



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"SIURANA"

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
"SIURANA"**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO: DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIURANA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*,L), de las variedades Arbequina, Royal y Morrut, 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:	Máximo 0,15
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".



C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción representa una franja de la provincia de Tarragona perpendicular al mar Mediterráneo que, desde Las Garrigas de Lérida, atraviesa de noroeste a sudeste parte de las comarcas de El Priorato, El Bajo Campo, El Alto Campo, El Tarragonés y La Ribera del Ebro.

Los términos municipales localizados en estas comarcas son:

Comarca "El Priorato": Bellmunt del Priorat, La Bisbal de Falset, Cabassers, Capcanes, Cornudella de Monsant, Falset, La Figuera de Falset, Gratallops, Els Guiamets, Lloá, Marçá, Margalef de Monsant, El Masroig, El Molar, La Morera de Monsant, Poboleda, Porrera, Pradell de la Teixeta, La Torre de Fontaubella, Torroja del Priorat, Ulldemolins, La Vilella Alta, La Vilella Baixa.

Comarca "El Bajo Campo": L' Albiol, L'Aleixar, Alforja, Almofter, L'Argentera, Les Borjes del Camp, Botarell, Cambrils, Castellvel del Camp, Duesaigues, Maspujols, Monbrío del Camp, Mont-Roig del Camp, Prasdip, Reus, Riudecanyes, Riudecols, Riudoms, La Selva del Camp, Vilanova d'Escornalbou, Vinyols.

Comarca "La Ribera d'Ebre": Flix, La Palma d'Ebre, Tivissa, La Torre del Espanyol, Vinebre.

Comarca "El Tarragonés": Constantí, Vila-seca.

Comarca "El Alto Campo": Alcover, Valls.

Ocupan una superficie total de 291.003 Has de las cuales 126.619 Has corresponden a superficie cultivada, con 23.528 Has dedicadas al cultivo del olivo.



Comarca	Superficie Total (Has.)	Superficie Cultivada (Has.)	Superficie de Olivar (Has.)
El Priorat	51.731	19.362	2.373
El Tarragonés	34.502	15.073	812
Ribera d'Ebre	82.529	33.433	13.408
Alto Campo	54.825	27.488	1.178
Bajo Campo	67.416	31.263	5.757
TOTAL	291.003	126.619	23.528

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.

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 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 etiqueta o contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregado por el Consejo Regulador a la industria envasadora 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 controlará el envasado del producto, que se lleva a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contractiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

a) Histórico.

La variedad de oliva "arbequina", cuyo nombre se debe a ser el término de Arbeca donde primeramente se cultivó, proviene originariamente de Mallorca de donde, según la tradición, fue el Rey Jaime I quien la 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 ventajas, la excelente calidad del aceite producido y su temprana fructificación, ayudas con la promesa de una compensación económica por cada pie plantado de esta variedad.

Posteriormente, el gobernador de Lérida, el Conde de Bessacourt, promocionó la rotura de tierras yermas para el cultivo de esta variedad de aceitunas, sobretudo en la zona de "Les Garrigues".

Los excelentes resultados obtenidos por aquellas primeras plantaciones masivas de olivos de la variedad arbequina llegaron a oídos de los agricultores de otras comarcas vecinas y de lugares más lejanos como "Ribera d'Ebre" y "El Priorat", que fueron a buscar varas de árboles para los antiguos cultivos de cereales o de viñas, e incluso sus olivos tradicionales, que producían una aceituna más grande pero no en tanta abundancia y que daban un aceite de calidad muy inferior.

b) Natural.

- Orografía:

La topografía en la comarca es accidentada, la mayor de los terrenos comprenden el Carbonífero, gran parte del Jurásico y Cretaceo, y el Mioceno marino y



continental con diversos tipos de depósitos cuaternarios y algunos afloramientos graníticos y de otras rocas eruptivas.

La altitud en la zona va desde los 1000 m en las zonas más altas a 200 m en las más bajas.

- Suelos:

De naturaleza caliza, ligeramente profundos, algo sueltos, de textura limosa, de color pardo claro al pardo rojizo u ocre. procedentes de una roca madre muy descompuesta.

- Clima:

El clima en la zona es mediterráneo con influencia marítima, con vientos dominantes del noroeste, "mestral" y vientos cálidos "llabeig". Pluviometría alcanza de 400 a 500 mm. anuales de precipitación media.

Las temperaturas mínimas pueden llegar a los 4°C ó 5°C bajo cero, y la temperatura media anual de la zona es de 16°C.

c) Condiciones de cultivo:

- Marcos de plantación:

El marco de plantación es generalmente a marco real o tresbolillo, con una densidad de plantación que oscila alrededor de los 125 árboles por Ha.

En la zona del Bajo Campo de Tarragona es importante la superficie de olivo plantado en los linderos de parcelas, y entre avellanos y viñedos, estando plantados a una distancia media entre sí de ocho a diez metros.

- Laboreo:

Las labores de cultivo son las habituales en la zona de producción,

- Recolección:



La recolección se efectúa a "ordeño" que consiste en la recogida del fruto directamente del árbol con las manos, entregando en la almazara la aceituna recogida en el día de forma que la molturación se efectúa dentro de las 72 horas de su recolección.

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.

Tres Vocales en representación del sector olivarero.

Dos 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 productor y elaborador.

- **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 los 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 la 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 Siurana".

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.

Se adjuntan contraetiquetas numeradas.

D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

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



- Orden de 19 de noviembre de 1979 por la que se regula la Denominación de Origen "Siurana" de aceites vírgenes de oliva y su Consejo Regulador.

