Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/4540)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

N.º UE: PDO-ES-03036 — 23.11.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) da DOP**

«Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Espanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 15 — GORDURAS E ÓLEOS ANIMAIS OU VEGETAIS; PRODUTOS DA SUA DISSOCIAÇÃO; GORDURAS ALIMENTÍCIAS ELABORADAS; CERAS DE ORIGEM ANIMAL OU VEGETAL

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Azeite virgem extra e azeite virgem produzido a partir do fruto da oliveira (*Olea Europaea* L.) da variedade *serrana de Espadán*, uma variedade autóctone, e de outras variedades, como *villalonga*, *canetera*, *morruda* e *arbequina*, em menor proporção.

Azeite virgem extra:

Características físico-químicas:

— Acidez: < 0,8 %

— Índice de peróxidos: < 20 mEq O2/kg

— K270 < 0,22

— K232 < 2,50

— Mediana dos defeitos = 0

— Mediana do frutado > 0

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Características organoléticas:

— Picante < 3,5

— Amargo < 3

Azeite virgem:

Características físico-químicas:

— Acidez: < 1,5 %

— Índice de peróxidos: < 20 mEq O2/kg

— K270 < 0,25

— K232 < 2,60

— Mediana dos defeitos ≤ 3,5

— Mediana do frutado > 0

Características organoléticas:

— Picante < 3,5

— Amargo < 3

Do ponto de vista organolético, o azeite é doce, suave e frutado, com notas de amêndoa verde e de erva fresca, de cor entre o verde e o amarelo. Possui um caráter particularmente verde, com um aroma de azeitona e de alcachofra de intensidade média e de tomate cultivado ao ar livre, com notas de erva recém-cortada. Na boca, a doçura e o picante equilibram-se, acariciando suavemente a garganta com um ligeiro toque amargo final. Persistente e fresco.

No que diz respeito às qualidades organoléticas do sabor e dos aromas analisadas nas provas de controlo: uma ausência total de defeitos permite uma classificação de «virgem extra», enquanto a presença de um pequeno defeito implica uma classificação de «virgem», mesmo que as características físicas e químicas correspondam aos parâmetros de «virgem extra».

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A matéria-prima são as azeitonas da oliveira (*Olea Europea* L.), das variedades *serrana de Espadán, villalonga, canetera, morruda* e *arbequina*.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O cultivo, a colheita e a transformação das azeitonas, bem como a elaboração do produto acabado, têm lugar na área geográfica indicada no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

O azeite com denominação de origem «Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona» pode ser acondicionado por qualquer empresa de acondicionamento, sem qualquer restrição geográfica. O azeite deve ser acondicionado em recipientes que garantam a correta conservação do produto e sejam próprios para géneros alimentícios.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Rotulagem: todas as embalagens utilizadas para a expedição dos azeites abrangidos pela DOP devem conter informações de identificação, quer impressas, quer em rótulos apostos. O nome da «D.O.P. Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» deve constar no rótulo em carateres claros e indeléveis, para além das indicações exigidas pelas regras de rotulagem.

Deve igualmente figurar um logótipo constituído por um símbolo específico e inconfundível, estreitamente associado à denominação de origem protegida.



4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção dos azeites abrangidos pela DOP «Aceite de las Sierras Espadán y Calderona» abrange os seguintes municípios: 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. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

Os fatores naturais específicos desta área geográfica são o clima, os solos e a paisagem.

As oliveiras encontram-se nas reservas naturais das serras de Espadán e Calderona e na área circundante, locais de elevado valor natural.

Clima

O clima é mediterrânico, quente com verões secos e um período curto seco em janeiro. A precipitação média anual é de 450 mm e as temperaturas oscilam entre 8 °C em janeiro e 26 °C em agosto.

A brisa marítima e o orvalho noturno, que se devem à proximidade das serras de Espadán e Calderona Sierras ao mar Mediterrâneo, são fatores climáticos que distinguem a área geográfica de outras zonas produtoras de oliveiras. Esta proximidade da costa significa que o vento predominante nestas cadeias montanhosas vem de leste, um vento húmido conhecido por «levante». O vento é suave quando não chove e sopra quando ocorrem alterações periódicas no gradiente térmico, aumentando normalmente por volta das 10 horas. Esta brisa marítima carrega sempre humidade, o que é muito benéfico para as oliveiras no verão.

Nas noites claras, forma-se orvalho quando a humidade do ar se condensa sob a forma de gotículas sobre as árvores e o solo.

A combinação do orvalho com a brisa marítima faz com que as oliveiras sejam pouco afetadas pelo *stress* hídrico que ocorre noutras zonas oleícolas. A cor da azeitona não se altera por isso rapidamente de verde para preta, pelo que o seu azeite contém níveis mais elevados de clorofila e de pigmentos carotenoides do que o azeite de azeitonas escuras.

Solos

Na parte oriental predominam os solos siliciosos de materiais triásicos, em particular na serra de Espadán. No resto da área predominam os solos calcários, com baixos níveis de fósforo e potássio. São solos pouco férteis e profundos, com baixa capacidade de retenção de água.

O azeite produzido nos solos pedregosos com baixo teor de nutrientes, sem possibilidade de irrigação, é mais doce e menos amargo em comparação com os azeites de solos profundos.

Paisagem

A paisagem é montanhosa, com declives acentuados e terrenos acidentados, com altitudes que variam entre 350 m e 850 m acima do nível do mar. As oliveiras são cultivadas em socalcos, expostas principalmente a sul e a leste, onde recebem mais luz solar do que as oliveiras cultivadas em terrenos planos. Embora a produção não seja abundante, a azeitona é de bom calibre.

5.2. *Especificidade do produto*

Do ponto de vista organolético, o azeite virgem extra e o azeite virgem desta área são azeites de sabor muito suave, com um aroma excecionalmente frutado, notas de amêndoa verde e erva fresca, e de cor entre o verde e o amarelo.

A colheita precoce dá origem a azeites com um característico frutado reminiscente a azeitonas, entre o verde e o maduro, com predomínio de características de azeitonas verdes.

5.3. *Fatores humanos*

As oliveiras são tradicionalmente cultivadas sem irrigação. As árvores, na sua maioria com mais de 100 anos, são plantadas de modo que cada árvore dispõe de um espaço alargado, o que resulta em árvores de maior dimensão e idade, com menor produção por unidade de superfície. O azeite, contudo, é mais suave e frutado.

A poda realiza-se anualmente. Um elemento característico da área é que as árvores são podadas no verão, quando os rebentos mais vigorosos são retirados dos ramos, o que aumenta a exposição solar e melhora a maturação das azeitonas.

Esta poda é particularmente indicada para a variedade *serrana de espadán*, que produz rebentos verticais muito vigorosos, que se não forem removidos enfraquecem significativamente os ramos frutíferos.

Dada a elevada resistência da variedade *serrana* às pragas mais comuns das oliveiras, os produtores realizam poucos tratamentos fitossanitários.

As azeitonas são colhidas cedo, antes de estarem completamente maduras, o que acentua o caráter frutado do azeite. São colhidas diretamente da árvore para evitar qualquer oxidação indesejada causada pela separação da polpa quando a azeitona atinge o solo, o que prejudicaria a qualidade do azeite pelo aumento dos níveis de acidez e peróxidos, entre outros.

Referência à publicação do caderno de especificações

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