
**REGISTRATION CERTIFICATE
CERTIFICAT D'ENREGISTREMENT
CERTIFICADO DE REGISTRO**

**Contracting Party of Origin – Partie contractante d'origine – Parte Contratante de origen
European Union**

Union européenne

Unión Europea

Registration number – Numéro d'enregistrement – Número de registro

AO-1247

Name(s) – Nom(s) – Nombre(s)

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

The International Bureau of the World Intellectual Property Organization (WIPO) certifies that the indications appearing on the following pages of the present certificate conform to the recording entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015)).

Le Bureau international de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) certifie que les indications figurant sur les pages suivantes du présent certificat sont conformes aux inscriptions faites au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).

La Oficina Internacional de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) certifica que las indicaciones que figuran en las páginas siguientes de este certificado son conformes con las inscripciones efectuadas en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015)).

Geneva, April 06, 2023



Alexandra Grazioli
Director, Lisbon Registry

REGISTRATION DATE

June 22, 2021

REGISTRATION NUMBER

AO-1247

CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

European Union

APPELLATION OF ORIGIN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

GOOD(S)

1. **Olive oil**

BENEFICIARIES, NATURAL PERSON OR LEGAL ENTITY

1. Any producer who complies with the specifications.

Address Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
Spain

GEOGRAPHICAL AREA

The protected area includes the land located in the sixty-eight municipalities of the Alt Empordà region and in the thirty-six of the Baix Empordà region, five neighboring municipalities of the Gironès regions (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya and Llagostera) and three from Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà and Vilademuls). All of them belong to the province of Girona, and are located in the extreme north of the Autonomous Community of Catalonia. The protected area is located in the Autonomous Community of Catalonia, in Spain.

LEGAL BASIS FOR THE GRANT OF PROTECTION IN THE
CONTRACTING PARTY OF ORIGIN

1. European Commission.

Commission Implementing Regulation (EU) 2015/385 of March 3, 2015 entering a designation in the Register of Protected Designations of Origin and Protected Geographical Indications [Oli de l'Empordà/Aceite de L'Empordà (PDO)].

Official Journal of the European Union L65 dated 10.03.2015.

PDO-ES-1161

March 10, 2015

COMPETENT AUTHORITY

European Commission, Directorate-General for Agriculture and Rural Development, Directorate B, Quality, Research & Innovation, Outreach

Address Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
European Union

LANGUAGE OF THE INTERNATIONAL APPLICATION

Spanish

DATE D'ENREGISTREMENT

22 juin 2021

NUMÉRO D'ENREGISTREMENT

AO-1247

PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

Union européenne

APPELLATION D'ORIGINE

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

PRODUIT(S)

- Huile d'olive**

BÉNÉFICIAIRES, PERSONNE PHYSIQUE OU MORALE

- Tout producteur respectant le cahier des charges.

Adresse Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
Espagne

AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de production protégée par l'appellation comprend les terres situées dans les soixante huit communes de la région de l'Alt Empordà et dans les trente six communes de la région du Baix Empordà, cinq communes limitrophes des régions du Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya et Llagostera) et trois de Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà et Vilademuls). Toutes appartiennent à la province de Gérone et sont situées à l'extrême nord de la communauté autonome de Catalogne. L'aire de production protégée par l'appellation se situe dans la communauté autonome de Catalogne, en Espagne.

BASE JURIDIQUE DE L'OCTROI DE LA PROTECTION DANS LA
PARTIE CONTRACTANTE D'ORIGINE

1. Commission européenne.

Règlement d'exécution (UE) n°2015/385 de la Commission du 3 mars 2015 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Oli de l'Empordà/ Aceite de L'Empordà (DOP)].

Journal officiel de l'Union européenne L65 du 10.03.2015.

PDO-ES-1161

10.03.2015

ADMINISTRATION COMPÉTENTE

Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Direction B. Qualité, recherche et innovation, sensibilisation

Adresse Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Union européenne

LANGUE DE LA DEMANDE INTERNATIONALE

Espagnol

FECHA DE REGISTRO

22 de junio de 2021

NÚMERO DE REGISTRO

AO-1247

PARTE CONTRACTANTE DE ORIGEN

Unión Europea

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Oli de l'Empordà / Aceite de L'Empordà

PRODUCTO(S)

- 1. Aceite de oliva**

BENEFICIARIOS, PERSONA FÍSICA O JURÍDICA

- 1. Todo productor que respete el pliego de condiciones.**

Dirección Consell Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de L'Empordà
Avinguda Salvador Dalí, 98 baixos
17600 Figueres, Girona
España

ZONA GEOGRÁFICA

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Cataluña. La zona protegida se localiza en la Comunidad Autónoma de Cataluña, en España.

FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONCESIÓN DE PROTECCIÓN EN LA PARTE CONTRATANTE DE ORIGEN

1. Comisión Europea.

Reglamento de Ejecución (UE) 2015/385 de la Comisión de 3 de marzo de 2015 por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Oli de l'Empordà/Aceite de L'Empordà (DOP)].

