

DOCUMENTO ÚNICO
“ACEITE DE LAS SIERRAS ESPADÁN Y CALDERONA”
Nº UE [reservado para la UE]
DOP (X) IGP ()

1. NOMBRE [DE DOP o IGP]

“ACEITE DE LAS SIERRAS ESPADÁN Y CALDERONA”

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAÍS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO

3.1 Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas.

3.2 Descripción del producto que se designa en el punto 1

El aceite protegido bajo la denominación de origen protegida “Aceite de las Sierras de Espadán y Calderona”, será el aceite de oliva virgen extra y virgen que se adapte a las características siguientes:

Aceite Virgen Extra:

- . Acidez: < 0,8°
- . Índice de Peróxidos: < 20 meq O₂/Kg
- . K₂₇₀ < 0,22
- . K₂₃₂ < 2,50
- . Mediana de defectos = 0.
- . Mediana de frutado > 0
- . Características organolépticas:
 - Picante < 3,5
 - Amargo < 3

Aceite Virgen:

- . 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

Amargo < 3

3.3 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de 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, transportan, y se elabora el producto acabado.

3.5 Normas especiales el envasado del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado de aceite con Denominación de Origen de las Sierras Espadán y Calderona podrá realizarse en cualquier empresa envasadora sin ningún tipo de restricción geográfica.

El envasado del aceite se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto, todos de uso alimentario.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Etiquetado: independientemente del envase utilizado en la expedición de los aceites amparados por la DOP, estos irán provistos de inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas. En las etiquetas deberá figurar el nombre "D.O.P. 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 y unívoco que se utiliza indisolublemente con la denominación de origen protegida:



4. DESCRIPCIÓN 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, Castellново, 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. 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 Espadán y Parque Natural de la Sierra Calderona y su entorno, espacios de alto valor natural.

Clima

El clima es mediterráneo, cálido con verano seco y con 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 del 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 da lugar a que el viento predominante en estas sierras es del Este, es un viento húmedo, conocido como viento de levante. Cuando no hay lluvias es suave, y sopla cuando se producen alternancias periódicas del gradiente térmico. Esta brisa marina normalmente comienza a partir de las 10 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 suelo.

El rocío que se origina, junto con la brisa, dan lugar a 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 oscuras.

Suelos

En la zona oriental predominan los materiales triásicos con suelos silíceos, sobre todo en la Sierra 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 poca capacidad de retención de agua.

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 abancalamientos orientados sobre todo hacia el sur y el este, obteniendo mayor radiación solar que 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 virgen de esta zona se caracteriza, desde el punto de vista organoléptico, por ser un aceite de sabor muy dulce y aroma excepcionalmente afrutado, 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 propio de la recolección temprana.

5.3. Factores humanos:

Las prácticas de cultivo del olivo son las que tradicionalmente se han realizado en secano, con olivos en su mayoría centenarios, con marcos de plantación amplios.

La poda es anual, y como singularidad de esta zona de cultivo se hace la poda de 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.

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 se realiza directamente del árbol, y es temprana, antes de que la maduración esté completa.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://breu.gva.es/b/bdz0uQlj0z>