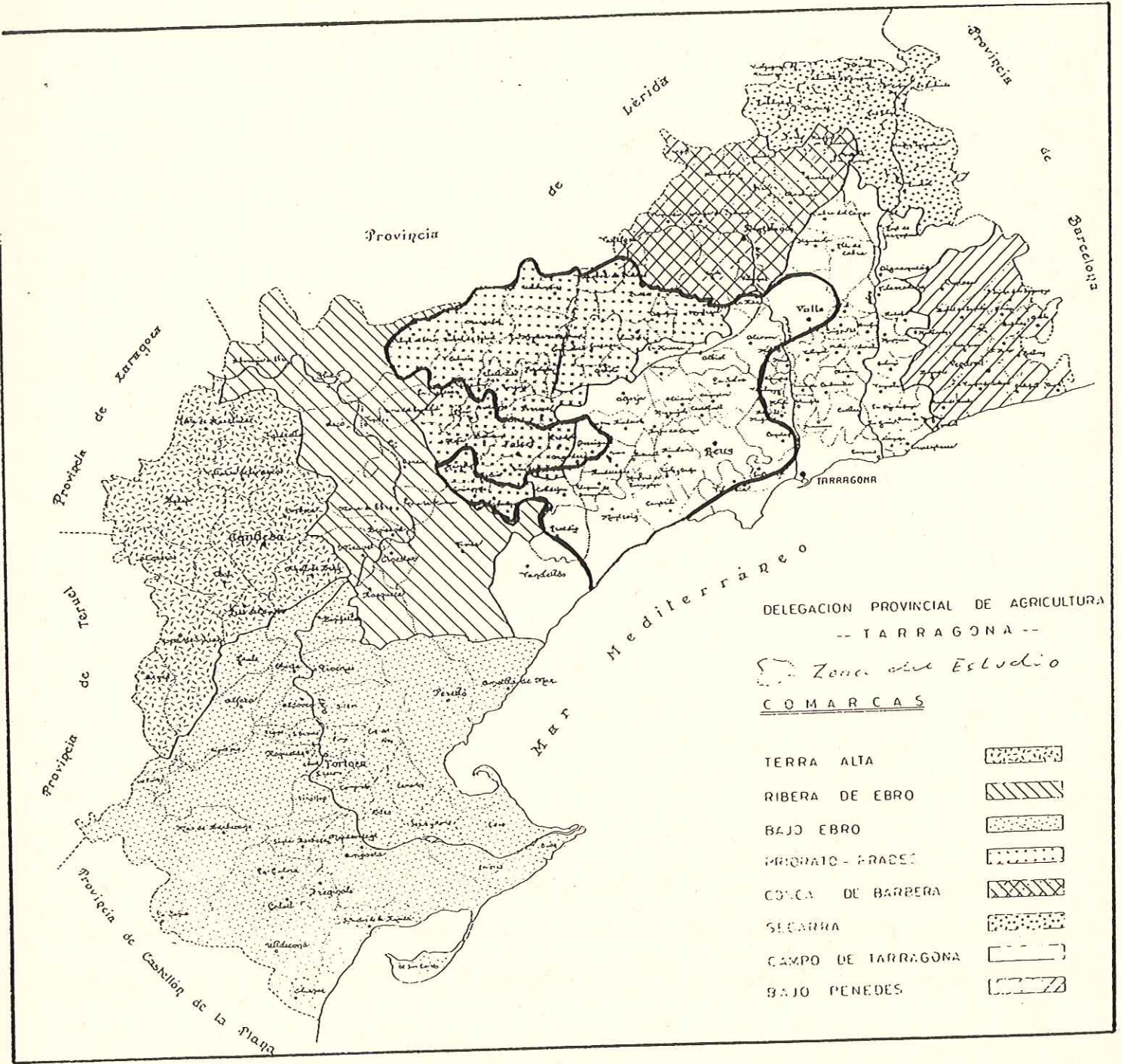


DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIURANA"

CONTRAETIQUETA NUMERADA

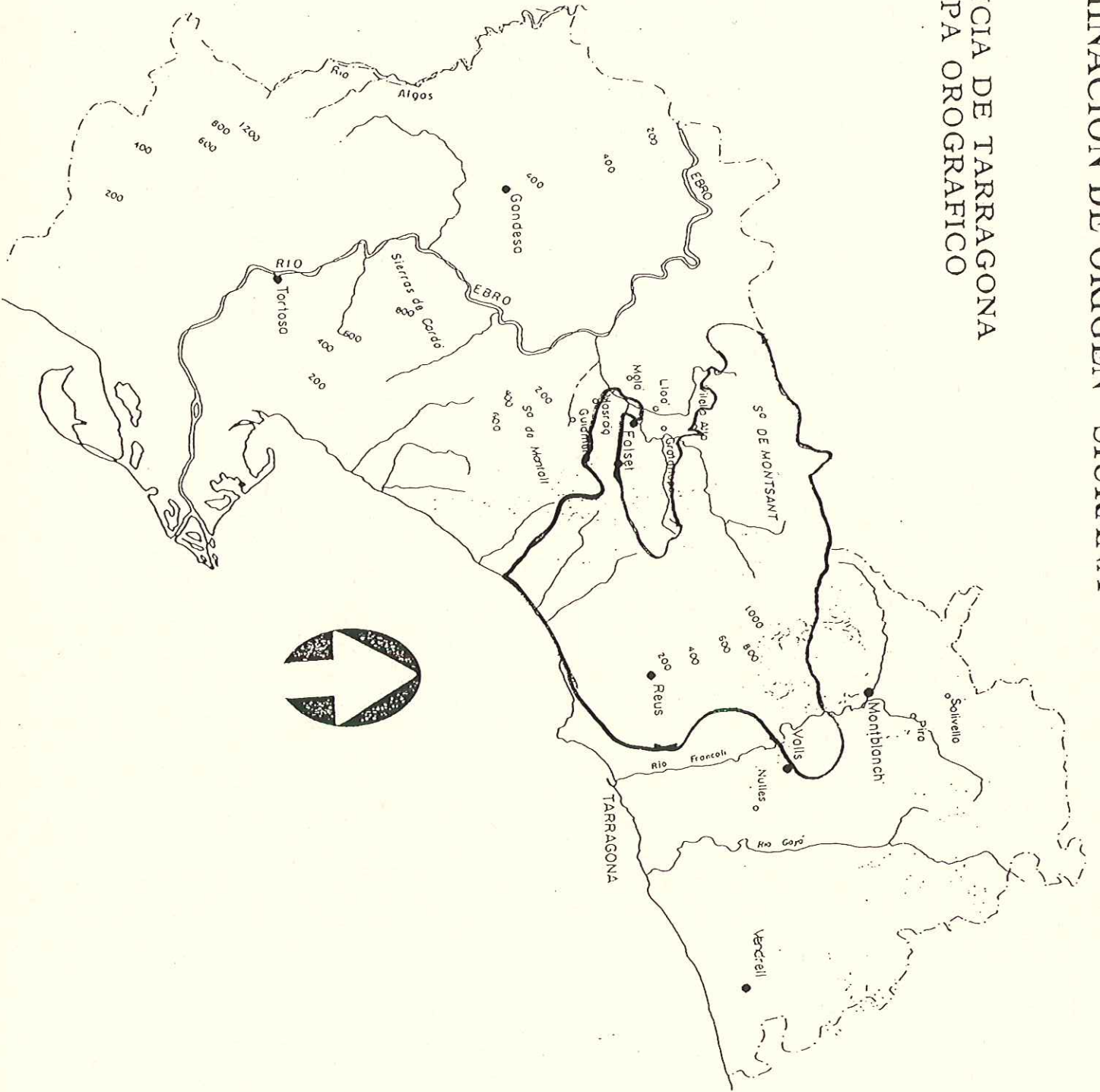


DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIURANA"

