

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2013/C 187/13)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**

**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>**

«ACEITE SIERRA DEL MONCAYO»

N° CE: ES-PDO-0005-0797-17.02.2010

DOP ( X ) IGP ( )

**1. Denominación**

«Aceite Sierra del Moncayo»

**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 (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L) de las variedades Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede y en los porcentajes que se indican a continuación:

- empeltre en un porcentaje mínimo del 70 %,
- arbequina en un porcentaje máximo del 25 %,
- presencia de al menos una de las variedades minoritarias reconocidas (Negral, Verdial o Royal). Además, el conjunto de estas tres variedades no supondrá más del 5 %.

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Vírgenes Extras de la Denominación de Origen «Aceite Sierra del Moncayo»

Acidez	No superior a 0,5°.
Índice de peróxidos	No superior a 16 meq O <sub>2</sub> /kg.
K <sub>232</sub>	Máximo 2,0.
K <sub>270</sub>	No superior a 0,12.
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md = 0
Mediana del frutado	Mf > 2,5

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

El análisis organoléptico de los «Aceites Sierra del Moncayo» presenta en su perfil sensorial, frutados con valores  $M_f > 2,5$  e intensidades para el descriptor de almendra mínimo de 2,5. La caracterización organoléptica es completada con percepciones de atributos amargos y picantes máximo de 4,5.

El contenido de ácido graso oleico presenta valores mínimos del 70 %, mientras que el contenido máximo de ácido graso linoleico de los «Aceites Sierra del Moncayo» se sitúa por debajo del 11 %.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

El cultivo de las aceitunas debe tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la DOP respecto de otros aceites que pudiera envasar.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, PET, cerámica vitrificada y brik, siendo la capacidad de los envases máximo de 5 litros.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen Protegida (o DOP) “Aceite Sierra del Moncayo”» y la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.



Asimismo ira provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permita asegurar la trazabilidad.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica se enmarca entre el valle del Ebro y el conjunto montañoso que forma el Moncayo, formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, homogénea que comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, con más de 2 500 hectáreas de olivo para un total de 34 municipios.

Relación de municipios: Alcalá de Moncayo, Añón de Moncayo, El Buste, Los Fayos, Grisel, Litago, Lituénigo, Malón, Novallas, San Martín de la Virgen de Moncayo, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torellas, Trasmoz, Vera de Moncayo, Vierlas, Agón, Ainzón, Alberite de San Juan, Albeta, Ambel, Bisimbre, Borja, Bulbunte, Bureta, Fréscano, Fuendejalón, Magallón, Maleján, Mallén, Novillas, Pozuelo de Aragón, Tabuena y Talamantes.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción destinada a la elaboración de los aceites protegidos, se enmarca entre el valle del Ebro y el conjunto montañoso que forma el Moncayo.

Ocupa una zona de transición entre las amplias llanuras de las terrazas del Ebro y las Sierras Ibéricas. Los municipios acogidos se sitúan en las cuencas de los ríos Queiles y Huecha, que por sus peculiaridades edafoclimáticas constituyen un espacio único.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez adecuado para su recolección temprana. El tipo de cultivo de los olivos de esta zona es de plantación tradicional en seco.

Los manejos tradicionales también han provocado la presencia de variedades minoritarias en que se destinaban para consumo en mesa para autoabastecimiento en una economía de autoexistencia.

Predomina la presencia de materiales duros de calizas y conglomerados.

Todos los suelos son profundos con presencia de pH básicos, debidos a la común presencia de carbonatos cálcicos. Otras señas de identidad común en todos los suelos, son la presencia mayoritaria de texturas francas y pobre presencia de materia orgánica.

La zona geográfica esta constituido por una gran zona esteparia de llanos que presenta un clima mediterráneo continentalizado con precipitaciones medias anuales que oscilan entre los 450-467 mm/año, siendo los meses de otoño y primavera donde se concentra la mayor parte de las precipitaciones.

Las temperaturas medias oscilan entre 7-14 °C, siendo los meses de julio y agosto los de mayor insolación con máximas de 40 °C y presencia de tormentas veraniegas y los meses de diciembre a febrero los mas fríos, con temperaturas que pueden alcanzar los 16 °C bajo cero en febrero.

Los valores de evapotranspiración media obtenida en las estaciones meteorológicas de la región a estudio, aportan unas medias que van desde 600 a 750 mm/año. Si se compara este valor con la precipitación en las dos cuencas se pone claramente de relieve el déficit hídrico existente.

La diferencia de presiones existentes entre el mar cantábrico y el mar mediterráneo, provoca la formación de un viento frío y seco característico de esta región, denominado Cierzo. El cierzo es más frecuente en invierno y comienzos de la primavera, provocando un fuerte descenso de las temperaturas, debido también a su fuerza y persistencia dando lugar a una sensación térmica más baja de la real y provocando sequedad dando como resultado tierras muy áridas, condicionante habitual de la actividad agraria regional (Cuadrat, J.M (1999).

