



PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"SIERRA DE CAZORLA"

A.- NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.) "SIERRA DE CAZORLA"

B.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea*, L), de las variedades Picual y Royal, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Variedad Picual:

Arbol: Vigoroso, porte abierto y de copa densa.

Ramo

1. Longitud de los entrenudos : Corta
2. Color de la madera: Gris claro

Hoja

1. Forma: Elíptico-lanceolada
2. Curvatura: Hiponástica o plana
3. Superficie: Plana
4. Tamaño: Medio
5. Brillo del haz: Brillante
6. Color del haz: Verde
7. Color del envés: Verde gris

Fruto

1. Color en maduración: Negro
2. Forma: Elíptica
3. Tamaño: Mediano

Endocarpio

1. Forma (A): Alargada a elíptica
2. Sección transversal máxima: Circular a elíptica
3. Tamaño: Grande

Es variedad vigorosa, su producción se establece precozmente y es elevada y relativamente constante. Se considera muy rústica por su adaptación a diversas condiciones de clima y suelo; en particular se estima tolerante a las heladas y al exceso de humedad en suelo. Sin embargo, es poco resistente a la sequía y a terrenos calizos.

Su época de floración es media y asegura normalmente un cuajado suficiente en autopolinización.

Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque aguante en el árbol hasta recolección. El fruto es de tamaño mediano, con elevado rendimiento graso; la calidad de su aceite se considera media.

Es variedad tolerante a tuberculosis y es muy afectada por repilo, cochinilla y prays.



Variedad Royal:

Esta variedad se encuentra en la comarca jienense de Cazorla-Quesada, donde ocupa un total de 1.843 Has, que representan el 4,407% del olivar comarcal y el 0,4207% del olivar de la provincia. Es una variedad autóctona de dicha comarca y únicamente se encuentra en ella.

También es conocida como "Royal de Cazorla". Parece ser que el nombre de "Royal" hace mención al tono «rojizo» en maduración.

Arbol: Vigor medio, de porte abierto, con ramas colgantes y densidad de copa espesa

Ramo

1. Longitud de los entrenudos: Media
2. Color de la madera: Gris claro

Hoja

1. Forma: Elíptico-lanceolada
2. Curvatura: Plana
3. Superficie: Plana
4. Tamaño: Grande o muy grande
5. Brillo del haz: Mate
6. Color del haz: Verde oscuro
7. Color del envés: Verde-gris

Fruto

1. Color en maduración: Violeta a negro
2. Forma: Elíptica
3. Tamaño: Grande

Endocarpio

1. Forma (A): Alargada
2. Sección transversal máxima: Circular

Variedad de producción alta y constante a pesar de que el árbol sufre daños importantes en la recolección, pues su madera es quebradiza y el fruto tiene una elevada resistencia al desprendimiento. Su maduración es más tardía pero su floración es más temprana que 'Picual'.

Es poco vigorosa y la renovación no es fácil como en 'Picual'. En general es más rústica que esta última variedad, de la que es un buen patrón. Se la considera de bajo contenido en aceite, éste de buena calidad, y bastante sensible a la tuberculosis y repilo.

Los aceites de oliva protegidos, serán necesariamente aceites de oliva virgen extra, de las variedades definidas anteriormente y que respondan a las siguientes características:

Acidez	Máximo 0,7
Índice de peróxidos	Máximo de 18
K270	Menor de 0,20
Humedad	No superior al 0,1%
Impurezas	No superior al 0,1%

En los aceites que permanezcan en la almazara hasta el mes de Octubre se admitirá que el índice de peróxidos pueda alcanzar la cifra de 20.



Los aceites protegidos son de gran estabilidad, muy frutados- manzana, almendra, higuera- y ligeramente amargos.

El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.

C.- ZONA GEOGRÁFICA

Situación de la zona:

La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran:

Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé de la provincia de Jaén.

Superficie total de la zona y superficie de olivar:

La superficie total de la zona es de 133.585 Has, de las cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 31.500Has.

Zona de elaboración y envasado:

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

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

Las aceitunas son de las variedades autorizadas y proceden de los olivares de los términos municipales de la zona de producción e inscritos en el Registro de Olivares del Consejo Regulador.

El aceite se extrae en las almazaras situadas en el ámbito geográfico de la zona de producción e inscritas en el Registro de Almazaras del Consejo Regulador.

El envasado se realizará por las envasadoras inscritas en el Registro de Envasadores y siempre dentro del ámbito geográfico de actuación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Los aceites que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en este pliego serán certificados por el Consejo, que entregará a las empresas envasadoras la etiqueta numerada, y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

E.- OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Procedencia:

Olivares de la zona, inscritos en el Registro de Olivares del Consejo Regulador.