Diario Oficial de la Unión Europea L65 de 10.03.2015.

PDO-ES-1161

10.03.2015

ADMINISTRACIÓN COMPETENTE

Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Dirección B. Calidad, Investigación e Innovación, y Divulgación

Dirección Rue de la Loi / Wetstraat 130, 1040 Bruxelles / Brussels
Unión Europea

IDIOMA DE LA SOLICITUD INTERNACIONAL

Español

**PARTICULARS CONCERNING THE QUALITY, REPUTATION OR CHARACTERISTIC(S)
(RULE 5(3)) 1**

**DONNÉES CONCERNANT LA QUALITÉ, LA NOTORIÉTÉ OU D'AUTRES CARACTÈRES
(RÈGLE 5.3))**

**DETALLES RELATIVOS A LA CALIDAD, LA REPUTACIÓN O LAS CARACTERÍSTICAS
(REGLA 5.3))**

¹ The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

Additional requirements under Rule 5(3) of Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act - Particulars concerning the quality, reputation or characteristics

‘OLI DE L’EMPORDÀ’/‘ACEITE DE L’EMPORDÀ’

EU No: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

PDO (X) PGI ()

1. Name

‘Oli de l’Empordà’/‘Aceite de l’Empordà’

2. Member State or Third Country

Spain

3. Description of the agricultural product or foodstuff

3.1. Type of product

Class 1.5 Oils and fats (butter, margarine, oil, etc.)

3.2. Description of product to which the name in (1) applies

Extra-virgin olive oil from olives of the Argudell, Curivell Llei de Cadaqués and Arbequina varieties, obtained by mechanical processes or other physical means that do not impair the oil, conserving the taste, aroma and characteristics of the fruit from which it is produced.

This PDO olive oil is produced from olives of the native Argudell, Curivell and Llei de Cadaqués varieties and the traditional Arbequina variety that are grown in registered groves. The main varieties are Argudell, which must account for a minimum of 51 % of the oil contained in the mixture, and Arbequina. The total amount of oil from these two varieties together must account for over 95 % of the mixture.

Where olives of different varieties are mixed to produce the oil, its composition by variety of olive will be calculated on the basis of the oil yield of each consignment of olives used.

The oils have the following physico-chemical characteristics:

Fatty acids:	
Oleic acid (%)	67,0 (with extreme values of 60 and 75)
Linoleic acid (%)	13,0 (with extreme values of 8 and 18)
Palmitic acid (%)	14,0 (with extreme values of 11 and 18)

Stability (Rancimat value at 120 °C)	Average value 9 h, never less than 6 h
--------------------------------------	--

The oils have the following organoleptic characteristics:

Colour: from straw yellow to green of varying intensity.

Attributes	Value (adjective)	Median and limits
Defects	None	0
Greenly fruity aroma	Medium or medium-strong intensity and greenly fruity	5,0 (with extreme values of 4 and 7), where over half the tasters identify the fruitiness as 'green'.
Bitter	Medium intensity	4,0 (with extreme values of 3 and 6)
Pungent	Medium intensity	4,0 (with extreme values of 3 and 6)
Balance	Well balanced	Difference between fruity and [bitter or pungent] < 2,0

Applying the provisions of Commission Regulation (EEC) No 2568/91 ⁽²⁾, the organoleptic profile of the PDO 'Oli de l'Empordà' or 'Aceite de L'Empordà' is as follows: well balanced, greenly fruity oils of medium intensity. On the palate, they have medium bitterness and pungency due to their high polyphenol content; the adjectives 'medium', 'well balanced' and 'green' have a numerical equivalent, laid down in the said standard.

On the basis of other secondary descriptors of aromatic type (COI/T.20) the sensory profile of these oils is as follows: 'oils with aromas normally reminiscent of freshly cut grass and/or walnut; there may also be aromas of tropical fruit, green fruit or artichoke, and an almondy aftertaste'.

These extra virgin olive oils are very stable (average Rancimat value at 120 °C of 9 hours, and can never be less than 6) owing to the high level of antioxidants (mainly polyphenols).

These characteristics of the PDO 'Oli d'Empordà' are directly related to the predominance of the main variety: Argudell. This variety produces greenly fruity oils, with hints of grass and artichoke, that are bitter and pungent on the palate; these attributes are maintained with the addition of Arbequina, which has more neutral aromas and is much less bitter and pungent, so that Argudell's sensory character predominates, and increases in proportion with the amount the mixture contains.

3.3. Feed (for products of animal origin only) and raw materials (for processed products only)

The raw material used for the production of Empordà olive oil is olives of the Argudell, Arbequina, Curivell and Llei de Cadaqués varieties grown in the geographical area described in point 4.

3.4. *Specific steps in production that must take place in the identified geographical area*

The olives must be grown and the product processed solely within the geographical area defined in point 4.

