

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136560

III. OTRAS DISPOSICIONES

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CATALUÑA

21018 Acuerdo GOV/183/2025, de 15 de julio, por el que se declaran bienes culturales de interés nacional, en la categoría de zonas de interés etnológico, diez antiguos hornos de aceite de enebro de Riba-roja d'Ebre (Ribera d'Ebre).

Por la Resolución CLT/895/2024, de 19 de marzo (DOGC núm. 9128, de 22 de marzo de 2024), se incoó expediente de declaración de bienes culturales de interés nacional, en la categoría de zonas de interés etnológico, a favor de catorce antiguos hornos de aceite de enebro de Riba-roja d'Ebre (Ribera d'Ebre).

Vistas las alegaciones presentadas por el Ayuntamiento de Riba-roja d'Ebre durante el trámite de audiencia, en el sentido de excluir de la declaración cuatro de los antiguos hornos (horno de Serení, horno de Josepet de Balances, horno de Milio la Patxoca y horno de Torà), se dictó la Resolución CLT/1806/2024, de 23 de mayo (DOGC núm. 9171, de 28 de mayo de 2024), de modificación de la Resolución CLT/895/2024, de 19 de marzo.

Se han cumplido todos los trámites preceptivos en la instrucción de este expediente, de acuerdo con lo que establecen los artículos 8 y siguientes de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán.

En el expediente constan los informes favorables del Consejo Asesor del Patrimonio Cultural Catalán y del Institut d'Estudis Catalans.

Durante la tramitación del expediente se ha presentado una alegación que ha sido analizada y atendida por la Dirección General de Cultura Popular y Asociacionismo Cultural. A propuesta de la consejera de Cultura, el Gobierno, acuerda:

1. Declarar bienes culturales de interés nacional, en la categoría de zonas de interés etnológico, diez antiguos hornos de aceite de enebro de Riba-roja d'Ebre, según la descripción y la justificación que figuran en el anexo de este acuerdo y con los nombres que se muestran a continuación:

Horno de Sant Francisco.

Horno de Mariano Agustí de Ca Balances.

Horno de Rosildo.

Horno de las Cadolles de Carlets.

Horno del Racó de les Fosses.

Horno de la Vall de Valera.

Horno de la Vall del Metxut.

Horno de Quimet del Recader.

Horno de Miquel del Sim.

Horno de Valldeporcs de Catxap.

2. Publicar íntegramente este acuerdo en el «Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya» y en el «Boletín Oficial del Estado», de conformidad con lo que prevé el artículo 12 de la Ley 9/1993, de 30 de septiembre, del patrimonio cultural catalán, y notificarlo a las personas interesadas y al ayuntamiento del municipio donde radican los bienes.

Contra este acuerdo, que agota la vía administrativa, se puede interponer un recurso potestativo de reposición ante el Gobierno de la Generalitat de Catalunya en el plazo de un mes, o bien un recurso contencioso administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Cataluña en el plazo de dos meses, a contar, en los dos casos, de la publicación en el «Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya» o de la correspondiente notificación.

Barcelona, 15 de julio de 2025.-El Secretario del Gobierno, Javier Villamayor Caamaño.



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136561

ANEXO 1

Descripción y justificación

El patrimonio, formado por diez hornos de aceite de enebro en el municipio de Ribaroja d'Ebre, en la comarca de La Ribera d'Ebre, destaca por su interés etnohistórico. En esta región, históricamente vinculada a las actividades agrarias y ganaderas, se ha documentado la que, hasta el día de hoy, es la mayor concentración de este tipo hornos protoindustriales para la obtención de este producto, muy preciado en el pasado.

El aceite de enebro es el producto que se obtiene de la destilación en seco de las cepas de enebro o enebro de la miera, arbusto extendido por todo el territorio catalán. Durante milenios, se ha utilizado en formato de ungüento, cataplasma o compuesto, sobre todo en veterinaria, medicina y perfumería. Sus propiedades sudoríficas, depurativas, estimulantes, broncodilatadoras, antisépticas, antiinflamatorias y desinfectantes lo hacen útil en varios protocolos terapéuticos y aplicaciones clínicas.

