



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"LES GARRIGUES"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LES GARRIGUES"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO: DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LES GARRIGUES"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Arbequina y Verdiell, 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.

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

Los aceites de esta denominación presentarán las siguientes especificaciones analíticas:

Acidez:	Inferior a 0,5
Índice de peróxidos:	Máximo 15
K 270:	No superior a 0,1 por 100.
Humedad:	No superior a 0,1 por 100
Impurezas:	No superior a 0,1 por 100

Los aceites presentarán las características organolépticas de los productos de esta zona en cuanto a color, transparencia, olor y sabor.

Se diferenciarán dos tipos según el momento de la recolección:

<< Frutado >>, procedente de la recolección más temprana, de color verdoso, más "cuerpo" y sabor almendrado amargo.

<< Dulce >>, procedente de la recolección más tardía, de color amarillo, más "fluido" y de sabor dulce.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción se encuentra situada al Sur de la provincia de Lérida, constituida fundamentalmente por la comarca de "Las Garrigas" y algunos municipios limítrofes de las comarcas de "La Segarra" y "Meridional"



Los términos municipales localizados en estas comarcas son:

Comarca "Les Garrigues": L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castellans, Cerviá de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullea, Granadella, Granyena de les Garrigues, Juncosa, Juneda, Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, El Solerás, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Comarca "El Segriá": Aitona, Alcanó, Alfés, Almatret, Aspa, Llardecans, Maials, Sarroca, Serós, Sunyer y Torrebesses.

Comarca "L'Urgell": Belianes, Ciutadilla, Guimerá, Maldá, Nalec, Els Omells de Na Gaia, San Martí de Riucorb, Vallbona de les Monges, Verdú.

La superficie total, de la zona de producción, es de 298.840 Has de la que 32.580 corresponden a olivar, distribuidas de la siguiente forma:

COMARCA	SUPERFICIE TOTAL (Has)	SUPERFICIE OLIVAR (Has)
Les Garriges	84.019	17.945
El Segriá	146.900	10.600
L'Urgell	67.221	4.035
TOTAL	298.840	32.580

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

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

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

- Las características del producto:

El aceite de esta zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que dicho origen, ha de ir avalado.

- Controles y Certificación.

Son el elemento fundamental que avalan el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:



1- Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contractiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contractiquetas entregado para su certificación estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas de las variedades autorizadas, procederán de olivares inscritos. La recolección, normalmente por ordeño, ha de iniciarse en la fecha que determine el Consejo Regulador.

La recolección se realizará con esmero, dedicándose a la elaboración de aceites las aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol.

El transporte del fruto a la almazara será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.

La molturación de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el plazo máximo de setenta y dos horas a partir del momento de su recolección.

En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas de extracción, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo el tipo que le corresponde según su calidad.



Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controla el envasado del producto, que se lleva a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

La variedad de oliva "arbequina", cuyo nombre se debe a ser el término de Arbequa donde primeramente se cultivó, proviene originariamente de mallorca de donde, según la tradición, fue el Rey Jaime I quien trajo a Cataluña tras la conquista de la isla a los moros, que la tenían en gran estima.

Fue uno de sus súbditos feudales, el Señor de Arbeca quien implantó en su feudo dicho tipo de olivo por sus innegables ventajas, la excelente calidad del aceite producido y su temprana fructificación, ayudadas con la promesa de una compensación económica por cada pie de esta variedad.

Posteriormente, el gobernador de Lerida, el Conde de Bessacout, promocionó la rotura de tierras yermas para el cultivo de esta variedad de aceitunas, sobretudo en la zona de "Les Garrigues".

A principios del siglo XIX, hubo una tendencia a la subida del precio del aceite y el cultivo del olivo conoció una moderada expansión. Testimonios de la época confirman estas impresiones. La Junta Pericial de Torrebesses del año 1887 decía: "La producción de olivos de unos años a esta parte ha tenido un gran aumento en todo lo que se llama la comarca de Las Garrigas".

La preocupación generalizada por perfeccionar las técnicas de cultivo también se deja notar, impulsada por la Mancomunidad de Cataluña, con la celebración de cursos y conferencias en la comarca sobre cómo podar, cavar recolectar y abonar para la consolidación y éxito de un modelo agrícola entre el año 1900 y 1920. Este modelo agrícola, juntamente con las mejoras que se realizaron en materia de comunicaciones dieron un impulso importante a la economía garriguenca.

Poco a poco este cultivo, a lo largo prácticamente de doscientos años, se fue haciendo protagonista de la expansión económica que vivida en Les Garrigues como resultado de la elaboración de este aceite.

b) Natural.

- Orografía:

La topografía en la comarca de las Garrigas es accidentada, las pendientes que predominan son del 15 al 25 % alternando con pequeños valles de fondo y laderas abancaladas con cimas a veces planas, aptas para el cultivo.