3.5. *Specific rules concerning slicing, grating, packaging, etc. of the product the registered name refers to*

The oil may be bottled either within or outside the defined geographical area, provided that there is a reliable traceability system and that it is properly labelled.

For retail sale the product must be packaged in containers holding up to 5 litres made of glass, food-grade coated metal, PET, vitrified ceramic or other materials permitted by the legislation in force.

3.6. *Specific rules concerning labelling of the product the registered name refers to*

The name 'Oli de l'Empordà' (Catalan) or 'Aceite de L'Empordà' (Spanish) must be displayed on the packaging, together with the words 'Denominación de Origen Protegida' and any other information laid down in the relevant legislation.

4. Concise definition of the geographical area

The protected area comprises the 68 municipalities in the comarca of Alt Empordà and the 36 municipalities in the comarca of Baix Empordà, five neighbouring municipalities in the comarca of Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya and Llagostera) and three in Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà and Vilademuls). They are all in the province of Girona and located in the far north of the Autonomous Community of Catalonia.

5. Link with the geographical area

5.1. *Specificity of the geographical area*

In terms of soil and climate, the defined geographical area is characterised by three factors:

- Soils: mostly poor, light and with an acid or neutral pH
- Temperature: moderated by the influence of the sea
- Wind: northerly wind that is a feature of the area: the tramontana.

In L'Empordà olives are grown mainly where the soil is poor, i.e. on marginal and peneplain elevations close to the foothills of the Pyrenees (Serra de l'Albera and Serra de Rodes) in the north and of Montgrí and the Sierra de Les Gabarres in the south. The soils are mostly light, with an acid or neutral pH and derive from schist, granite or gneiss, characteristic of the foothills of the Pyrenees.

The climate of the olive-growing area in the comarca of L'Empordà is classified by Papadakis as Maritime Mediterranean and by Thornthwaite as dry subhumid on the coast and subhumid inland.

Temperatures, and the diurnal temperature variation are moderated by the influence of the sea. Frost occurs from mid-November to the end of March.

Average precipitation varies from 550 mm in the northern coastal area to 850 mm further inland close to the foothills of the Pyrenees. Distribution is irregular, concentrated in the months of September and October.

The water balance shows that from June to August there is a period of drought, typical of Mediterranean areas.

The wind pattern is dominated by northerly winds: the tramontana.

This is a wind that is always dry, can sometimes be very fierce and is one of the main features of the climate of L'Empordà.

These winds in the cold winter months reduce the risk of sharp frosts which affect the olive groves and this enables the olive trees to survive in these districts.

In summer there are south-easterly breezes, which moderate the daytime temperatures and maintain a high relative humidity during this period.

Historical and human factors

L'Empordà extra virgin olive oil is directly linked with the history, tradition and culture of the protected area.

Olives were being grown and olive oil produced over 2 500 years ago, according to historical sources and archaeological excavations carried out.

Olive oil has always coexisted with other typical Mediterranean products such as wine, both very important to local economic development. The holdings are small, the land is divided into many parts and much of the oil is produced by cooperatives.

It is an eminently social type of farming, where whole families are involved in the different growing tasks, especially harvesting.

The specific climatic conditions and the work of generations of growers have led to the selection of three native varieties that are grown only in the defined geographical area: Argudell (majority) and Curivell and Llei de Cadaqués (minority).

The Arbequina variety has also been grown as a traditional variety for over 100 years.

5.2. Specificity of the product

The specific character of this oil is due to the native Argudell content (over 51 %). This variety is particularly well adapted to Empordà's particular climatic and soil conditions, which is why it is the most widely grown in that area, despite competition from other varieties, both Catalan and French. It is a very hardy variety: it is well adapted to the poor soil and can withstand the strong prevailing winds (tramontana) as it is very robust and has a low crown foliage density and a high FRF (fruit retention force).

Genetically (molecular DNA markers) this variety is very distinct from other Catalan varieties, with a similarity coefficient of less than 0,30 (where identical genotypes have a value of 1).

High level of stability. The oils are very stable due to their high antioxidant content (mainly polyphenols). The average Rancimat value at 120 °C is 9 hours, and it can never be less than 6 hours.

Their stability is also due to their high oleic acid content (67 % — with extreme values of 60 % and 75 %), 13 % linoleic acid (with extreme values of 8 % and 18 %) and 14 % palmitic acid (with extreme values of 11 % and 18 %). As this is the northernmost olive-growing region in the Iberian peninsula, production of the same varieties in other parts of Spain would produce oils containing less oleic acid, more linoleic acid and with a lower level of stability, factors which depend, to a large extent, on the latitude of the production area.

Characteristic flavour (in accordance with the terms set out in COI-T20 for PDO olive oils) aromas usually reminiscent of freshly cut grass and/or walnut; there may also be aromas of tropical fruit, green fruit or artichoke, and an almondy aftertaste. The specific influence of the area favours a high concentration of aromas, which translates as fruitiness of medium intensity or in some cases strong intensity (intensity from 4 to 7). On the palate, the high concentration of polyphenols, compared to other areas of Catalonia, translates as bitterness and pungency of medium intensity (intensity between 3 and 6), and clearly balances the intensity of the fruitiness (difference between fruitiness and bitterness or pungency less than 2), as defined in Regulation (EEC) No 2568/91.

