

Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació

RESOLUCIÓ de 24 de juny de 2008, de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, per la qual s'adopta decisió favorable a la sol·licitud d'inscripció en el registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides, previst en el Reglament (CE) 510/2006, del Consell, de 20 de març, de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana i es publica el seu plec de condicions. [2008/8387]

En data 30 d'octubre de 2007, les entitats següents: Federació de Cooperatives Agràries de la Comunitat Valenciana (FECOAV), Federació Empresarial d'Agroalimentació de la Comunitat Valenciana (FEDACOVA), Associació Valenciana d'Agricultors-ASAJA (AVA-ASAJA), Jòvens Agricultors-ASAJA (JJAA-ASAJA), Federació Provincial d'Agricultors i Ramaders de Castelló-ASAJA (FEPAC-ASAJA), Unió de Xicotets Agricultors del País Valencià (UPA-PV), FEDEPROL-Comunitat Valenciana i Associació per a la Defensa de la Serrana d'Espadà, l'Associació Navarra de l'Oli d'Oliva Verge (ANA-OLIVA), van presentar davant de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació la sol·licitud d'inscripció de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana, en el registre comunitari que estableix el Reglament (CE) número 510/2006, del Consell, de 20 de març de 2006, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

En data 4 d'abril de 2008, es va publicar en el *Butlletí Oficial de l'Estat* l'anunci de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació de la Generalitat Valenciana, pel qual es feia pública la sol·licitud de registre de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana i al seu document únic, i s'establia el termini de dos mesos per a presentar oposició al registre, d'acord amb allò que s'establix en l'article 6.2 del Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció en el registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides i l'oposició a estes.

Finalitzat el termini d'oposició, no s'ha presentat cap escrit relacionat amb la sol·licitud de registre de la denominació d'origen Oli de la Comunitat Valenciana.

Una vegada finalitzats els tràmits anteriors i vist que la Direcció General de Comercialització considera que la sol·licitud de registre d'esta denominació complix les condicions que estableix el Reglament (CE) 510/2006, del Consell, de 20 de març, es procedix a dictar una resolució favorable a la sol·licitud d'inscripció de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana, d'acord amb allò que s'establix en l'article 9 del Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol.

En conseqüència i fent ús de les competències que m'han sigut atribuïdes per l'article 28 de la Llei 5/1983, de 30 de desembre, del Consell, i del Decret 121/2007, de 27 de juliol, del Consell, pel qual s'establix l'estructura orgànica i funcional de la Conselleria d'Agricultura, Pesca i Alimentació, resolc:

Primer

Adoptar i fer pública la decisió favorable a la sol·licitud d'inscripció de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana en el registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides, previst en el Reglament (CE) 510/2006, del Consell, de 20 de març.

Segon

Publicar en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana* el plec de condicions de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana, que està en l'annex d'esta resolució.

Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación

RESOLUCION de 24 de junio de 2008, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, previsto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, de la Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana y se publica su pliego de Condiciones. [2008/8387]

Con fecha 30 de octubre de 2007, las siguientes entidades: Federación de Cooperativas Agrarias de la Comunidad Valenciana –FECOAV-, Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana –FEDACOVA-, Asociación Valenciana de Agricultores-ASAJA –AVA-ASAJA-, Jóvenes Agricultores-ASAJA –JJAA-ASAJA-, Federación Provincial de Agricultores y Ganaderos de Castellón-ASAJA –FEPAC-ASAJA-, Unión de Pequeños Agricultores del País Valenciano –UPA-PV-, FEDEPROL-Comunidad Valenciana y Asociación para la defensa de la Serrana de Espadán, la Asociación Navarra del Aceite de Oliva Virgen (ANAOLIVA), presentaron ante la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», en el registro comunitario que establece el Reglamento (CE) número 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios.

Con fecha 4 de abril de 2008, se publicó en el *Boletín Oficial del Estado* el anuncio de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Generalitat Valenciana, por el que se daba publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana» y a su Documento Único, estableciendo el plazo de dos meses para presentar oposición al registro, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6.2 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y la oposición a ellas.