En la comarca de L'Urgel este carácter es menos acentuado existiendo amplias planicies cortadas por vaguadas de poca importancia.



La comarca del Segriá agrupa las tierras del valle bajo del Segre y parte de los altiplanos que la delimitan y la separan por el oeste de la cuenca del río Cinca
La altitud media oscila entre los 400 y 550 metros sobre el nivel del mar.

- Suelos:

De naturaleza caliza, ligeramente profundos, algo sueltos, de textura arcillo-limosa, de tonos rojizos u ocreos algo pedregosos y superficiales en las partes mas elevadas, procedentes de una roca madre muy descompuesta.

- Clima:

El clima en la zona es mediterráneo con tendencia continental. Hay contrastes térmicos diarios y anuales más grandes que en el clima mediterraneo, con influencia marítima, con una gran amplitud térmica, con inviernos muy frios y veranos muy calurosos y secos. La temperatura media oscila de -2° C para la mínima a 24° C para la máxima.

Las lluvias en general son escasas con un máximo pluviométrico en primavera. La pluviometria anual oscila entre los 350 y 450 mm. y con una humedad relativa media del 66 %.

Las temperatura media oscila de -2° C para la mínima a 24° C para la máxima.

c) Condiciones de cultivo:

- Marcos de plantación:

El marco de plantación es generalmente de 10 m x 10 m lo que supone una densidad de 100 a 120 árboles por Ha.

-Laboreo:

Las labores de cultivo son las habituales en la zona de producción, si bien se encuentran condicionadas por las dimensiones de los bancales sobre los que se asienta el olivar.

- Recolección:

Dada la estructura de la zona y el cultivo en bancales, la recolección se lleva a cabo en la modalidad de "ordeño" que consiste en la recogida del fruto directamente del árbol con las manos.



G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador formado por representantes del sector productor y elaborador.

- Constituido por :

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cinco Vocales en representación del sector olivarero.

Cinco vocales en representación del sector de elaboración y exportación.

Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector elaborador y transformador.

-- Competencias:

En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena libertad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.



H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: " Denominación de Origen Borjas Blancas".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 10 de mayo de 1977 por la que se reglamenta la Denominación de Origen "Borjas Blancas" y su Consejo Regulador.

- Orden de 9 de agosto de 1993, del Departamet de Agricultura, Ganaderia y Pesca de la Generalidad de Cataluña, por la que se cambia el nombre de la Denominación de Origen "Borjas Blancas" por el de Denominación de Origen "Les Garrigues".

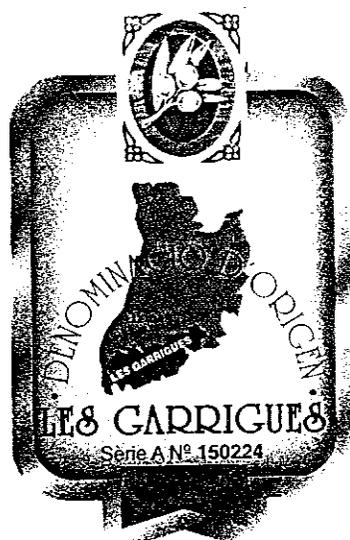


MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL
DEL I. N. D. O.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LES GARRIGUES"

CONTRAETIQUETA NUMERADA CON EL LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN

