

ANEXO 1 – MODELO DE FORMULARIO
ACEITE DE LA SIERRA ESPADÁN

[FOTO]

NOMBRE DEL PRODUCTO

Aceite de la Sierra Espadán.

CATEGORÍA ALIMENTARIA

Aceite de oliva virgen extra, certificación ecológica.

DESCRIPCIÓN BREVE

El aceite ecológico de oliva virgen extra Serrana Espadán se produce dentro del Parque Natural de la Sierra de Espadán, situada en el interior de la provincia de Castellón (España).

La variedad principal de la zona es la denominada Serrana Espadán cuya proporción de cultivo respecto a otras variedades es del 90 % aproximadamente. Se caracteriza por su rusticidad, vigor y resistencia a plagas y enfermedades.

La variedad Serrana de Espadán es autóctona de la comarca del Alto Palancia y se adapta a sus condiciones ambientales, con buen rendimiento en aceite.

La vegetación tiende a la verticalidad y el porte del árbol es abierto. La densidad de la copa es media e irregular. La hoja es de color verde poco intenso en el haz y tiene forma alargada lanceolada de tamaño medio. Las inflorescencias son en forma paniculada y compacta. El fruto tiene un color negro en maduración y es asimétrico, de tamaño mediano y forma elíptico-alargada, con ápice apuntado. El endocarpio es ovaliforme alargado y su sección es ligeramente asimétrica, con el ápice también de forma apuntada y aguda. El árbol tiene una entrada en producción más bien tardía, la floración es abundante, con buen porcentaje de cuajado. La maduración es temprana y la resistencia al desprendimiento del fruto baja.

El cultivo del olivo en la zona se realiza casi por completo en régimen de secano. Por lo general, las parcelas dedicadas al cultivo del olivo presentan una fuerte pendiente y baja productividad para otros cultivos.

Uno de los principales problemas del cultivo es el pequeño tamaño de las parcelas (0,5 ha. de media) debido a las sucesivas segregaciones que se han ido produciendo tras las herencias. El tamaño medio de la explotación es de 2,5 ha. (lo que significa que cada agricultor trabaja unas 5 parcelas distintas).

El marco de plantación es de 10×12 (120 olivos/ha.).

Todos estos factores hacen que el cultivo tenga una baja productividad y unos costes elevados, sin embargo las especiales características de clima, suelo y variedad dan al producto una excelente calidad.

Técnicas de cultivo tradicionales:

Tradicionalmente la multiplicación se hacía mediante injerto sobre patrón de olivo silvestre (acebuche). Los acebuches germinan tras la deposición de las semillas por parte de las aves.

Los acebuches eran transplantados a las tierras de cultivo en los meses de invierno y posteriormente eran injertados con la variedad productiva (Serrana de Espadán).

El injerto produce árboles con un potente sistema radicular (característico de la variedad silvestre) y una buena producción de frutos (debido a la variedad Serrana de Espadán).

Las labores de cultivo realizadas son: abonado, laboreo superficial y la poda. La poda es preferible realizarla en periodo de luna creciente, para favorecer la cicatrización.

Elaboración del aceite:

Recolección de las aceitunas: se realiza en el momento óptimo de madurez. Se puede realizar de forma manual o por medios mecánicos, siempre que no produzca daño al fruto. Está prohibida la recolección de frutos del suelo.

Transporte de las aceitunas: se realiza en cajas de plástico o en remolques, nunca en sacos que producen un mayor deterioro del fruto.

Recepción de las aceitunas en la almazara: se realiza una ficha identificativa del origen de la partida y una comprobación del estado.

Limpieza: se separan las aceitunas de restos vegetales, hojas, y pequeñas ramas.

Procesado:

- Molturación: Se realiza con molinos de martillo. La pasta obtenida se somete a batido durante 1-1,5 horas a una temperatura de 30°C para favorecer la separación del aceite. Después se procede a separar el aceite de la parte acuosa mediante centrifugación. Tras la separación del aceite se realiza un tamizado del mismo, para eliminar sólidos en suspensión.

Operaciones en la bodega:

- Decantación natural: para una separación más fina de los restos de la parte acuosa, aire y sólidos, se deja reposar el aceite en tanques para que se depositen los pequeños restos.
- Almacenamiento: se debe proteger de la luz, aire y altas temperaturas. Para ello las bodegas deben tener una temperatura próxima a los 20°C, el aceite debe permanecer en recipientes opacos y cerrados, en atmósfera inerte.