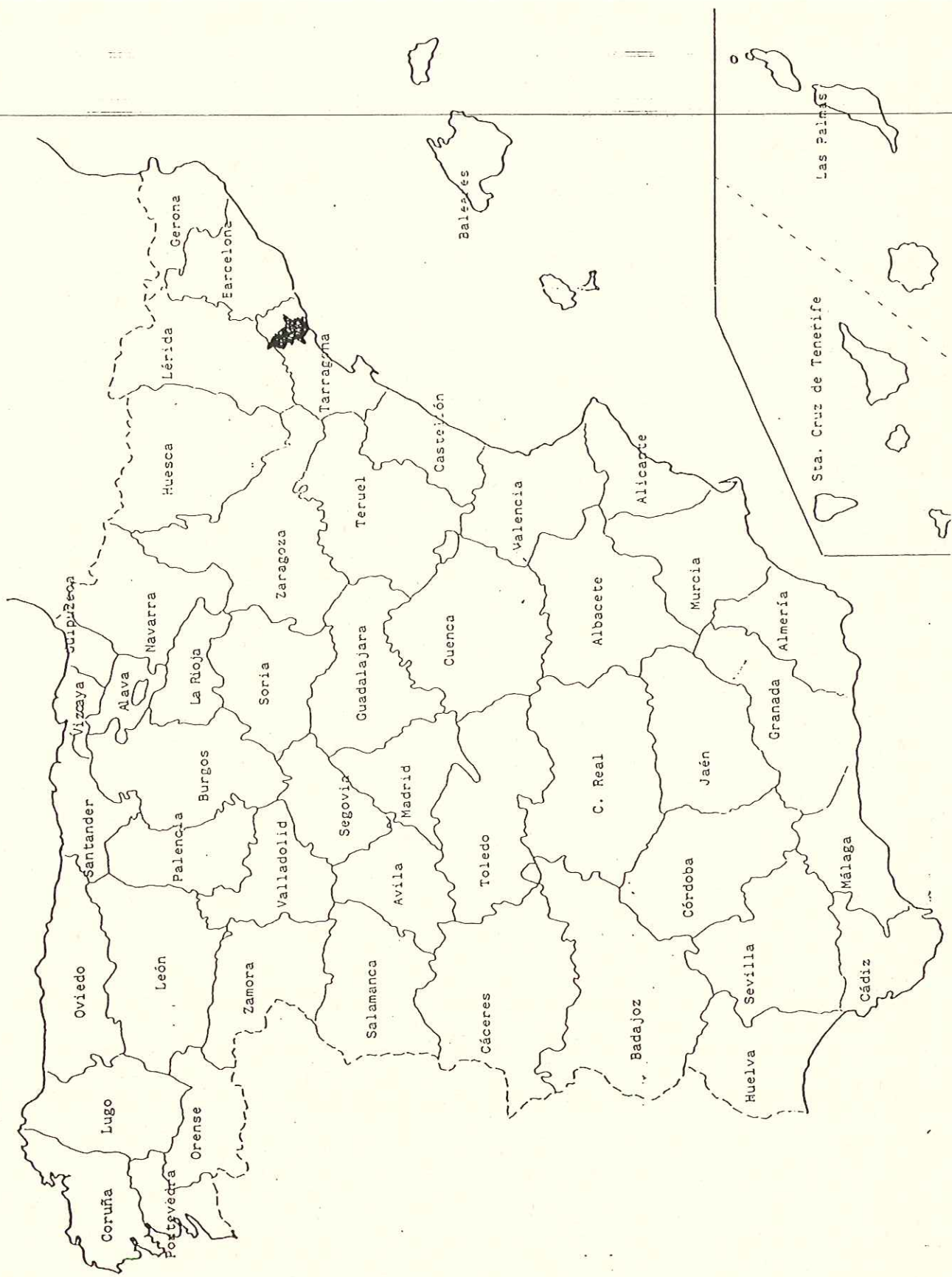


DENOMINACION DE ORIGEN "SIURANA"

PROVINCIA DE TARRAGONA MAPA OROGRAFICO



DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIURANA"



REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92
SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5 () art. 17 (X)

DOP (X) IGP ()
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: SUBDIRECCIÓN GENERAL DEL I.N.D.O-DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA-SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACION DEL M.A.P.A. - ESPAÑA

Dirección: C/ Dulcinea, 4. 28020 Madrid.

Teléfono: 3.47.19.67 Fax: 534.76.98

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

a) Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "SIURANA"

b) Dirección: Carretera de Montblanc, 10 9º 2ª
43206 REUS (Tarragona)

c) Composición: producto/transformador () otro ()

3. Nombre del producto: "SIURANA"

4. Tipo del producto: (vease lista) ACEITES DE OLIVA VIRGEN - Clase 1.5

5. Descripción del producto: resumen de las condiciones del artículo 4 (a))

a) nombre: vease punto 3 DENOMINACION DE ORIGEN "SIURANA"

b) descripción: Aceite de oliva virgen obtenido de las aceitunas de las variedades "Arbeguina", "Royal" y "Morrut", con acidez inferior a 0,5. Índice de peróxidos máximo de 12;. Humedad e impurezas no superiores a 0,1. Color verdoso y amarillo, sabor frutado, dulce.

c) zona geográfica: Constituida por una franja de municipios que atraviesa la provincia de Tarragona desde Lérida hasta la costa mediterránea.

d) historia: Los olivares situados en la zona de producción, e inscritos en el Consejo Regulador, producen aceitunas de las que se extrae el aceite en almazaras inscritas, envasado en Industrias inscritas. Etiquetado y con contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

e) obtención: Extracción del aceite de las aceitunas recogidas directamente del árbol, sanas, limpias y molidas empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

f) vínculo: El clima mediterráneo, con pluviometría media anual de 550 - 380 mm. y temperatura media anual entre 14,5º C y 16º C junto a la diferenciación de las dos comarcas que forman la zona de producción, una de suelos sobre terrenos quebrados y otra sobre topografía suave y de suelos bien constituidos, proporcionan el medio adecuado al desarrollo del olivar. Cultivo, recolección y obtención adecuados y controlados.

g) Control: Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Siurana"
Dirección: Carretera de Montblanc, 10 9º 2ª
43206 REUS (Tarragona)

h) etiquetado: Figurará de forma destacada la mención "Denominación de Origen "Siurana" aceite virgen". Etiquetas autorizadas por el Consejo. Contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)
Ley 25/1970, de 2 de diciembre. Orden de 19 de noviembre de 1979 por la que se regula la Denominación de Origen "Siurana" de aceites vírgenes de oliva y su Consejo Regulador.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE:.....

Fecha de recepción del expediente completo:..... /..... /



SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE UN PLIEGO DE CONDICIONES. Artículo 9

1. Denominación registrada:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "SIURANA"

2. Modificación solicitada:

AMPLIACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA

3. Modificaciones:

Se pretende ampliar la zona geográfica de esta Denominación con los siguientes términos municipales:

<u>Comarca</u>	<u>Municipio</u>
Alt Camp	Aiguamúrcia; Alió; Bràfim; Cabra del Camp; Els Garidells; Figuerola del Camp; Masó, el; Milà, el; Montferri; Nulles; Pla de Santa Maria, el; Pont d'Armentera, el; Puigpelat; Querol; Riba, la; Rodonyà; Rourell, el; Vallmoll; Vilabella; Vilarodona
Baix Camp	Arbolí; Colldejou; Vilaplana
Baix Penedès	Albinyana; Arboç, l'; Banyeres del Penedès; Bellvei; Bisbal del Penedès, la; Bonastre; Calafell; Cunit; Llorenç del Penedès; Masllorenç; Montmell, el; Sant Jaume dels Domenys; Santa Oliva; Vendrell, el
Conca de Barberà	Barberà de la Conca; Blancafort; Espluga de Francolí, l'; Montblanc; Pira; Sarraí; Senan; Solivella; Vallclara; Vilanova de Prades; Vilaverd; Vimbodí
Ribera d'Ebre	Garcia *
Tarragonès	Altafulla; Catllar, el; Creixell; Morell, el; Nou de Gaià, la; Pallaresos, els; Perafort; Pobla de Mafumet, la; Pobla de Montornès, la; Renau; Riera de Gaià, la; Roda de Barà; Salomó; Salou; Secuita, la; Tarragona; Torredembarra; Vespella de Gaià; Vilallonga del Camp

- * Garcia: polígonos 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 22 i 23.