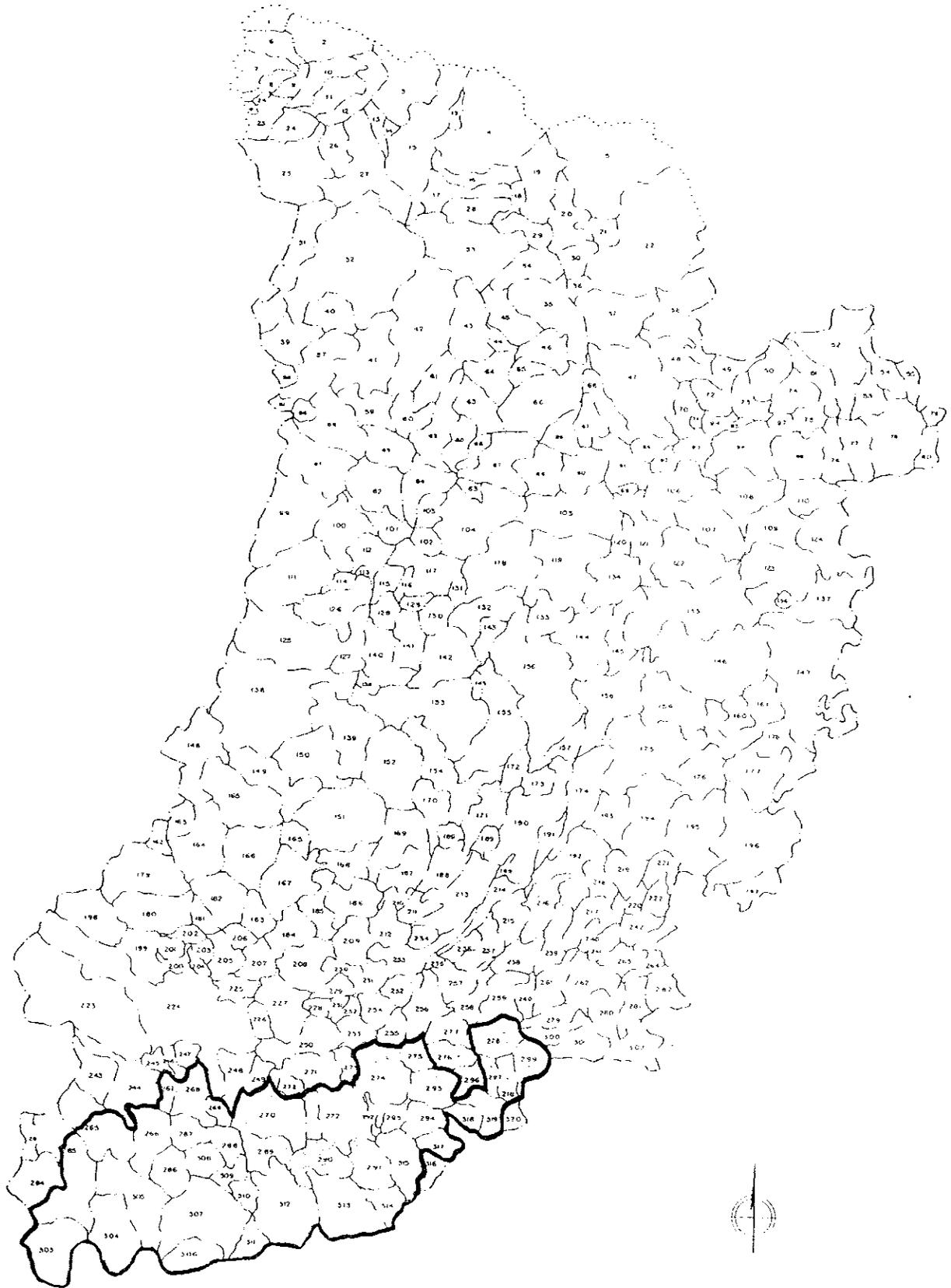


DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LES GARRIGUES"



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LES GARRIGUES"

MAPA MUNICIPAL DE LA PROVINCIA DE LERIDA





Reglamento (CEE) Nº 2081/92 del Consejo

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UN PLIEGO DE CONDICIONES: Artículo 9

1. Denominación registrada:

“LES GARRIGUES”

2. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

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

Teléfono: 91 347 53 94

Fax: 91347 54 10

3. Modificaciones solicitadas:

- rúbricas del pliego de condiciones:

- nombre
- descripción
- zona geográfica
- prueba de origen
- método de obtención
- vínculo
- etiquetado
- requisitos nacionales



- modificaciones:

Se pretende ampliar la zona geográfica de esta Denominación con los siguientes términos municipales:

Comarca	Municipio
Les Garrigues	Tarrès
El Segrià	Aitona (resto)
	Alcarràs
	La Granja d'Escarp
	Massalcoreig
	Seròs(resto)
	Soses
	Torres del Segre

La zona geográfica que se pretende ampliar mantiene desde el punto de vista del vínculo con el medio (historia, edafografía, orografía y climatología), una unidad y un grado de homogeneidad similar al que tenía antes de la ampliación (D.O.P. inicial) y cumple con todos los elementos esenciales del pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida inscrita en el registro comunitario produciendo un aceite de oliva virgen extra con las mismas características que el aceite protegido.

4. Fecha de recepción del expediente completo:



SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UN PLIEGO DE CONDICIONES. Artículo 9

1. Denominación registrada:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "LES GARRIGUES"

2. Modificación solicitada:

AMPLIACIÓN DE LA ZONA GEOGRAFICA

3. Modificaciones:

Se pretende ampliar la zona geográfica de esta Denominación de Origen Protegida con los siguientes términos municipales:

Comarca	Municipio
Les Garrigues	Tarrès
El Segrià	Aitona (resto)
	Alcarràs
	La Granja d'Escarp
	Massalcoreig
	Seròs (resto)
	Soses
	Torres del Segre

La zona geográfica que se pretende ampliar mantiene desde el punto de vista del vínculo con el medio (historia, edafografía, orografía y climatología), una unidad y un grado de homogeneidad similar a la que tenía antes de la ampliación y cumple con todos los elementos esenciales del pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida inscrita en el registro comunitario, produciendo un aceite de oliva virgen extra con las mismas características que el aceite protegido.