Cada uno de los hornos, conocidos también con el nombre de «ginebreres», se asienta sobre una gran roca o superficie resbaladiza, y puede llegar a presentar dimensiones considerables (algunas miden entre cuatro y siete metros de altura, y entre cuatro y seis metros de diámetro). La planta, más o menos circular, queda cerrada por una cubierta de cúpula semiesférica de piedra seca. En el interior se encuentra el cazo, hecho de arcilla y recubierto con barro, que actuaba de recipiente de los troncos de enebro.

El funcionamiento de estos hornos se basaba en un proceso de deshidratación que consistía en aplicar calor en los troncos del arbusto, que a su vez desprendían una sustancia aceitosa. Esta sustancia caía sobre la roca de la base, sobre la cual se habían practicado regatas previamente que canalizaban el líquido hacia una pila exterior, donde quedaba recogida.

Este aceite se produjo y comercializó en abundancia durante la edad media y moderna. Aunque no se conocen fechas exactas de la construcción de ninguno de los hornos, se sabe a ciencia cierta que funcionaron al menos desde la mitad del siglo XVI hasta inicios del siglo XVII, aunque se tiene constancia que algunos habitantes de la región se dedicaron a esta actividad hasta bien entrado el siglo XIX. El entorno de Ribaroja d'Ebre presentaba las condiciones idóneas para la construcción y el mantenimiento de los hornos: una tierra árida donde predominan los márgenes que abancalan el terreno para hacer posible el cultivo, la necesidad de complementos económicos, gran cantidad de enebro de la miera y un mercado agrícola y ganadero donde vender el producto, que adquirió fama por su calidad.

Los hornos de aceite de enebro se clasifican en cuatro tipologías principales según su complejidad estructural y capacidad productiva. La mayoritaria en Riba-roja d'Ebre es la más grande y compleja. Se caracteriza por su dimensión casi industrial y por su construcción sólida, con un puchero de gran capacidad recubierto por un muro de piedra seca, destinado a grandes producciones pensadas para la venta y el comercio.

El conjunto de hornos actúa como un testimonio de un sistema de uso y explotación del entorno muy característico de la zona, ya desaparecido en la actualidad. Hay que garantizar la protección y la conservación de los hornos de aceite de enebro porque son construcciones únicas por su tipología y forman parte del patrimonio cultural, geográfico y medioambiental de este territorio.

Del total de veintitrés antiguos hornos de aceite de enebro documentados en el término municipal de Riba-roja d'Ebre, catorce han sido localizados, inventariados y declarados bien cultural de interés local. De entre estos, los diez hornos que se indican a continuación son los que han sido seleccionados para ser objeto de protección de esta declaración:

Horno de Sant Francisco.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 283220.31, y: 4566736.09.

Horno en estado de conservación deficiente en el cual no se ha llevado a cabo ninguna actuación de mantenimiento ni desbrozado del área próxima. Se preserva parte



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136562

de la pared exterior perimetral, situado en la vertiente izquierda del valle de Sant Francisco, por debajo de la ermita y por encima del barranco del Carbonet.

Está construido sobre una superficie rocosa que actúa como basamento natural y conserva esculpida la pila destinada a recoger el producto resultante de la destilación. Todavía son visibles la boca de salida, la pila de recogida del aceite de enebro y varias canalizaciones.

La boca de salida, de 30 cm de anchura por 10 de altura, es una de las más grandes documentadas hasta ahora, hecho que sugiere que el horno tenía una gran capacidad.

La pila principal se encuentra en buen estado de conservación. Mide aproximadamente 1 m de largo por 60 cm de ancho, con una capacidad superior a los 200 l. En el entorno inmediato se localizan otras pilas más pequeñas, conectadas mediante una red de canales.