El cierzo, elimina la formación de nieblas y escarcha, característica muy positiva para las plantaciones de olivar.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

Las variedades de olivo cultivadas en la zona geográfica son Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal, variedades que se han adaptado y perpetuado con el paso de los siglos debido a una selección natural, adaptándose perfectamente a las condiciones de la comarca, asegurando un producto final multivarietal con propiedades propias y no presentes en ninguna otra zona productiva de olivar.

En el momento de recolección, estas variedades tienen un índice de madurez entre 3 y 6.

Los aceites de oliva de la Sierra del Moncayo, donde la variedad empeltre supone un mínimo del 70 %, la variedad arbequina con un máximo del 25 % y las minoritarias con un máximo de 5% conforman un coupage exclusivo y único de esta comarca.

Los resultados obtenidos de los trabajos de muestreo para el contenido de ácido graso oleico, arrojan valores mínimos admitidos del 70 %, siendo estos superiores a los valores aportados por otros aceites y variedades (Consejo Oleícola Internacional, Enciclopedia Mundial del Olivo). Añadir a lo anterior, que los valores medios obtenidos en el contenido de linoleico presentan valores inferiores a los estudios en empeltre y arbequina en otras zonas olivareras. Valores mínimos admitidos del 70 % de ácido graso oleico y el bajo contenido de ácido graso linoleico, con valores máximos admitidos del 11 %, se traducen en un elevado coeficiente de insaturación que proporciona gran estabilidad en estos aceites de oliva.

Los aceites de oliva Sierra del Moncayo presentan valores bajos del estado oxidativo y cinética de auto oxidación ralentizada que se traduce en valores de  $K_{270}$  por debajo de 0,12 en el coeficiente de extinción molar característicos de estos aceites de oliva.

El «Aceite Sierra del Moncayo» presenta en su perfil sensorial frutados con valores mínimos de 2,5 e intensidades mínimo de 2,5 para el descriptor de almendra. La caracterización organoléptica es completada con percepciones de atributos amargos y picantes máximo de 4,5 que no son superiores en más de 2 puntos a la mediana del atributo frutado, lo que le confiere su carácter de aceite equilibrado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El suelo calizo y profundo, sumado a las bajas precipitaciones anuales con veranos calurosos y largos periodos de heladas y la presencia continuada del Cierzo, conforman un ecosistema que ha mantenido mediante selección natural, las variedades presentes en el «Aceite Sierra del Moncayo» adaptándose perfectamente al medio (Rallo y col. 2005).

Destacar la zona geográfica de producción como zona de transición entre zonas de producción monovarietal predominante. Así, queda encajada entre la zona de producción mayoritaria de arbequina de Cataluña y de Empeltre del Bajo Aragón, sumado a la presencia singular de las variedades minoritarias Negral, Verdial y Royal, como variedades que se destinaban para consumo en mesa para autoabastecimiento en una economía de autoexistencia.

Las condiciones edafoclimáticas, (lluvias fuera del periodo de recolección y escasas durante el desarrollo del fruto, temperaturas altas en verano y bajas en invierno, unido a las características del tipo de suelo), inciden sobre la composición ácida de estos aceites de oliva y provocan una mayor concentración de ácido graso oleico (Civantos, 1999) con valores por encima del 70 % y a su vez, la recolección temprana del fruto aporta valores menores del 11 % en ácido graso linoleico, lo que se traduce en un elevado coeficiente de insaturación que proporciona a estos aceites de oliva gran estabilidad oxidativa (Enciclopedia Mundial del Olivo, 1996).

La acción del Cierzo evita que haya heladas, que es el elemento de activación del estado de oxidación que afectan al fruto, lo que da lugar a que los aceites de oliva obtenidos presenten bajos estados oxidativos con valores de  $K_{270}$  por debajo de 0,12.

Los valores del índice de madurez de estas variedades son debidos a que tradicionalmente la recolección es temprana y se realiza directamente del olivo, esto nos permite obtener en el «Aceite Sierra del Moncayo» frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica.

Situaciones de suelos secos, con pH básico, una baja pluviometría y la mezcla de variedades, han generado que el «Aceite Sierra del Moncayo» presente perfiles sensoriales con frutados por encima de 2,5 e intensidad mínima de 2,5 para el descriptor de almendra.

Por último, estas condiciones ambientales descritas provocan estrés hídrico y nutricional en la fase de maduración del cultivo del olivo, que intensifican los descriptores sensoriales en el aceite (Civantos y col, 1999), y generan apreciables y equilibradas percepciones de amargo y picante, que no superan en más de 2 puntos a la mediana del atributo frutado en los «Aceites Sierra del Moncayo».

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(3)</sup>]

[http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08\\_Calidad\\_Agroalimentaria/02\\_Alimentos\\_calidad\\_diferenciada/Pliego\\_aceite\\_moncayo\\_09\\_12.pdf](http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/Pliego_aceite_moncayo_09_12.pdf)

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota a pie de página 2.