

ANEXO I

PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

Aceite de oliva virgen extra.

Denominación de Origen: "Aceite Sierra del Moncayo"

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

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

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

Características físicas, químicas y organolépticas.

Aceituna:

La recolección se inicia entre finales de octubre y principios de noviembre, al objeto de obtener la mayor intensidad posible de frutados y evitar agresiones por efecto de la climatología.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6, permitiendo obtener frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica.

Aceite:

Parámetros máximos admitidos para el aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen "Aceite Sierra del Moncayo"

Acidez	No superior a 0,5°.
Índice de peróxidos	No superior a 16 meq O ₂ /kg.
K232	Máximo 2,0
K270	No superior a 0,12.
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>2,5

Los colores en los aceites varían según las campañas y los momentos de recolección, siendo su gama cromática de los amarillos pálidos a los amarillos verdosos.

La variedad principal Empeltre genera la estructura que es complementada con la presencia del resto de variedades reconocidas. El aceite resultante del ensamblaje natural presenta características definidas que a continuación se detallan.

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

La valoración organoléptica de los aceites presenta frutados con combinación de matices "maduros" y "verdes", que aportan complejidad al conjunto. La presencia de estas características "maduras" o "verdes" está basada en el momento de recolección de la aceituna, lo que sumado a la presencia multivarietal, permite que se obtengan aceites de oliva virgen extra con "frutados" complejos.

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

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y ELABORACIÓN.

La zona de producción se encuentra situada al oeste de Aragón, ocupando el noroeste de la provincia de Zaragoza, formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende la totalidad del territorio de las comarcas de Tarazona y el Moncayo y de Campo de Borja, con más de 2.500 hectáreas de olivo para un total de 34 municipios.

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

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

1. Las características del producto.

El aceite de la zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado B. “DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO”, que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

2. Controles y certificación.

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto y transmite al consumidor las garantías de un producto acorde con unas calidades establecidas.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

a) Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones, y

b) El organismo autorizado de control y certificación de la D.O.P., que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

La realización de la labor certificadora será llevada a cabo por la entidad de control seleccionada, cuyo sistema de certificación de producto se basará en las exigencias de la norma UNE-EN 45011. Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adapta la Guía ISO/IEC 65:1996), siendo este un mecanismo internacionalmente aceptado, que proporcionará confianza en la conformidad del “Aceite Sierra del Moncayo” con los requisitos especificados en este pliego de condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica), y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes, ya que todos los trabajos de verificación, toma de muestra, proveedores homologados, manejo de documentación, confidencialidad y presentación de certificación, quedan totalmente detallados.

El organismo autorizado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

a) Existencia de un contrato individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en este pliego.

b) Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

c) La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

El registro de datos permitirá el establecimiento de relaciones o vínculos entre sí para poder rastrear el origen/destino de los productos o subproductos. La manera elegida para vincular los datos es a través de intervalos de tiempo. El aceite obtenido que existe en el interior de un depósito en un determinado intervalo de tiempo “t” es lo que se vertió en él durante un intervalo de tiempo anterior. Esto se controlará por los albaranes de entrada de producto, partes de producción, registros de bodega y partes de envasado.

Se efectuará la comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.

También se comprobará que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos (equipos de medida y ensayo), infraestructuras, mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.

Se verificará que las almazaras extraen los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y los almacenan en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Asimismo, las almazaras supervisarán, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites así como procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación protegida.

También se comprobará que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención “Aceite Sierra del Moncayo” en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

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

Una contraetiqueta identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones. Las normas de etiquetado se exponen en la letra H “ETIQUETADO”.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

1. Olivar, recolección y transporte.

a) La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo, vibración, cabalgante y peinado.

b) Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y nunca de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

c) El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, o en otros medios que eviten el daño y deterioro del fruto.

d) Queda prohibido el uso de sacos como método de transporte de la materia prima apta para la D.O.P.

e) El remolque o contenedor deberá estar en condiciones óptimas de limpieza antes de cada carga.

f) No está permitido el atrojamiento del fruto por parte del agricultor.

g) Deberá evitarse el aplastamiento del fruto, que en ningún caso se pisará.

2. Patios. Recepción del fruto.

a) Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna.

b) El proceso de clasificación consistirá en separar del resto las aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente

son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.

c) Los patios deberán disponer de sistemas de gestión que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.

d) Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

e) Los patios estarán dotados de instalaciones de pesaje debidamente mantenidas.

f) Las tolvas y tolvines deberán lavarse con chorro de agua para su limpieza y adecuación a los protocolos de calidad.

g) Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudiera dañar a éstos.

h) No está permitido atrojar el fruto en la almazara.

3. Procesado del fruto. Elaboración.

a) El agricultor entregará el fruto a la almazara en un plazo máximo de 24 horas desde su recolección.

b) El procesamiento de fruto se realizará durante las 24 horas desde su entrega a la almazara.

c) El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria.

d) Únicamente se permite la utilización de microtalco natural (MTN) como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

e) El tiempo de batido no será superior a 90 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

f) La temperatura de batido no superará los 32 °C, medidos en el punto más desfavorable.

g) La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 40 °C.

h) Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

4. Almacenamiento, transporte y envasado.

a) Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la D.O.P. "Aceite Sierra del Moncayo" descritas anteriormente. Para ello, contarán con, o subcontratarán, los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

b) El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable o trujales revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, evitando exposición a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.P.

c) Todos los depósitos deberán tener tapadera.

d) Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25°C.

e) El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna, adecuados para el transporte de productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.

f) El envasado y etiquetado de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras certificadas, perdiendo el aceite en otro caso el derecho al uso de la D.O.P.

g) Los aceites amparados con la D.O.P. "Aceite Sierra del Moncayo" únicamente pueden circular y expedirse por las firmas certificadas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.

h) El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

i) El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. respecto de otros aceites que pudiera envasar.

j) El proceso de envasado se realizará dentro de la zona geográfica reconocida, para mantener las características típicas del producto en todas sus fases. De esta manera, los productores, que son quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites en el proceso de envasado, podrán manipular de forma óptima el producto, y la entidad de control y certificación tendrá un mejor control de la producción.