Recolección:

La recolección se realiza con el máximo esmero, separando el suelo del vuelo, con la madurez suficiente que permita la obtención de los aceites característicos de la Denominación.



Transporte:

El transporte se realizará en las mejores condiciones a fin de que el producto no se deteriore.

Recepción:

Las almazaras contarán con una amplia zona de recepción de las aceitunas que no ocasionen dificultades a las horas de mayor entrada, así como de instalaciones de limpieza, lavado y pesada automática.

Toma de muestras:

Las muestras se toman por partidas.

Obtención del aceite:

- Preparación de la masa, batido.
- Decantación
- Centrifugación

Se vigilará en todos los procesos de extracción, que los aceites y las masas, se mantengan a temperatura moderada que no perjudiquen las características sensoriales del producto. Igual prevención en cuanto a temperatura, se adoptarán con el agua que se adicione a los sistemas continuos, termofiltros, decantación o lavado de aceites en fase de centrifugación.

Almacenamiento:

- Separación
- Conservación

Análisis sensorial y separación por calidades y envío a bodegas, que deben reunir las características recogidas en el Reglamento.

Envasado:

El envasado se realizará dentro del ámbito geográfico de la Denominación, en envasadoras inscritas y en el tipo de envase contemplado en el Reglamento.

F.- VINCULO

1.- Histórico

Las noticias más antiguas relativas al olivar en la Comarca y Sierra de Cazorla, después de la conquista y repoblación de la zona por Fernando III en el siglo XIII, proceden de la documentación de la villa de Quesada durante los siglos de la Edad Media, y en ella se constata ya claramente la presencia del cultivo del olivar en la zona. Es muy probable que estos primeros documentos aludan sin duda al cultivo del olivar heredado de los musulmanes, ya que Quesada pasó definitivamente a dominio cristiano en 1.295 ó 1.310 (según diversos autores) pero también pudiera tratarse de los primeros cultivos cristianos. Nada más producirse la ocupación cristiana de la zona, el olivar aparece vinculado a la misma de manera clara y evidente, lo indican las distintas maneras utilizadas en los documentos para nombrar el olivar : vinnas e olivares, tierra de olivar y, en el último caso, se precisa, incluso, de manera muy concreta " e vn olivar".



El olivar en los siglos XVI-XVIII

Sin embargo, el desarrollo olivarero en la comarca hubo necesariamente de sufrir algún retraso frente al resto del valle del Guadalquivir. La Sierra de Cazorla constituyó una zona de frontera con los moros granadinos hasta 1.492 en que cae el Reino Nazarí y su capital, Granada. En tales condiciones, como se ha dicho, la ganadería ofrecía mayor economía de brazos y menor vulnerabilidad que el olivo como fuente de riqueza. Pese a ello, la presencia del olivar en el ámbito de la Sierra de Cazorla queda igualmente constatada documentalmente en los siglos XVI y XVII estudios de las rentas señoriales en el Adelantamiento de Cazorla hacia comienzos del siglo XVI, como podemos hacernos una idea de la situación del olivar de la comarca. Es decir, 22.000 maravedíes, de un total de 207.762 mvr que suman las rentas de ese ejercicio, corresponden al olivar. La impresión general que se extrae de estos documentos es que el cultivo del olivar está ya perfectamente asentado en la comarca en la época de los Austrias Mayores.

Del siglo XVI se posee un censo de población de la villa de Quesada donde aparecen reseñados los oficios de los distintos vecinos y entre ellos, figuran 9 molineros de aceite. Y poco más de un siglo después, el Catastro Ensenada, (año 1752), registra 3 molinos de aceite en esta villa y 7 molinos de aceite en Cazorla indicándose además su situación y dueño.

El olivar en el siglo XIX

Concluiremos reseñando la imagen de algunos de los pueblos que hoy conforman la "Comarca de la Sierra de Cazorla" a mediados del siglo XIX, el "Diccionario geográfico" de Pascual Madoz (1.845-1.850) editado antes de producirse de lleno el proceso desamortizador al que, como decíamos, va unido en muchos casos al espectacular crecimiento del olivar en el siglo XIX.

