C/2025/4540

13.8.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/4540)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

Nº UE: PDO-ES-03036 – 23.11.2023

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 15 - GRAISSES ET HUILES ANIMALES, VÉGÉTALES OU D'ORIGINE MICROBIENNE ET PRODUITS DE LEUR DISSOCIATION; GRAISSES ALIMENTAIRES ÉLABORÉES; CIRES D'ORIGINE ANIMALE OU VÉGÉTALE

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Huile d'olive vierge et vierge extra, obtenue à partir du fruit de l'olivier (*Olea europaea*, L.) de la variété Serrana de Espadán, variété autochtone, ainsi que d'autres variétés minoritaires dont Villalonga, Canetera, Morruda et Arbequina.

Huile d'olive vierge extra:

Caractéristiques physico-chimiques:

— Acidité: < 0,8 %

— Indice de peroxyde: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Médiane des défauts = 0

— Médiane de l'attribut fruité > 0

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caractéristiques organoleptiques:

— Piquant: < 3,5

— Amertume: < 3

Huile vierge:

Caractéristiques physico-chimiques:

— Acidité: < 1,5 %

— Indice de peroxyde: < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Médiane des défauts ≤ 3,5

— Médiane de l'attribut fruité > 0

Caractéristiques organoleptiques:

— Piquant: < 3,5

— Amertume: < 3

D'un point de vue organoleptique, l'huile se caractérise par sa saveur douce, fluide, fruitée, présentant des nuances d'amande verte et d'herbe fraîche, et par sa couleur allant du vert au jaune. Elle présente un caractère végétal marqué, avec un arôme d'olives et d'artichaut d'intensité moyenne et de tomates de potager, ainsi que des nuances d'herbe fraîchement coupée. Équilibrée en bouche, entre le doux et le piquant, elle caresse doucement le gosier et termine sur une légère touche amère. Persistante et fraîche.

En ce qui concerne les caractéristiques organoleptiques gustatives et aromatiques analysées lors de panels de dégustation, l'absence totale de défauts nous amène à classer l'huile dans la catégorie vierge extra et la présence d'un défaut mineur nous amènera à classer l'huile dans la catégorie vierge, bien que les caractéristiques physico-chimiques révèlent des paramètres d'huile vierge extra.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première est constituée par les fruits de l'olivier (*Olea europaea*, L.) des variétés Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda et Arbequina.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La culture, la cueillette, la manipulation des olives et l'élaboration du produit fini se déroulent dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement de l'huile bénéficiant de l'appellation d'origine «Sierras Espadán y Calderona» peut être effectué dans n'importe quelle entreprise de conditionnement sans aucune restriction géographique. L'huile est conditionnée dans des récipients assurant une bonne conservation du produit et toujours adaptés à un usage alimentaire.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Étiquetage: quel que soit le récipient utilisé pour expédier les huiles protégées par l'AOP, celles-ci doivent être identifiées par des inscriptions ou des étiquettes. La mention «D.O.P. "Aceite de las Sierras Espadán y Calderona"» doit figurer sur les étiquettes en caractères clairs et indélébiles, en plus des indications prévues par les règles applicables à l'étiquetage.

De même, un symbole graphique du logotype spécifique et univoque, indissociablement utilisé avec l'appellation d'origine protégée, doit y figurer.



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire d'élaboration des huiles protégées par l'AOP «Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» se compose des municipalités suivantes: 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, Vall de Almonacid.

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

Les facteurs naturels propres à cette aire géographique sont le climat, les sols et le relief.

Les oliviers se trouvent dans le parc naturel de la Sierra Espadán et dans le parc naturel de la Sierra Calderona et ses alentours, des espaces à haute valeur naturelle.

Climat

Le climat est méditerranéen, chaud avec un été sec et une courte sécheresse en janvier. Les précipitations moyennes annuelles sont de 450 mm et les températures oscillent entre 8 °C au mois de janvier et 26 °C au mois d'août.

