

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA"

Reglamento (CE) nº510/2006 del Consejo sobre la protección de la indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) Tipo de producto:

Clase 1.5: Aceites y grasas

B) Denominación del producto:

Aceite de la Comunitat Valenciana

C) Descripción del producto:

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.), exclusivamente de las siguientes variedades pomológicamente autóctonas de la Comunitat Valenciana: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta. La participación de cada una de ellas se encuentra entre los siguientes porcentajes: Serrana: 20 -40%; Villalonga: 20 -40%; Farga: 10 -25%; Blanqueta: 10 - 25% y Morrudas: 5 -10%.

Descripción de las variedades de aceituna:

SERRANA

El fruto maduro tiene forma ovoidal y coloración violeta-negra con lenticelas en la piel. Es una variedad de producción media, rústica y con resistencia a la sequía y a las heladas, pero sensible a la mosca y al repilo.

De maduración temprana y buen rendimiento graso, se cultiva principalmente en la comarca del Alto Palancia, parque natural de las Sierras Calderona y Espadán y sus alrededores, aunque también se encuentran algunos ejemplares en comarcas colindantes.

FARGA

Es una variedad muy antigua originaria del norte de la provincia de Castellón. El fruto tiene un tamaño mediano-pequeño y forma alargada y asimétrica.

Madura tempranamente y tiene una producción medianamente productiva e irregular. Su rendimiento graso es considerable y su cultivo se extiende por las comarcas del Maestrazgo, al norte de la provincia de Castellón y también –aunque en menor medida- en las comarcas colindantes de la Plana Alta y el Alcalatén.

BLANQUETA

Es una variedad originaria de Muro de Alcoy. El fruto tiene forma esférica y, cuando está maduro alcanza un color rojo vinoso a negro.

Se recolecta temprano y su rendimiento graso es medio.

VILLALONGA

Variedad originaria del sur de la provincia de Valencia. El fruto tiene forma esférica y un tamaño elevado. Una vez maduro es de color negro.

Sensible a las heladas y a la sequía, se distribuye casi por toda la provincia de Valencia, por la mayor parte de la de Alicante y aparece algo dispersa por la de Castellón.

MORRUDA

El fruto, de tamaño mediano, tiene una coloración violeta-negra y es ligeramente asimétrico. Su rendimiento graso es medio.

Es una variedad rústica y de baja productividad que se distribuye uniformemente por toda la Comunidad Valenciana. No tiene gran presencia a nivel global pero sí es importante en determinadas localidades.

El aceite protegido bajo la denominación de origen protegida "Aceite de la Comunitat Valenciana", será el aceite de oliva virgen extra que se adapte a las características siguientes:

Aceite Virgen Extra:

- Acidez: $\leq 0,5^{\circ}$
- Índice de Peróxidos: ≤ 15 meq O_2 /Kg
- K270 $\leq 0,15$
- K232 $\leq 2,50$
- Ceras ≤ 250
- Delta K $\leq 0,01$
- Contenido en ácido oleico entre el 70 y 82% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido linoleico mayor de 8% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmítico entre 9,5 y 12% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido linolénico menor de 1,1% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmitoleico entre 0,6 y 2,5% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido araquídico menor de 0,6% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido eicosanoico menor de 0,5% del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido lignocérico menor de 0,2% del contenido en ácidos grasos totales.
- Mediana de defectos = 0.
- Mediana de frutado > 5
- Mediana de picante será >1 y < 3 .
- Mediana de amargo será >1 y < 3 .
- La relación entre la mediana de frutado y las medianas de amargo y picante, resultará de forma que el aceite se caracterice como Equilibrado.

D) Delimitación de la zona geográfica.

La zona de producción de las aceitunas que se empleen para elaborar el "Aceite de la Comunitat Valenciana", está formada por los términos municipales de sesenta y cinco poblaciones de la Comunitat Valenciana. Estos son: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo,

Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfondeguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorp, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola y Onil.



E) Prueba del origen.

Los elementos que prueban que el aceite es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- 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.
- La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que éstas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.
- Que las almazaras extraerán el aceite bajo las condiciones establecidas en el presente pliego y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- Que las almazaras supervisan, 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 y 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 de origen protegida.

F) Descripción del método de obtención del producto.