5.3. Causal link between the geographical area and the quality or characteristics of the product (for PDO) or a specific quality, the reputation or other characteristic of the product (for PGI)

As described above, it is the combination of history, olive-growing tradition and the features of the natural environment that have made it possible to grow olives in these districts and have given rise to a very specific varietal structure.

When selecting suitable varieties the growers have always sought cultivars adapted to the area's strong winds and particularly poor soil. Thus Argudell became the predominant variety, as it is the best adapted to these conditions. Later, Arbequina also proved itself to be well adapted to local conditions and it guaranteed more regular yields, without altering the profile of the oils, as it does not have a dominant character and is used in small proportions.

In addition, the regulating effect of the Mediterranean made olive growing viable at this latitude where the intense winter cold would harm the trees, and where the sea breezes provide the moisture needed for budding and fruiting. The heat summation in summer favours lipogenesis and the synthesis of monounsaturated fatty acids. The strong, dry autumn winds (tramontana) ward off health problems and favour proper ripening, which contributes to the high quality of the fruit harvested. Finally, the light, acid or neutral soils, derived from schist or granite, which predominate in the area, in contrast to the clayey, limey soils in other olive-growing areas, favour the accumulation of polyphenols in the fruit.

All this helps to produce an oil with a specific composition and sensory profile.

Exigences supplémentaires au titre de la règle 5, paragraphe 3, du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'acte de Genève - Indications concernant la qualité, la notoriété ou les caractéristiques.

«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DEL EMPORDÀ»

N° UE: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

AOP (X) IGP ()

1. Dénomination

«Oli de l'Empordà»/«Aceite del Empordà»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.5 - Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'huile d'olive vierge extra, obtenue à partir des variétés d'olives «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» et «Arbequina», est élaborée à l'aide de procédés mécaniques ou d'autres traitements physiques qui n'entraînent pas d'altération de l'huile et conservent le goût, l'arôme et les caractéristiques du fruit dont elle est issue.

L'huile de cette AOP est élaborée avec des olives provenant d'oliveraies enregistrées, des variétés autochtones «Argudell», «Curivell» et «Llei de Cadaqués» et de la variété traditionnelle «Arbequina». La variété «Argudell», qui est présente à concurrence d'au moins 51 % dans la composition variétale de l'huile, et la variété «Arbequina» sont considérées comme les variétés principales et représentent ensemble plus de 95 % dans la composition de ces huiles.

En cas de mélange d'olives de différentes variétés lors de l'élaboration de l'huile, la composition variétale de celles-ci est déterminée en fonction du rendement en huile des différents lots d'olives qui le composent.

Les huiles présentent les caractéristiques physiques et chimiques suivantes:

Acides gras:

Acide oléique (%)	67,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 60 et 75)
Acide linoléique (%)	13,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 8 et 18)
Acide palmitique (%)	14,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 11 et 18)
Stabilité (valeur Rancimat à 120 °C)	Valeur moyenne 9 h, mais jamais inférieure à 6 h

Les huiles présentent les caractéristiques organoleptiques suivantes:

Couleur: du jaune paille au vert plus ou moins intense.

Attributs	Valeur exprimée sous forme d'adjectif	Moyenne et limites
Défauts	Aucun	0
Arôme fruité vert	Intensité moyenne ou moyenne intense, de type «verte»	5,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 4 et 7), dans laquelle plus de la moitié des dégustateurs perçoivent la note «verte» dans le «type de fruité»
Amertume	Intensité moyenne	4,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 3 et 6)
Piquant	Intensité moyenne	4,0 (avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 3 et 6)
Équilibre	Équilibré	Différence entre le fruité et [l'amertume ou le piquant] < 2,0

En application des dispositions du règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission [\(2\)](#), le profil sensoriel des huiles de l'AOP «Oli de l'Empordà» ou «Aceite de L'Empordà», est le suivant: huiles équilibrées au fruité vert d'intensité moyenne. Elles laissent en bouche un goût amer et piquant de type moyen en raison de leur taux élevé de polyphénols; les adjectifs «moyenne», «équilibrée» et «verte» ont un équivalent numérique, établi par la réglementation citée.

Le profil sensoriel de ces huiles sur la base d'autres descripteurs secondaires de type aromatique (COI/T.20) est le suivant: «Huiles aux arômes qui rappellent habituellement l'herbe fraîchement coupée et/ou la noix; des arômes de fruits exotiques, de fruits verts ou

d'artichaut peuvent également apparaître, ainsi qu'une saveur finale en bouche qui rappelle l'amande».

Il s'agit d'huiles vierges extra, présentant une grande stabilité (valeur moyenne de Rancimat à 120 °C égale à 9 heures, ne pouvant jamais être inférieure à 6 heures) en raison de la teneur élevée en antioxydants (principalement des polyphénols).