La Denominación de Origen Protegida Les Garrigues se inscribió en el registro comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas (R(CE)1107/96) en junio de 1996 (D.O.P. Les Garrigues inicial), y ahora se propone incluir en la misma un nuevo conjunto de municipios (D.O.P. Les Garrigues futura).



Los términos municipales que estaban incluidos en el ámbito territorial de esta Denominación de Origen Protegida y las hectáreas totales de superficie oleícola actual son las siguientes:

Comarca	Municipio	Sup oleícola (Ha)
Les Garrigues	L'Albagés	969
	L'Albi	829
	Arbeca	647
	Bellaguarda	476
	Les Borges Blanques	1358
	Bovera	1273
	Castelldans	1369
	Cervià de les Garrigues	1103
	El Cogul	835
	L'Espluga Calba	359
	La Floresta	172
	Fulleda	129
	Granyena de les Garrigues	938
	La Granadella	2581
	Juncosa de les Garrigues	2074
	Juneda (Hasta el límite de la carretera de Lleida a Tarragona)	302
	Els Omellons	296
	La Pobla de Cérvoles	1380
	El Soleràs	502
	Els Torms	469
	El Vilosell	185
Vinaixa	794	
Total les Garrigues	19.040	
El Segrià	Aitona (hasta el límite del río Segre)	360
	Alcanó	766
	Alfés	352
	Almatret	989
	Aspa	302
	Llardecans	2241
	Maials	1958
	Sarroca de Lleida	1290
	Seròs (límite canal de Seròs)	1580
	Sunyer (límite canal de Seròs)	141
	Torrebeses	1122
	Total el Segrià	10.960



L'Urgell	Belianes	226
	Ciutadilla	156
	Guimerà	193
	Maldà	789
	Nalec	104
	Els Omells de Na Gaia	111
	San Martí de Riucorb	645
	Vallbona de les Monges	264
	Verdú	259
	Total L'Urgell	2.747
TOTAL DOP INICIAL		32.747

Los términos municipales que se quieren incluir en el ámbito territorial de esta Denominación de Origen y las hectáreas totales de superficie oleícola son las siguientes:

Comarca	Municipio	Sup. oleícola (Ha)
Les Garrigues	Tarrès	23
Segrià	Aitona (resto)	55
	Alcarràs	23
	La Granja d'Escarp	311
	Massalcoreig	39
	Seròs (resto)	276
	Soses	17
	Torres del Segre	73
TOTAL DOP AMPLIACIÓ		817

Como se puede apreciar en la tabla anterior, todos los municipios que se pretenden incluir en la futura D.O.P., forman parte de dos comarcas Les Garrigues y Segrià, las cuales ya se encontraban incluidas en la actual D.O.P. Les Garrigues. Por tanto, no existe una diferenciación ni física, ni natural, ni social, ni histórica entre una y otra zona, sino que por el contrario queda patente que se trata de una única zona, que comparte una tradición olivarera que se remonta a los dos últimos siglos.

Las variedades permitidas para la elaboración del aceite con DOP son las aprobadas en el Pliego de Condiciones. La presencia de la variedad arbequina, tanto en la zona actual como en la que se quiere ampliar, es superior al 90%.



En la siguiente tabla se hace un resumen por comarcas de la superficie de olivos:

COMARCA	DOP inicial	Ampliación	TOTAL
Garrigues	19040	23	19063
Segrià	10960	794	11754
Urgell	2747	-	2747
TOTAL DOP FUTURA	32.747	817	33.564

La superficie de cultivo de olivos en la zona protegida actualmente es de 32.747 Has y se quiere ampliar con 817Has. Esto representa el 2,5% más de superficie total cultivada de olivos. La producción media de aceite dependiendo de la campaña es de 1.000 a 7.000 Tn. de aceite de oliva virgen extra susceptible de ser amparado por la D.O.P. "LES GARRIGUES".

Las técnicas empleadas para obtener este aceite son homogéneas y similares a las aplicadas en el territorio inicial de la D.O.P. LES GARRIGUES.

a) Condiciones de cultivo:

- Marcos de Plantación:

Los marcos de plantación de la D.O.P. LES GARRIGUES y de la futura ampliación han evolucionado paralelamente, con una clara distinción entre las plantaciones establecidas durante la última década y las anteriores.

En olivares de más de 20 años de edad, el marco de plantación es generalmente marco real o tresbolillo, con una densidad de plantación que oscila alrededor de los 125 árboles por Ha.