La zona geográfica que se pretende ampliar mantiene desde el punto de vista del vínculo con el medio (historia, edafografía, orografía y climatología), una unidad y un grado de homogeneidad similar al que tenía antes de la ampliación (D.O.P. inicial) y cumple con todos los elementos esenciales del pliego de condiciones de esta Denominación de Origen Protegida inscrita en el registro comunitario, produciendo un aceite de oliva virgen extra con las mismas características que el aceite protegido.



La D.O.P. Siurana se inscribió en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas en junio de 1996 (D.O.P. Siurana inicial), y ahora se propone incluir en la misma un nuevo conjunto de municipios (D.O.P. Siurana futura).

Los términos municipales que están incluidos en el ámbito territorial de esta Denominación de Origen Protegida y las hectáreas totales de superficie oleícola actual son las siguientes:

Comarca	Municipio	Sup. Oleícola (Ha)
Alt Camp	Alcover	247
	Valls	483
Baix Camp	Albiol, l'	16
	Aleixar, l'	244
	Alforja	191
	Almóster	48
	Argentera, l'	2
	Borges del Camp, les	137
	Botarell	527
	Cambrils	470
	Castellvell del Camp	45
	Duesaigües	43
	Maspujols	41
	Montbrió del Camp	434
	Mont-Roig del Camp	1.020
	Pratdip	27
	Reus	849
	Riudecanyes	316
	Riudecols	77
	Riudoms	697
	Selva del Camp, la	382
	Vilanova d'Escornalbou	145
Vilaplana	25	
Vinyols i els Arcs	290	
Priorat	Bellmunt del Priorat	52
	Bisbal de Falset, la	308
	Cabacés	454
	Capçanes	73
	Cornudella de Montsant	116
	Falset	175
	Figuera, la	86
	Gratallops	101
	Guiamets, els	169
	Lloar, el	39
	Marçà	135



Comarca	Municipio	Sup. Oleícola (Ha)
Priorat	Margalef	164
	Masroig, el	247
	Molar, el	164
	Morera de Montsant, la	50
	Poboleda	39
	Porrera	42
	Pradell de La Teixeta	47
	Torre de Fontaubella, la	2
	Torroja del Priorat	76
	Ulldemolins	176
	Vilella Alta, la	76
	Vilella Baixa, la	79
Ribera d'Ebre	Flix*	402
	Palma D'Ebre, la	1.132
	Tivissa*	235
	Torre de L'espanyol, la*	220
	Vinebre*	63
Tarragonès	Constantí	420
	Vila-Seca	227
TOTAL:		12.325

(*) POLIGONOS SIGUIENTES:

Flix: 13,18,19, 20 y 21

Vinebre: 8 y 9

Torre de l'Espanyol: 1 y 2

Tivissa: 2, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 21, 22 y 23.



Los términos municipales que se quieren incluir en el ámbito territorial de esta Denominación de Origen y las hectáreas totales de superficie oleícola son las siguientes:

Comarca	Municipio	Sup. oleícola (Ha)
Alt Camp	Aiguamúrcia	102
	Alió	64
	Bràfim	69
	Cabra del Camp	38
	Els Garidells	46
	Figuerola del Camp	68
	Masó, la	29
	Milà, el	22
	Montferri	117
	Nulles	41
	Pla de Santa Maria, el	128
	Pont d'Armentera, el	44
	Puigpelat	33
	Querol	8
	Riba, la	6
	Rodonyà	71
	Rourell, el	13
	Vallmoll	130
	Vilabella	94
Vila-rodona	171	
Baix Camp	Arbolí	2
	Coldejou	3
	Vilaplana	25
Baix Penedès	Albinyana	127
	Arboç, l'	67
	Banyeres del Penedès	82
	Bellvei	49
	Bisbal del Penedès, la	276
	Bonastre	177
	Calafell	50
	Cunit	8
	Llorenç del Penedès	111
	Masllorenç	15
	Montmell, el	29
	Sant Jaume dels Domenys	129
	Santa Oliva	96
	Vendrell, el	145



Conca de Barberà	Barberà de la Conca	20
	Blancafort	29
	Espluga de Francolí, l'	284
	Montblanc	113
	Pira	26
	Sarral	22
	Senan	11
	Solivella	34
	Vallclara	77
	Vilanova de Prades	0
	Vilaverd	37
	Vimbodí	56
	Ribera d'Ebre	Garcia
Tarragonès	Altafulla	31
	Catllar, el	133
	Creixell	19
	Morell, el	7
	Nou de Gaià, la	32
	Pallaresos, els	11
	Perafort	69
	Pobla de Mafumet, la	28
	Pobla de Montornès, la	70
	Renau	18
	Riera de Gaià, la	63
	Roda de Barà	31
	Salou	94
	Salomó	93
	Secuita, la	109
	Tarragona	152
	Torredembarra	26
Vespella de Gaià	63	
Vilallonga del Camp	51	
TOTAL:		4667

Las variedades permitidas para la elaboración del aceite con D.O.P. son las aprobadas en el Pliego de Condiciones. La presencia de la variedad "arbequina", tanto en la zona actual como en la que se quiere ampliar, es superior al 90%.

Prueba de ello es que en el libro Variedades del olivo de J. Tous Martí y A. Romero Aroca (1993), en el capítulo concerniente a la distribución del cultivo, material vegetal y calidad del producto, cuando se refiere a la comarca de Tarragona cita textualmente "...En las comarcas del Camp de Tarragona, Priorat, Baix Penedés y Conca de Barberà se encuentra la variedad "Arbequina" que presenta un dominio absoluto...".



En la siguiente tabla se hace un resumen por comarcas de la superficie de olivos (Ha):

COMARCA	DOP inicial	Ampliación	TOTAL
Alt Camp	730	1294	2024
Baix Camp	6026	30	6056
Baix Penedès		1361	1361
Conca de Barberà		709	709
Priorat	2870		2870
Ribera d'Ebre	2052	173	2225
Tarragonès	647	1100	1747
TOTAL	12325	4667	16992

La superficie de cultivo del la olivar en la zona protegida actualmente es de 12.325 Ha y se quiere ampliar con 4.667 Has. Esto representa el 37% más de superficie total cultivada. La producción media de aceite, dependiendo de la campaña, es de 4.000 a 9.000 Tn. de aceite de oliva virgen extra susceptible de ser amparada por la D.O.P. "Siurana".