Les caractéristiques susmentionnées des huiles bénéficiant de l'AOP «Oli d'Empordà» sont directement liées à la prédominance de la variété principale, à savoir l'«Argudell». En effet, cette variété permet d'obtenir des huiles au fruité vert, avec des notes d'herbe et d'artichaut, qui laissent un goût amer et piquant en bouche. Ces attributs demeurent dans les mélanges contenant de l'«Arbequina», qui présente des arômes plus neutres et une amertume et un piquant beaucoup moins prononcés, de sorte que le profil sensoriel est toujours celui apporté par la variété «Argudell», qui est d'autant plus marqué que la concentration de cette variété est importante dans le mélange naturel qui en résulte.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première utilisée pour la production de l'huile d'olive «aceite de l'Empordà» se compose d'olives des variétés Argudell, Arbequina, Curivell et Llei de Cadaqués cultivées dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production des olives et l'élaboration du produit s'effectuent exclusivement dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement de l'huile d'olive peut avoir lieu tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'aire géographique délimitée pour autant qu'un système de traçabilité fiable soit en place et que l'huile d'olive soit correctement étiquetée.

Pour la vente au détail, l'huile est conditionnée dans des récipients d'une capacité maximale de 5 litres, en verre, en métal avec un revêtement à usage alimentaire, en PET, en céramique vitrifiée et dans tout autre récipient autorisé par la législation en vigueur.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les données généralement imposées par la législation en vigueur, les emballages doivent obligatoirement porter le nom de la dénomination «Oli de l'Empordà» (en catalan) ou

«Aceite de L'Empordà» (en espagnol), accompagné de la mention «Appellation d'origine protégée».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire protégée comprend les territoires des soixante-huit communes de la région de l'Alt Empordà et des trente-six communes de la région du Baix Empordà, cinq communes contiguës du Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya et Llagostera) et trois communes du Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà et Vilademuls). Ces communes font toutes partie de la province de Gérone et se situent dans l'extrême nord de la communauté autonome de Catalogne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La pédologie et le climat de l'aire géographique délimitée sont déterminés par trois facteurs essentiels:

- Sols: la majeure partie est constituée de sols pauvres, légers, acides ou neutres.
- Température: température modérée sous l'effet régulateur de la mer.
- Vent: vent de composante nord caractéristique de la zone: la tramontane.

La zone de culture de l'olivier dans la région de l'Empordà se concentre dans les zones à sols pauvres, c'est-à-dire sur les hauteurs marginales et dans la pénétaine au pied des contreforts des Pyrénées (Sierra de l'Albera et Sierra de Rodes) au nord et des contreforts du Montgrí et de la Sierra de Les Gabarres au sud. Les sols sont généralement légers, acides ou neutres, provenant de schistes, de roches granitiques ou de gneiss, caractéristiques des contreforts pyrénéens.

Le climat de la région de l'Empordà, dans l'aire de production de l'olivier, est qualifié par Papadakis de méditerranéen maritime et par Thornthwaite de sec subhumide au littoral et de subhumide à l'intérieur des terres.

Les températures, au même titre que l'amplitude thermique journalière, sont modérées sous l'effet régulateur de la mer. La période des gelées s'étend de la mi-novembre à la fin du mois de mars.

Les précipitations moyennes oscillent entre 550 mm dans la zone littorale septentrionale et 850 mm dans les zones de l'intérieur proches des contreforts pyrénéens. Ces précipitations se répartissent de façon irrégulière et se concentrent durant les mois de septembre et d'octobre.

Le bilan hydrique fait apparaître une période de sécheresse de juin à août inclus, typique des zones méditerranéennes.

Le régime des vents est dominé par un vent de composante nord: «la tramontane».

C'est un vent sec qui peut parfois être très violent; il constitue l'un des principaux facteurs qui caractérisent le climat de l'Empordà.

Par ailleurs, la présence de ces vents pendant les mois froids d'hiver diminue le risque de fortes gelées qui sont néfastes pour les oliveraies et permet aux oliviers de survivre dans ces régions.

En été soufflent des brises du sud-est qui modèrent les températures diurnes et maintiennent une humidité relative élevée pendant cette période.

Facteurs historiques et humains

L'huile d'olive vierge extra «Aceite de l'Empordà» est directement liée à l'histoire, la tradition et la culture de la zone couverte par l'AOP.

La culture de l'olivier et la production d'huile d'olive remontent à plus de 2 500 ans, selon les sources historiques et les fouilles archéologiques réalisées.

L'huile d'olive a toujours coexisté avec d'autres produits typiquement méditerranéens comme le vin, deux produits revêtant une grande importance pour le développement économique des habitants de la zone. Les cultures sont pratiquées sur des petites exploitations, les propriétés sont très morcelées et un pourcentage élevé de l'huile est élaboré par l'intermédiaire de coopératives.