Horno de Mariano Agustí de Ca Balances.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 281604.07, y: 4567096.16.

Actualmente, el horno se encuentra en mal estado de conservación debido a intensas lluvias de finales de 2024 con una caída de piedras a los pies del muro que han afectado a su estructura y con el derribo de parte de la elevación interior del muro y la rotura de la pared de la cámara de cocción (cazo). Ya se ha propuesto intervenir en el horno con el fin de consolidar la estructura.

Su entorno está delimitado con estacas de madera y cuerdas. Las intervenciones arqueológicas han permitido desbrozar y acondicionar el área inmediata. Según testigos, el último productor activo en el pueblo habría realizado el último encendido entre los años 1928 y 1930.

Este horno es uno de los más grandes identificados a día de hoy. La cámara interior, que hace función de cazo, presenta una forma troncocónica y se cierra con una falsa bóveda culminada por un ojo de buey central. El muro exterior está construido con piedra seca, mientras que el cazo combina piedra y arcilla. En el interior se puede observar una puerta tapiada con arcilla, que se utilizaba para llenar y vaciar el horno después de la destilación.

El muro exterior rodea completamente el puchero y forma una cámara a la cual se accede por una puerta bien conservada. Desde la cámara de combustión es visible la boca superior, que actuaba como salida de humos. En el interior del horno se pueden observar las piedras blancas y redondeadas, resultado de la exposición a altas temperaturas. En el fondo del puchero se detectan depósitos de sedimentos de entre 10 y 20 cm de grosor.

Horno de Rosildo.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 281003.72, y: 4566972.5.

El horno se conserva en buen estado y destaca dentro del conjunto por ser el más esbelto. Está formado por un cazo con la base cilíndrica y la parte superior cónica, y en el interior se han encontrado varias piedras apiladas. Desde el interior del cazo se puede acceder a la cámara de combustión, donde todavía son visibles las piedras interiores ennegrecidas por el hollín y erosionadas por la exposición continuada a altas temperaturas. En torno al cazo, las piedras que hacen de contrafuertes se organizan de manera helicoidal, mostrando una técnica constructiva característica y adaptada a la estructura del horno.

Horno de las Cadolles de Carlets.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 280568.16, y: 4570891.85.

Se trata de un horno parcialmente derribado que no ha sido intervenido y el entorno próximo del cual no ha sido objeto de ninguna actuación de mantenimiento. Según fuentes orales, el aceite obtenido mediante la destilación se distribuía a través del río, hecho que evidencia la conexión de este horno con las rutas fluviales de transporte.



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136563

El muro exterior se conserva en buen estado, excepto por el sector izquierdo, que está parcialmente derribado. En el interior se pueden identificar el puchero y la cámara de combustión.

La boca de salida del producto destilado es bien visible, así como la superficie resbaladiza de roca sobre la cual se asienta la estructura.

Horno del Racó de les Fosses.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 282724.85, y: 4569664.88.

Horno de grandes dimensiones, uno de los más grandes localizados y conservado en buen estado, aunque no se ha hecho ninguna intervención directa y el entorno inmediato está sin mantenimiento.

El interior del cazo se ha preservado íntegramente y el muro exterior está completo. Es el único horno documentado hasta el momento que conserva abiertas tanto la apertura del muro perimetral como la del cazo, hecho que lo convierte en un elemento singular dentro del conjunto de hornos conocidos.

Entre el muro exterior y el cazo se identifican las piedras colocadas como elementos estabilizadores. Destaca especialmente el área que rodea la boca de salida, formada por un margen de piedra en forma de semicírculo. Se cree que este espacio estaba destinado a la decantación y al embalsadero del aceite de enebro para su posterior transporte.

Horno de la Vall de Valera.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 287571.80, y: 4576520.42.