Finalizado el plazo de oposición, no se ha presentado ningún escrito relacionado con la solicitud de registro de la Denominación de Origen «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Una vez finalizados los trámites anteriores, y visto que la Dirección General de Comercialización, considera que la solicitud de registro de esta Denominación, cumple las condiciones que establece el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, procede dictar resolución favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», de acuerdo con lo que establece el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

En consecuencia y en uso de las competencias que me han sido atribuidas por el artículo 28 de la Ley 5/1983, de 30 de diciembre, del Consell y del Decreto 121/2007, de 27 de julio, del Consell, por el que se establece la estructura orgánica y funcional de la conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, resuelvo:

Primero

Adoptar y hacer pública la decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana» en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, previsto en el Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Segundo

Publicar en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana* el pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», que figura en el Anexo de esta resolución.

Tercer

Enviar esta resolució al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació, a l'efecte del seu enviament a la Comissió Europea, juntament amb la documentació que requereix l'article 5 del Reglament (CE) 510/2006, del Consell, de 20 de març, d'acord amb allò que es preveu en l'article 11 del Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol.

Quart

Contra la present resolució, que posa fi a la via administrativa, es podrà interposar, amb caràcter potestatiu, recurs de reposició davant de la consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació en el termini d'un mes, a partir de la data de publicació en el DOCV, o bé interposar directament recurs contenciós administratiu davant de la Sala Contenciosa Administrativa de València en el termini de dos mesos.

València, 24 de juny de 2008.— La consellera d'Agricultura, Pesca i Alimentació: Maritina Hernández Miñana.

ANNEX

Plec de condicions de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana.

D'acord amb allò que s'establix en l'article 4.2 del Reglament (CE) núm. 510/2006, del Consell, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

A) Nom del producte agrícola, amb la denominació d'origen:

– Producte: oli d'oliva verge extra.

– Denominació d'origen protegida: Oli de la Comunitat Valenciana.

Se sol·licita el registre de la denominació d'origen protegida Oli de la Comunitat Valenciana, i la seua traducció a totes les llengües oficials de la Unió Europea.

B) Descripció del producte agrícola, incloses les matèries primeres i principals característiques físiques, químiques, microbiològiques i organolèptiques del producte:

Oli d'oliva verge extra, obtingut a partir de les olives de l'oliviera (*Olea europaea*, L.), de les següents varietats de la Comunitat Valenciana: Mançanenca Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana d'Espadà, Morruda, Cornicabra, Alfafara o Grossal, Xanglot Reial, Rojal, Canetera, Nana, Arbequina, Empeltre, Cuquillo, Sollana, Callosina, Llumeta, Millarenca, Borriolenca.

L'oli de la Comunitat Valenciana, a causa de la seua riquesa varietal, té unes característiques que el fa únic, tant per la composició en àcids grassos, com pels components de la fracció saponificable, així com des del punt de vista de les qualitats organolèptiques.

Així, s'obté un oli molt equilibrat en la composició d'àcids grassos, i destaca l'elevat nivell d'àcid oleic i els nivells mitjans del linoleic, així com l'elevada relació entre àcids grassos insaturats i saturats. Tot açò queda perfectament reflectit en l'estudi i consegüent publicació realitzada pels professors de la Universitat Politècnica de València, Domingo Salazar i Isabel López, en col·laboració amb l'editorial Phytoma (*Varietades de olivo y composición de sus aceites en el oeste Mediterráneo*).

D'altra banda, cal destacar l'elevat nivell de tocoferols presents en l'oli que, actuant com a vitamina E, són especialment indicats pel seu efecte antioxidant que tenen sobre les cèl·lules.

Finalment i des del punt de vista organolèptic, este oli queda enquadrat entre els de major gamma i variabilitat aromàtica, i destaquen les aromes afrutades d'olives verdes i d'altres fruites, com l'ametla, plàtan, herba verda, etc. La seua intensitat és molt elevada, i es troben els matisos d'amargor i picantor entre nivells mitjans a lleugers. Cal destacar el gran equilibri existent entre el sabor i les intensitats d'amargor i picantor.

Tercero

Enviar esta resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a efectos de su envío a la Comisión Europea, junto con la documentación que requiere el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Cuarto

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer, con carácter potestativo recurso de reposición ante la consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el plazo de un mes a partir de la fecha de publicación en el DOCV, o bien interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo de Valencia, en el plazo de dos meses.

Valencia, 24 de junio de 2008.— La consellera de Agricultura, Pesca y Alimentación: Maritina Hernández Miñana.

ANEXO

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana»

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) Nombre del producto agrícola, con la denominación de origen:

– Producto: Aceite de oliva virgen extra.

– Denominación de origen protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana»

Se solicita el registro de la denominación de origen protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», y su traducción a todas las lenguas oficiales de la Unión Europea.

