

PLIEGO DE CONDICIONES

a) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Denominación de Origen Protegida (DOP) “Aceite de Navarra”

b) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de oliva virgen extra obtenido de la aceituna de vuelo de las siguientes variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina. Se considera variedad principal la variedad autóctona Arróniz, representando en el coupage del aceite un porcentaje superior al 10%, confiere al aceite un perfil característico, que puede provenir tanto de la mezcla de aceite, como de las aceitunas.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Los aceites presentan las características físico-químicas siguientes:

- Acidez: máximo 0.3°
- Índice de peróxidos: máximo 15 mEq O²
- Absorbancia al ultravioleta (K270): máximo 0.15
- Absorbancia al ultravioleta (K232): máximo 2
- Composición ácidos grasos: mínimo de 72% de ácido oleico.

El “Aceite de Navarra” organolépticamente, es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce, conforme a los siguientes parámetros:

- Mediana del frutado (Mf): mínimo 4,5
- Mediana del defecto (Md): 0
- Mediana del Amargo: superior a 1,5 e inferior a 4,0
- Mediana del Picante: superior a 2,0 e inferior a 4,0

c) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica delimitada abarca la zona sur de Navarra, limitada al Norte por la línea definida por las sierras de Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Alaiz, Izco y Leyre., el territorio comprendido entre los paralelos 41° 54' y 42° 49' de latitud Norte (grados sexagesimales).

Comprende los 135 municipios, que se relacionan a continuación.

Municipios:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparros, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orísoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa y el territorio de Bardenas Reales.

La superficie de cultivo de olivo es de 5.344 hectáreas (datos del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del año 2010).

El área geográfica delimitada es en la que se puede producir aceituna para la elaboración de los aceites amparados y en la que deben asentarse las industrias de elaboración y envasado de dichos aceites.

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

El control y certificación de la D.O.P. "Aceite de Navarra" corresponde al organismo de control indicado en el apartado g) del presente Pliego de Condiciones.

Para garantizar el control del origen del producto se establecen los siguientes registros:

- Registro de Olivares.
- Registro de Industrias de Elaboración y Envasado.

En el Registro de Olivares se inscriben las parcelas de olivo de las variedades autorizadas situadas en el área geográfica delimitada. Cuenta al menos con los datos que permiten la identificación inequívoca de las parcelas en catastro (término municipal, polígono y parcela), así como las características intrínsecas a la misma que determinan su potencial de producción (variedad, superficie, nº de árboles o densidad, secano o regadío y edad de la plantación).

En cada campaña, durante la recolección, los productores con olivares inscritos llevan un sistema de registros de entrega de su aceituna, dónde figura la

razón social a quien se vende o entrega, la fecha, variedad y el peso de cada partida de oliva, así como el término municipal y las parcelas de las que procede.

En el Registro de Industrias de Elaboración y Envasado se inscriben las industrias dedicadas a la elaboración del aceite y que han superado los controles preceptivos correspondientes.

Las industrias inscritas son los responsables de asegurar que el aceite amparado que comercializan cumple con los requisitos del presente Pliego, y de cumplir así mismo con las obligaciones de autocontrol y trazabilidad en él exigidas.

Su sistema de registros deberá garantizar la capacidad de proporcionar en tiempo y forma toda la información relativa a:

- La aceituna recepcionada: la razón social del proveedor, fecha, variedad, peso y término municipal de cada partida de oliva.
- El aceite comercializado: la cantidad y el destino del “Aceite de Navarra” comercializado.
- La correlación entre la materia prima del apartado a) y el aceite comercializado del apartado b).

El organismo de control indicado en el apartado g), realiza las actividades de evaluación y certificación que avalan el origen, la conformidad y la calidad del producto.

Los principales puntos de control, basados en la verificación de la trazabilidad y el sistema de autocontrol de la producción implantado en las industrias de elaboración y envasado son:

- 1) La aceituna, de las variedades autorizadas, procede de parcelas de la zona delimitada.
- 2) La recepción de la aceituna y la obtención del aceite se realiza en las industrias de elaboración y envasado conforme se describe en el apartado e).
- 3) Las industrias de elaboración y envasado realizan los análisis físico-químicos y organolépticos, según el Reglamento CE 2568/91, o sus posteriores modificaciones, que incluyen las determinaciones de los apartados b1) y b2) para la calificación del aceite en bodega. Los aceites que cumplen las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones son almacenados en depósitos señalados y distintos de los que contienen otros aceites en la misma industria.
- 4) El envasado y etiquetado se realiza obligatoriamente en las instalaciones de las industrias de elaboración y envasado inscritas, que para indicar la autenticidad del aceite, colocan la marca de conformidad la Denominación de Origen Protegida “Aceite de Navarra” en cada unidad de venta.

5) El uso de la marca de conformidad, tras la comprobación de las correspondencias: olivares inscritos / aceituna entregada por los productores / aceitunas recibidas en las industrias / aceite obtenido / aceite amparable / aceite certificado.