Il s'agit d'une culture à caractère éminemment social, qui repose sur une main-d'œuvre familiale pour la réalisation des différents travaux de culture et, en particulier, pour la récolte.

Les conditions climatiques particulières de la zone et la main-d'œuvre qui s'est perpétuée au fil de nombreuses générations ont donné lieu à la sélection de trois variétés autochtones qui sont cultivées exclusivement dans l'aire géographique de cette AOP, la variété prédominante étant l'«Argudell» et les variétés minoritaires étant la «Curivell» et la «Llei de Cadaqués».

De plus, la variété «Arbequina» est cultivée en tant que variété traditionnelle depuis plus de 100 ans.

5.2. Spécificité du produit

Cette huile doit sa spécificité à la présence de la variété autochtone «Argudell», qui représente plus de 51 % dans sa composition. Cette variété est particulièrement adaptée aux conditions climatiques et pédologiques particulières de la région de l'Empordà, ce qui explique qu'elle soit la plus répandue dans cette zone, face à la pression exercée par d'autres variétés, aussi bien catalanes que françaises. En effet, il s'agit d'une variété très rustique, adaptée à la pauvreté des sols et qui supporte les vents dominants forts (la

tramontane), en raison de sa grande vigueur, de la faible densité foliaire de sa couronne et de sa grande capacité à retenir les fruits sur les branches.

Par ailleurs, d'un point de vue génétique (marqueurs moléculaires de l'ADN), il s'agit d'une variété très différente des autres variétés catalanes, qui présentent un coefficient de ressemblance avec ces autres variétés inférieur à 0,30 (par rapport à une valeur de 1 pour les géotypes identiques).

Stabilité élevée. Ce sont des huiles présentant une grande stabilité du fait de leur teneur élevée en antioxydants (principalement des polyphénols). La valeur moyenne de Rancimat à 120 °C est de 9 heures et ne peut jamais être inférieure à 6 heures.

De plus, la stabilité de ces huiles s'explique également par leur teneur élevée en acide oléique (67 % avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 60 et 75 %), en acide linoléique (13 % avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 8 et 18 %) et en acide palmitique (14 % avec des valeurs minimales et maximales comprises entre 11 et 18 %). Comme il s'agit de la zone oléicole située la plus au nord de la péninsule ibérique, la production des mêmes variétés dans d'autres régions d'Espagne livrerait des huiles présentant des teneurs en acide oléique inférieures, des teneurs en acide linoléique supérieures et une moins grande stabilité, car ces paramètres dépendent en grande partie de la latitude de l'aire de production.

Flaveur caractéristique (conformément à la nomenclature COI-T20 propre aux huiles bénéficiant d'une AOP) aux arômes qui rappellent habituellement l'herbe fraîchement coupée et la noix; des arômes de fruits exotiques, de fruits verts ou d'artichaut peuvent également apparaître, ainsi qu'une saveur finale en bouche qui rappelle l'amande. Les particularités géographiques de la zone favorisent une concentration aromatique élevée, qui se traduit par une intensité du fruité de l'olive de type moyen pouvant atteindre une intensité élevée (comprise entre 4 et 7) dans certains cas. En bouche, la teneur élevée en polyphénols, par rapport à d'autres régions catalanes, se traduit par une amertume et un piquant de type moyen (intensité comprise entre 3 et 6), établissant un bon équilibre avec l'intensité du fruité (différence entre le fruité et l'amertume ou le piquant inférieure à 2), conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 2568/91.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Comme décrit précédemment, c'est la combinaison de facteurs historiques, d'une tradition de culture et des caractéristiques du milieu naturel qui a permis la culture de l'olivier dans ces régions et donné naissance à une structure variétale très particulière.

Effectivement, la sélection variétale effectuée par l'homme a toujours eu pour objectif de trouver des cultivars adaptés aux vents forts de la zone ainsi qu'aux sols particulièrement

pauvres de celle-ci. Selon cette logique, l'«Argudell» est la variété qui s'est imposée du fait des meilleurs résultats qu'elle offrait dans ces conditions. Ensuite, l'«Arbequina» a également démontré qu'elle était bien adaptée à l'environnement et a permis de régulariser les récoltes, sans altérer le profil des huiles, en raison de son caractère peu dominant et de son utilisation dans de faibles proportions.

Par ailleurs, l'effet régulateur de la Méditerranée a permis la culture de l'olivier à cette latitude, où le froid intense en hiver aurait endommagé les arbres, et où les brises marines apportent suffisamment d'humidité pour la germination et la fructification. De plus, la température globale en été favorise la lipogénèse et la synthèse des acides gras mono-insaturés. Les vents forts d'automne (la tramontane), de type sec, permettent d'éviter les problèmes sanitaires et favorisent la bonne maturation, ce qui contribue à la qualité optimale des fruits récoltés. Enfin, les sols légers et acides ou neutres, provenant de schistes ou de granites, qui prédominent dans la zone - ce qui n'est pas le cas dans d'autres zones oléicoles présentant des sols argileux et calcaires -, favorisent l'accumulation de polyphénols dans les fruits.