	DOP inicial	DOP futura
<u>COSECHA</u>	PRODUCCIÓN DE ACEITE (Kg)	PRODUCCIÓN DE ACEITE que se podría certificar (Kg)
1997-1998	4.695.519	6.849.630
1998-1999	3.731.062	7.001.631
1999-2000	5.471.600	9.682.813
2000-2001	3.126.881	4.255.407
2001-2002	6.164.858	7.683.716

OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:

Las técnicas empleadas para obtener este aceite son homogéneas y similares a las aplicadas en el territorio inicial de la D.O.P. SIURANA.

a) Condiciones de cultivo:

- Marcos de Plantación:

Los marcos de plantación de la D.O.P. Siurana y de la futura ampliación han evolucionado paralelamente, con una clara distinción entre las plantaciones establecidas durante la última década y las anteriores.

En olivares de más de 20 años de edad, el marco de plantación es generalmente marco real o tresbolillo, con una densidad de plantación que oscila alrededor de los 125 árboles por Ha. En la zona del Camp de Tarragona es importante la superficie de olivo plantado en los linderos de



parcelas ('Antares') entre avellanos y viñedos, estando plantados a una distancia media entre sí de ocho a diez metros. En la zona del Priorat la distribución de la densidad de las plantaciones de olivar es irregular, dependiendo de la configuración del terreno y de si se trata de un cultivo asociado o no.

Asimismo, las plantaciones que se han establecido durante la última década son plantaciones intensivas de unos 300 olivares/ha, y generalmente de regadío.

- Laboreo, Poda, Riego y Recolección:

Laboreo:

Las labores de cultivo son las habituales y tradicionales de la zona, con tres o cuatro labores anuales, principalmente con cultivador, realizándose en otoño un pase de rulo para la preparación del suelo (aplanar y compactar).

La incorporación de parte del abono nitrogenado se realiza a la salida del invierno-primavera, y en el otoño-invierno, se hace la aportación del abono completo (NPK y con oligoelementos), mediante la aplicación de mezclas o abonos de tipo complejo. Asimismo en las nuevas plantaciones de regadío, la aportación de abono se realiza mediante fertirrigación.

Aunque actualmente no está muy generalizado, cada vez es más usual el uso de abonos de tipo foliar, en aplicación conjunta con los tratamientos fitosanitarios.

Poda:

La forma tradicional del olivar en la zona de Siurana, y en la futura ampliación, al igual que en el resto de Catalunya, es de un solo pie, con tres o cuatro ramas principales. Antes era frecuente realizar una poda cada tres o cuatro años y en la actualidad se realiza anualmente.

En los olivos adultos, se tiende a rebajar el árbol con la eliminación de la madera vieja, de esta manera el árbol adquieren una forma globosa que favorece la fructificación y al mismo tiempo la recolección. Aunque generalmente se realizan de forma simultánea, la poda se pueden clasificar en: poda de rejuvenecimiento, de formación y de fructificación.

Riego:

En las plantaciones que se han establecidos en los últimos años, se ha incorporado el riego como una tecnología de producción básica, ya que reduce el período improductivo de las plantaciones jóvenes, y amplía el período de máxima producción de las plantaciones adultas.

En la mayoría de plantaciones adultas, se ha incorporado el riego de soporte, para reducir la vecería de los olivos, y mantener un nivel de producción alto.

Recolección:

La recolección se realiza por el sistema de "ordeño", haciendo caer las olivas en las mallas preparadas al efecto para favorecer la recolección y evitar que los frutos toquen la tierra.

En el sistema de recolección a "ordeño", el obrero, desde el suelo o desde escaleras apropiadas al tamaño de los árboles, va deslizando la mano entreabierto por los ramos cargados de fruto, dejando caer éste sobre lienzos o redes de material plástico colocados previamente sobre los árboles.



En los últimos años se ha visto incrementado el uso de vibradores, principalmente de tipo personal o manual, aunque también los multidireccionales acoplados a los tractores, con paraguas invertido, para los que se prevé un grado de utilización en incremento en los próximos años. Este sistema de vibración es el más adecuado para obtener un producto de calidad, porque daña poco el árbol y los frutos.

La recogida comienza a mediados de noviembre prolongándose hasta finales de enero. El inicio de la recolección no se puede demorar puesto que es posible que tanto por el efecto de la propia maduración como del viento, parte del fruto caiga al suelo, desechándolo para la producción de aceite, ya que no puede ser utilizado para la elaboración del aceite virgen extra con la calidad deseada.

Las aceitunas una vez han alcanzado el índice de madurez, se recogen con el mayor esmero directamente del árbol, desechando las caídas al suelo; y se transportan en cajas caladas a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren.

b) Método de Obtención:

Todos los municipios incluidos en esta ampliación presentan una probada tradición en la obtención de aceite de oliva virgen extra, elaborado principalmente a partir de la variedad "arbequina".

Las aceitunas se molturan dentro de las 48 horas siguientes a su recolección, para evitar alteraciones que modifiquen su calidad.

Una vez reunidas las olivas en las almazaras, se clasifican las diferentes partidas con relación a la calidad potencial que "a priori" se estima para cada una de ellas, según el estado que presenten. Es decir, se lleva a cabo una primera selección a la entrada del molino.

Posteriormente se procede al lavado de las aceitunas, eliminando las materias extrañas y las impurezas que puedan tener (hojas, piedras, tierra, etc.), entonces se pasa directamente al molido.

La fase de molido se realiza en molinos de martillo o trituradoras o con molinos de piedra (tipo tradicional o italianos); seguidamente, la aceituna molida pasa por una batidora, donde se realiza la operación de batido de la pasta.

Tradicionalmente, la separación entre la fracción sólida y líquida se realizaba siguiendo el método clásico o tradicional, mediante una prensa hidráulica, en la que la pasta batida se depositaba entre los capachos de esparto y el aceite se extraía por presión. Sin embargo, en la actualidad, la mayoría de productores de aceite de la zona utiliza un sistema continuo de extracción por centrifugación. En este caso, la pasta batida se coloca en una centrífuga horizontal, y es aquí donde se separan las dos o tres fases (dependiendo del tipo de funcionamiento). En el sistema de dos fases se obtiene por un lado el aceite y por el otro el orujo junto con las aguas de vegetación (alpechín). Si el funcionamiento es a tres fases los tres productos: aceite, orujo y alpechín se obtienen por separado.

Posteriormente, y tras desechar las fases sólidas, se procede a la separación del aceite propiamente dicho de las aguas de vegetación o alpechín. En el sistema de extracción tradicional con prensa esta operación se realiza mediante vasos de decantación, mientras que



en el sistema de centrífuga horizontal, la separación se realiza usando de nuevo una centrífuga, esta vez de tipo vertical, a alta velocidad.

El aceite así obtenido, se almacena en depósitos subterráneos, llamados trujales o bien en depósitos verticales (generalmente de poliéster o acero inoxidable) para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes mermantes de los caracteres sensoriales del aceite.

