C/2025/4540

13.8.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/4540)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

N.º UE: PDO-ES-03036 de 23.11.2023

DOP (X) IGP ()

1. **Nombres de las DOP**

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

2. **Estado miembro o tercer país**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 15 – GRASAS Y ACEITES, ANIMALES, VEGETALES O DE ORIGEN MICROBIANO, Y PRODUCTOS DE SU DESDOBLAMIENTO; GRASAS ALIMENTICIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea*, L.) de la variedad Serrana de Espadán, autóctona, y de otras minoritarias como Villalonga, Canetera, Morruda y Arbequina.

Aceite de oliva virgen extra:

Características físico-químicas:

— Acidez: < 0,8 %

— Índice de peróxidos: < 20 meq O2/Kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Mediana de defectos = 0

— Mediana de frutado > 0

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, de 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organolépticas:

— Picante < 3,5

— Amargor < 3

Aceite virgen:

Características físico-químicas:

— Acidez: < 1,5 %

— Índice de peróxidos: < 20 meq O2/Kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Mediana de defectos ≤ 3,5

— Mediana de frutado > 0

Características organolépticas:

— Picante < 3,5

— Amargor < 3

Desde el punto de vista organoléptico se caracteriza por ser un aceite de sabor dulce, suave, afrutado, con matices de almendra verde y hierba fresca, de color entre verdoso y amarillo. Presenta marcado carácter vegetal, con aroma a aceitunas y alcachofa de intensidad media, y a tomate de huerta, con recuerdos de hierba recién cortada. En boca es equilibrado, entre lo dulce y lo picante, acaricia suavemente la garganta con un ligero toque amargo final. Persistente y fresco.

En cuanto a las cualidades organolépticas del sabor y los aromas analizados en las degustaciones de control, la ausencia total de defectos permite clasificar el aceite como virgen extra, y cuando existe algún pequeño defecto, de aplica la denominación de virgen, aunque las características físico-químicas correspondan a parámetros de virgen extra.

3.3. *Piensos (únicamente para productos de origen animal) y materias primas (únicamente para productos transformados)*

La materia prima son las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.), de las variedades Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda y Arbequina.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

En la zona geográfica contemplada en el punto 4 se cultivan las aceitunas, se recolectan, se manipulan, y se elabora el producto acabado.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere la denominación registrada*

El envasado del aceite con Denominación de Origen de las Sierras de Espadán y Calderona podrá ser realizado por cualquier empresa envasadora sin ninguna restricción geográfica. El envasado del aceite se realizará en recipientes de uso alimentario que aseguren una buena conservación del producto.

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

Etiquetado: independientemente del envase utilizado en la expedición de los aceites amparados por la DOP, este irá provisto de inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas. En las etiquetas deberá figurar el nombre «DOP Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» en caracteres claros e indelebles, además de las indicaciones previstas por las normas de etiquetado.

Asimismo, debe figurar un símbolo gráfico constituido por el logotipo específico e inconfundible que se utiliza indisociablemente con la denominación de origen protegida:



4. **Definición sucinta de la zona geográfica**

La zona de elaboración de los aceites amparados bajo la DOP «Aceite de las Sierras Espadán y Calderona», está formada por los términos municipales de: 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 y Vall de Almonacid.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Los factores naturales propios de esta zona geográfica son el clima, los suelos y el relieve.

Los olivos se encuentran en el Parque Natural de la Sierra de Espadán y el Parque Natural de la Sierra Calderona y su entorno, espacios de alto valor natural.

Clima

El clima es mediterráneo, cálido con verano seco y una corta sequía en enero. La precipitación media anual es de 450 mm. y las temperaturas oscilan entre los 8 °C del mes de enero y los 26 °C de agosto.

El factor climático que establece la diferencia con otras zonas de cultivo del olivo es la brisa marina y el rocío de la noche, debido a la proximidad de las Sierras de Espadán y Calderona al mar Mediterráneo. Esta cercanía a la costa hace que el viento predominante en estas cadenas montañosas sea del este; es un viento húmedo, conocido como «levante». Cuando no hay lluvias es suave, y sopla cuando se producen alternancias periódicas del gradiente térmico. Esta brisa marina normalmente comienza en torno a las 10.00 horas y lleva siempre algo de humedad, lo que es muy positivo en verano para los olivos.

Durante las noches despejadas se produce el rocío, en el que la humedad del aire se condensa en forma de gotas sobre los árboles y el suelo.

El rocío, junto con la brisa, permiten que las olivas no sufran apenas el estrés hídrico de otras zonas de cultivo de olivos, y como consecuencia las olivas no pasan rápidamente del color verde al color negro, con lo que el aceite tiene mayor contenido de pigmentos, clorofílicos y carotenoides, que el aceite obtenido de olivas oscurecidas.

Suelos

En la zona oriental predominan los materiales triásicos con suelos silíceos, sobre todo en la Sierra de Espadán. En el resto de la zona, hay un predominio de las calizas. Todos los suelos son ricos en cal y pobres en fósforo y potasio, siendo poco fértiles y poco profundos, con escasa capacidad de retención de agua.

Los suelos pedregosos y pobres en nutrientes, sin posibilidad de riego, hacen que el aceite sea más dulce y menos amargo en comparación con los de suelos profundos.

Relieve

Es montañoso con pendientes pronunciadas, y una orografía accidentada con una altitud media que va de los 350 m. hasta las 850 m. sobre el nivel del mar. El cultivo del olivo se produce en bancales orientados sobre todo hacia el sur y el este, con lo que se obtiene una mayor radiación solar en el caso de los olivos cultivados en llano. Aunque la producción es escasa, las aceitunas tienen un buen tamaño.

5.2. *Carácter específico del producto*

El aceite de oliva virgen extra y de oliva virgen de esta zona se caracteriza, desde el punto de vista organoléptico, por su sabor muy dulce y su aroma excepcionalmente frutado, con matices de almendra verde y hierba fresca, de color entre verdoso y amarillo.

En el perfil del aceite se aprecia, como consecuencia de su recogida temprana, un afrutado que corresponde a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde.

5.3. *Factores humanos*

Las prácticas de cultivo del olivo son las que tradicionalmente se han realizado en la zona en secano, con olivos en su mayoría centenarios, con marcos de plantación amplios, lo que supone árboles de mayor tamaño y edad, con menor producción por unidad de superficie, pero un aceite más suave y afrutado.

La poda es anual, y como singularidad de esta zona de cultivo, se hace en verano, cuando se cortan los chupones más vigorosos de las ramas, y las aceitunas reciben mayor iluminación, favoreciendo la maduración.

Esta poda es sobre todo necesaria en la variedad Serrana de Espadán, donde brotan chupones muy vigorosos y verticales, que si no se cortan debilitan fuertemente a las ramas fructíferas. que si no se cortan debilitan fuertemente a las ramas fructíferas.

Los agricultores realizan muy pocos tratamientos fitosanitarios en el cultivo porque la variedad Serrana es muy resistente a las principales plagas de los olivos.

La recolección de las aceitunas es temprana, antes de que la maduración esté completa, confiriendo al aceite un mayor carácter afrutado. Asimismo, se realiza directamente del árbol, evitándose las oxidaciones no deseadas que perjudican la calidad del aceite al romperse la pulpa por impacto con el suelo. Esto empeoraría la calidad del aceite al aumentar los niveles de acidez y peróxidos, entre otros.

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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