Tous ces facteurs permettent d'obtenir une huile présentant une composition et un profil sensoriel particuliers.

Requisitos adicionales en virtud de la regla 5, apartado 3, del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra - Detalles relativos a la calidad, reputación o características.

«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DE L'EMPORDÀ»

N.º UE: PDO-ES-01161-AM01 — 9.5.2017

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Oli de l'Empordà»/«Aceite de l'Empordà»

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 el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra de las variedades «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» y «Arbequina», obtenido mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de esta DOP se elabora con aceitunas de olivares inscritos, de las variedades autóctonas «Argudell», «Curivell» y «Llei de Cadaqués» y la variedad tradicional «Arbequina». Se consideran como variedades principales la variedad «Argudell», que estará presente en un porcentaje mínimo de aceite del 51 % de la composición varietal, y la variedad «Arbequina», representando la suma del aceite proveniente de estas ambas variedades más del 95 % de la composición.

En el caso de mezcla de aceitunas de distintas variedades en la elaboración del aceite, la composición varietal de estos se calculará en base al rendimiento en aceite de las de las diferentes partidas de aceitunas que lo componen.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Ácidos grasos:

Ácido oleico (%)	67,0 (con valores extremos entre 60-75)
Ácido Linoleico (%)	13,0 (con valores extremos entre 8-18)
Ácido Palmítico (%)	14,0 (con valores extremos entre 11-18)
Estabilidad (valor Rancimat a 120 °C)	Valor medio 9 h, nunca inferior a 6h

Los aceites presentan las siguientes características organolépticas:

Color: de amarillo paja al verde más o menos intenso.

Atributos	Valor adjetivado	Mediana y límites
Defectos	ninguno	0
Aroma frutado verde	Intensidad media o media-intensa y tipo «verde»	5,0 (con valores extremos entre 4-7), donde más de la mitad de los catadores identifican el matiz «verde» en el «tipo de frutado»
Amargo	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)
Picante	Intensidad media	4,0 (con valores extremos entre 3-6)
Equilibrio	equilibrado	Diferencia entre frutado y [amargo o picante] < 2,0

El perfil sensorial de los aceites de la DOP «Oli de l'Empordà» o «Aceite de L'Empordà», aplicando las disposiciones del Reglamento (CEE) n.º 2568/91 de la Comisión ⁽²⁾ es el siguiente: aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media. En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio debido a su elevado contenido en polifenoles, donde los adjetivos «medio», «equilibrado» y «verde» tienen una equivalencia numérica, fijada por la norma citada.

El perfil sensorial de estos aceites considerando otros descriptores secundarios de tipo aromático (COI/T.20) es el siguiente: «Aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca».

Se trata de aceites vírgenes extra con una elevada estabilidad (valor medio de Rancimat a 120 °C de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6) debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles).

Las citadas características de los aceites de la DOP «Oli d'Empordà», están directamente relacionadas con el predominio de la variedad principal «Argudell». En efecto, esta variedad produce unos aceites de frutado verde, con matices de hierba y alcachofa, siendo amargos y picantes en boca; dichos atributos se mantienen en las mezclas con «Arbequina», que es más neutra en aromas y mucho menos amarga y picante, de manera que la personalidad

sensorial es siempre la que aporta la variedad «Argudell», siendo más concentrada como mayor sea su proporción dentro de la mezcla natural resultante.

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 utilizada para la producción del aceite de oliva del aceite de l'Empordà son aceitunas de la variedad Argudell, Arbequina, Curivell y Llei de Cadaqués cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado correctamente.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, pet, cerámica vitrificada y otros permitidos por la legislación vigente.

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

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Oli de l'Empordà» (en lengua catalana) o «Aceite de L'Empordà» (en lengua castellana) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona delimitada edafológica y climatológicamente está condicionada por tres factores determinantes:

- Suelos: mayoritariamente pobres, ligeros y de reacción ácida o neutros
- Temperatura: Temperatura moderada por efecto regulador del mar
- Viento: viento de componente norte característico de la zona: La tramontana

La zona de cultivo del olivo en L'Empordà se concentra en las zonas de suelos pobres, es decir, en las elevaciones marginales y de penillanura al pie de las estribaciones de los Pirineos (Serra de l'Albera y Serra de Rodes) al norte y de las del Montgrí y la Sierra de Les Gabarres al sur. Los suelos suelen ser suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas o gneis, característicos de las estribaciones pirenaicas.

El clima de la comarca de L'Empordà, en la zona de producción de olivo, se clasifica según Papadakis como Mediterráneo Marítimo y según Thornthwaite como seco subhúmedo en el litoral y subhúmedo en el interior.

Las temperaturas, al igual que la amplitud térmica diaria se ven moderadas por el efecto regulador del mar. El período de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular concentrándose en los meses de septiembre y octubre.

En balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un período de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: «La Tramontana».

Este es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento, siendo uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Por otra parte la presencia de estos vientos los meses fríos de invierno, disminuyen el riesgo de heladas fuertes que afectan al olivar y hacen posible su subsistencia en estas comarcas

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este período.

Factores históricos y humanos

El aceite de oliva extra de L'Empordà está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de la zona protegida.

El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva se conocían hace más de 2 500 años, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo.

El aceite de oliva siempre ha coexistido con otros productos típicamente mediterráneos como el vino, siendo ambos productos muy importantes para el desarrollo económico de los habitantes de la zona. Los cultivos son de carácter minifundista, la propiedad está muy repartida y un porcentaje elevado de aceite se elabora a través de cooperativas

Es un cultivo eminentemente social apoyado en la mano de obra familiar para las distintas labores culturales y especialmente en la recolección.

Las especiales condiciones climáticas de la zona y la mano de obra después de muchas generaciones han dado lugar a la selección de 3 variedades autóctonas que solo se cultivan en la zona geográfica de esta DOP, la mayoritaria «Argudell» y las minoritarias «Curivell» y «Llei de Cadaqués».

Además la variedad Arbequina se ha cultivado como variedad tradicional desde hace más de 100 años.

5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico de este aceite se debe a la presencia de la variedad autóctona «Argudell» con un porcentaje superior al 51 %. Esta variedad está especialmente adaptada a las particulares condiciones climáticas y edáficas de la zona del Empordà, lo cual explica que sea la más extendida en dicha zona, frente a la presión de otras variedades, tanto catalanas como francesas. En efecto, se trata de una variedad muy rústica, adaptada a la pobreza de los suelos, y que soporta los fuertes vientos dominantes (Tramontana), ya que presenta un elevado vigor, baja densidad foliar de copa y los frutos presentan una elevada FRF (fuerza de retención de fruto a las ramas).

Por otra parte, a nivel genético (marcadores moleculares de ADN), se trata de una variedad muy distinta al resto de variedades catalanas, con un coeficiente de similitud con ellas inferior a 0,30 (sobre un valor 1 para genotipos idénticos).

Estabilidad elevada. Se trata de aceites con una elevada estabilidad debido al alto nivel de antioxidantes (principalmente polifenoles). El valor medio de Rancimat a 120 °C es de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6 horas.

Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 13 % de linoleico (con valores extremos entre 8 % y 18 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %). Como se trata de la zona olivícola más septentrional de la península ibérica, la producción de las mismas variedades en otras zonas españolas daría lugar a aceites con menores contenidos en ácido oleico, mayores en linoleico y menor estabilidad, que dependen, en gran medida, de la latitud de la zona de producción.

Flavor característico (de acuerdo con la nomenclatura COI-T20 específica de aceites con DOP) con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca. El particular efecto de la zona, favorece una concentración aromática elevada, que se traduce en una intensidad del frutado de aceituna de tipo medio pudiendo llegar a intensa (intensidad entre 4-7) en algunos casos. En boca, la elevada concentración de polifenoles, en relación con otras zonas catalanas, se traduce en una intensidad de amargo y picante de tipo medio (intensidad entre 3-6), manteniendo un claro equilibrio con la intensidad del frutado que presentan (diferencia entre frutado y amargo o picante inferior a 2), según viene definido por las disposiciones del Reglamento (CEE) n.º 2568/91.

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)*

Como se ha descrito anteriormente, es la combinación de la historia, tradición de cultivo y las características del medio natural, las que han hecho posible el cultivo del olivo en estas comarcas y han dado lugar a una estructura varietal muy particular.

En efecto, la selección varietal realizada por el hombre siempre ha buscado cultivares adaptados a los fuertes vientos de la zona, así como a los suelos especialmente pobres de la misma. En este sentido «Argudell» ha sido la variedad que se ha impuesto, por su mejor comportamiento en dichas condiciones. Posteriormente, «Arbequina» también ha demostrado su buena adaptación al medio y ha permitido regularizar las cosechas, sin alterar el perfil de los aceites, dado su carácter poco dominante y a que se utiliza en proporciones reducidas.

Por otra parte, el efecto regulador del Mediterráneo hizo viable el cultivo del olivo en esta latitud donde los fríos intensos de invierno dañarían al olivo, y donde las brisas marinas aportan la humedad suficiente para la brotación y fructificación. Por otra parte, la integral térmica en verano favorece la lipogénesis y la síntesis de ácidos grasos monoinsaturados. Los fuertes vientos de otoño (Tramontana), de carácter seco, evitan problemas sanitarios y favorecen una correcta maduración, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados. Finalmente, los suelos ligeros y ácidos o neutros, procedentes de esquistos o granitos, mayoritarios de la zona y en contraste con otras zonas olivareras de suelos arcillosos y calcáreos, favorecen la acumulación de polifenoles en los frutos.

Todo ello contribuye a un aceite de composición y perfil sensorial particular.