Una vez eliminadas las posibles impurezas o partículas sólidas mediante filtración, y tras el proceso de evaluación, el aceite se envasa, de forma manual o automática, en recipientes inocuos de hasta cinco litros de capacidad.

VINCULO CON EL MEDIO

- Historia:

Los territorios que se quieren incluir en esta ampliación territorial mantienen una relación histórica con el significado e importancia de la producción milenaria de aceite de oliva en toda la zona del mediterráneo y con una comercialización y exportación en los dos últimos siglos de aceites de calidad en toda la zona de Tarragona.

Los municipios que se pretenden incluir reúnen las mismas características que los municipios del núcleo de la Denominación de Origen: los factores naturales, los factores humanos y una misma historia. De hecho, todos los municipios, los actuales y los que se incluirán en esta ampliación, han tenido y tienen la ciudad de Reus como el centro comercializador oleícola que ha vertebrado siempre el comercio de aceite de oliva de toda esta zona.

En el mismo sentido, un breve recorrido por los municipios esta zona permite comprobar que no existe pueblo que no cuente con una o dos almazaras centenarias, con una tradición de siglos.

- Natural: orografía, suelo y clima

La D.O.P. Siurana futura se extiende desde el límite entre Lleida y Tarragona hasta el Mediterráneo, con un límite más impreciso al oeste, mientras que al este el límite es el de la provincia de Barcelona.

Particularmente el límite Lleida-Tarragona (Sierras del Tallat, Vilobí, la Llena) es una divisoria natural, que aproximadamente es la de aguas Ebro-Mediterráneo. Así el conjunto de la D.O.P. Siurana futura está constituido por un relieve colinado que desciende desde los 700-800 m hasta los glaciares que se extienden a su pie hasta el nivel del Mediterráneo. Así se incluyen en la D.O.P. Siurana parte de las denominadas cordillera Litoral y Prelitoral, conocidas también como Catalanides, así como una parte de la depresión que queda entre ellas. Se excluyen de la D.O.P. un conjunto de municipios de mayor altitud (Prades, Capafort, la Febró y Montral).

El conjunto de la D.O.P. Siurana drena hacia el Ebro, después del congosto de Flix, a través del río Siurana (sector del Priorato) o algún afluente menor o directamente al Mediterráneo por cursos de carácter torrencial, que aportan grandes volúmenes de sedimentos debido a la dinámica erosiva de la región.

Si bien existen áreas de fuerte pendiente, especialmente en el sector del Priorato, la agricultura y el cultivo del olivo se restringe cada vez más hacia las áreas de menor pendiente donde es



posible un cierto grado de mecanización; las áreas de mayor pendiente han sido abandonadas y están siendo invadidas por el bosque.

Geológicamente la región está marcada por la tectónica asociada a las Catalanides. La depresión que se extiende entre ambas, o la llanura entre la cadena Prelitoral y el Mediterráneo, ha sido rellenada por numerosos abanicos aluviales, con frecuencia encajados unos dentro de otros a modo de la típica secuencia de las terrazas cuaternarias. En otras áreas de la DO, como la Conca de Barberà o en Ulldemolins, la presencia de materiales blandos (margas, lutitas) ha facilitado su excavación por los cursos fluviales, adoptando actualmente una morfología de depresión.

El substrato geológico es mayoritariamente calcáreo y sedimentario, por más que la D.O.P. Siurana inicial incluye un sector donde abundan los materiales metamórficos (sector del Priorato) con algún pequeño enclave ígneo cerca de Faisèt. La zona del Camp de Tarragona, mayoritaria en la D.O.P. Siurana inicial, está caracterizada por la abundancia de materiales sedimentarios dispuestos en abanicos aluviales, muchas veces del Cuaternario. Dichos abanicos aluviales se caracterizan por dar superficies con una ligera pendiente regular (glacis) y contener una gran cantidad de elementos gruesos, cuya litología responde a la del área fuente. En el conjunto de la D.O.P. Siurana futura se respeta a grandes rasgos dicha distribución; incluso el sector de la Conca de Barberá es de alguna manera similar geológicamente a los depósitos de borde de cuenca del Ebro que ya estaban incluidos (Ulldemolins-Flix) en la D.O.P. Siurana inicial.

Desde un punto de vista climático, siguiendo a Papadakis, la D.O.P. Siurana inicial tiene un régimen de humedad Mediterráneo seco, con un verano tipo arroz y un invierno mayoritariamente avena cálido, con una pequeña franja al norte más frío (avena fresca) y más cálido en la costa (citrus). El período seco está entre 3-4 meses, la isoterma anual entre 14-16 °C y la isoyeta anual entre 500-600 mm, excepto alguna área más lluviosa (> 600 mm) por su mayor cota y un pequeño sector de la más seco (< 500 mm), cerca de Flix. La ampliación de la D.O. no ha alterado en absoluto los rasgos climáticos generales. En conjunto toda la D.O. muestra desde el punto de vista climático unos claros efectos mediterráneos, corregidos en función de la altitud a medida que se avanza hacia el interior.

Desde un punto de vista edáfico y de acuerdo con los factores geológicos (material originario), climáticos y topográficos anteriormente discutidos existe una notable unidad dentro de la D.O.P. Siurana futura, por más que el tipo de depósitos cuaternarios de los abanicos aluviales caracterizados por su heterometría y heterogeneidad dan una importante variabilidad edáfica dentro de unos mismos grandes tipos de suelos.

Excluyendo un sector de la D.O.P. Siurana inicial donde predominan los materiales metamórficos y algún enclave ígneo que dan suelos mayoritariamente neutros o muy ligeramente ácidos la D.O.P. Siurana inicial estaba dominada por suelos calcáreos. En la propuesta de ampliación que se hace hay también un cierto número de dichos suelos sobre materiales, pero son aún más minoritarios; de hecho muchos de dichos suelos no están cultivados en la actualidad.



En conjunto en la D.O.P. Siurana futura predominan los suelos calcáreos y muy calcáreos (> 40% de CaCO_3 equivalente), de textura media o moderadamente fina, bien drenados, frecuentemente con un porcentaje elevado de elementos gruesos, de reacción moderadamente básica y no salinos. Los principales tipos de suelos según Soil Taxonomy y FAO, entre paréntesis, son: Calcixerepts típicos y pétricos (Calcisol háplico y pétrico), Xerorthent típico (Regosol calcáreo y eútrico, este último minoritario), Xerofluvent típico (Fluvisol calcáreo), Palexeralf (Calcisol lúvico y Luvisol) y algún Haploxeralf.

Uno de los principales procesos formadores en dichos suelos son la redistribución de carbonatos que se acumulan en profundidad y en muchos casos están cementados dando lugar a horizontes petrocálcicos que cubren amplias extensiones y que limitan severamente la profundidad enraizable por las plantas. En bastantes lugares dichos procesos de redistribución de carbonatos tienen lugar sobre antiguos horizontes argílicos (Alfisoles), fuertemente rubefactados, habiendo sido a lo largo del Cuaternario la iluviación de arcilla un proceso formador ampliamente representado en la región. Su presencia sin recarbonatación está restringida a unos pocos lugares donde se han conservado.