Asimismo, las plantaciones que se han establecido durante la última década son plantaciones intensivas de unos 2000 olivos/ha, y generalmente de regadío entre frutales y cultivos extensivos de cereales y forrajeras. Siempre en olivos arbequinos.

- Laboreo, Poda, Riego y Recolección:

Laboreo:

Las labores de cultivo son las habituales y tradicionales de la zona, con tres o cuatro labores anuales, principalmente con cultivador, realizándose en otoño un pase de rulo para la preparación del suelo (aplanar y compactar).

La incorporación de parte del abono nitrogenado se realiza a la salida del invierno-primavera, y en el otoño-invierno, se hace la aportación del abono completo (NPK y con oligoelementos), mediante la aplicación de mezclas o abonos de tipo complejo. Asimismo en las nuevas plantaciones de regadío, la aportación de abono se realiza mediante fertirrigación.



Aunque actualmente no está muy generalizado, cada vez es más usual el uso de abonos de tipo foliar, en aplicación conjunta con los tratamientos fitosanitarios.

Poda:

La forma tradicional del olivar en la zona de LES GARRIGUES, y en la futura ampliación, al igual que en el resto de Catalunya, es de un solo pie, con tres o cuatro ramas principales. Antes era frecuente realizar una poda cada tres o cuatro años y en la actualidad se realiza anualmente.

En los olivos adultos, se tiende a rebajar el árbol con la eliminación de la madera vieja, de esta manera el árbol adquieren una forma globosa que favorece la fructificación y al mismo tiempo la recolección. Aunque generalmente se realizan de forma simultánea, la poda se pueden clasificar en: poda de rejuvenecimiento, de formación y de fructificación.

Riego:

En las plantaciones que se han establecidos en los últimos años, se ha incorporado el riego como una tecnología de producción básica, ya que reduce el periodo improductivo de las plantaciones jóvenes, y amplía el periodo de máxima producción de las plantaciones adultas.

En la mayoría de plantaciones adultas, se ha incorporado el riego de soporte, para reducir la vejería de los olivos, y mantener un nivel de producción alto.

Recolección:

La recolección se realiza por el sistema de "ordeño", haciendo caer las olivas en las mallas preparadas al efecto para favorecer la recolección y evitar que los frutos toquen la tierra.

En el sistema de recolección a "ordeño", el obrero, desde el suelo o desde escaleras apropiadas al tamaño de los árboles, va deslizando la mano entreabierto por los ramos cargados de fruto, dejando caer éste sobre lienzos o redes de material plástico colocados previamente sobre los árboles.

En los últimos años se ha visto incrementado el uso de vibradores, principalmente de tipo personal o manual, aunque también los multidireccionales acoplados a los tractores, con paraguas invertido, para los que se prevé un grado de utilización en incremento en los próximos años. Este sistema de vibración es el más adecuado para obtener un producto de calidad, porque daña poco el árbol y los frutos.

La recogida se inicia a comienzos de noviembre (aceite afrutado) prolongándose hasta mediados de enero (aceite dulce). El inicio de la recolección no se puede demorar puesto que es posible que tanto por el efecto de la propia maduración como del viento, parte del fruto caiga al suelo, desechándolo para la producción de aceite, ya que no puede ser utilizado para la elaboración del aceite virgen extra con la calidad deseada.

Las aceitunas una vez han alcanzado el índice de madurez, se recogen con el mayor esmero directamente del árbol, desechando las caídas al suelo, y se transportan en cajas caladas a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren.



b) Método de Obtención

Como se ha comentado anteriormente, la variedad arbequina es la variedad de olivo mayoritaria (superior a un 90%).

Las aceitunas deben molturarse dentro de las 48 horas siguientes a su recolección, para evitar alteraciones que modifiquen su calidad. El incumplimiento de este requisito provoca el atrojado del fruto, una de las principales causas del aumento de la acidez del aceite.

Una vez reunidas las olivas en las almazaras, se clasifican las diferentes partidas con relación a la calidad potencial que "a priori" se estima para cada una de ellas, según el estado que presenten. Es decir, se lleva a cabo una primera selección a la entrada del molino.

Posteriormente se procede al lavado de las aceitunas, eliminando las materias extrañas y las impurezas que puedan tener (hojas, piedras, tierra, etc.), entonces se pasa directamente al molido.

La fase de molido se realiza en molinos de piedra (tipo tradicional o italianos), con molinos de martillo o trituradores; seguidamente, en el caso de molinos de martillo o trituradoras, la aceituna molida pasa por una batidora, donde se realiza la operación de batido de la pasta.