Cazorla:

Señala a la Agricultura como ocupación dominante y, aunque cita los productos extraídos (grasas, legumbres, aceite, vino, mucha fruta...) no lo hace cuantitativamente. Pero sí hace mención de la existencia de 8 molinos aceiteros, uno más que el siglo anterior, lo que confirma que el despliegue del olivar hacia una situación como la que conocemos aún no se había dado. Ello coincide con la opinión de historiadores del sector que sitúan el salto en la extensión del olivar peninsular hacia mediados del siglo XIX (LARRAZ), aún cuando se acepta en cualquier caso, que la configuración de la zona aceitera andaluza (Jaén /Córdoba) en su imagen actual tiene lugar entre 1.800 y 1.900 (MILLET).

Quesada:

También se dice que produce trigo, aceite, cebada, centeno y que exporta trigo, cebada, aceite y otros productos. Cifra en nueve los molinos de aceite para esa fecha, deduciéndose por tanto aquí un notable aumento con respecto al Catastro de Ensenada, que señalaba tres.

Pozo Alcón:

Se le cita también como productor de aceite y posee tres molinos de aceite.



La Iruela:

Produce también aceite, cuya venta es base de su comercio. Posee cinco molinos aceiteros.

Santo Tomé:

El terreno es de muy buena calidad, plantado de olivares y algunos árboles frutales. Se cita un molino de aceite.

2.- Natural

La zona geográfica de producción presenta unas peculiaridades físicas y biológicas definitorias, que se detallan a continuación y que contribuyen a que los aceites producidos en esta zona presenten unas características cualitativas propias, como son su gran estabilidad y su sabor frutado.

Uno de los factores fundamentales del vínculo con el medio natural es la utilización de la variedad autóctona Royal, que está perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la zona, y que tiene bajo contenido en aceite pero de gran calidad.

a) Orografía

La comarca se caracteriza por su elevada altitud media, pues como su propio nombre indica, es una zona de sierra. Es fruto del plegamiento reciente de las cadenas montañosas que le sirven de base, las cuales surgen durante la orogénesis alpina de manera coetánea al levantamiento general de las Cordilleras Béticas, de las que forma parte consustancial la Sierra de Cazorla. Ésta pertenece a los dominios externos de la susodicha cadena andaluza y más concretamente se halla encuadrada en una de las tres grandes zonas en que se divide convencionalmente a ésta: la Zona Prebética.

De las distintas zonas de altitud de esta comarca, la más alta, que corresponde a la sierra, es la que presenta mayores accidentes orográficos: la Sierra de Cazorla está formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y sus plegamientos de este a oeste. Estas cordilleras, que crecen en altitud de poniente a saliente, son la de Gilillo, Los Baquerizos, Los Alcañetes y La Cabrilla. En la unión, por su extremo sur, de las dos primeras se alza el cerro de Las Cabañas (2.027 metros), y en la última de ellas el cerro de Las Empanadas (2.106 metros).

b) Suelos

Desde el punto de vista edafológico, es una comarca diversa pues comprende desde suelos en las laderas con elevadas pendientes hasta suelos situados en la depresión del río Guadiana Menor. Utilizando la clasificación americana "Soil Taxonomy" encontramos los órdenes Entisols, Inceptisols y Alfisols.

Los Entisols son los suelos más recientes y menos evolucionados. Están representados los márgenes del Río Guadiana Menor, con suelos aluviales, poco evolucionados y profundos, que se clasifican en el grupo de los Xerofluvents. Poseen texturas gruesas (arenosas) y medio-finas (formas limosas), con buena permeabilidad y aireación; siendo muy productivos en regadío.

En suelos desarrollados sobre rocas con un solo horizonte con topografía accidentada, en el que en zonas de pendientes menos bruscas se forma algún suelo más profundo, pero sometido a fuerte erosión, tenemos suelos inadecuados para la agricultura, la mayor parte de aprovechamiento forestal y se clasifican en el grupo de los Xerorthents.



Los Inceptisols son suelos más evolucionados. Se han desarrollado sobre calizas y presentan un carácter alcalino. Son adecuados para la agricultura de olivar y cereal de secano. Se encuentran asociados a los Xerorthents, ocupando las zonas más bajas y profundas. Son de textura franca, y se incluyen en el grupo de los Xerochrepts.

Los Alfisols son los más desarrollados con un horizonte Argílico de acumulación de arcilla luvada. Se trata de suelos rojos desarrollados sobre materiales calizos en los que se ha realizado un lavado de la caliza hacia la profundidad. Se encuentran al Sureste de Cazorla, adecuados para cereales. A nivel de grupo tenemos los Rhodoxeralfs, que son los más rojos y Haploxeralfs de colores pardos.

c) Clima

La característica más destacada del clima es su carácter extremo, tanto en invierno con bajas temperaturas, como en verano con máximas que alcanzan los 40°C.

