter av pigmenten klorofyll och karotenoider än olja från oliver som mognat.

Jordmåner

I östra delen dominerar kiselhaltiga jordar med material från trias, särskilt i Espadán Sierra. I resten av området dominerar kalkstensjordar. Alla jordmåner är kalkrika och har låga halter av fosfor och kalium. De saknar bördighet och djup och har låg vattenhållningskapacitet.

Eftersom jordarna är steniga med låga halter av näringsämnen och det inte finns några möjligheter till bevattning blir oljan sötare och mindre bitter jämfört med oljor från olivträd som växer i djupare jordar.

Landskap

Landskapet är bergigt med branta sluttningar. Terrängen är ojämn och den genomsnittliga höjden över havet varierar mellan 350 och 850 meter. Olivträden växer på terrasser som huvudsakligen vetter söder- och österut. På så sätt får de mer sol än olivträd som växer på plan mark. Skörden är inte riklig men oliverna är stora.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten*

Organoleptiskt sett har extra jungfruolja och jungfruolja från detta område en mycket mild smak och en exceptionellt fruktig arom med inslag av gröna mandlar och grönt gräs. Färgen skiftar från grön till gul.

På grund av den tidiga skörden får dessa oljor en karakteristisk fruktighet som påminner om oliver som är mellan det gröna och det mogna stadiet och där egenskaperna från de gröna oliverna dominerar.

5.3 *Mänskliga faktorer*

Olivträden har traditionellt odlats utan bevattning. De flesta träd är över 100 år gamla och planterade så att varje träd har gott om utrymme. Därmed är träden större och äldre, vilket ger en mindre produktion per ytenhet. Oljan blir i gengäld lenare och mer fruktig.

Beskärning genomförs årligen. Kännetecknande för området är att träden beskärs på sommaren och att de mest livskraftiga skotten då avlägsnas från grenarna. På så sätt får oliverna mer sol, vilket bidrar till mognaden.

Beskärningen är särskilt viktig för sorten serrana de Espadán, som ger mycket livskraftiga vertikala skott. De fruktbärande grenarna försvagas påtagligt om dessa skott inte avlägsnas.

Producenterna använder mycket få växtskyddsbehandlingar eftersom sorten serrana är mycket motståndskraftig mot de skadedjur som brukar angripa olivträd.

Oliverna skördas tidigt, innan de är fullt mogna, vilket framhäver oljans fruktighet. De skördas direkt från trädet för att undvika den oönskade oxidation som uppstår när oliverna träffar marken. En sådan oxidation skulle försämra olivoljans kvalitet genom att den leder till en högre halt av bland annat syra och peroxider.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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