Este horno se encuentra en un estado de conservación regular. Presenta un derribo parcial en la parte superior de la cubierta, hecho que dificulta parcialmente la lectura arquitectónica, pero permite observar, desde la boca superior, la cámara de combustión y el perímetro del cazo. Dispone de una boca por donde salía el aceite destilado, aunque no se ha podido localizar la pila de recogida asociada, probablemente perdida o cubierta con el paso del tiempo.

El interior del horno se encuentra completamente rellenado, posiblemente por los restos y sedimentos acumulados desde la última vez que fue utilizado. Esta circunstancia impide la observación de detalles estructurales internos. La profundización del estudio del horno requeriría una intervención de limpieza.

Horno de la Vall del Metxut.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 289389.09, y: 4576451.11.

Este horno, de planta circular, se encuentra en un estado de conservación deficiente. Actualmente no se conserva ningún resto visible del cazo, hecho que impide determinar con precisión su tipología.

La cúpula, construida mediante una falsa bóveda,, se encuentra completamente demolida. Sin embargo, se puede identificar claramente que la estructura del horno se asienta sobre una superficie de roca resbaladiza.

El horno está ubicado en un lateral de la finca conocida como *les Valls*. Según la memoria oral de la zona, el lugar concreto donde se encuentra recibe el nombre de *«lo racó del forn»* (el rincón del horno), topónimo que refuerza la presencia histórica de esta estructura y su posible uso continuado dentro de la actividad económica y tradicional del territorio.

Horno de Quimet del Recader.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 289401.92, y: 4575088.27.

Horno consolidado y en buen estado de conservación gracias a las intervenciones arqueológicas realizadas. Aunque no se conserva la estructura completa, los trabajos de consolidación han permitido frenar su deterioro progresivo.

Se conservan los muros perimetrales y las pilas de recogida del producto obtenido mediante la destilación. También son visibles la base, la boca de salida y el espacio interior del horno. No se observan restos de combustión en las paredes interiores, un



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136564

hecho que evidencia la erosión de estos enseres y, al mismo tiempo, puede indicar la antigüedad de la construcción. Las piedras del interior se presentan blancas y redondeadas, signo del efecto de las altas temperaturas a que han sido sometidas.

Horno de la Vall de Miquel del Sim.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 290007.97, y: 4573706.99.

Horno de planta circular con la parte superior parcialmente derribada, hecho que permite observar la sección interna. Se distinguen claramente el muro perimetral, la cámara de combustión y el cazo, así como la base, la pila de recogida y la superficie resbaladiza de roca sobre la cual se asienta la estructura.

A pesar de su deficiente estado de conservación, todavía se pueden identificar elementos de la estructura exterior, la cámara de combustión y parte del cazo. La presencia de vegetación ha contribuido al deterioro de la edificación.

La estructura exterior presenta una cúpula construida por aproximación de hiladas. Las intervenciones arqueológicas han consolidado el horno y han permitido poner al descubierto la base, la pila de recogida del producto obtenido de la destilación y la superficie resbaladiza de roca sobre la cual se construyó.

Horno de Valldeporcs de Catxap.

Coordenadas geográficas (UTM): x: 290160.94, y: 4571965.07.

Este horno parcialmente demolido se encuentra en mal estado de conservación, aunque todavía se pueden identificar varios elementos estructurales que permiten reconocer la configuración original.

Se conservan restos de la pared en doble cara del muro perimetral, el acceso al interior del horno, la boca de salida del producto destilado y la pila de recogida, la cual presenta una capacidad aproximada de 150 l, hecho que indica una producción media dentro del contexto de esta tipología de hornos.