- Las plantaciones se disponen en filas, con una densidad media de plantación de 101.7 olivos por hectárea (con un marco aproximado de 10 x 10 metros) y de un pie por árbol. El cultivo es principalmente de

secano y los rendimientos medios de oliva y aceite por árbol son muy bajos (de 2 kg de aceite/árbol y de 10 kg de aceituna /árbol), con lo que se representa al olivar, tradicional, de baja productividad.

- Las prácticas de cultivo del olivar tradicional se realizan de tal manera que minimizan totalmente el impacto de la agricultura sobre el medio ambiente. Con el fin de certificar y asegurar este mínimo impacto ambiental y con el objetivo de asegurar la trazabilidad de las producciones de las parcelas oleícolas de los agricultores asociados al DOP "Aceite de la Comunitat Valenciana", se cumplimentará un libro de explotación por unidad homogénea de cultivo en el que figuren todas las prácticas culturales llevadas a cabo en las diferentes parcelas. Dicho libro de explotación será facilitado por el Consejo Regulador a todos y cada uno de los asociados.
- Las principales prácticas culturales realizadas son las siguientes:
 - Enmiendas y fertilización
 - Laboreo y manejo del suelo
 - Poda
 - Riego
 - Control de plagas y enfermedades
- La recolección se realizará cogiendo las aceitunas directamente del árbol, siendo el sistema tradicional o técnica de ordeño el más empleado, pudiéndose usar también máquinas de varios tipos con rendimientos altos, siempre que no perjudiquen la calidad de la aceituna.
- Las aceitunas recogidas se depositarán en cajas de plástico o remolques limpios para transportarlas el mismo día a la almazara. El transporte se realizará en condiciones adecuadas que aseguren la integridad de las aceitunas en la entrada de las instalaciones previstas, evitando en todo momento los golpes y presiones producidos por manipulaciones violentas, contenedores inadecuados o excesivo volumen de carga.

- Sólo se destinarán a la producción de aceite de oliva amparado bajo la presente DOP "Aceite de la Comunitat Valenciana" las aceitunas de vuelo, desestimándose en todo momento las procedentes de suelo.
- Estas exigencias establecidas se verificarán en las almazaras receptoras de la materia prima, las aceitunas, disponiendo las mismas de sistemas de trabajo y procedimientos documentados que den garantías de su cumplimiento. Así, las almazaras deberán de disponer de equipos y/o sistemas de trabajo que aseguren la separación de las diferentes calidades de oliva.
- La elaboración del aceite comprenderá las siguientes fases:
 - Transporte de aceitunas: Se realizará de forma que no se produzcan lesiones en los frutos y en óptimas condiciones de sanidad.
 - Recepción de aceitunas: Se procederá a la identificación del origen de la partida recibida.
 - Procesado de la aceituna: Mediante la utilización de las técnicas adecuadas de manipulación, molturación, extracción y conservación, para la obtención de productos de la máxima calidad, manteniendo las características propias de los aceites de la zona. El plazo máximo que pueda mediar entre la recolección de la aceituna y su procesado en la industria no deberá sobrepasar las 48 horas.
- En el procesado de la aceituna se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
 - La molienda de las aceitunas se realizará en continuo.
 - La temperatura de batido de la masa no superará aquella que pueda perjudicar las óptimas características físico-químicas y organolépticas del aceite.
 - Sólo se autorizará el talco alimentario, como único coadyuvante.

- La separación de fases se realiza fundamentalmente mediante centrifugación.
 - La temperatura del agua adicionada a la decantación horizontal y vertical, en su caso, no excederá nunca de los 36°C.
 - La decantación natural de los aceites se realizará teniendo en cuenta el nivel de impurezas de los mismos.
 - En el almacenamiento se tendrá en cuenta que deberá de realizarse en depósitos totalmente cerrados, que serán de acero inoxidable o de otras características y que permitan la toma de muestras en los mismos, así como disponer de medios que permitan su correcta limpieza, así como otros que permitan un drenaje periódico. Por otra parte, ha de ser capaz de garantizar el mantenimiento de la calidad del producto al menos durante un año.
- En el envasado del aceite se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:
- El envasado de Aceite de la Comunitat Valenciana podrá realizarse en cualquier empresa, sin ningún tipo de restricción geográfico.
 - El envasado se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto y podrán ser de PET, vidrio, metal revestido, o cerámica, todos de uso alimentario. Se dará preferencia a los envases que mejor aíslen el producto de la exposición a la luz, al calor, etc...
 - El volumen máximo del envase será de 5 litros, permitiendo los volúmenes de envasado de 100 cc., 250 cc., 500 cc., 750cc. 1,0 lt., 2,0 lt., 2,5 lt., 3 lt., y 5 lt..