Temperaturas:	Mínima	-19°C (Cañada de las Fuentes)
	Máxima	43°C (Molar)
	Medias	Primavera 16°C
		Verano 23°C
		Otoño 13°C
		Invierno 4°C

Precipitaciones: El agua recogida en la comarca oscila entre los 600 mm. en años secos y 800 mm. En años húmedos, con excepciones, los pluviómetros de la Sierra suelen sobrepasar los 1.000 mm. al año.

Vientos: Predominan los de Suroeste, fresco, húmedo y no violento; en menor cuantía el "Solano" de Levante, seco, caliente y a veces huracanado.

Atmósfera: Diáfana y transparente en el estío; cubierta parcialmente en primavera y otoño; predominantemente cubierta, a veces de negros nubarrones, en el invierno, salvo el mes de enero, que suele ser despejado.

d) Hidrografía

Los ríos más importantes de esta comarca son: El Guadalquivir, que nace en la Sierra de Cazorla, en el lugar llamado Cañada de las Fuentes, en el monte forestal del Poyo de Santo Domingo, término municipal de Quesada, a 1.350 metros de altitud. Corre, describiendo un gran arco, con su extradós hacia el norte, de 98 Kilómetros de curso hasta llegar a su confluencia con el Guadiana Menor, en "Las Juntas", aportando un caudal de 18,16 metros cúbicos por segundo.

Síguele en importancia el Guadiana Menor, que nace en la misma Sierra con el nombre, que luego cambia, de Guadalentín, y tras describir otra gran curva, pero su extradós hacia el sur, con una longitud total de 90 Kilómetros, es afluente del Guadalquivir por las mencionadas "Juntas", aportando un caudal de 21,89 metros cúbicos por segundo.

Otros afluentes del Betis en esta comarca, todos ellos con una longitud que oscila entre los 20 y los 25 Kilómetros, son: por la derecha, el Borosa; y, por la izquierda, el Aguacebas y el río Cazorla. El Guadiana Menor recibe también, por su derecha, los ríos de Belerda y de Quesada.

3.- Condiciones de cultivo

El relieve es en mayoría accidentado, con pendientes elevadas, pudiéndose encontrar el olivar, con frecuencia, entremezclado con el pinar.



La superficie total de la comarca es de 133.685 Has., siendo la superficie dedicada al olivar de 31.500 Has., que representa el 5,89% de la superficie de olivar cultivado en la provincia y el 52% de la superficie cultivada en la comarca.

Entre el 17 y el 18% del olivar se considera de riego y las aportaciones de agua así como los sistemas de aplicación son variables según disponibilidades y antigüedad en la implantación del mismo

El número de explotaciones olivareras es de 7.819, distribuyéndose según su tamaño y régimen de tenencia:

Tamaño de las Explotaciones

Sin Tierra	1 Ha.	1-5 Has.	5-10 Has	10-20 Has.	20-50 Has.
2,28%	21,34%	43,25%	14,84%	9,88%	5,50%

Régimen de tenencia

Propiedad	Arrendamiento	Aparcería	Otros
73,74%	15,63%	7,91%	2,72%

Laboreo

Las labores culturales se dan con cultivador en el alza y grada de disco. En verano se dan pases de rastra y los suelos de olivos se preparan para la recolección con rulos o rastras y se tratan con herbicidas de preemergencia. El abonado más generalizado es con urea y los tratamientos más corrientes son los preventivos del Repilo en primavera y contra la Mosca del olivo en verano y otoño.

Recolección

La recolección se realizará cuando el fruto esté en su conveniente grado de madurez, con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites protegidos la aceituna sana recogida directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de los aceites característicos de la denominación.

El fruto que no esté sano, y el caído en el suelo antes de la recolección que se denomina "aceituna de soleo", no podrá ser empleado en la elaboración de aceites protegidos.

G.- ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre : Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla"
Dirección : Carretera Peal de Becerro-Cazorla, Km. 10,5 23.470 Cazorla (Jaén)
Teléfono : (34)953722121 Fax: (34)953722113

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla", es un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Este Consejo está en disposición de cumplir la norma EN-45011 conforme a lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92.



H.- ETIQUETADO

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

Figurará obligatoriamente en ellas la mención Denominación de Origen "Sierra de Cazorla" cualquier tipo de envase en el que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinta de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Los envases metálicos de capacidad igual o inferior a 10 litros irán provistos de una precinta de garantía numerada, expedida por el Consejo Regulador y, por acuerdo del mismo, podrá ser sustituida por el emblema de la Denominación de Origen litografiado y con numeración del envase a troquel o estampado.

I.- REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1.970 de 2 de Diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.