El largo historial de cultivo de los suelos de la región –no hay que olvidar que p.ej. las huellas de la presencia romana están por todas partes– en muchos casos con cultivos arbóreos que retornan poco material orgánico al suelo, han hecho que los contenidos de materia orgánica sean en general bajos. Ello no obsta para que no existan algunos suelos bastante oscuros con materia orgánica en profundidad, próximos a los Kastanozems.

Otro rasgo que exhiben estos suelos es el riesgo de erosión, ligado a su bajo contenido en materia orgánica, a la pendiente y a las técnicas de trabajo del suelo empleadas para conservar el agua en el perfil. Las prácticas habituales de cultivo incluyen medidas de conservación de suelos, muchas veces en forma de bancales de piedra seca.

La ampliación propuesta (D.O.P. Siurana futura) –inclusión de una serie de enclaves (Coldejou, Arbolí, Salou, Santa Oliva), adición de un conjunto de municipios del Tarragonés y expansión hacia la Conca de Barberá y el Baix Penedès, además de añadir el municipio de García– continúa teniendo la misma homogeneidad que antes desde los puntos de vista climático, edáfico y orográfico, corrigiéndose incluso claras inconsistencias anteriores.

*En conclusión, y como no podía ser de otra manera, esta homogeneidad en cuanto a historia, clima, edafología y suelo que presentan los terrenos de la actual D.O.P. y los que se pretenden ampliar, deriva en la obtención de un aceite de oliva virgen extra, con unas propiedades **organolépticas idénticas**, avaladas por el "Panell de Tast d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya" (Panel reconocido por el Consejo Oleícola Internacional para la campaña 2001-2002), y unas **propiedades físicoquímicas** también equivalentes, acreditadas por el "Laboratorio Agroalimentario" de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria del Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Generalitat de Catalunya.*



ESTRUCTURA DE CONTROL

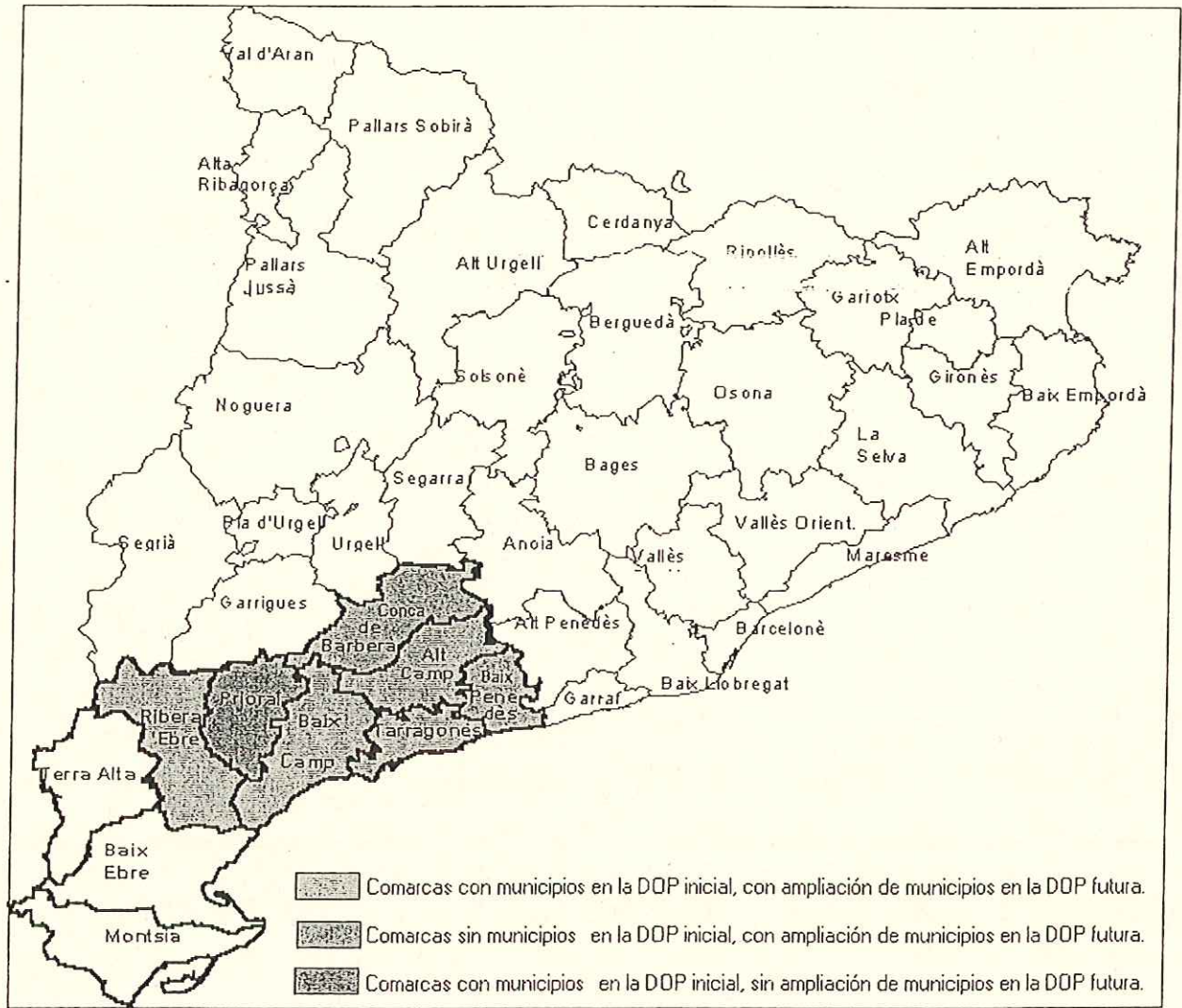
El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Siurana" también será la estructura de control de la zona a ampliar.