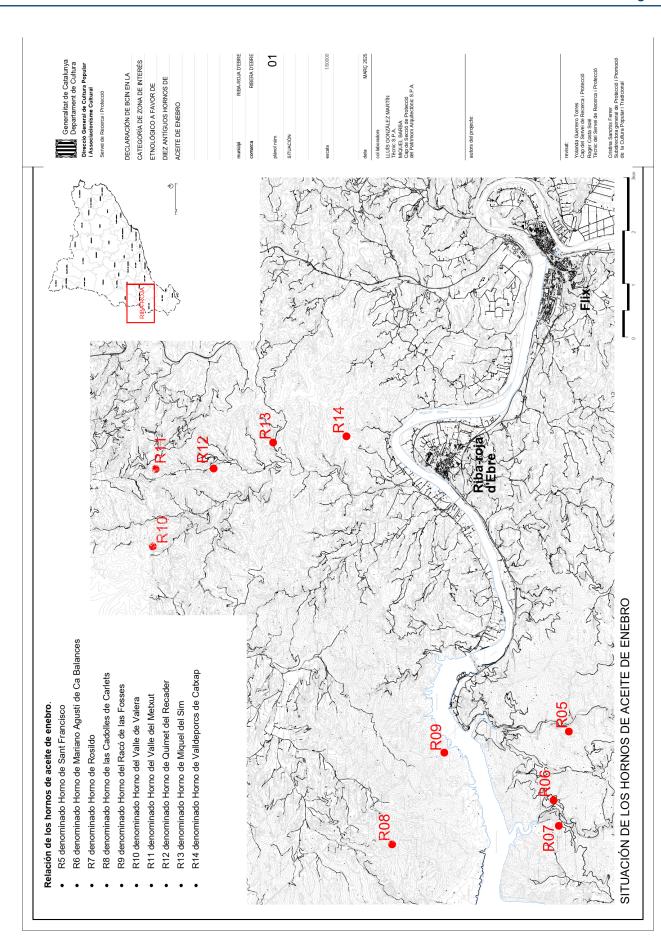
En las superficies se pueden observar piedras de tonalidad blanca y formas redondeadas, resultado de la exposición continuada a temperaturas elevadas durante los procesos de destilación. En el extremo opuesto de la boca de salida se localiza la boca de entrada, desde donde se encendía el fuego que activaba el funcionamiento del horno.





Núm. 251 Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136565





BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO



Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136566

DECLARACIÓN DE BOTNETA

DECLARACIÓN DE BOTNETA

Servei de Recerca I Protecció

ETNOLÓGICO A FAVOR DE

DIEZ ANTÍGUOS HORNOS DE

ACEITE DE ENEBRO

DIEZ ANTÍGUOS HORNOS DE

ACEITE DE ENEBRO

Pland núm:

RES-HORNO DE BOTNETA

RES-HORNO DE BOTNETA

RES-HORNO DE SAN FRANCISCO

RE-HORNO DE BANGANOS DE

ACEITE DE ENEBRO

DIEZ ANTÍGUOS A FAVOR DE

DIEZ ANTÍGUOS PORTIGUES

RE-HORNO DE SAN FRANCISCO

RE-HORNO DE MARANOS DO

RE-HORNO DE MARANOS SAN FRANCISCO

RE-HORNO DE MARANOS SAN FRANCISCO

RE-HORNO DE MARANOS PA

AMONTE REMARANOS

COI INDOCATO

RE-HORNO DE MARANOS SAN FRANCISCO

RE-HORNO DE MARANOS DE

ACEITE DE CENEBRE

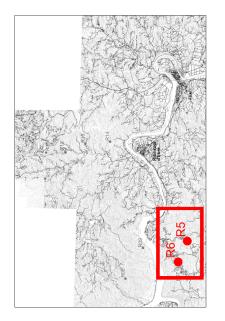
CONTRA SAN FRANCISCO

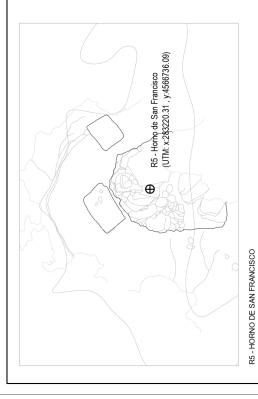