- Trasiego: tras los procesos de separación, tamizado y decantación todavía pueden quedar pequeños restos de humedad e impurezas que decantan al fondo del depósito, por lo que se debe realizar un trasiego de depósito a fin de evitar fermentaciones.

Características organolépticas:

- Los resultados obtenidos por el método COI en el análisis sensorial de aceite de oliva se indican a continuación:
 - o Mediana e intervalos de confianza del atributo “frutado”: 4 [2,76-5,24]
 - o Mediana e intervalos de confianza del defecto mayoritario: 0,00.

Categoría: Extra.

- Para los atributos “amargo” y “picante” se han obtenido los siguientes resultados:
 - o Mediana e intervalos de confianza del atributo “amargo”: 1,55 [1,13-1,97].
 - o Mediana e intervalos de confianza del atributo “picante”: 3,25 [2,22-4,28].

ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN / CONEXIONES CON GRUPOS LOCALES:

Este producto se elabora dentro del Parque Natural de la Sierra de Espadán. **El principal núcleo de producción se localiza en el término municipal de Almedíjar.**

La Sierra de Espadán es un gran macizo montañoso caracterizado por abruptas crestas y lomas más suaves y redondeadas, pasando en pocos kilómetros desde el nivel del mar hasta los 1.106 m del pico de la Rápita. Discurre entre las cuencas de los Ríos Mijares y Palancia, con diversos arroyos, ramblas o barrancos que desaguan en ellos. Esta sierra presenta un típico clima mediterráneo con un fuerte período de sequía en verano y con un máximo pluviométrico en otoño.

Sus 31.000 ha abarcan 19 municipios de la provincia de Castellón, de los cuales 11 tienen todo su término municipal dentro del Parque. Fue declarado en 1998.

En estos parajes se hallan los alcornocales más extensos y mejor conservados de toda la Comunidad Valenciana. También existen masas boscosas de pino rodero. También aparecen árboles o arbustos de interés como son el melojo, el tejo, el acebo, el castaño, el arce, el quejigo, el avellano, el serbal y el madroño. En cuanto a la fauna sobresalen las rapaces, como el águila perdicera, el águila culebrera, el águila calzada y el azor. Entre las rapaces nocturnas podemos encontrar el cárabo, el búho chico y el búho real, y de los mamíferos, se puede citar el jabalí, el zorro, la garduña, la jineta y el tejón, además de las 16 clases de murciélagos.

En el aspecto cultural, sobresale la huella árabe en algunas de sus poblaciones, como Aín, las ruinas de sus castillos y fortalezas, como las del castillo de Almonecir, o las neveras o pozos de nieve, tan valoradas hace siglos. Además, la Sierra de Espadán cuenta con áreas recreativas rodeadas de un entorno natural bien conservado.

A lo largo de los diferentes paisajes presentes en la Sierra de Espadán, quedan reflejados los diferentes usos de los recursos y actividades respetuosas con el medio ambiente. Las actividades socioeconómicas de la zona se han centrado en el aprovechamiento tradicional de los recursos naturales, como por ejemplo, la explotación de los alcornoques para la extracción de corcho; otros productos de la sierra son la miel, el aceite, las cerezas, el agua, etc...

Los cultivos están dedicados al algarrobo, almendro, olivo, cerezo y otros frutales. Entre éstos destacan el olivo, por la excelente calidad del aceite y las cerezas cultivadas en el fondo y en las laderas de los valles. Debido a las características orográficas, la agricultura de montaña destaca más por su calidad, que por el volumen de su producción.

La apicultura es otra actividad con gran desarrollo en la zona, existiendo gran número de colmenas que proporcionan, además de excelentes mieles, otros productos como la jalea real, el polen o la cera.

Las aguas que manan de la sierra son idóneas para el consumo humano, por su bajo contenido en cal, por lo que en el Parque se ubican diversas envasadoras.

Otro recurso es la fabricación de mangos o de "gaiatos" a partir de las ramas del almez o "lledoner", denominado también "latonero".

Los recursos de la sierra han sido explotados desde tiempos ancestrales y de algunos de ellos quedan hoy testimonios como son los "pous de neu" (pozos de nieve) o neveras para la obtención de hielo que se distribuía a las poblaciones de la Plana Baixa. Ejemplo de ello es la utilización de la nevera de Castro hasta el siglo XVIII.