B) Descripción del producto agrícola, incluidas las materias primas y principales características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas del producto:

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europaea*, L.), de las siguientes variedades de la Comunitat Valenciana: Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Morruda, Cornicabra, Alfafara o Grosal, Changlot Real, Rojal, Canetera, Nana, Arbequina, Empeltre, Cuquillo, Sollana, Callosina, Llumeta, Millarenca, Borriolenca.

El aceite de la Comunitat Valenciana, debido a su riqueza varietal tiene unas características que lo hace único, tanto por la composición en ácidos grasos, como por los componentes de la fracción saponificable, así como desde el punto de vista de las cualidades organolépticas.

Así, se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando el elevado nivel de ácido oleico, y los niveles medios del linoleico, así como la elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados. Todo esto queda perfectamente reflejado en el estudio y consiguiente publicación realizada por los profesores de la Universidad Politècnica de Valencia, Domingo Salazar, e Isabel López, en colaboración con la editorial Phytoma (*Varietades de olivo y composición de sus aceites en el oeste Mediterráneo*).

Por otra parte, hay que destacar el elevado nivel de tocoferoles presentes en el aceite que, actuando como Vitamina-E, son especialmente indicados por su efecto antioxidante que tienen sobre las células.

Finalmente, y desde el punto de vista organolèptic este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática, destacando los aromas afrutados de aceitunas verdes, y de otras frutas, como almendra, plátano, hierba verde, etc... Su intensidad es muy elevada, encontrándose los matices de amargor y picante entre niveles medios a ligeros. Hay que destacar el gran equilibrio existente entre el sabor y las intensidades de amargor y picante.

L'oli protegit sota la denominació d'origen Oli de la Comunitat Valenciana, serà l'oli d'oliva verge extra que s'adapte a les característiques següents:

Oli verge extra:
Acidesa: $\leq 0,7^\circ$
Índex de peròxids: ≤ 20 mEq O_2 /kg
K270 $\leq 0,20$
K232 $\leq 2,50$
Ceres ≤ 250
Delta-K $\leq 0,01$
Mitjana de fruitat > 0
Mitjana de defectes = 0

C) Delimitació de la zona geogràfica:

La zona de producció de les olives que s'empenen per a elaborar l'oli emparat per la DOP Oli de la Comunitat Valenciana, està formada pels 395 termes municipals on es desenvolupa el cultiu de l'oliverar, en l'àmbit geogràfic de la Comunitat Valenciana, que es recullen en l'annex I.

D) Elements que proven l'origen de la zona delimitada del producte:

Amb la finalitat de garantir l'origen del producte, els productors, les almàsseres, envasadores i les entitats de comercialització que desitgen produir olives, transformar oli, envasar i/o comercialitzar l'oli d'oliva verge extra amb l'empara de la denominació d'origen, hauran d'inscriure, d'altra banda, les plantacions d'oliverar, les almàsseres de transformació i les plantes d'envasament en els registres específics del consell regulador.

Així, les olives procediran de les varietats autoritzades en les plantacions d'oliverar inscrites en la denominació d'origen. L'oli procedirà de les almàsseres ubicades en la zona de producció i inscrites en els registres de la denominació d'origen. Així mateix, l'oli s'emmagatzemarà en les almàsseres i plantes envasadores inscrites en el registre, i que disposen d'instal·lacions adequades per a garantir la seua òptima conservació.

La producció d'oliva i l'elaboració d'oli emparat per la DOP Oli de la Comunitat Valenciana, estarà subjecta a un programa específic de producció agrícola i obtenció d'oli, basat en una regulació de les relacions entre els productors i les empreses almàsseres i cooperatives d'elaboració i comercialització, que els permeta a estes subministrar als seus clients productes amb traçabilitat, sans, segurs i de la qualitat necessària per a complir tant els requisits del present plec de condicions com altres requisits addicionals especificats pels clients.

Per a això és necessari que les estructures agràries organitzades (almàsseres i envasadores):

- a) Realitzen un seguiment de la traçabilitat del producte.
- b) Realitzen una revisió i avaluació dels contractes, amb la finalitat de permetre supervisar el seu compliment, introduir modificacions, i corregir i gestionar les desviacions que es produïsquen.
- c) Establisquen disposicions específiques per a la producció agrícola referides al control de la producció i la prestació de servicis als productors, que incloga la seua formació, la seua avaluació inicial i seguiment.
- d) Compten amb disposicions generals d'organització i control de la qualitat.