G) Vínculo:

Factores naturales

La zona delimitada presenta el típico clima mediterráneo, caracterizado por suaves inviernos, lluvias reducidas, con máximos en otoño y primavera, y una fuerte sequía estival. La influencia del Mediterráneo, de la masa

peninsular y de los centros de acción atlánticos, configuran la uniformidad del clima en el área geográfica. En concreto, los factores climáticos resultan especialmente homogéneos en los periodos clave del cultivo, es decir, en floración, en la evolución final del engorde de la aceituna y en el momento de acumulación de aceite. Así:

- Las temperaturas medias anuales en la zona de producción del olivar se sitúan entre 12 y 16°C, con importantes oscilaciones entre el invierno (medias entre 6 y 10°C), y el verano (medias superiores, entre 22 y 26°C). Estas temperaturas son favorables para la evolución fenológica del olivar.
- Las precipitaciones medias se sitúan en unos niveles entre 500 y 600 milímetros anuales, con ciertas oscilaciones que varían entre los 200-300 mm anuales, como mínimo en algunos años especialmente secos, hasta los 700-800 mm.

La litología predominante es la calcárea, aunque podemos encontrar determinados enclaves donde afloran las areniscas, margas y yesos. En general, la cobertura inferior que domina es la mesozoica, compuesta fundamentalmente por rocas calcáreas (con ligeras alternancias de margas y areniscas), de los períodos Cretácico y Jurásico. Los materiales sedimentarios de períodos más recientes componen las superficies de cultivo, y están compuestas fundamentalmente por materiales del Terciario y Cuaternario procedentes de Terra Rossa Mediterránea con buena textura y estructura, bien drenados y especialmente adecuados para el cultivo del olivo.

El relieve de la zona geográfica comprende abanalamientos desde espacios montañosos hasta los valles que forman las estribaciones de los sistemas Ibérico y Bético, que van en descenso en dirección Este hacia el litoral. El cultivo del olivo ha quedado restringido entre 300 y 600 metros de altitud respecto al nivel del mar como resultado del avance, desde el litoral hacia el Oeste, de las plantaciones de frutales en intensivo, especialmente cítricos en regadío, que han conducido a una distribución muy homogénea en las

condiciones ecológico ambientales del olivar del área geográfica delimitada. El olivo, junto con el almendro y el algarrobo conforman el paisaje agrario mayoritario del Levante de la Península Ibérica, denominado "arbolado de secano".

Factores humanos

La presencia del olivar en la Comunitat Valenciana se remonta a la época romana, hace más de dos mil años. De hecho, hay constatación de su cultivo en las comarcas del Maestrazgo de Castellón, en zonas anejas a la Vía Augusta, que comunicaba la capital del imperio Romano, con Cádiz. Hoy en día podemos contemplar en dicha comarca la presencia de numerosos ejemplares que superan los mil años de edad, siendo fácil comprobar la presencia de olivos milenarios gracias a la iniciativa de cooperativas del Maestrazgo, en la que proponen una serie de rutas de interés turístico del "aceite milenario".

Por otra parte, hay que destacar las aportaciones que realizó el botánico Cavanilles en sus Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia (1795-1797). Las anotaciones que sobre la agricultura, y en concreto, sobre el cultivo del olivar y la elaboración de aceite de oliva son muy interesantes, y abarcan toda la zona productora de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

El cultivo del olivar representa una actividad económica estrechamente arraigada a todas las comarcas productoras en donde se desarrolla, debido principalmente al carácter permanente de su cultivo. A su alrededor se ha creado un sistema agroindustrial y económico que ha permitido el progreso socioeconómico de las zonas rurales, a la vez que ha permitido el mantenimiento de un cultivo sostenible desde un punto de vista medioambiental, en unas zonas de una climatología y edafología adversa para cualquiera otra producción.

En el área geográfica delimitada se mantiene una distribución parcelaria particular: minifundismo acusado, parcelas con pendientes pronunciadas, de accesos limitados, abancalamientos con márgenes de piedra seca, suelos con alto riesgo de desertificación y de incendios forestales, terrenos relativamente pobres, con bajos niveles de materia orgánica y escasa capacidad de retención de agua; que convierten al olivar del área geográfica delimitada como un agente ecológico fundamental en el ecosistema.

