C/2025/4540

13.8.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/4540)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

N. UE: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome della DOP**

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 15 – GRASSI E OLI ANIMALI, VEGETALI O DI ORIGINE MICROBICA E PRODOTTI DELLA LORO SCISSIONE; GRASSI ALIMENTARI LAVORATI; CERE DI ORIGINE ANIMALE O VEGETALE

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Olio extravergine e vergine di oliva ottenuto dai frutti dell'olivo (*Olea Europaea*, L.) della varietà Serrana de Espadán, una varietà locale, e da altre varietà in proporzioni minori, come Villalonga, Canetera, Morruda e Arbequina.

Olio extra vergine di oliva:

Caratteristiche fisico-chimiche:

— Acidità < 0,8 %

— Numero di perossidi < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Mediana dei difetti = 0

— Mediana del fruttato > 0

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Caratteristiche organolettiche:

— Piccante < 3,5

— Amaro < 3

Olio vergine:

Caratteristiche fisico-chimiche:

— Acidità < 1,5 %

— Numero di perossidi < 20 meq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Mediana dei difetti ≤ 3,5

— Mediana del fruttato > 0

Caratteristiche organolettiche:

— Piccante < 3,5

— Amaro < 3

Dal punto di vista organolettico, l'olio è dolce, morbido e fruttato, con sentori di mandorla verde ed erba fresca e un colore che si situa tra il verde e il giallo. Presenta un carattere vegetale deciso, con un aroma di olive e carciofo di media intensità nonché di pomodori coltivati all'aria aperta, con sentori di erba appena falciata. In bocca è equilibrato, tra dolce e piccante, accarezza piacevolmente la gola con un leggero tocco di amaro finale. Persistente e fresco.

Per quanto riguarda le qualità organolettiche del sapore e degli aromi analizzati nelle degustazioni di controllo, l'assenza totale di difetti determina la sua classificazione come «extra vergine», mentre la presenza di qualche piccolo difetto determina la sua classificazione come «vergine» anche se le caratteristiche fisiche e chimiche rientrano nei parametri dell'«extra vergine».

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Le materie prime sono le olive dell'olivo (*Olea europea*, L.) delle varietà Serrana de Espadán, Villalonga, Canetera, Morruda e Arbequina.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Le olive sono coltivate, raccolte e trasformate e il prodotto finito è preparato nella zona geografica delimitata al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'olio con la denominazione di origine «Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona» può essere confezionato da qualsiasi impresa di confezionamento senza alcuna limitazione geografica. Deve essere confezionato in recipienti che ne garantiscano la corretta conservazione e che siano sicuri per gli alimenti.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Etichettatura: indipendentemente dalla tipologia, i recipienti utilizzati per la spedizione degli oli protetti dalla DOP devono essere provvisti di iscrizioni, etichette o marcature che ne permettano l'identificazione. L'etichetta deve recare, in caratteri chiari e indelebili, il nome «D.O.P. Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona», oltre alle informazioni previste dalla normativa in materia di etichettatura.

Deve inoltre comparire un logo, costituito da un simbolo specifico e inconfondibile strettamente associato alla denominazione di origine protetta.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione degli oli coperti dalla DOP «Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» comprende i seguenti comuni: 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 e Vall de Almonacid.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

I fattori naturali specifici di questa zona geografica sono il clima, i suoli e il paesaggio.

Gli olivi si trovano nei parchi naturali della Sierra de Espadán e della Sierra Calderona e nelle zone circostanti, che sono luoghi di grande valore naturalistico.

Clima

Il clima è mediterraneo, caldo con estati secche e un breve periodo di siccità in gennaio. Le precipitazioni medie annue sono di 450 mm e le temperature variano tra gli 8 °C del mese di gennaio e i 26 °C di agosto.

I fattori climatici che distinguono la zona da altre zone di coltivazione di olivi sono la brezza marina e la rugiada notturna, dovute alla vicinanza della Sierra de Espadán e della Sierra Calderona al Mar Mediterraneo. Questa vicinanza alla costa fa sì che il vento prevalente in queste catene montuose provenga da est. È un vento che porta umidità, noto come «levante». In assenza di pioggia è mite e soffia quando periodicamente si verificano inversioni termiche. La brezza marina solitamente si leva intorno alle 10 del mattino e porta sempre umidità, che in estate è molto positiva per gli olivi.

Nelle notti limpide, quando l'umidità dell'aria si condensa sotto forma di goccioline sugli alberi e sul terreno, si forma una rugiada.

La rugiada, insieme alla brezza marina, fa sì che gli olivi siano scarsamente colpiti dallo stress idrico che interessa invece altre zone di coltivazione degli olivi ed è per questo motivo che il colore delle olive non vira rapidamente da verde a nero. Il loro olio contiene quindi livelli più elevati di pigmenti di clorofilla e carotenoidi rispetto a quelli ottenuti da olive scurite.

Suoli

Nella parte orientale predominano materiali triassici con terreni silicei, in particolare nella Sierra de Espadán. Nel resto della zona prevale il calcare. Tutti i suoli sono ricchi di calcare e poveri di fosforo e potassio, sono poco fertili e poco profondi e hanno una scarsa capacità di ritenzione idrica.

I suoli pietrosi e poveri di nutrienti, senza possibilità di irrigazione, fanno sì che l'olio sia più dolce e meno amaro rispetto agli oli provenienti da zone con suoli profondi.

Paesaggio

Il paesaggio è montagnoso con pendii ripidi, presenta un'orografia accidentata e un'altitudine media compresa tra 350 e 850 metri s.l.m. Gli olivi sono coltivati su terrazze esposte principalmente a sud e ad est, il che aumenta il soleggiamento rispetto ai terreni pianeggianti. Sebbene il raccolto non sia abbondante, le olive sono di buona dimensione.

5.2. *Specificità del prodotto*

Dal punto di vista organolettico, l'olio extra vergine di oliva e l'olio vergine di oliva di questa zona sono caratterizzati da un gusto molto dolce e un aroma eccezionalmente fruttato, con sentori di mandorla verde e di erba fresca, e da un colore tra il verde e il giallo.

Grazie alla raccolta precoce, questi oli presentano un fruttato caratteristico che corrisponde a una posizione intermedia tra l'oliva verde e matura, con una predominanza della caratteristica dell'oliva verde.

5.3. *Fattori umani*

Gli olivi sono tradizionalmente coltivati senza irrigazione, hanno un'età ben superiore ai 100 anni e sono piantati in modo che ciascuno di essi disponga di uno spazio esteso. Si tratta quindi di alberi vecchi di grandi dimensioni, con una produzione inferiore per unità di superficie, ma un olio più fresco e fruttato.

La potatura avviene annualmente e, in questa zona, gli alberi vengono potati in estate quando i succhioni più vigorosi sono rimossi dai rami favorendo la maturazione delle olive che in questo modo ricevono più sole.

Questa potatura è particolarmente necessaria per la varietà Serrana de Espadán, che produce succhioni verticali molto vigorosi che, se non rimossi, indeboliscono gravemente i rami fruttiferi.

I produttori utilizzano pochissimi trattamenti fitosanitari, in quanto la varietà Serrana è altamente resistente ai parassiti che solitamente attaccano gli olivi.

La raccolta delle olive avviene presto, prima che siano completamente mature, il che accentua il carattere fruttato dell'olio. Le olive sono raccolte direttamente dall'albero per evitare l'ossidazione indesiderata che avviene quando, cadendo a terra, la loro polpa si rompe innescando un processo che danneggerebbe la qualità dell'olio aumentandone, tra l'altro, i livelli di acidità e di perossidi.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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