Tradicionalmente, la separación entre la fracción sólida y líquida se realizaba siguiendo el método clásico o tradicional, mediante una prensa hidráulica, en la que la pasta batida se depositaba entre los capachos de esparto y el aceite se extraía por presión. Sin embargo, en la actualidad, la casi totalidad de los productores de aceite de la zona utiliza un sistema continuo de extracción por centrifugación. En este caso, la pasta batida pasa a una centrifuga horizontal, y es aquí donde se separan las dos o tres fases (dependiendo del tipo de funcionamiento, normalmente 2 fases en orden a un criterio de calidad medioambiental). En el sistema de dos fases se obtiene por un lado el aceite y por el otro el orujo junto con las aguas de vegetación (alpechín). Si el funcionamiento es a tres fases los tres productos: aceite, orujo y alpechín se obtienen por separado.

Posteriormente, y tras desechar las fases sólidas, se procede a la separación del aceite propiamente dicho de las aguas de vegetación o alpechín. En el sistema de extracción tradicional con prensa esta operación se realiza mediante vasos de decantación, mientras que en el sistema de centrifuga horizontal, la separación se realiza usando de nuevo una centrifuga, esta vez de tipo vertical, a alta velocidad.

El aceite así obtenido, se almacena en depósitos subterráneos, llamados trujales o bien en depósitos verticales (generalmente de poliester o acero inoxidable) para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes mermanes de los caracteres del aceite.

Una vez eliminadas las posibles impurezas o partículas sólidas mediante filtración, y tras el proceso de evaluación, el aceite se envasa, de forma manual o automática, en recipientes sanitarios de hasta cinco litros de capacidad.

VINCULO CON EL MEDIO

-Historia:

Los territorios que se quieren incluir en esta ampliación territorial mantienen una relación histórica con el significado e importancia que la provincia de Lérida ha tenido desde los dos últimos siglos en la producción y exportación de aceites de calidad.



Los municipios que se pretenden incluir, reúnen las mismas características que los municipios del núcleo de la Denominación de Origen: los factores naturales, los factores humanos y una misma historia. De hecho, todos los municipios, los actuales y los que se incluirán en esta ampliación, han tenido y tienen los mismos centros comercializadores oleícolas.

En el mismo sentido, un breve recorrido por los municipios de esta zona permite comprobar que existe una gran tradición en el cultivo del olivo que se remonta a dos siglos atrás. De la misma manera, no existe pueblo que no cuente con alguna cooperativa o con uno o dos molinos o almazaras centenarias.

- Natural: orografía, suelo y clima

La DOP Garrigues se sitúa en el margen izquierda de la Depresión del Ebro formando una banda adosada a la divisoria de aguas entre el Ebro y los cursos que vierten directamente al Mediterráneo. La ampliación propuesta hace crecer la DOP hacia el centro de la Depresión, cruzando el río Segre e incluyendo tierras de regadío tradicional consolidado del río Segre; en algunos casos la ampliación de la zona se limita a eso: incluir un TM que había sido subdividido con criterios secano/regadío en la creación de la DOP. Actualmente dicha subdivisión ha perdido mucho sentido con la introducción de diversos sistemas de regadío (p.e. Garrigues Altes) en la superficie de la D.O. original.

Orográficamente la región consiste en un conjunto de plataformas que van descendiendo desde los 500-600 m (La Granadella – Bellaguarda) o el relieve más colinado de Vilosell – Pobla de Cérvoles 700-900, hasta el Segre o los llanos de Urgell, situándose cada vez a menor altura; dicho fenómeno de alguna manera se repite al lado derecho del río Segre por donde va una parte de la ampliación.

La antigua D.OP. se extiende desde los 600-700 m en sus puntos más altos (900) hasta los 100 m en Seròs que es el más bajo. La ampliación propuesta va de 80 m en Granja de Escarpe a 300 m en Alcarràs.

Los materiales geológicos son del terciario y del cuaternario. Las rocas predominantes del Terciario son calcilitas (o margas) y limolitas, con menor abundancia de areniscas, conglomerados y calizas; todas ellas son de naturaleza caliza. Los materiales cuaternarios son básicamente rocas sedimentarias de tipo detrítico terrígeno, destacando los depósitos de abanico aluvial, terraza fluvial y depósitos de fondo de valle y ladera.

La proporción de materiales finos del Terciario aumenta al avanzar hacia el eje de la Depresión.

La zona presenta una notable uniformidad ya que todos los materiales son calcáreos; en la ampliación propuesta hay una proporción importante de terrazas fluviales pero la componente calcárea sigue siendo predominante.



Los materiales duros (conglomerados, areniscas, calizas y horizontes petrocálcicos) actúan como materiales competentes frente a la erosión y dan los relieves tabulares antes mencionados o las gradas estructurales más típicas de la zona de arenisca y conglomerados próximos a la Sierra la Llena que son antiguos paleocanales.