REFERENCIAS HISTÓRICAS FIDEDIGNAS SOBRE SU PRESENCIA EN EL TERRITORIO Y, EN SU CASO, DOCUMENTACIÓN QUE LAS ACREDITE:

[HTTP://WWW.ACEITEESPADAN.ES/ACTUAL.HTM](http://www.aceiteespadan.es/actual.htm)

¿EL PRODUCTO SE ELABORA EN EL ÁREA HISTÓRICA DE PRODUCCIÓN?

Sí

¿EL PRODUCTO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE EN EL COMERCIO?

Sí

PRODUCCIÓN MEDIA

30.000 de kg de aceitunas/ año. Con un rendimiento medio de 22%; 6.600 kg de aceite ecológico de oliva virgen extra.

NÚMERO DE PRODUCTORES

Productores en ecológico dentro del parque natural de Espadán¿?

¿SE GARANTIZA QUE EL PRODUCTO ESTÁ TOTALMENTE LIBRE DE OGM?

Sí

NOMBRE Y DIRECCIÓN DE CONTACTOS RELEVANTES:

Convivium: València

Responsable: Josep Marco Sansano

E-mail: Josep@marcosansano.com +34 68779183

OIL FROM SIERRA ESPADAN Y CALDERONA

PRODUCT'S NAME

“Aceite de las Sierras Espadán y Calderona”.

FOOD CATHEGORY

Extra virgin olive oil, ecological certificate.

BRIEF DESCRIPTION

The extra virgin olive oil Serrana Espadán is produced in the Sierra Espadan Nature Reserve. This zone is located in the interior of Castellon province (Comunidad Valenciana, Spain).

The main variety cultivated in the region is Serrana Espadan (90% of olive culture in the region). Its characteristics are rusticity, vigor and resistance to plagues and diseases.

This variety is native from Alto Palancia and is adapted to its environmental conditions. This variety is characterized by high oil's performance.

Tree's crown is opened, irregular and medium size shaped. The leaves colour is dull green in the overside. The leaf's shape is long, lanceolate and medium sized.

Inflorescences are in panicle. Ripped fruit is black, asymmetric and medium sized. The fruit's shape is elliptic-long, with edged apex.

In this variety the trees begin to produce older than others.

The fruit's ripening is earlier than others varieties. The fruit presents low resistance to the fall.

Other varieties cultured in the region are:

- “Morruda” or “Negra”: Excellent oil’s quality.
- “Canetera”: Good oil’s quality.
- “Villalonga”: Good oil’s quality.
- “Picual”: good oil’s quality.
- “Arbequina”: Excellent oil’s quality.

The arable land dedicated to the olive’s culture in the region is almost completely dry land. This lands are strongly sloped, and are low productive to others cultures.

The main problem to this culture is the little size of the plots (size average 0,5 hectares). This is due to consecutive segregation produced by inheritances. The size average of the farm is 2,5 ha. (this means that each farmer tills 5 different plots).

There are 120 trees per hectare (10×12).

These entire factors make that the culture presents low productivity and high costs. But the climate, soil and variety characteristics make an excellent quality product.

Traditionally, the plant multiplication was made by graft. The graft was made with a wild olive tree which was transplanted to arable land.

The root system of wild olive tree is stronger than cultivated varieties. But the cultivated varieties produce higher fruits.

Making oil:

- Olive harvesting: It is possible to realize of manual form or for mechanical means. There is prohibited the compilation of fruits on the soil.
- Transport of the olives: It is realized in plastic boxes or in tows. Olives never are transported in bags, because they produce damage of the fruit.
- Receipt of the olives in the oil-mill: it is checked that olives are good and it is made a card to identify its origin.
- Cleanliness: the vegetable remains, leaves and small branches are separated from the olives.
- Processing:
 - o Grinding: it is realized by hammer mills. The paste obtained it is shaken during 1-1,5 hours at 30°C, so it is easy to extract the oil. Later the water contained in the oil it is extracted by centrifugation. After water extraction, the oil is shifted, to eliminate the solid in suspension.
- Operations in the warehouse:

- Natural decantation: to achieve a thinner separation of water, solid and air remains. It consists in store the oil in tanks in order to deposits small remains.
- Storage: it is necessary to protect of the light, air and high temperatures. So the warehouses must have a temperature near 20°C, the oil must remain in opaque and closed containers, in inert atmosphere.
- Racking off: after separation, sifted and decantation there still can stay small remains of dampness and impurities that decant to the bottom of the deposit. It is necessary to realize a racking off in order to avoid fermentations.