Como consecuencia, la gestión parcelaria del área geográfica delimitada responde a una economía familiar agraria de secano minifundista, por lo general integrada en los procesos de obtención del aceite por medio de organizaciones tipo cooperativa y con niveles elevados de autoconsumo. El agricultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar.

Estudiadas las condiciones climáticas, edáficas, medioambientales y antropológicas del área geográfica, y analizadas junto con la evolución fenológica de los olivos de la misma, se deduce que el área geográfica delimitada se trata de una unidad homóloga por lo que a las condiciones de cultivo del olivo se refiere. Este estudio concluye estableciendo una homogeneidad de la ecología olivícola en toda el área geográfica delimitada.

Carácter específico del producto

La especificidad del "Aceite de la Comunitat Valenciana" se debe fundamentalmente a su composición varietal. Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. De ellas se obtiene un aceite con unas características que lo hacen único, tanto por la composición en ácidos grasos como por las cualidades organolépticas.

Así, en el área geográfica delimitada se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando los niveles relativamente elevados de ácido oleico, linoleico y ácido linolénico. Como consecuencia el

“Aceite de la Comunitat Valenciana” presenta una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

Desde el punto de vista organoléptico este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática. El nivel de frutado será superior a 5, con aromas de aceitunas verdes, de almendra alloza, hoja verde, a cítricos, plátano y hierba. Los niveles de los atributos picante y amargo se situarán entre los valores 1 y 3. De acuerdo con lo anterior, la relación entre el nivel de frutado y los niveles de amargo y picante dará como resultado un aceite equilibrado.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Los principales factores que aportan al “Aceite de la Comunitat Valenciana” unas características únicas, y que demuestran el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. Estas representan, en el área geográfica delimitada, la antigüedad, riqueza y diversidad varietal propia del Levante de la Península Ibérica. Se trata de variedades bien adaptadas a nuestras condiciones ya que es material vegetal seleccionado y propagado vegetativamente por nuestros agricultores, desde hace mucho tiempo.

El perfil varietal y la orografía determinan un periodo de recolección de la cosecha muy largo, desde octubre hasta febrero, en el área geográfica delimitada. Se obtienen producciones limitadas, debido al característico minifundio. El agricultor planifica el cultivo, decidiendo el inicio de la recolección sobre cada parcela que cultiva en función del nivel de maduración de porciones pequeñas de su producción, permitiendo una programación más precisa de la recolección. Con todo ello se garantiza un flujo de partidas de recolección a molturación continuo, homogéneo en maduración y sin almacenamientos intermedios, que aseguran la calidad de

la materia prima para la obtención de aceite con las cualidades organolépticas y físico químicas que lo caracterizan.

La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, suponen una integral térmica entre el día y la noche favorable para la generación de los componentes del fruto responsables de los niveles de frutado, amargo y picante. El terreno en el que se sitúa generalmente el olivar, de escasa fertilidad y con niveles de caliza activa muy elevados, es otro de los factores que determinan sus particulares características organolépticas.

Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas como de la pluviometría. La concentración de las lluvias en el otoño y la primavera tiene enormes beneficios sobre su cultivo, y sobre la calidad de los aceites elaborados ya que se consigue suavizar en gran manera los perfiles aromáticos y organolépticos de los aceites. Con la precipitación primaveral conseguimos unas adecuadas brotaciones del cultivo, que determinarán las cosechas de años sucesivos. Finalmente, por la suavidad de las temperaturas que aporta el mar Mediterráneo, tanto en invierno como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al "Aceite de la Comunitat Valenciana" unas características únicas.

H) Estructura de control:

Nombre: Certifood, S.L.

Dirección: Sede Central de Madrid

C/ Cristobal Bordiu, 35 4ª planta, oficina 415

28003 Madrid

Tel: 91 745 0014

Fax: 91 579 24 76

Web: <http://www.certifood.org>

I) Norma específica para el etiquetado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del aceite descrito en el presente pliego de condiciones figurará obligatoriamente las menciones "Denominación de Origen Protegida" y "Aceite de la Comunitat Valenciana".

Asimismo irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permita asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención "Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana" y su logotipo.