RE-HORNO DE MARANOS DE

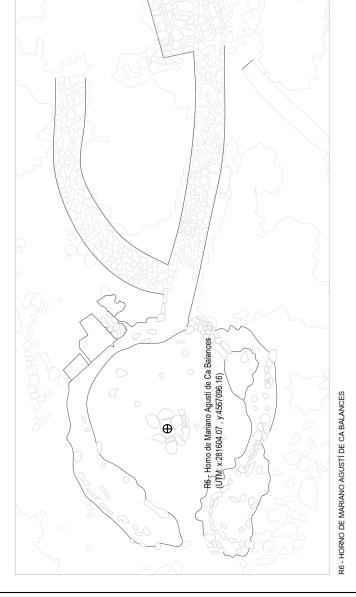
ACEITE DE CENEBRE

ACEITE DE CENEBRE

COMBREA DE LA CARLOS DE





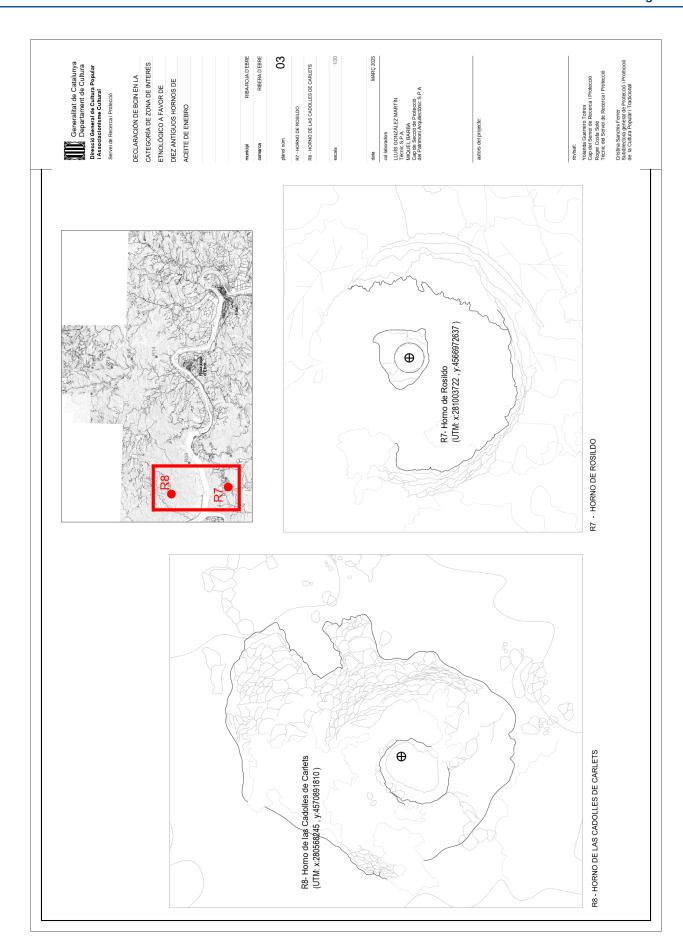






Núm. 251 Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136567

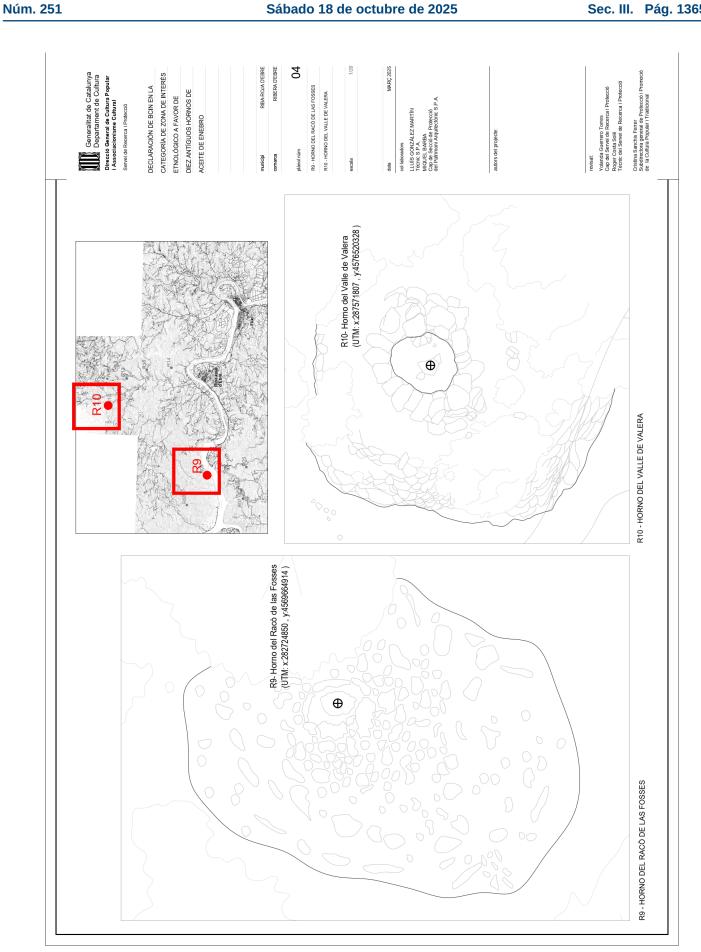






Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136568

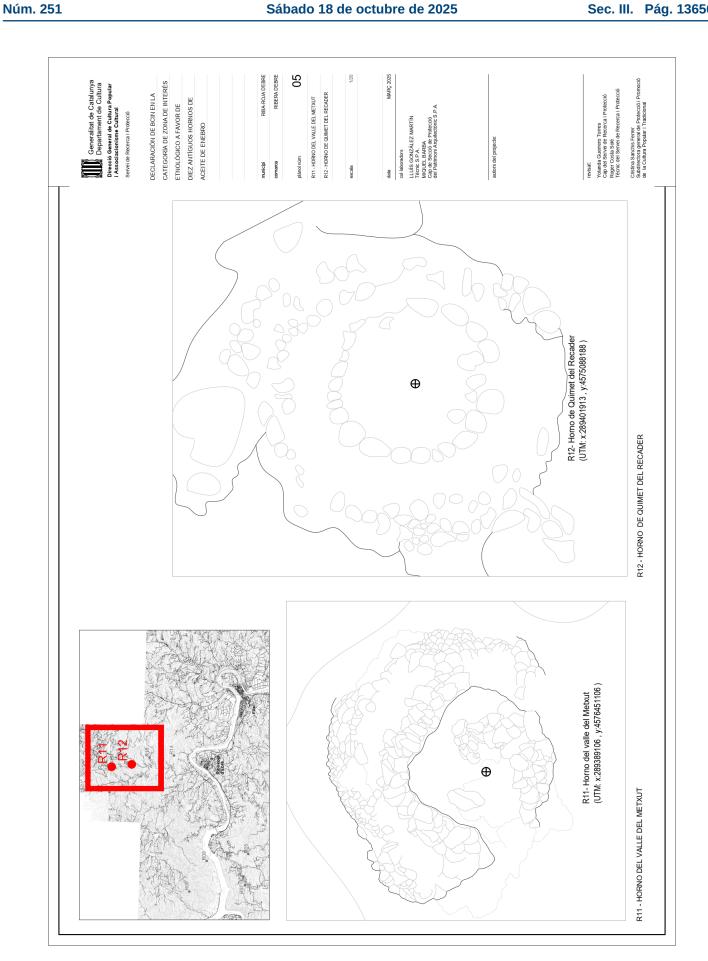






Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136569







Sábado 18 de octubre de 2025

Sec. III. Pág. 136570

