



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, Castellldans, Cerviá de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calva, La Floresta, Fullella, 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 garriguense.

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  $-2^{\circ}$  C para la mínima a  $24^{\circ}$  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  $-2^{\circ}$  C para la mínima a  $24^{\circ}$  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".



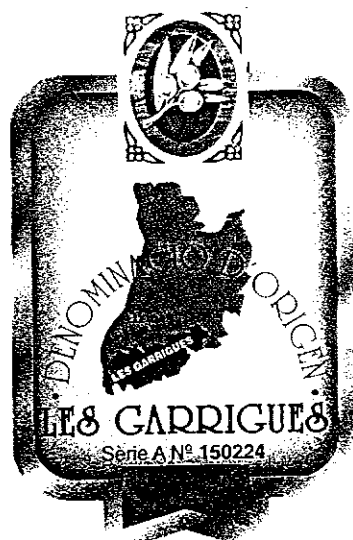


MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

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

