

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2001/C 51/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 57

1. Servicio competente del estado miembro

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (Adaba)

2.2. Dirección: Plaza Deán, 2, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Tel. (34) 978 83 46 00

Fax (34) 978 83 16 56

2.3. Composición: productor/elaborador y envasador (x) Otro ()

3. Tipo de producto: aceite de oliva virgen extra — Clase 1.5 — Materias grasas.

4. Descripción del pliego de condiciones

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. **Nombre:** «Aceite del Bajo Aragón».

4.2. **Descripción:** aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, de las cuales la Empeltre participará en una proporción mínima del 80 % debido a que predomina en la zona de producción y las características históricas del producto están estrechamente ligadas a ella. El resto de variedades, siguiendo la tradición solo pueden participar en la composición del *aceite del Bajo Aragón* en un máximo del 20 % del volumen.

Sus características serán:

Organolépticas:

Aspecto	Limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impidan apreciar su transparencia
Color	Amarillo con matices que van desde el amarillo dorado al amarillo oro viejo
Sabor	Gusto afrutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor, tirando a dulce y ligeramente picante
Puntuación mínima del panel de cata	6,5

Fisicoquímicas:

Acidez máxima (% de ácido oleico)	1,00
Máximo de peróxidos (meq. O ₂ /kg)	20
K ₂₇₀ máximo	0,15
K ₂₃₂ máximo	2,00
Máximo de humedad y volátiles (%)	0,15
Máximo de impurezas (%)	0,10

- 4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel, coincidiendo con la parte suroriental de la Depresión del Ebro, con una superficie de 31 560 hectáreas de olivar, integrada por los municipios siguientes:

Aguaviva	Cinco olivas	Maella
Alacón	Cretas	Más de las Matas
Albalte del Arzobispo	Crivillén	Mazaleón
Alborge	Escatrón	Mequinenza
Alcañiz	Esterciel	Molinos
Alcorisa	Fórnoles	Monroyo
Alloza	Fabara	Nonaspe
Almochuel	Fayón	Oliete
Almonacid de la Cuba	Foz-Calanda	Parras de Castellote
Andorra	Fuentes de Ebro	Peñarroya de Tastavins
Arens de Lledó	Fuentespalda	Quinto de Ebro
Ariño	Gargallo	Sástago
Azaila	Híjar	Ráfales
Beceite	Jatiel	Samper de Calanda
Belchite	La Cerollera	Seno
Belmonte de San José	La Codoñera	Torrecilla de Alcañiz
Berge	La Fresneda	Torre de Arcas
Bordón	La Ginebrosa	Torre de Compte
Calanda	La Mata de los Olmos	Torrevelilla
Calaceite	La Portellada	Urrea de Gaén
Cañizar del Olivar	Lagata	Valdealgorfa
Caspe	Letux	Valderrobres
Castelserás	La Puebla de Híjar	Valdeltormo
Castelnou	La Zaida	Valjunquera
Castellote	Lledó	Vinaceite
Chiprana	Los Olmos	

- 4.4. **Prueba del origen:** Las aceitunas que llegan a las industrias extractoras son de las variedades autorizadas y proceden de plantaciones inscritas en los registros del Consejo Regulador y controladas por éste.

En las industrias inscritas y situadas en la zona de producción, se molturan las aceitunas y se extrae el aceite. Los aceites obtenidos se someten a un sistema de evaluación de acuerdo a los establecido en el pliego de condiciones y se almacenan y envasan en las industrias inscritas y situadas en la zona delimitada.

Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen, con la etiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

- 4.5. **Método de obtención:** El cultivo del olivo se realiza en plantaciones inscritas, en secano y en regadío. Se dan tres labores superficiales con cultivador y un pase de rulo que prepara el suelo para la recolección. La dosis de nitrógeno anual no supera el kilogramo por árbol. En el período de formación se realiza una poda ligera y en plantaciones adultas se ha de mantener la relación hoja/madera.

Las aceitunas, una vez han alcanzado el índice de madurez, se recogen con el mayor esmero directamente del árbol y se transportan a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren. La recolección se realiza entre mediados de noviembre y finales de marzo, debiendo transcurrir un período máximo de 48 horas entre la recolección de las aceitunas y la extracción del aceite.