Sólo se envasa y sale al mercado con la garantía de su origen, avalada con la marca de conformidad de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de Navarra" el aceite que supera todos los controles a lo largo del proceso.

e) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

El cultivo del olivar.

La recolección, exclusivamente de aceituna de vuelo, se realiza directamente del árbol bien por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, extendiendo sobre el suelo mantas para evitar el deterioro de la oliva y el contacto con el suelo, o con máquina cosechadora.

El periodo de recolección se extiende de octubre a mediados de febrero acumulándose la mayor parte de la cosecha en los dos primeros meses de dicho periodo.

El sistema de transporte de la aceituna a la industria de elaboración y envasado es siempre a granel, en cajas o contenedores rígidos de capacidad limitada, o en remolque, de forma que se evite el daño o deterioro del fruto. Esta prohibido el transporte en sacos por el deterioro que producen en el fruto.

Para evitar el atrojamiento, la aceituna se moltura en un plazo de cuarenta y ocho horas como máximo.

Elaboración del aceite.

Las industrias de elaboración y envasado funcionan generalmente en sistema continuo, con muy pocas diferencias en el procesamiento, selección y extracción del aceite.

La recepción de oliva se realiza en el patio de la industria de elaboración y envasado en la que están instalados los equipos de pesado, las tolvas de recepción, los sistemas de separación de hojas y lavado de la aceituna y las cintas transportadoras que conducen el fruto hasta las tolvas de alimentación de los molinos.

Los molinos más usados son los de martillos y suelen alojarse en un lugar distinto, aunque anejo, al que están ubicados los equipos de extracción del aceite a partir de la pasta.

La pasta obtenida pasa a la batidora. El batido suele durar alrededor 60 minutos y no sobrepasar los 30°C. Una bomba inyectora introduce el producto batido en el decánter (centrifugadora de eje horizontal), para la separación de sus componentes: aceite y alperujo.

No se admiten los aceites obtenidos del "repasso" de orujos o alperujos.

El aceite que se obtiene, pasa por un proceso de centrifugado, para alcanzar un grado de limpieza adecuado.

El aceite procesado se lleva a los depósitos decantadores, y tras el proceso de decantación se pasa a los depósitos de almacenamiento.

El almacenamiento del aceite elaborado se realiza en el interior de las instalaciones, en depósitos de acero inoxidable. La bodega y/o los depósitos estarán convenientemente aislados o con temperatura controlada para evitar las variaciones térmicas importantes que pudieran dar lugar a una congelación del aceite o favorecer su oxidación cuando las temperaturas fueran demasiado bajas o excesivamente altas.

Los depósitos deberán ser de fondo cónico o en plano inclinado con grifo de purga para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica.

Envasado y comercialización.

Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida “Aceite de Navarra” que se destinan a la comercialización se expiden desde las industrias de elaboración y envasado inscritas, debidamente envasados y etiquetados.

El envasado del aceite para su comercialización se realiza en envases de capacidad máxima de 5 litros, de un material que no perjudique la calidad y prestigio del aceite, y se realiza en la propia industria de elaboración y envasado.

Los envases de polietileno (PEAD/HDPE) no están permitidos.

El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las industrias de elaboración y envasado inscritas, conforme se indica en el apartado h).

f) VÍNCULO CON EL MEDIO

La olivicultura de Navarra tuvo el máximo desarrollo en la primera mitad del siglo XX, y sus aceites recibieron galardones, como el premio obtenido por un aceite de Cascante en la Exposición Universal de Sevilla en 1.929.

La superficie máxima de cultivo se alcanza en el año 1967 con 8.682 ha. Posteriormente descendió hasta 2.297 ha en el año 1995.

A partir de esa fecha se detecta un resurgimiento del cultivo, tras una reestructuración de las almazaras cooperativas existentes, reduciendo su número a las nueve que actualmente funcionan y al establecimiento de almazaras privadas, con un criterio industrial innovador y unos métodos de comercialización diversificados. Esto unido al gran avance en los procedimientos de extracción ha dado lugar a aceites con índices de calidad elevados que han colocado al “Aceite de Navarra” en el mercado nacional, rompiendo el tradicional destino como producto de autoconsumo. En este último decenio, la superficie cultivada de olivar ha pasado de 2.279 a 5.344 hectáreas (datos del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del año 2010).

La zona de producción esta comprendida entre los paralelos 41°54´ y 42°49´ latitud Norte (grados sexagesimales).

En Navarra el límite septentrional de difusión del olivar marca la llamada Navarra mediterránea, integrada casi en su totalidad en la depresión del río Ebro, con altitudes por debajo de los 600 m.

Estructuralmente en el campo navarro ha perdurado el minifundismo, que en cultivos leñosos y en concreto en el caso del olivar, continúa en nuestros días. La propiedad esta muy repartida, de forma que las 5.344 h. se distribuyen en más de 19.500 parcelas, cultivadas por más de 8.000 olivicultores.

