



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

"DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea, L.*), de las variedades Picual, Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén, 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. Hasta 1º como máximo.

Índice de peróxidos. Menos de 19.

K 270 . Menor de 0,20.

Humedad. Máximo 0,1 por 100

Impurezas. Máximo 0,1 por 100

Los aceites presentarán las características organolépticas de los productos de esta zona, serán de color amarillo – verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La comarca de Sierra de Segura se encuentra situada al Noreste de la provincia de Jaén. Limita al Norte con la provincia de Albacete y Ciudad Real, al Sur con la provincia de Granada y la comarca de Cazorla – Quesada, de la provincia de Jaén, al Este con las



provincias de Albacete y Granada y al Oeste con las comarcas de El Condado, La Loma y Cazorla, de la provincia de Jaén.

Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodrigo.

La superficie total, de la zona de producción, es de 196.081 Has., de las que 38.819 Has están ocupadas por olivar, que representa el 19,80 % sobre la superficie total, siendo Beas de Segura el pueblo más olivarero, con 14.325 Has, seguido de La Puerta de Segura con 4.066 Has.

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 y analíticas 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. Están constituidos por 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 reúnen 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 contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras, para la certificación del producto protegido, 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, deben proceder de olivares inscritos. La recolección se realizará con esmero, dedicándose a la elaboración de aceites las aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol y con el grado de madurez adecuado.



La recogida de la aceituna se desarrollará al ritmo que establezca el Consejo Regulador, así como la fecha de inicio y finalización de la misma será el fijado para la campaña correspondiente.

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 que nunca superará las 48 horas desde que fueron recogidas.

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 la calidad que le corresponde.

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

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

El olivar ha constituido la principal fuente de la actividad económica en esta comarca a lo largo del tiempo encontrándose referencias al olivo, la aceituna y el aceite en multitud de obras artísticas, refraneros y costumbres.

b) Natural.

- Orografía:

La orografía de la comarca de Sierra de Segura es desigual y quebrada, con notable extensión de especies forestales y olivares que llegan a entremezclarse en algunos



puntos. Ofrece laderas pendientes con dificultades para el laboreo. El punto de máxima elevación es El Yelmo, en el término de Segura de la Sierra, con 1.809 metros de altitud.

La altitud media de la zona de producción es de 899 metros, siendo el pueblo más bajo Puente Génave, con 548 metros.

- Suelos:

Los suelos en la zona de producción se han formado con materiales del Secundario y Terciario, presentan profundidad variable, sin horizontes fácilmente caracterizables a causa de su naturaleza arcillo - limosa. De textura variable, desde arcillo-limosa a arcillo-arenosa en la capa arable y más compacta en profundidad.

También es considerable la extensión ocupada por litosuelos sobre calizas mesozoicas, que se presentan con topografía accidentada y solo en zonas menos abruptas se forman algún suelo superficial.

Estas características hacen que en esta zona el olivar encuentre un medio edáfico óptimo para su perfecto desarrollo y para la producción de aceitunas que darán lugar a los aceites característicos de la misma.

- Clima:

El clima es extremado, las temperaturas oscilan entre los 35° C. de máxima a los -8° C de mínima, con lluvias medias anuales comprendidas entre 500 y 700 mm.

- Hidrología:

La hidrología de la zona se caracteriza por la presencia de los ríos Molinos y Martes afluentes del río Guadalimar, el río Herreros afluente de río Guadalmena, ambos afluentes del río Guadalquivir, y los ríos Homos y Madera, afluentes del río Segura.

c) Condiciones de cultivo:

- Marcos de plantación:

La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar presenta pequeñas variaciones de unos términos municipales a otros, en su gran mayoría están



comprendidos entre los 100 y 130 olivos por Ha. con disposición de árboles a tresbolillo de unos 10 metros de separación.

-Laboreo:

En terrenos mecanizables, el laboreo más frecuente se realiza con tractor de ruedas, provisto de grada de discos o cultivador de brazos flexibles. Se suelen dar tres pases cruzados desde final de invierno hasta principios de verano, completándose las labores con algún gradeo superficial en verano y otra labor ligera de grada en otoño, cuando se presentan lluvias tempranas.

En zonas de topografía accidentada se continua haciendo el laboreo de forma tradicional.

