

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2016/C 453/15)

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

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«ESTEPA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01321 – 12.3.2015

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa»

Dirección: Polígono Industrial Sierra Sur
Avda. del Mantecado, 7
41560 Estepa SEVILLA
ESPAÑA

Tel. +34 955912630–607436353
Correo electrónico: secretaria@doestepa.es

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [especifíquense]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

5. Modificaciones

5.1. Se modifica la sección, «Descripción del Producto», del pliego de condiciones en los siguientes aspectos:

- Adición del aceite monovarietal de la variedad Arbequina producido en la Comarca de Estepa.

Se trata de reconocer las características singulares de un aceite de oliva virgen extra con una presencia en el territorio superior a los 35 años. Son los factores intrínsecos del territorio, orografía, altitud, edafología climatología, etc., además de unas prácticas singulares, las tradicionales de la comarca de Estepa las que han generado un perfil característico y diferenciador del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina frente a otros de la misma variedad pero ubicados en otros territorios.

El aceite monovarietal de la variedad Arbequina mantiene las características diferenciales que caracterizan el resto de los aceites protegidos por la Denominación de Origen «Estepa». Una mediana del frutado mayor o igual a 4,5, una elevada estabilidad debido a la riqueza en compuestos fenólicos, un mayor amargo y picante dentro de esta variedad, así como una mayor concentración de los pigmentos, en concreto clorofilas y carotenos.

Las características definitorias del aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina son:

Una composición del 100 % de la variedad Arbequina.

Presenta un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros, con un equilibrado amargo y picante en boca.

Mediana del Frutado: $\geq 4,5$.

Mediana del Amargo: ≥ 3 y ≤ 6

Mediana del Picante: ≥ 3 y ≤ 6

Acidez (%): $\leq 0,3$

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 15

K₂₇₀: $\leq 0,18$

La coloración del aceite podrá oscilar en la escala A.B.T. entre el 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 – 2/5 – 3/5.

Polifenoles: ≥ 250 ppm.

Estabilidad oxidativa: $\geq 43,6$ h para 100 °C y ≥ 7 h para 120 °C.

Tocoferoles: $\geq 261,1$ ppm.

- Con objeto de ajustar los perfiles organolépticos de los aceites de la D.O.P. «Estepa» a la legislación vigente se han incluido en la descripción los atributos positivos, amargo y picante y se ha cuantificado el valor de sus medianas:

Mediana del Amargo: ≥ 3 y ≤ 6

Mediana del Picante: ≥ 3 y ≤ 6

- A su vez, para dar cumplimiento a la Ley 2/2011, de 24 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía n.º 70 de fecha 8 de abril de 2011, se han definido los métodos de análisis empleados para la evaluación de los antioxidantes naturales, polifenoles (expresados en ácido cafeico), estabilidad oxidativa y tocoferoles no contemplados por la reglamentación vigente:

1. Polifenoles: cromatografía de líquidos con detector de ultravioleta de red de diodos (ppm en ácido cafeico).

2. Estabilidad oxidativa: valor Rancimat con un flujo de aire de 10 l/h a 110 °C y 120 °C (horas).

3. Tocoferoles: cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (ppm).

- Se eliminan las cotas máximas establecidas en el pliego de condiciones de los parámetros polifenoles, estabilidad oxidativa y tocoferoles por no estar justificada dicha restricción, ya que valores superiores refuerzan las características de los aceites relacionadas con la frescura, presencia de antioxidantes y estabilidad, y se modifica el criterio de evaluación de la presencia de tocoferoles:

1. Polifenoles: Se elimina la cota superior ya que una mayor concentración de polifenoles, reflejo de una mayor frescura y un mayor valor de los antioxidantes de estos aceites. Debido a las especificidades de la variedad Arbequina, la concentración de polifenoles de la variedad Arbequina de Estepa se fija un mínimo de 250 ppm, muy superior a la media de este tipo de aceite en otros territorios, fruto de las características propias del olivar de la comarca de Estepa, edafología, latitud y prácticas culturales.