Ha sido y es un cultivo eminentemente social, con mano de obra familiar para las distintas labores y sobre todo para la recolección. Sigue teniendo mucho peso el autoconsumo, incluso en almazaras que no son cooperativas.

Desde antiguo, coexisten las tres variedades, Arróniz, Empeltre y Arbequina en porcentajes variables según zonas. Es muy común encontrar en parcelas de una de las tres variedades, intercalados olivos de otra variedad, sobre todo en parcelas antiguas, en la creencia que favorecían la polinización (los olivos conocidos como “machos”)

El clima se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos entre invierno y verano, así como diarios, siendo mas acusados en otoño (18° C de amplitud), pluviometría escasa (con la mayor parte del territorio dentro de la isoyeta 400 mm.) y alta insolación (2.500 horas anuales de sol despejado) y con una media de más de 120 días despejados al año, debido principalmente a la influencia del viento dominante del noroeste, conocido como “Cierzo”, incrementando el frío del invierno y la aridez del verano.

El periodo libre de heladas es de 190 días y la primera helada de otoño tiene lugar en la segunda quincena de octubre.

Los suelos, de moderadamente profundos a profundos, son pardo calizos carbonatados por origen y porque la escasez de lluvias no favorece la descalcificación. (Resumen del “Libro blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural” (M^a Ángeles Lizarraga Lezáun, Dpto. de Geografía de la Universidad de Navarra).

La zona geográfica delimitada es el área natural y exclusiva de la variedad autóctona Arróniz. Su aceite, solo o en coupage con el aceite procedente de Empeltre y Arbequina, es único y exclusivo del aceite amparado por la DOP “Aceite de Navarra”, con un amargo y un picante característico, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce.

La recolección precoz de la oliva para evitar las heladas tempranas condiciona la obtención de un fruto con grado de maduración relativamente verde, que junto con las condiciones edafoclimáticas (suelos calizos, clima seco y soleado debido a la barrera montañosa y al viento frío y seco “cierzo”) dan lugar a unas extraordinarias cualidades organolépticas, que se manifiestan en una mediana del atributo “frutado” superior al 4,5, con notas verdes.

La presencia de la variedad Arróniz, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, son los factores que afectan a la composición en ácidos grasos del “Aceite de Navarra”, determinando la elevada proporción de ácido oleico, superior al 72%.

Todos los factores enumerados han dado lugar a la existencia de un aceite con características propias definidas en el apartado b) tanto en su composición química como en su evaluación organoléptica.

g) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones compete al siguiente organismo de control:

Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias,
S.A. (INTIA Certificación).
Avda. Serapio Huici, 22
31610 Villava – Navarra – España
Teléfono: 948 01 30 45
Fax: 948 07 15 49
e-mail: certificacion@intiasa.es

La entidad INTIA, S.A., es una sociedad pública del Gobierno de la Comunidad Foral de Navarra dedicada, entre otras actividades, a la inspección, control y certificación de productos agroalimentarios de calidad diferenciada (DOP, IGP, Producción Integrada, Alimentos Artesanos, etc.).

INTIASA Certificación cumple con la normativa EN 45011 y realiza la evaluación de la conformidad de acuerdo a las siguientes actividades, iniciales y anuales de seguimiento, en las instalaciones de las industrias de elaboración y envasado, para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones:

- evaluación del sistema de autocontrol de la producción, y
- ensayos de muestras.

Previo a la inscripción en el Registro de Olivares se realiza comprobación documental de la totalidad de las solicitudes y un 2% de inspección en campo.

Los ensayos se realizan según el Reglamento CE 2568/91, o sus posteriores modificaciones, en laboratorios que cumplen la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y cuya incertidumbre máxima para cada determinación es:

- Acidez: $\pm 0,1^{\circ}$
- Índice de peróxidos: ± 3 mEq O₂
- Absorbancia al ultravioleta (K270): $\pm 0,03$
- Absorbancia al ultravioleta (K232): $\pm 0,4$
- Relación oleico/linoleico: $\pm 0,7$

h) ETIQUETADO.

Los aceites amparados van etiquetados con la marca de conformidad de la Denominación, que consta de la combinación del logotipo de la misma - en la que figura 'Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra' - y una numeración seriada, adjudicada por el organismo de control.

El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las industrias inscritas en el Registro de Industrias de Elaboración y Envasado, mediante la marca de conformidad cuyo uso se corresponde con el volumen de aceite amparado.

En las etiquetas comerciales que se utilicen en los aceites amparados figura obligatoriamente y de forma destacada, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente, una de las siguientes indicaciones de la industria inscrita: el número de Registro en la Denominación de Origen, la razón social o el Registro Sanitario (RSI).

i) REQUISITOS LEGISLATIVOS

Nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, en lo que se refiere a normas sobre productos agroalimentarios con denominación de origen distintos de los productos derivados de la uva.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970, antes enunciado.
- Real Decreto 1069/2007 de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento de tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas, y la oposición a ellas.