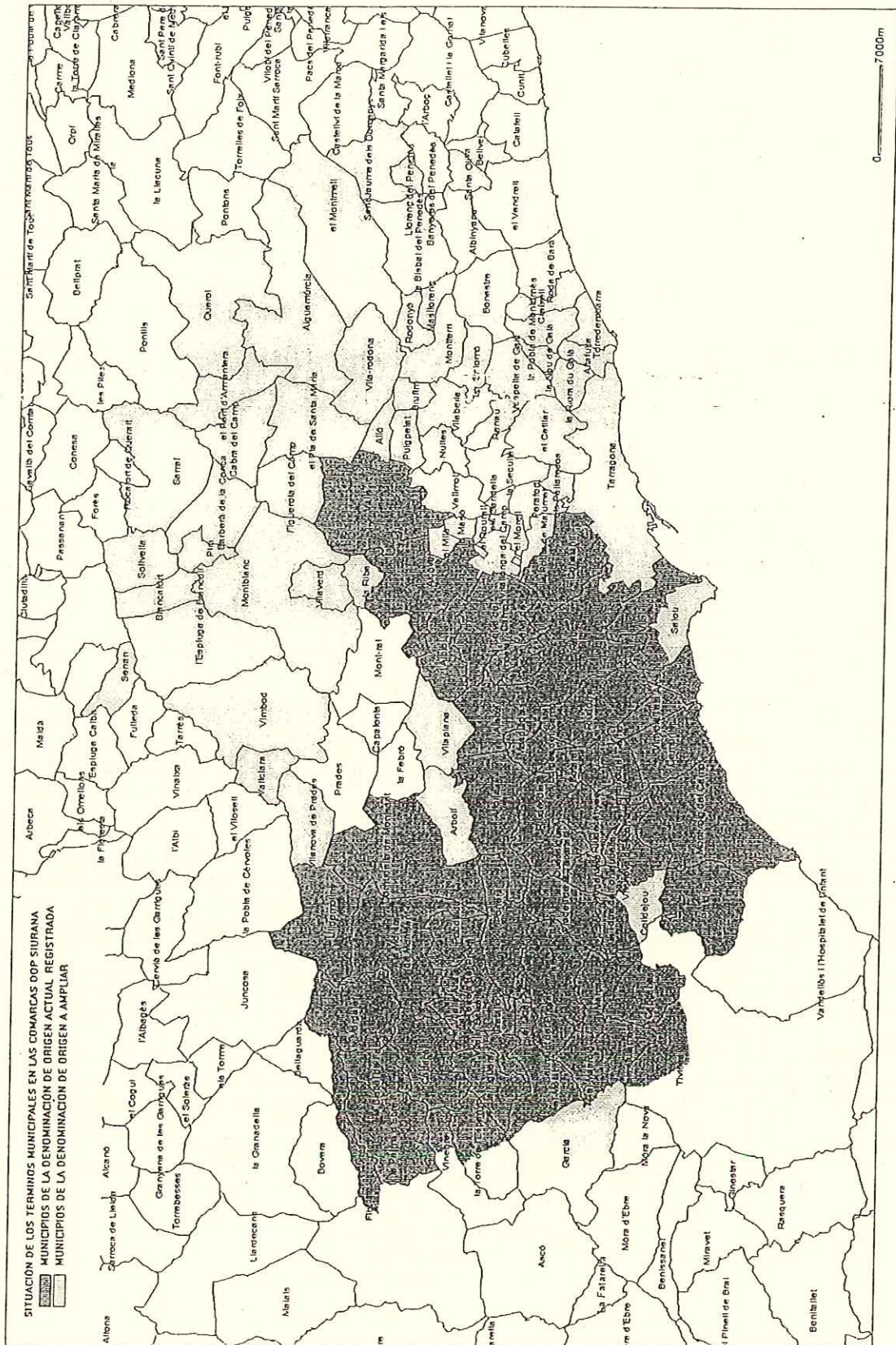
Dirección:

Consejo Regulador D.O.P. Siurana
Antoni Gaudí 66 D-1B
43205 REUS





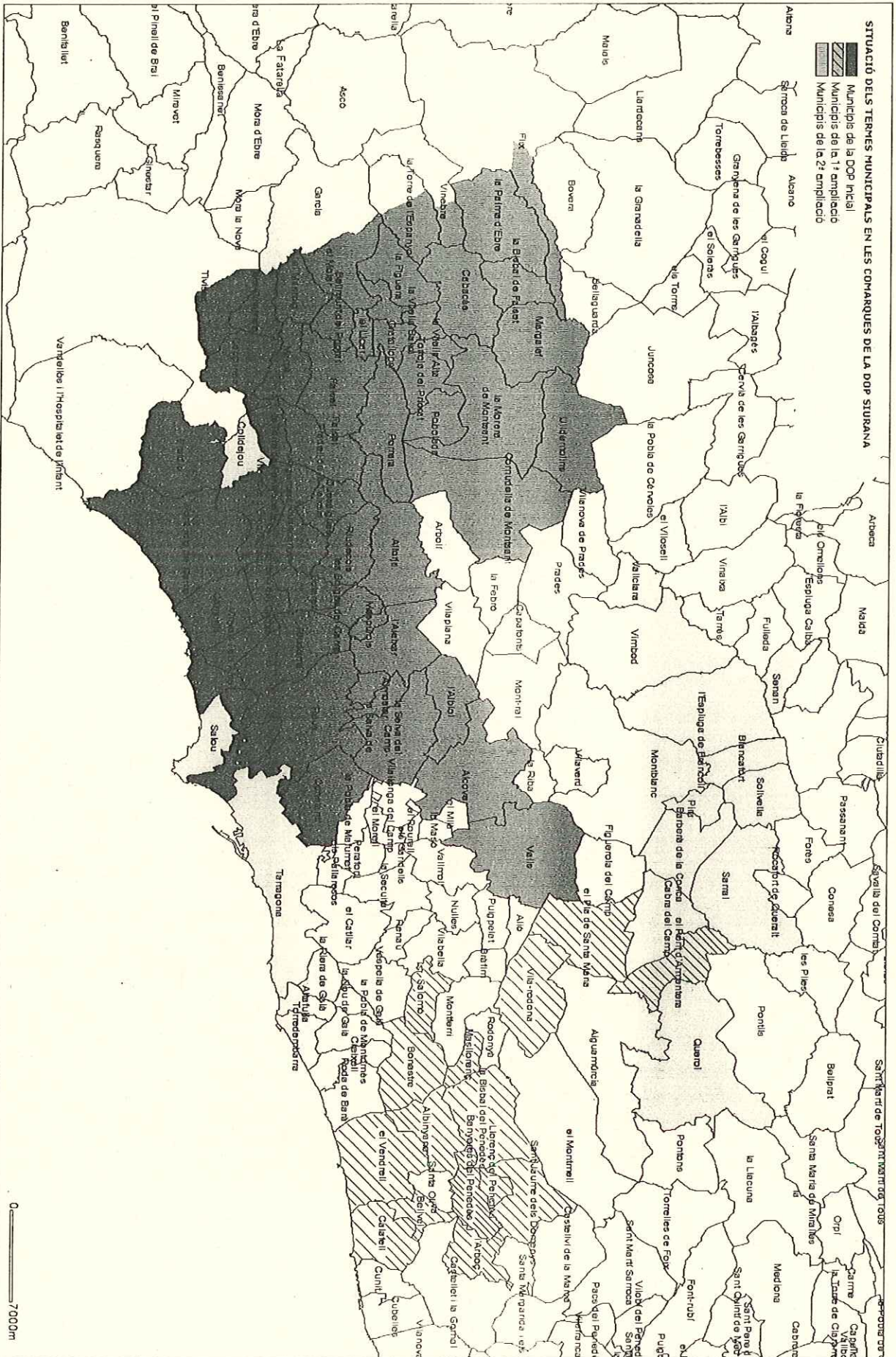
SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA DOP "SIURANA" EN CATALUÑA





SITUACIÓ DELS TERMES MUNICIPALS EN LES COMARQUES DE LA DOP SUDRANA

-  Municipis de la DOP inicial
-  Municipis de la 1ª ampliació
-  Municipis de la 2ª ampliació



Sudriana amb ampliacions 10-01-05 bmap