Organoleptics characteristics:

- The results obtained by the method COI in the sensory analysis of olive oil are indicated:
 - Median and confidence interval to “fruity” attribute: **4 [2,76-5,24]**
 - Median and confidence interval to majority fault: **0,00**.
 - Category: **Extra**.
 - Median and confidence interval to “bitter” attribute: **1,55 [1,13-1,97]**.
 - Median and confidence interval to “spicy” attribute: **3,25 [2,22-4,28]**.

HISTORICAL AREA OF PRODUCTION / CONNECTION WITH LOCAL GROUPS:

This product is elaborated in Sierra Espadan Nature Reserve. Mainly in the village of Almedijar.

Espadán's Saw is a great mountainous clump characterized by abrupt combs and softer and rounded hills. The altitudes change from few meters on the level of the sea up to 1.106 m of the peak of the Rapita. The Reserve is among the basins of the Rivers Mijares and Palancia. There exist diverse creeks or ravines that drain off into the rivers. This mountain range presents a typical Mediterranean climate with a strong period of drought in summer and with a maximum precipitation in autumn.

There are 31.000 hectares included in 19 municipalities of Castellon's province. The reserve was declared in 1998.

Here are the biggest and the best preserved cork tree forest in the whole Comunidad Valenciana. Also wooded masses of cluster pine exist. There are too other interesting trees like “rebollo” (*Quercus pyrenaica*), the yew (*Taxus baccata*), the holly (*Ilex aquifolium*), the Sweet Chestnut (*Castanea sativa*), the maple (*acer granatense*), the spanish oak (*quercus faginea*), the hazel (*corylus avellana*), the service tree (*Sorbus domestica*) and the tree strawberry (*Arbutus unedo L.*).

As for the fauna, there are a few kinds of eagle and the goshawk. The birds that we can find are the tawny owl, the long-eared owl and the Eurasian eagle owl, and of the mammals, it is possible to mention the wild boar, the fox, the marten, the genet and the badger, besides 16 classes of bats.

As for the cultural aspect, the Arabic culture stands out in some of Espadan populations, as Aín, the ruins of its castles, as those of Almonecir's castle, or the iceboxes or wells of snow, so valued centuries ago. In addition, in Espadán's sierra are recreational areas surrounded with a natural well preserved environment.

The socioeconomic activities of the zone have utilized the natural resources like, for example, the exploitation of the cork-trees; other products of the sierra are the honey, the oil, the cherries, the water, etc...

The culturing are dedicated to the carob-tree, almond-tree, olive tree, cherry-tree and other fruit trees. The more important is the olive tree, for the excellent quality of the oil, and the cherries cultivated in the bottom and in the hillsides of the valleys. Due to the orographical characteristics, the agriculture of mountain emphasizes more for its quality, that for the volume of its production.

The apiculture is another activity with great development in the zone. There are a great number of beehives that provide, besides excellent honeys, other products as the royal jelly, the pollen or the wax.

There are some water springs in the zone suitable for the human consumption. This water has low content in lime, so in the Park are located diverse water bottlers.

Another resource is the manufacture of handles or of canes from the branches of the European nettle tree (*Celtis australis*).

The resources of the sierra have been exploited from ancient times. Still some remains can be seen as the wells of snow or iceboxes for the obtaining ice that was distributed to the populations of the coast. Example of it is the utilization of Castro's icebox up to the 18th century.

HISTORICAL TRUSTWORTHY REFERENCES ON ITS PRESENCE IN THE TERRITORY AND DOCUMENTATION THAT CREDITS THEM:

[HTTP://WWW.ACEITEESPADAN.ES/ACTUAL.HTM](http://www.aceiteespadan.es/actual.htm)

THE PRODUCT GIVES IT ELABORATES IN THE HISTORICAL AREA OF PRODUCTION?.

Yes

THE PRODUCT IT IS STILL SOLD?.

Yes

HOW MANY IS PRODUCED?

30.000 de kg olives/ year. With a performance average of 22%; 6.600 kg of ecological extra virgen olive oil.

NUMBER OF PRODUCERS.

9

THERE IS GUARANTEED THAT THE PRODUCT IS TOTALLY FREE OF OGM?

Yes

NAME AND ADDRESS OF RELEVANT CONTACTS.

Convivium: Valencia

Person in charge: Josep Marco Sansano

E-mail: Joseph@marcosansano.com +34 68779183