Els sistemes de control i certificació del producte són elements essencials per a avalar l'origen del producte i es basen en dos elements:

- 1) Les estructures agràries organitzades, com a subministradores dels productes que han superat el procés de certificació, són la part responsable d'assegurar que els olis complixen els requisits del plec de condicions.
- 2) L'organisme autoritzat de control i certificació de la DOP, que aplicarà sistemes que incloguen com a mínim l'auditoria i seguiment del sistema de la qualitat (programa d'autocontrol) dels subministradors i assajos sobre mostres agafades en els seus magatzems i realitzats en laboratoris independents.

El aceite protegido bajo la denominación de origen «Aceite de la Comunitat Valenciana», será el aceite de oliva virgen extra que se adapte a las características siguientes:

Aceite Virgen Extra:
Acidez: $\leq 0,7^\circ$
Índice de Peróxidos: ≤ 20 meq O_2 /Kg
K270 $\leq 0,20$
K232 $\leq 2,50$
Ceras ≤ 250
Delta-K $\leq 0,01$
Mediana de frutado > 0
Mediana de defectos = 0

C) Delimitación de la zona geográfica:

La zona de producción de las aceitunas que se empleen para elaborar el aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana», está formada por los 395 términos municipales en donde se desarrolla el cultivo del olivar, en el ámbito geográfico de la Comunitat Valenciana, que se recogen en el Anexo I.

D) Elementos que prueben el origen de la zona delimitada del producto:

Con el fin de garantizar el origen del producto, los productores, las almazaras, envasadoras y las entidades de comercialización que deseen producir olivas, transformar aceite, envasar y/o comercializar el aceite de oliva virgen extra con el amparo de la denominación de origen, deberán de inscribir por su parte las plantaciones de olivar, las almazaras de transformación, y las plantas de envasado, en los registros específicos del consejo regulador.

Así, las aceitunas procederán de las variedades autorizadas en las plantaciones de olivar inscritas en la denominación de origen. El aceite procederá de las almazaras ubicadas en la zona de producción e inscritas en los registros de la denominación de origen. Asimismo, el aceite se almacenará en las almazaras y plantas envasadoras inscritas en registro, y que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

La producción de aceituna y elaboración de aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» estará sujeta a un programa específico de producción agrícola y obtención de aceite, basado en una regulación de las relaciones entre los productores y las empresas almazaras y cooperativas de elaboración y comercialización, que les permita a éstas suministrar a sus clientes productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente pliego de condiciones como otros requisitos adicionales especificados por los clientes.

Para ello es necesario que las estructuras agrarias organizadas (almazaras, y envasadoras):

- a) Realicen un seguimiento de la trazabilidad del producto,
- b) Realicen una revisión y evaluación de los contratos, con el fin de permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan,
- c) Establezcan disposiciones específicas para la producción agrícola referidas al control de la producción y la prestación de servicios a los productores, incluyendo su formación, su evaluación inicial y seguimiento,
- d) Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

- 1) Las estructuras agrarias organizadas, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del pliego de condiciones,
- 2) El organismo autorizado de control y certificación de la DOP, que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

El sistema de certificació de producte es basarà en les exigències de la norma UNE-EN 45011: requisits generals per a entitats que realitzen la certificació de producte, és un mecanisme internacionalment acceptat que proporcionarà confiança en la conformitat de l'Oli de la Comunitat Valenciana amb els requisits especificats en el present plec de condicions (i singularment la procedència de la zona geogràfica) i, eventualment, amb els requisits addicionals especificats pels clients.

L'organisme privat de control i certificació, amb relació al sistema de qualitat dels subministradors, avaluarà, entre altres, el compliment dels següents requisits particulars:

– Prova documental sobre l'existència de declaracions anuals per part dels productors en les quals es detallen, entre altres, les referències cadastrals de les parcel·les i la seua ubicació, extensió, estimació d'aforaments, i acreditaran amb això que les olives procediran d'olivars situats en la zona de producció i en aquells que s'haja constatat el cultiu de les varietats autoritzades.

– L'existència de sistemes de control, seguiment i registre de les pràctiques agrícoles i producció usades i que estes complixen allò que s'ha estipulat en document normatiu i garantixen la traçabilitat del producte.

– Que les almàsseres extrauran l'oli davall les condicions establides en el present plec, i l'emmagatzemaran en instal·lacions adequades per a garantir la seua òptima conservació.