A pesar del predominio de los relieves tabulares que son superficies bastante planas hay numerosas laderas con fuerte pendiente. Estas laderas, generalmente dispuestas en los laterales de valles de fondo plano, están abancaladas en muchos lugares dando lugar a complejos sistemas de bancales de piedra seca. En conjunto forman una gran obra de ingeniería civil que junto a las amplias terrazas de los valles constituye un complejo sistema de conservación de suelos y aguas.

Siguiendo a Papadakis el tipo de verano es arroz, el invierno avena cálida, el régimen de humedad Mediterráneo seco, con un período seco superior a 3 meses, la isoterma anual entre 12-14°C con algún sector entre 14-15°C y la isoyeta anual entre 350-500 mm. La zona está sometida a un intenso régimen de nieblas en invierno – primavera que es más intenso hacia el centro de la Depresión. El invierno es severo con episodios particularmente fríos que pueden conducir a la muerte de la parte aérea del olivo. Este fenómeno de heladas se da con una recurrencia decadal o superior condicionando el sistema de cultivo. A pesar de que se observan diferencias entre áreas, éstas parecen ser más bien de orden microclimático y así en los fondos de valle más cerrados y donde la recurrencia de las heladas es mayor tradicionalmente no se han cultivado los olivos. Otra característica del área es la fuerte sequía de verano, más agravada en los suelos poco profundos donde la sequía edáfica limita aún más la producción.

Los principales tipos de suelos son Xerorthents (Regosoles calcáreos), Calcixerepts típicos y pétricos (Calcisoles háplicos y pétricos), Xerofluvents (Fluvisoles calcáreos), Torriorthents, Haploxerept gipsico (Gypsisoles) y Solonchacks. Son suelos calcáreos, de textura media, reacción básica y bien drenados en general; hay un cierto número de suelos afectados por salinidad, especialmente hacia el centro de la Depresión, especialmente en áreas deprimidas. Los suelos en general tienen bajos contenidos en materia orgánica y un riesgo moderado de erosión si no se manejan adecuadamente.

La ampliación propuesta (DOP Les Garrigues futura) –inclusión de una serie de municipios de la comarca El Segrià y Les Garrigues, continua teniendo la misma homogeneidad que antes desde los puntos de vista climático, edáfico y orográfico, corrigiéndose incluso claras inconsistencias anteriores.

En conclusión, y como no podía ser de otra manera, esta homogeneidad en cuanto a historia, clima, edafología y suelo que presentan los terrenos de la actual DOP y los que se pretenden ampliar, deriva en un perfil descriptivo en los análisis organolépticos de los aceites de oliva arbequinos que se pretenden incorporar, coincidente prácticamente, con la mayoría de atributos positivos que presentan los aceites de oliva virgen extra de la actual D.O.P., en función de la climatología y pluviometría de la campaña considerada.



*Las propiedades **organolépticas** quedan avaladas por el "Panell de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya" (Panel reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para la campaña 2001-2002), y las **propiedades fisicoquímicas** por el "Laboratorio Agroalimentario" de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Catalunya.*

Estructura de Control

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "LES GARRIGUES" también será la estructura de control de la zona a ampliar.

Dirección:

Consejo Regulador DOP LES GARRIGUES
Complex La Caparrella 97 1ª planta
25192 LLEIDA

REGLAMENTO (CE) Nº 1902/2004 DE LA COMISIÓN

de 29 de octubre de 2004

por el que se modifican los elementos del pliego de condiciones de la denominación que figura en el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (Les Garrigues)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, las autoridades españolas solicitaron modificaciones de la zona geográfica para la denominación «Les Garrigues», registrada como denominación de origen protegida por el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo⁽²⁾.
- (2) Tras el examen de esta solicitud de modificación, se ha llegado a la conclusión de que las modificaciones no son de escasa importancia.
- (3) De conformidad con el procedimiento contemplado en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, y al tratarse de modificaciones que no son de escasa importancia, se aplica *mutatis mutandis* el procedimiento contemplado en el artículo 6.

(4) En este caso se ha considerado que las modificaciones se ajustan a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 2081/92. Tras la publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*⁽³⁾ de las modificaciones citadas, no se ha transmitido a la Comisión ninguna declaración de oposición con arreglo al artículo 7 de dicho Reglamento.

(5) Por consiguiente, dichas modificaciones deben registrarse y publicarse en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Las modificaciones que figuran en el anexo I del presente Reglamento quedarán registradas y se publicarán de conformidad con el apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 29 de octubre de 2004.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

⁽¹⁾ DO L 208 de 24.7.1992, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1215/2004 (DO L 232 de 1.7.2004, p. 21).

⁽²⁾ DO L 148 de 21.6.1996, p. 1; Reglamento cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1345/2004 (DO L 249 de 23.7.2004, p. 14).

