La variedad de oliva autóctona **Serrana de Espadán**, proporciona a nuestro aceite un sabor único en el mundo.
Los aceites protegidos bajo la DOP "**Aceite de la Comunitat Valenciana. Sierras de Espadán y Calderona** ", contienen al menos un 80% de la oliva **Serrana de Espadán**
. Se consideran los aceites de oliva
**Virgen Extra y Virgen**
, siempre que se adapten a las características siguientes:

| **Aceite Virgen Extra** | **Aceite Virgen** |
|---|---|
| Acidez ≤ 0,8° | Acidez ≤ 1,5° |
| Índice de Peróxidos ≤20 meg 0 2 /Kg | Índice de Peróxidos ≤20 meg 0 2 /Kg |
| K270 ≤ 0,22 | K270 ≤ 0.25 |
| K232 ≤ 2,50 | K232 ≤ 2,60 |
| Mediana de defectos = 0 | Mediana de defectos ≤ 2,5 |
| Mediana de frutado ≥ 2 en el momento del embotellado | Mediana de frutado > 0 en el momento de embotellado |

Con relación al momento de la recolección y las características organolépticas podemos diferenciar dos tipos de aceite:
• "**Frutado Verde**", procedente de una recolección más temprana, de color verde fuerte con trazas de amarillo, aromático y ligeramente amargo.
• "**Frutado Maduro**", procedente de recolección más tardía, de color entre verdoso y amarillo.

La elaboración del aceite protegido por la D.O.P.Aceite de la Comunitat Valenciana. Sierras de Espadán y Calderona está sujeta a unas estrictas **normas de calidad .**

**Cooperativas productoras**