– Que les almàsseres supervisen, en la fase d'emmagatzemament, el manteniment de les condicions físiques, químiques i organolèptiques dels olis, ja que existix un pla de vigilància durant la vida comercial dels olis, i procediments que impedisquen, en cas de detectar-se olis de qualitat inferior a l'establida, que estos es distribuïsquen i comercialitzen en el mercat sota la denominació d'origen protegida.

– Que les estructures agràries organitzades, amb la finalitat de mantindre les característiques i tipicitat dels olis, envasen estos en la zona geogràfica.

La contraetiqueta numerada expedida per l'organisme de control, garantirà que els olis que tenen la denominació complixen els requisits del plec de condicions.

E) Descripció del mètode d'obtenció del producte:

El tipus de cultiu d'oliverar predominant a la Comunitat Valenciana és l'oliverar tradicional, caracteritzat per unes limitades produccions, d'una elevada qualitat, i amb uns valors socials i mediambientals que van molt més lluny de la simple producció agrària, destaca entre altres, l'eficax lluita contra l'erosió (pel seu particular cultiu, desenvolupat sobre terrasses i bancals), la prevenció dels incendis forestals (per la densitat de les plantacions i la situació geogràfica, sempre pròxima a les masses forestals), la protecció de l'avifauna (a causa de l'elevat nombre d'aus que nien sobre el cultiu), i la fixació de la població en unes comarques amb elevats índexs de despoblament.

Les plantacions es disposen en files, amb una densitat mitjana de plantació de 101,7 oliveres per hectàrea (amb un marc aproximat de 10 x 10 metres), i d'un peu per arbre. El cultiu és principalment de secà i els rendiments mitjans d'oliva i oli per arbre són molt baixos (de 2 kg d'oli/arbre, i de 10 kg d'oliva/arbre), amb la qual cosa es representa l'oliverar tradicional de baixa productivitat.

Les pràctiques de cultiu de l'oliverar tradicional es realitzen de tal manera que minimitzen totalment l'impacte de l'agricultura sobre el medi ambient. Amb la finalitat de certificar i assegurar este mínim impacte ambiental, i amb l'objectiu d'assegurar la traçabilitat de les produccions de les parcel·les oleïcoles dels agricultors associats a la DOP Oli de la Comunitat Valenciana, s'emplenarà un llibre d'explotació per unitat homogènia de cultiu on figuren totes les pràctiques culturals dutes a terme en les diferents parcel·les. Este llibre d'explotació serà facilitat pel Consell Regulador a tots i cada un dels associats.

Les principals pràctiques culturals realitzades són les següents:

- esmenes i fertilització,
- treball i maneig del sòl,
- poda,

El sistema de certificació de producte, se basarà en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del «Aceite de la Comunitat Valenciana» con los requisitos especificados en el presente pliego de condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes.

El organismo privado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

– Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

– La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

– Que las almazaras extraerán el aceite bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

– Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación de origen protegida.

– Que las estructuras agrarias organizadas, al objeto de mantener las características y tipicidad de los aceites, envasan éstos en la zona geográfica.

La contra etiqueta numerada expedida por el organismo de control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

E) Descripción del método de obtención del producto:

El tipo de cultivo de olivar predominante en la Comunitat Valenciana es el olivar tradicional, caracterizado por unas limitadas producciones, de una elevada calidad, y con unos valores sociales y medioambientales que van mucho más lejos de la simple producción agraria, destacando entre otros, la eficaz lucha contra la erosión (por su particular cultivo, desarrollado sobre terrazas y bancales), la prevención de los incendios forestales (por la densidad de sus plantaciones, y la situación geográfica, siempre cercana a las masas forestales), la protección de la avifauna (debido al elevado número de aves que anidan sobre el cultivo), y la fijación de la población en unas comarcas con elevados índices de despoblamiento.

Las plantaciones se disponen en filas, con una densidad media de plantación de 101,7 olivos por hectárea (con un marco aproximado de 10 x 10 metros), y de un pie por árbol. El cultivo es principalmente de secano y los rendimientos medios de oliva y aceite por árbol son muy bajos (de 2 kg de aceite/árbol, y de 10 kg de aceituna/árbol), con lo que se representa al olivar tradicional, de baja productividad.

Las prácticas de cultivo del olivar tradicional se realizan de tal manera que minimizan totalmente el impacto de la agricultura sobre el medio ambiente. Con el fin de certificar y asegurar este mínimo impacto ambiental, y con el objetivo de asegurar la trazabilidad de las producciones de las parcelas oleícolas de los agricultores asociados a la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana», se cumplimentará un libro de explotación por unidad homogénea de cultivo en el que figuren todas las prácticas culturales llevadas a cabo en las diferentes parcelas. Dicho libro de explotación será facilitado por el Consejo Regulador a todos y cada uno de los asociados.