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

l) Está permitida la instalación de sistemas de inyección de gases inertes en los depósitos de almacenamiento.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO. INFLUENCIA DEL MEDIO EN EL PRODUCTO.

1. Vinculo natural.

1.1. Caracterización del medio físico.

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

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

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

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

Predomina la presencia de materiales duros de calizas y conglomerados.

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

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

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

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

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

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

Este conjunto de realidades ha provocado que durante siglos se hayan cultivado diferentes variedades de olivo, y solamente la selección de las variedades empeltre, arbequina, negral, verdial y royal han presentado las mejores condiciones de adaptación a este clima y los manejos agronómicos de la zona.

1.2. Características del producto.

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

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

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

Los resultados obtenidos de los trabajos de muestreo para el contenido de ácido graso oleico, arrojan valores mínimos del 70%, siendo estos superiores frente a otros aceites y variedades, situándose entre los valores más altos reportados por la bibliografía (Consejo Oleícola Internacional, Enciclopedia Mundial del Olivo). Añadir a lo anterior, el bajo contenido en ácido graso linoleico, con valores máximos del 11%, lo que se traduce un elevado coeficiente de insaturación que proporciona gran estabilidad.

Los aceites de oliva Sierra del Moncayo presentan valores bajos del estado oxidativo y cinética de auto oxidación ralentizada que se traduce en valores de K270 por debajo de 0.12 en el coeficiente de extinción molar característicos de estos aceites de oliva.

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

1.3. Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.

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

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

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

La acción del Cierzo evita que haya heladas, que es el elemento de activación del estado de oxidación que afectan al fruto, lo que da lugar a que los aceites de oliva obtenidos presenten bajos estados oxidativos con valores de k270 por debajo de 0.12.

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

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

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

2. Vínculo histórico.

El cultivo del olivo, fue introducido gracias a la penetración comercial realizada por medio del río Ebro en tiempos del Imperio Romano, como se indica en los Cuadernos de Estudios Borjanos.

Hallazgos datados en el siglo I d.c., en estudios arqueológicos realizados en Tarazona, demuestran la relación de la zona con la producción de aceite, donde se han encontrado lucernas, medio de utilización más común en el mundo romano, decoradas con motivos de olivo.

Las primeras referencias escritas de la existencia del cultivo del olivo se pueden encontrar a finales del siglo XIV; así, se da cuenta en la obra “Los judíos de Tarazona en el siglo XIV”, donde: “...Inés Martínez Plou quien,...firma un acuerdo con Jehuda Abenluengo, mediado el mes de abril de 1368, que afecta a dos viñedos y un olivar...En lo relativo al olivo, se abonará cada árbol con una carga de estiércol (algo más de 150 kgrs.). La entrega de las olivas se realizará a pie de árbol...”

En esta obra se recopilan las primeras evidencias de la existencia de molinos y almazaras en la zona, se cita como Johan Fort y Toda Paniagua, matrimonio, habitante en Tarazona, obtienen en comanda 190 sueldos de rabí Huda Paladín, judío de la urbe. Lo avalan con la mitad de una almazara de su propiedad y de Pero Sánchez Paniagua, alimentado por la fuente, colindante con huerto del obispo y la mitad del molino de aceite de Pero Sánchez.

Ya en el siglo XVII, en las ordenanzas del reglamento y gobierno de la ciudad de Borja se hallan citas como la siguiente: “Item, estatuímos, que el tendero aya de comprar el azeyte de los vezinos de la Ciudad para vender en fu tienda; y que fi alguno rebaxare el precio, por lo menos un real por arroba, fiendo el tal azeyte bueno fe aya de vender aquel primero, y no fe pueda vender en dicha tienda azeyte de balfa de molino...” donde queda constancia de la existencia de olivas, así como de su comercialización y de su venta.

Datos del cultivo del olivar en municipios de la zona ya constan en estudios realizados a finales del siglo XVIII. Por ejemplo, en el trabajo realizado por García Manrique “Las comarcas de Borja y Tarazona y el Somontano del Moncayo” se dan datos estadísticos sobre hectáreas de olivar en municipios pertenecientes a ambas comarcas; en esta obra se da la siguiente cita: “Tarazona y su comarca (novillas, Malón, Vierlas,...) tienen abundante olivar..., y la comarca de Borja...”.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

Certifood, S.L.

C/ Cristobal Bordiu, 35 4ª planta, Oficina 415. 28003 Madrid

CIF: B-83196907

Tlf: 917 450 014 Fax: 915 792 476

La entidad de control, como organismo de control y certificación de esta D.O.P., cumple con la normativa de aplicación UNE/EN 45011 “Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto”, la cual rige su estructura, organización y forma de trabajo.

H. ETIQUETADO.

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



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

I. REQUISITOS LEGALES.

Ley 9/2006, de 30 de noviembre, de Calidad Alimentaría en Aragón.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y la oposición de ellas.