⁽³⁾ DO C 187 de 7.8.2003, p. 7 (Les Garrigues).

ANEXO I

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

Modificación del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida (artículo 9)

N° CE: ES/0070/24.1.1994

1. **Denominación registrada: «Les Garrigues»**2. **Modificaciones solicitadas:**

— Rúbrica del pliego de condiciones:

- Nombre
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba de origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

— Modificación(es):

Se pretende ampliar la zona geográfica de esta Denominación con los siguientes municipios:

Comarca	Municipio
Les Garrigues	Tarrès
El Segrià	Aitona (resto) Alcarràs La Granja d'Escarp Massalcoreig Seròs (resto) Soses Torres del Segre

La zona geográfica que se pretende ampliar mantiene desde el punto de vista del vínculo con el medio (historia, edafografía, orografía y climatología), una unidad y un grado de homogeneidad similar al que tenía antes de la ampliación (DOP inicial) y cumple con todos los elementos esenciales del pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida inscrita en el registro comunitario produciendo un aceite de oliva virgen extra con las mismas características que el aceite protegido.

ANEXO II

FICHA CONSOLIDADA

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92

«LES GARRIGUES»

N° CE : ES/0070/24.1.1994

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos correspondientes a la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea⁽¹⁾.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada. Dirección General de Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación de España.

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

Tel.: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

2. Agrupación:

2.1. Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA DOP «LES GARRIGUES»

2.2. Dirección: Complex la Caparrella, 97, 1ª planta, E-25192 — Lleida

Tel.: (34-973) 28 04 70

Fax: (34-973) 26 04 27

2.3. Composición: productor/transformador (X) otros()

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

4. Descripción del pliego de condiciones : (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: «Les Garrigues»

4.2. Descripción:

Aceite de oliva virgen obtenido de aceitunas de las variedades «Arbequina» y «Verdiell». Acidez < 0,5°; índice de peróxido: 15; Humedad < 0,1 %. Se distinguen dos tipos de aceite: Frutado: de color verdoso y sabor almendrado amargo y Dulce: de color amarillo y sabor dulce.

4.3. Zona geográfica:

Situada al sudeste de la provincia de Lérida, comprende varios términos municipales de las comarcas de Les Garrigues, El Segrià y L'Urgell. Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Comarca	Municipio
Les Garrigues	Albagés,l'; Albi,l'; Arbeca; Bellaguarda; Borges Blanques, les; Bovera; Castelldans; Cervià de les Garrigues; Cogul, el; Espluga Calba, l'; La Floresta; Fuleda; Granyena de les Garrigues; Granadella, la; Juncosa; Juneda (hasta el límite de la carretera de Lérida a Tarragona); Omellons, els; Pobla de Cérvoles, la; Soleràs, el; Tarrés; Torms, els; Vilosell, el; Vinaixa
El Segrià	Aitona; Alcanó; Alcarràs; Alfés; Almatret; Aspa; Granja d'Escarp, la; Llardecans; Maials; Massalcoreig; Sarroca de Lleida; Seròs; Soses; Sunyer (límite del canal de Seròs); Torrebesses; Torres de Segre
L'Urgell	Belianes; Ciutadilla; Guimerà; Maldà; Nalec; Omells de Na Gaia, els; Sant Martí de Riucorb; Vallbona de les Monges; Verdú

⁽¹⁾ Comisión Europea — Dirección General de Agricultura — Unidad Política de calidad de los productos agrarios — B-1049 Bruxelles/brussel.

4.4. *Prueba del origen:*

El aceite se extrae de aceitunas de variedades autorizadas, procedentes de olivares registrados en industrias inscritas bajo el control del consejo regulador.

4.5. *Método de obtención:*

La extracción del aceite se realiza a partir de aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

4.6. *Vínculo:*

Suelos de naturaleza caliza, sueltos, de textura arcillo-limosa, de tonos rojizos u ocres. Clima continental. Cultivo, recolección y obtención controlados.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Consejo Regulador D.O. «Les Garrigues»

Dirección: Complex la Caparrella 97. 1ª planta, — E-25192 — Lleida

Tel.: (34-973) 28 04 70

Fax: (34-973) 26 04 27

El consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida «Les Garrigues» cumple las condiciones de la norma EN 45011.

4.8. *Etiquetado:*

Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Figurará la mención: Denominación de Origen «Les Garrigues» aceite virgen. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

4.9. *Exigencias jurídicas nacionales (si se diera el caso):*

Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 10 de mayo de 1987 por la que se reglamenta la Denominación de Origen «Borjas Blancas» y su Consejo Regulador. Orden de 9 de agosto de 1993 por la que se sustituye el nombre de la DO «Borjas Blancas» por el de DO «Les Garrigues».