Le facteur climatique qui différencie cette zone d'autres zones de culture de l'olivier est la brise marine et la rosée nocturne, qui s'expliquent par la proximité des Sierras de Espadán et de Calderona avec la mer Méditerranée. Du fait de cette proximité de la côte, le vent dominant dans ces montagnes vient de l'Est; c'est un vent humide, connu sous le nom de vent de levant. Lorsqu'il ne pleut pas, il est doux et souffle au moment des alternances périodiques du gradient thermique. Cette brise marine se lève habituellement à partir de 10 heures et apporte toujours de l'humidité, ce qui est très bénéfique en été pour les oliviers.

Les nuits claires sont propices à la formation de la rosée, phénomène durant lequel l'humidité de l'air se condense sous forme de gouttes sur les arbres et le sol.

Grâce à la rosée, associée à la brise, les oliviers ne souffrent pas du stress hydrique présent dans d'autres zones de culture; de ce fait, les oliviers ne passent pas rapidement de la couleur verte à la couleur noire, de sorte que l'huile présente plus de pigments, de chlorophylle et de caroténoïdes que l'huile obtenue à partir d'olives noires.

Sols

Dans la partie orientale prédominent les matériaux triasiques contenant des sols siliceux, en particulier dans la Sierra Espadán. Dans le reste de l'aire, les calcaires sont prédominants. Tous les sols sont riches en chaux et pauvres en phosphore et en potassium, peu fertiles et peu profonds, avec une faible capacité de rétention d'eau.

Les sols caillouteux et pauvres en nutriments, sans possibilités d'irrigation, rendent l'huile plus douce et moins amère que les huiles d'olives cultivées sur des sols profonds.

Paysages

Relief

De type montagneux avec des pentes prononcées, le relief est accidenté et l'altitude moyenne est comprise entre 350 et 850 m au-dessus du niveau de la mer. L'olivier est cultivé en terrasses orientées principalement au sud et à l'est, avec un ensoleillement plus élevé que les oliviers cultivés en plaine. Bien que la production soit faible, les olives sont de bonne dimension.

5.2. *Spécificité du produit*

L'huile d'olive vierge extra et vierge de cette aire se caractérise d'un point de vue organoleptique par une saveur très douce et un arôme exceptionnellement fruité, avec des nuances d'amande verte et d'herbe fraîche et une couleur allant du vert au jaune.

Concernant le profil de l'huile, on apprécie un fruité résultant de la récolte précoce, qui correspond à un stade intermédiaire entre l'olive verte et l'olive mûre et dans lequel prédomine la verdeur propre à ce type de récolte.

5.3. *Facteurs humains*

Les pratiques culturales de l'olivier sont celles traditionnellement mises en œuvre dans la zone non irriguée, avec des oliviers pour la plupart centenaires, de larges cadres de plantation, ce qui suppose des arbres de plus grande taille et plus âgés, et une production plus faible par unité de surface, mais une huile plus douce et fruitée.

La taille est annuelle; lors de la taille estivale, qui est une particularité de cette zone de culture, les rejetons les plus vigoureux des branches sont coupés afin que les olives reçoivent plus de lumière, ce qui favorise la maturation.

Cette taille est surtout nécessaire pour la variété Serrana de Espadán pour laquelle les rejetons sont très vigoureux et verticaux et affaiblissent fortement les branches fructifères s'ils ne sont pas éliminés.

Les agriculteurs pratiquent très peu de traitements phytosanitaires dans les cultures car la variété Serrana est très résistante aux principaux parasites des oliviers.

La récolte des olives est effectuée précocement, avant maturation complète, ce qui confère à l'huile une caractéristique fruitée plus marquée. En outre, les olives sont récoltées directement sur l'arbre, ce qui permet d'éviter les oxydations indésirables préjudiciables à la qualité de l'huile (augmentation du degré d'acidité, peroxydes...) qui peuvent se produire lorsque la pulpe a été rompue par l'impact sur le sol.

Référence à la publication du cahier des charges

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