2. Estabilidad oxidativa: se elimina el valor máximo, ya que un mayor valor refuerza esta característica, permitiendo que puedan salir al mercado aceites con DOP «Estepa» más estables.
 3. Respecto al parámetro tocoferoles, la eliminación de máximos y la fijación como criterio básico y único a analizar el total de tocoferoles, refleja una simplificación y un mejor análisis de los resultados, ya que el dato «tocoferol» es el resultado de la suma de los alfa, beta, etc., tocoferoles. El mínimo establecido de 261,1 ppm recoge el dato del pliego vigente para todos los aceites de oliva virgen extra registrados en la Denominación de Origen Protegida «Estepa».
- Por avances en los conocimientos científicos se ha detectado que varios parámetros reflejan una misma realidad, incurriendo en duplicidad de controles y en un coste adicional para los operadores injustificado, por lo que se propone optimizar los controles eliminando determinadas analíticas del producto, K_{225} , concentración de clorofilas y carotenos, así como los parámetros relativos a la relación de ácido oleico/linoléico y ácidos grasos monoinsaturados/poliinsaturados en favor de parámetros más representativos, sin alterar la caracterización original:
1. K_{225} : Se elimina este parámetro que cuantifica químicamente el atributo sensorial positivo del «amargor» al estar este controlado en la evaluación organoléptica de todos los aceites de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», mediante la mediana del amargo.
 2. La concentración de pigmentos, de clorofilas y carotenos, está directamente relacionada con la coloración del aceite, por lo que supone una redundancia mantener los dos análisis, físico-químico y organoléptico.
 3. Los parámetros relativos a la relación de ácidos oleico/linoléico y ácidos grasos monoinsaturados/poliinsaturados están íntimamente relacionados, con el factor de análisis de la estabilidad oxidativa y la presencia de polifenoles. Se eliminan dichas relaciones analíticas del producto, a favor del parámetro estabilidad oxidativa más representativo, así como la concentración de polifenoles, datos estos últimos más representativos además de definitorios que la citada relación, eliminando con ello unos costes adicionales a los operadores injustificados.
 4. En relación con el parámetro ceras, se elimina de la caracterización de los aceites por no ser un parámetro específico ni diferencial del aceite de «Estepa», por lo que deberá cumplir con la legislación vigente.
- Adecuación de los porcentajes de las variedades que componen cada tipo de aceite a las características organolépticas propias de los aceites de «Estepa».

El aceite de oliva virgen extra es un zumo natural de una fruta y se ve alterado especialmente por cuestiones de climatología, pero también por las actuales técnicas de olivicultura. Así el avance del olivar en edad, la incorporación de los aceites procedentes de las nuevas plantaciones, la puesta en riego de numerosas plantaciones especialmente de las variedades mencionadas, la adaptación de nuevas técnicas de tratamiento fitosanitario, así como del momento de recolección, entre otros muchos factores.

Estas prácticas comprometidas con la mejora del olivar, de su medio ambiente y con la rentabilidad de las explotaciones, alteran los perfiles de los aceites obtenidos, por lo que es necesario modificar los porcentajes de las variedades presentes, para que se adecuen a los perfiles protegidos.

En el pliego de condiciones se contemplaba respecto al porcentaje de variedades de aceituna en el aceite la siguiente redacción:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es de al menos un 50 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, entre un 20 % y un 30 % de la variedad Arbequina y el resto de las variedades (Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla) en una representación conjunta hasta al 5 %.

- Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 40 % y un 60 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, y entre un 40 % y un 60 % de la variedad Arbequina.

El texto queda redactado:

- «1. En el aceite monovarietal de Arbequina, las aceitunas se procesan por separado, obteniendo aceites con un 100 % de la variedad.
2. En el aceite coupage de hojiblanca y Arbequina, las aceitunas se procesan por separado y se mezclan los aceites de cada variedad en una proporción entre un 20 % y un 80 % de hojiblanca, y entre un 80 % y un 20 % de Arbequina en función del cumplimiento del perfil organoléptico definido en el Pliego.

3. En el aceite multivarietal de Arbequina, hojiblanca y el resto de variedades, las aceitunas llegan entremezcladas procedentes de distintas fincas, estableciéndose un porcentaje mínimo de las variedades:

- Mínimo 15 % de Arbequina.
- Mínimo 35 % de Hojiblanca.
- Mínimo 5 % del resto de variedades.».

5.2. Se modifica la sección E, «Obtención del producto», del pliego de condiciones en los siguientes aspectos:

- Sin menoscabo de los parámetros de calidad, se prolonga 15 días el período de recogida, que anteriormente era hasta el 15 de diciembre para la variedad Arbequina y hasta el 30 de diciembre para el resto de variedades, quedando ahora hasta el 30 de diciembre para la variedad Arbequina y hasta el 15 de enero para el resto de variedades. Se ha comprobado a lo largo de estos años que tal retraso no perjudica en absoluto a la calidad de los aceites, como prueba el mantenimiento estricto en el pliego de los parámetros de calidad ligados a la recogida temprana (frutado, amargo, picante).
- Con el fin de adaptar el pliego de condiciones a la realidad de los sistemas de cultivo de la Comarca de Estepa se sustituye el texto de los puntos, a) Factores Fijos y b) Técnicas de Cultivo, del apartado E) Obtención del Producto, por técnicas agronómicas en materia de olivar más avanzadas y respetuosas con el producto y con el medio ambiente, se sustituye la redacción:

«a) Factores fijos.