- Recolección:

La recolección se lleva a cabo bajo la modalidad de "ordeño" que consiste en la recogida del fruto directamente del árbol con las manos, solo la aceituna recolectada bajo esta modalidad será destinada a la elaboración de aceite a proteger.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

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

- Constituido por :

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Seis Vocales en representación del sector olivarero.

Seis Vocales en representación del sector elaborador y comercializador.

Un Vocal Técnico, con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia, nombrado por la administración correspondiente.



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

- **Ámbito de 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. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad 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 comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: " Denominación de Origen Sierra de Segura".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contractiquetas 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.

Se adjunta un ejemplar de contractiqueta numerada con el logotipo de la Denominación.

D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

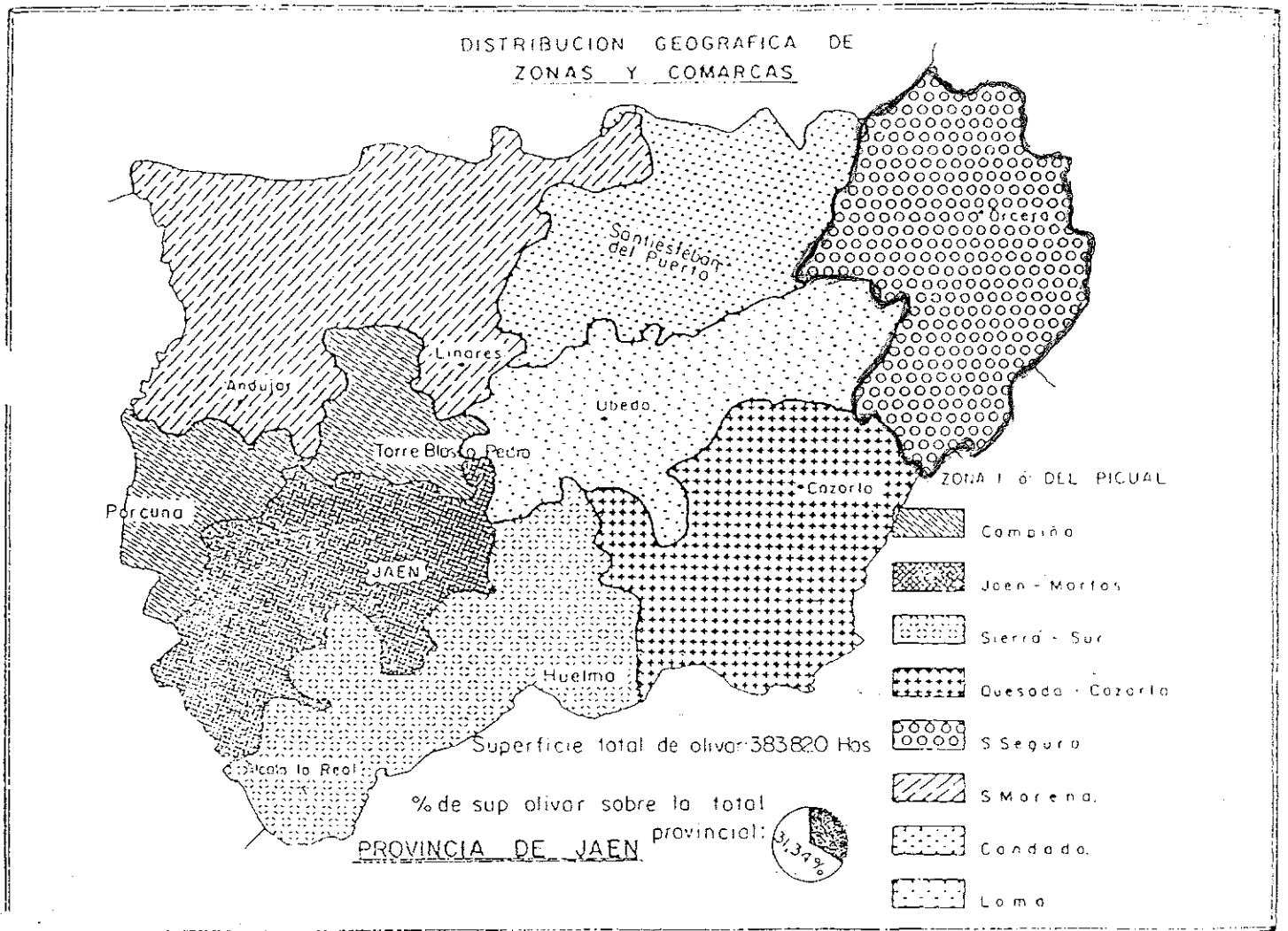
- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

- Orden de 9 de noviembre de 1979 por la que se reconoce la Denominación de Origen "Sierra de Segura".

- Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de la Junta de Andalucía, de 23 de abril de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra de Segura" y su Consejo Regulador.

- Orden de 4 de noviembre de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra de Segura" y su Consejo Regulador.

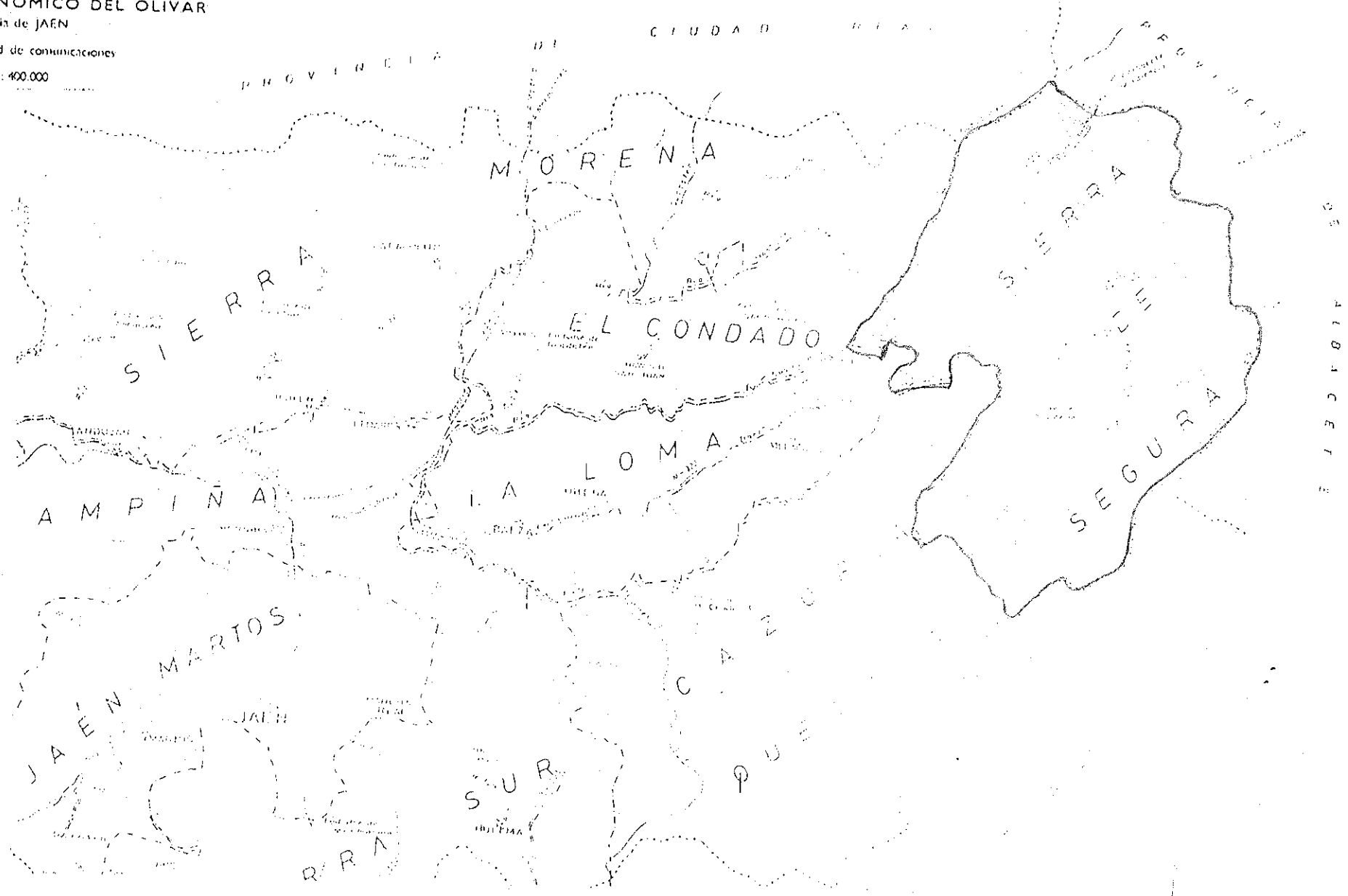
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"



DETERMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

MINISTERIO DE AGRICULTURA
DIRECCION GENERAL DE LA PRODUCCION AGRARIA
CENSO AGRONÓMICO DEL OLIVAR
Provincia de JAÉN

Plano n.º 2: Red de comunicaciones
Escala: 1 : 400.000

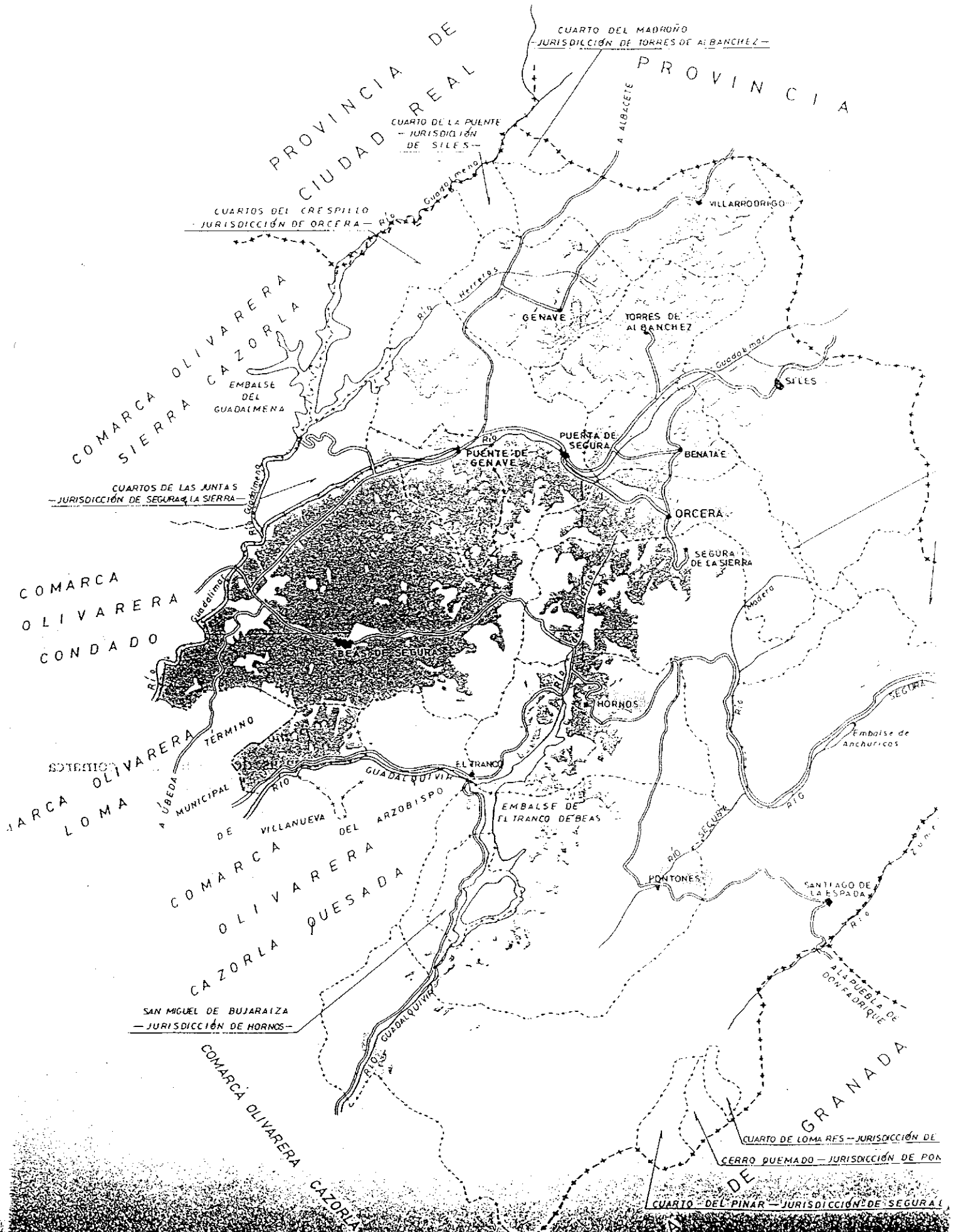


SE
AL
J
C
E
T
E

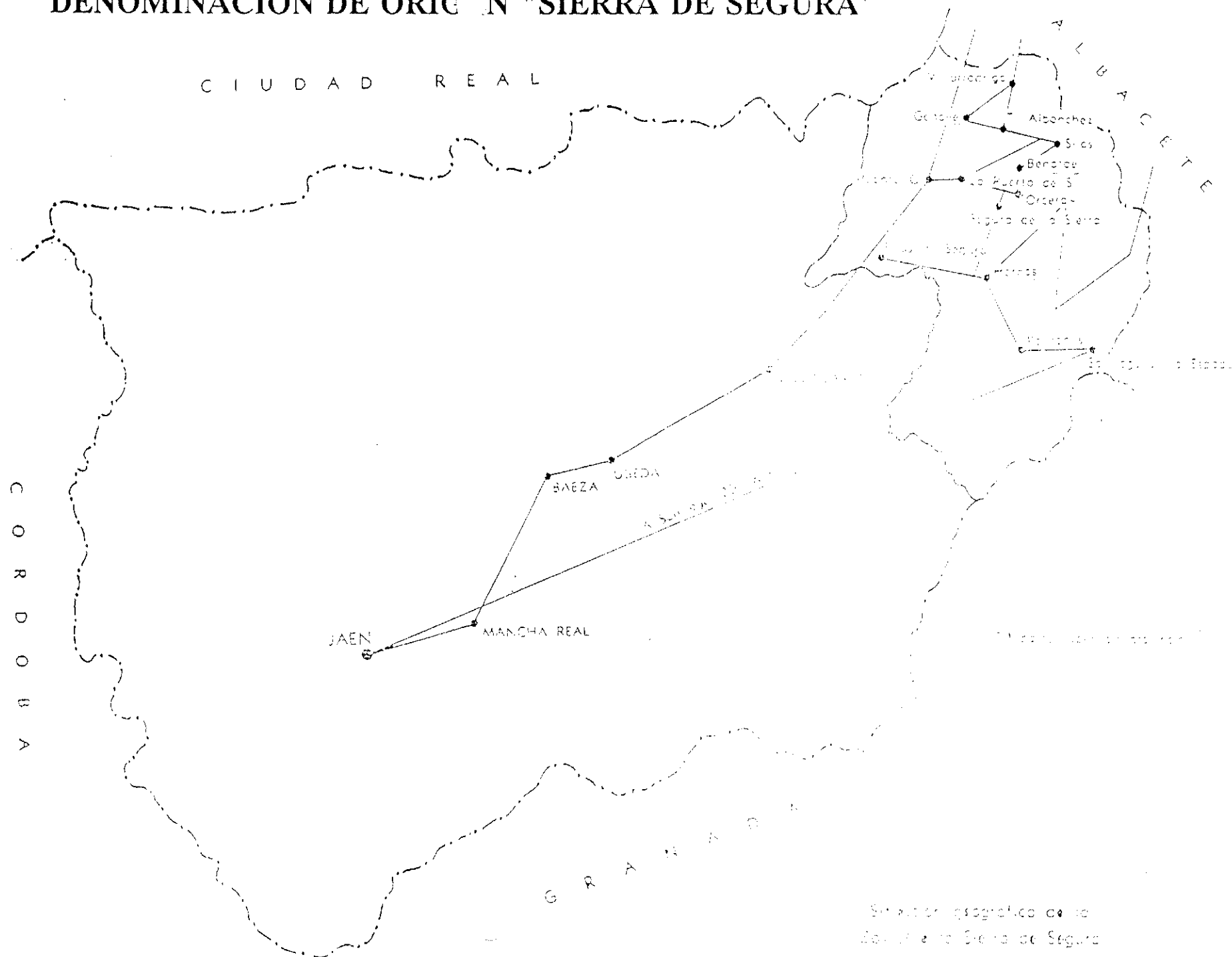
DENOMINACION DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

Plano n.º 9: Localización de las masas de olivar en la comarca SIERRA DE SEGURA

Escala: 1 : 200.000



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"



Situación geográfica de la
Denominación de Origen Sierra de Segura

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