En las almazaras inscritas, los frutos se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones siguientes: lavado de las aceitunas, molido de éstas, batido de la pasta con una temperatura máxima de 35 °C, separación de fases y almacenamiento. Una vez finalizada la elaboración de los aceites y tras el proceso de evaluación, se envasan en botellas de vidrio o cerámica o en recipientes metálicos de hasta cinco litros de capacidad.

- 4.6. **Vínculo:** Las variedades autorizadas para la producción de *Aceite del Bajo Aragón* son las tradicionales de la zona de producción. La Empeltre y la Royal se consideran autóctonas por las referencias bibliográficas existentes mientras que la Arbequina se introdujo en el siglo XIX procedente de la comarca catalana vecina. El testimonio más antiguo que se conoce sobre el aceite de esta zona se encuentra en la *Ora marítima* del poeta latino del siglo IV, Rufo Festo Avieno, quien a partir de un texto fechado en el año 550 a. de J. C., cuenta cómo algunos navegantes se introducían Ebro arriba para negociar con los habitantes ribereños y aprovisionarse de aceite, vino y trigo. En la *Ora marítima* se denomina al Ebro *Oleum flumen* que significa río de aceite. Ignacio de Asso, autor en 1798 de la «Historia de la Economía Política de Aragón» hace múltiples referencias al olivo en el Bajo Aragón.

La notoriedad actual del aceite del Bajo Aragón se empezó a fraguar a finales del siglo XIX coincidiendo con la pujanza comercial de Tortosa, el principal mercado de los aceites de esta zona aragonesa, donde se radicaron importantes empresas aceiteras que descubrieron sus cualidades. Esto permitió que diversas firmas comerciales se instalaran en Alcañiz para adquirir directamente el aceite del Bajo Aragón antes de llegar a Tortosa y evitar de este modo la fuerte competencia que allí se producía. Una importante referencia bibliográfica de principios de siglo demuestra la reputación que tenía el aceite del Bajo Aragón en aquella época. Se trata del libro «Elaboración del Aceite de Oliva» de Isidro Aguiló y Cortés fechado en 1918. En el primer tercio del siglo XX el aceite del Bajo Aragón era muy valorado también por gastrónomos como Teodoro Bardají, Dionisio Pérez y otros. El trascender de los tiempos ha originado un aforismo muy utilizado fuera de la región cual es que el aceite del Bajo Aragón es el mejor del mundo. Este criterio lo mantiene Daniel Magrané en su obra «El aceite de oliva en España» (Ediciones Espasa Calpe 1961).

El área de cultivo se encuentra en la zona sur oriental de la Depresión del Ebro conocida como «Bajo Aragón», coincidiendo fundamentalmente con los valles fluviales de los ríos Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña. La zona se caracteriza por su aridez con precipitaciones escasas e irregulares y temperaturas extremas, consecuencia de la continentalización que produce el relieve que aísla a esta zona de las influencias marítimas, tanto mediterráneas como atlánticas. Por otra parte el fuerte viento dominante del nordeste conocido como «Cierzo» acentúa aún más la aridez.

El territorio es llano o ligeramente alomado con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 632 de Alcorisa. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonato de yeso, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias son de 350 mm y la temperatura media anual de 14,8 °C. Las técnicas adecuadas de cultivo, mantenimiento del suelo, fertilización, poda, control de plagas y enfermedades, complementan un medio adecuado de desarrollo del cultivo del olivar con sus peculiaridades características ligadas a su medio geográfico.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen «Aceite del Bajo Aragón»

Dirección: Bartolomé Esteban, 58, E-44600 Alcañiz (Teruel)

Tel. (34) 978 83 45 47

Fax (34) 978 83 45 52

El Consejo Regulador de la denominación de origen «Aceite del Bajo Aragón» cumple la norma EN-45011.

4.8. Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención «Aceite del Bajo Aragón». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley nº 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes,
- Decreto nº 835/1972, de 28 de marzo de 1972, Reglamento de la Ley nº 25/1970,
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios,
- Real Decreto nº 1643/1999, de 22 de octubre de 1999, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Número CE: G/E/00118/2000.02.01.

Fecha de recepción del expediente completo: 26 de julio de 2000.