- Marcos de plantación y pies de los árboles.

La densidad media por plantación es muy variada en toda la comarca; en concreto las medias oscilan, en torno a 75-100 árboles por hectárea aproximadamente en las plantaciones antiguas y entre 100-200 árboles por ha en las nuevas plantaciones.

En cuanto al número de pies, la comarca de Estepa solo cuenta con un 12 % de olivares con un solo pie y por el contrario, los formados a tres o más pies superan el 77 % de su olivar total. En este sentido, es importante resaltar que una gran parte de las plantaciones intensivas que se han hecho en la comarca, se han realizado con plantones de un solo pie, obtenidos por enraizamiento de estacas leñosas en bolsas, o bien por el enraizamiento de estaquillas semileñosas bajo nebulización y posterior trasplante en bolsas de plástico, medida fomentada por la Administración en sus planes de reestructuración del olivar.

Sobre los marcos de plantación hay que distinguir entre:

- Las plantaciones tradicionales con marcos en la mayor parte al «tresbolillo», 12×12, aunque también se encuentran marcos reales y rectangulares y otras distancias como 11×11, 13×13, 10×12, etc.
- Las nuevas plantaciones intensivas con densidades mucho más altas y, por tanto, con marcos mucho más reducidos, donde nos encontramos con el empleo tanto de marcos reales como rectangulares, que van desde 8×8, 7×7, 6×8, 6×4, etc., siendo los más frecuentes 7×7 y 6×8.

b) Técnicas de cultivo.

- Abonado.

Las labores se realizan en invierno después de la recolección, y en verano utilizando vibrocultivadores a profundidades que no sobrepasan nunca los 10 cm, oscilando alrededor de 4 ó 5 el número total de labores anuales.

Los ruedos de los olivos de secano se mantienen libres de malas hierbas, y las plantaciones de regadío mantienen una banda entre olivos, igualmente controlada con herbicidas de preemergencia.

En los regadíos se fertiliza mediante la incorporación con el agua de riego de fertilizantes líquidos equilibrados y complejos, utilizándose fórmulas que se van transmitiendo entre los propios olivareros o bien por las recomendaciones de técnicos especializados que trabajan la zona.

Con la fertirrigación se aporta sobre todo nitrógeno, fósforo y potasio, así como microelementos que intentan corregir las carencias que se detectan, bien a simple vista o en los abundantes análisis foliares que se llevan a cabo.

Existen muchas parcelas en las que ya se aplican las técnicas de no laboreo, antes con suelo desnudo y desde hace algunos años con el mantenimiento de cubiertas vegetales, en su mayor parte con especies espontáneas, que son eliminadas con desbrozadoras a final del invierno.

— Riego.

La mayor parte del olivar es de secano. La intensificación de las plantaciones ha contribuido en gran medida al incremento del regadío, especialmente en esta última década.

Las instalaciones de riego son, casi en su totalidad, de riego localizado, que aportan volúmenes/ha de agua variable, en función de las disponibilidades.

Las plantaciones con instalaciones de riego están muy repartidas por toda la comarca, no pudiéndose destacar claramente ninguna zona de la misma.

— Poda.

Por lo que respecta a la forma del olivo en la comarca de Estepa, viene determinada por el tipo de poda, que en esta zona se realiza con grandes cortes de madera, en el tronco, conocida como «poda de Lucena» o «poda en cabeza». También se ha introducido la «poda racional» tipo «Jaén» con acciones menos agresivas. En ambos casos, se pretende tener una copa con entrantes y salientes, que aumentan la superficie productiva del árbol. Igualmente se cuida la relación entre hoja y madera, como índice de la capacidad productiva.

En muchos casos, y dada el destino de gran parte de las aceitunas de esta zona para «aceituna de mesa», se acentúa «el aclareo» de las ramas con el fin de obtener frutos de mayor tamaño.

En la nueva olivicultura intensiva, además de un mayor número de árboles por hectárea, estos se forman a un tronco, que es en la forma más idónea para la mecanización de la recogida de aceituna con los medios mecánicos actuales.

Cuando la copa alcanza una buena capacidad productiva y los ramones están muy espesos, se realizan ligeras podas de «aclareo» y lenta definición de la estructura de las ramas.

— Aplicación de fitosanitarios.

Son los técnicos de las ATRIAS y los Ingenieros Agrónomos con los que cuentan muchas de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Protegida «Estepa», quienes controlan

y evalúan las poblaciones de las principales plagas y enfermedades del olivar, y establecen los umbrales de tratamientos en las estaciones de control establecidas estratégicamente en toda la comarca, con diversos métodos de divulgación (boletines semanales, programas de radio y televisión, etc.), que mantienen informados a los oleicultores del momento idóneo de intervenir, así como del tipo de producto fitosanitario autorizado que se debe utilizar, para respetar la fauna útil y no dejar residuos en la aceituna, siendo seguidos sus propuestas de forma generalizada por la casi totalidad de los oleicultores.

De todas las plagas y enfermedades que afectan al cultivo del olivo en nuestra comarca, vamos a mencionar aquellas que por su importancia e incidencia en la calidad necesitan mayores tratamientos de prevención, son: la mosca del olivo, la cochinilla de la tizne, el barrenillo y el prays.

Para la primera de las enfermedades descritas, la mosca del olivo, se usa el dimetoato, cuyo tratamiento es aéreo, o terrestre en aquellos casos donde los índices superan los umbrales establecidos. Para el segundo de los casos, la cochinilla de la tizne, se usa el tratamiento terrestre del carbaril y el piriproxifen en las cantidades siempre señaladas y controladas por los técnicos de las ATRIAS.

Lo mismo sucede con el barrenillo, utilizándose para ello la piretrina o también el dimetoato. Para el prays se usa el dimetoato siendo su tratamiento doble cuando este supera los umbrales establecidos.

Hay que reiterar que siempre el uso de este tipo de productos se realiza bajo el control de los técnicos de las ATRIAS, esta importante labor que de forma generalizada está siendo aceptada y acatada por los olivieros está consiguiendo llevar el fruto a las almazaras en las mejores condiciones.

Conjuntamente a la labor de estos grupos de control se están estableciendo en la zona Agrupaciones de Producción Integrada (API), que desarrollan su actividad en el seno de las propias almazaras, lo cual está proporcionando que los aceites producidos ofrezcan garantía de seguridad alimentaria, ya que cuentan cada una de estas APIS con técnicos encargados de controlar directamente todo el proceso de producción desde el campo a la almazara, dejando constancia de todo ello en los cuadernos que cada olivicultor posee de su propiedad, lo cual garantiza la máxima trazabilidad a los productos obtenidos.».

Se incluye el siguiente texto en el pliego de condiciones:

«Para la obtención de aceite de oliva virgen extra con la Denominación de Origen Protegida «Estepa», los agricultores deberán cumplir las prácticas válidas impuestas por el modelo productivo de Producción Integrada de Olivar de Andalucía, Orden de 15 de abril de 2008, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Olivar, o producción ecológica, Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n.º 2092/91. En caso de derogación de las disposiciones citadas, se cumplirá lo dispuesto en la normativa que las sustituya.».

5.3. Se modifica la sección F, «Vínculo con el medio», del pliego de condiciones respecto al carácter específico del producto, eliminado la referencia al porcentaje de α -tocoferol e introduciendo como carácter específico del aceite de «Estepa» un elevado frutado.

- Una vez modificado el pliego en lo concerniente a la determinación de tocoferoles totales en lugar de hacer una diferenciación entre niveles de alfa, beta, gamma- tocoferoles, no ha lugar que continúe apareciendo al alfa-tocoferol en la caracterización (características específicas) de los aceites de «Estepa».
- Se introduce en el documento único, como característica específica, el frutado igual o superior a 4,5, que había sido omitida en la ficha resumen. Es una de las características propias del aceite de «Estepa», y así figura en el apartado B.2. Características físico-químicas y organolépticas de los aceites, del pliego de condiciones, que no ha sido objeto de modificación.

5.4. Etiquetado

Se incluye la siguiente referencia: «Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estos precintos, etiquetas y contraetiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones».

DOCUMENTO ÚNICO

«ESTEPA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01321 – 12.3.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Estepa».

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 obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L.) de las variedades siguientes, siendo cuatro los tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.
- Hojiblanca y Arbequina.
- Hojiblanca.
- Arbequina.

Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando estos su sabor, aroma y características del fruto que procede.

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.

Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:

Mediana del Frutado: $\geq 4,5$.

Mediana del Amargo: ≥ 3 y ≤ 6 .

Mediana del Picante: ≥ 3 y ≤ 6 .

Acidez (%): $\leq 0,3$.

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

K₂₇₀: $\leq 0,18$.

La coloración del aceite podrá oscilar en la escala A.B.T entre el 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 – 2/5 – 3/5.

Polifenoles: ≥ 405 ppm para todos los tipos de aceites, excepto para el monovarietal de Arbequina que será ≥ 250 ppm.

Estabilidad oxidativa: $\geq 43,6$ h para $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ y ≥ 7 h para $120\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Tocoferoles $\geq 261,1$ ppm.

Métodos de análisis.

Polifenoles: cromatografía de líquidos con detector de ultravioleta de red de diodos (ppm en ácido cafeico).

Estabilidad oxidativa: valor Rancimat con un flujo de aire de 10 l/h a $110\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ (horas).

Tocoferoles: cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (ppm).

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de la recogida temprana, un frutado que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde propio de la recolección temprana.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es de:

— Mínimo 15 % de Arbequina.

— Mínimo 35 % de Hojiblanca.

— Mínimo 5 % del resto de variedades.

Dicho tipo presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros con una intensidad media. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 20 % y un 80 % de la variedad Hojiblanca, y entre un 80 % y un 20 % de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100 % de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargo y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

— Arbequina.

El porcentaje de representación de esta variedad en el aceite es del 100 % de la variedad Arbequina.

El aceite de oliva virgen extra Arbequina de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros, con equilibrado amargo y picante en boca...

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

Producción y elaboración.

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

—

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

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y Procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estos precintos, etiquetas y contraetiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Comprende once municipios de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil en concreto el área conocida como Miragenil.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica.

La abundancia de suelos calizos de esta zona geográfica, unido a la escasez hídrica de la Comarca de Estepa y un clima continental de veranos suaves e inviernos fríos, son factores que permiten una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas.

Esta realidad geográfica unida al hecho de que históricamente en la comarca de Estepa existe una fuerte presencia de olivar destinado a «mesa», en torno a un 30 % de la producción total de aceitunas se destina para la industria de aceituna de mesa, hace que el proceso tradicional de la recogida sea muy temprano debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología y al factor cultural de la no paralización de la recogida sino que se solapan o continúan el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y posteriormente la del aceite.

Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con un matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

Carácter específico del producto.

- Los aceites de la D.O.P. «Estepa» se caracterizan por un especial amargor, una mediana entre 3 y 6.
- Un frutado, mínimo de 4,5.
- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos, con respecto a otras variedades y a la misma variedad en otros territorios.
- Una elevada estabilidad oxidativa.
- Y una elevada concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Escala ABT).

Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

Dos son los factores, por un lado los naturales del ecosistema de desarrollo y por otro el humano. Son estos factores agrológicos los que han generado una incidencia en ese mayor porcentaje de polifenoles y una mayor presencia de tocoferoles como recoge el pliego de caracterización.

Nos encontramos ante una región cuyos suelos son pobres orgánicamente, donde la caliza determina el paisaje y la elección del cultivo, en este caso de un olivar y unas variedades de plantas duras, resistentes, que se adaptan mejor a estos terrenos que ninguna otra. Como muestra indicar que el 95 % del terreno agrícola de la comarca de Estepa es olivar.

Es ese hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar especialmente de Hojiblanca, pero igualmente las otras variedades reconocidas, en terreno calizo, lo que permite que dadas las características de estas variedades se generen unos aceites claramente diferentes, sensorialmente, mucho más frutados.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos calizos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional, los tocoferoles.

Otro factor natural y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros aceites de otros territorios, incluidos los aceites de igual variedad pero producidos en otras regiones.

Igualmente esta escasa pluviometría unida al factor climático de veranos más suaves respecto a otras áreas limítrofes, propios de climas continentales, generan una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas y necesariamente una aceleración de su recogida.

Finalmente el factor humano tiene una influencia decisiva. El hecho de que históricamente en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de olivar destinado a «mesa», en torno a un 30 % de la producción total de aceitunas se destina para la industria entamadora, hace que el proceso tradicional de la recogida sea más temprana que en ninguna otra zona del mundo, debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología, y al factor cultural de la no paralización de la recogida ya que se solapan o se continua el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y terminando con la recogida de la aceituna destinada a aceite. Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con unos matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

<http://www.juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado.pdf>

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural,

<http://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescayderollorural.html>,

siguiendo la siguiente ruta:

«Áreas de actividad»/«Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Aceite de Oliva Virgen Extra». El pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.