Las principales prácticas culturales realizadas son las siguientes:

- Enmiendas y fertilización,
- Laboreo y manejo del suelo,
- Poda,

- reg,
- control de plagues i malalties.

El Consell Regulador elaborarà les normes de qualitat referent a totes les pràctiques culturals, que es basaran en els sistemes de producció integrada, i en aquells que les tècniques de control integrat de plagues, per mitjà de l'aplicació racional de combinació de mesures biològiques, biotecnològiques, químiques, de cultiu o de selecció de material vegetal seran prioritàries, de tal manera que la utilització de productes fitosanitaris es limite al mínim necessari per al control de plagues.

El Consell Regulador podrà autoritzar l'aplicació de noves pràctiques culturals, tractaments o treballs que, constituint un avanç en la tècnica agrícola, es comprove que no afecten desfavorablement a la qualitat de l'oliva i de l'oli produït, els acords es donaran a conèixer a la Conselleria de la Generalitat Valenciana competent en matèria d'agricultura i alimentació.

La recol·lecció de l'oliva començarà en funció del grau de maduresa. El Consell Regulador podrà proposar la data de començament de la recol·lecció, perquè el fruit estiga en el seu convenient grau de maduresa.

La recol·lecció es realitzarà agafant les olives directament de l'arbre, és el sistema tradicional o tècnica de munyiment el més usat, i es poden usar també màquines de diversos tipus amb rendiments alts, sempre que no perjudiquen la qualitat de l'oliva.

Les olives recollides es depositaran en caixes de plàstic o remolcs nets per a transportar-les el mateix dia a l'almàssera. El transport es realitzarà en condicions adequades que asseguren la integritat de les olives en l'entrada de les instal·lacions previstes, i s'evitaran en tot moment els cops i pressions produïdes per manipulacions violentes, contenidors inadequats o excessiu volum de càrrega.

Només es destinaran a la producció d'oli d'oliva emparat davall la present DOP Oli de la Comunitat Valenciana les olives de l'arbre, i es desestimaran en tot moment les procedents de sòl.

Estes exigències establides es verificaran en les almàsseres receptors de la matèria primera, les olives, i estes disposaran de sistemes de treball i procediments documentats que donen garanties del seu compliment. Així, les almàsseres hauran de disposar d'equips i/o sistemes de treball que asseguren la separació de les diferents qualitats d'oliva.

L'elaboració de l'oli comprendrà les fases següents:

- Transport d'olives: es realitzarà de manera que no es produïsquen lesions en els fruits i en òptimes condicions de sanitat.
- Recepció d'olives: es procedirà a la identificació de l'origen de la partida rebuda.
- Processament de l'oliva: per mitjà de la utilització de les tècniques adequades de manipulació, mòlta, extracció i conservació, per a l'obtenció de productes de la màxima qualitat, i es mantindran les característiques pròpies dels olis de la zona.

El termini màxim que pot transcórrer entre la recol·lecció de l'oliva i el seu processament en la indústria no haurà de sobrepassar les 48 hores.

En el processament de l'oliva es tindran en compte els aspectes següents:

- La mòlta de les olives es realitzarà en continu.
- La temperatura de batuda de la massa no superarà aquella que pugja perjudicar les òptimes característiques fisicoquímiques i organolèptiques de l'oli.
- Només s'autoritzarà el talc alimentari, com únic coadjuvant.
- La separació de fases es realitza fonamentalment per mitjà de centrifugació.
- La temperatura de l'aigua addicionada a la decantació horitzontal i vertical, si és el cas, no excedirà mai dels 36°C.
- La decantació natural dels olis es realitzarà tenint en compte el seu nivell d'impureses.

En l'emmagatzemament es tindrà en compte que s'haurà de realitzar en dipòsits totalment tancats, que seran d'acer inoxidable o d'altres característiques, i que permeten la presa de mostres en estos, així com disposar de mitjans que permeten la seua neteja correcta, així

- Riego,
- Control de plagas y enfermedades.

El Consejo Regulador, elaborará las normas de calidad referente a todas las prácticas culturales, que se basará en los sistemas de producción integrada, y en los que las técnicas de control integrado de plagas, mediante la aplicación racional de combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de material vegetal serán prioritarias, de tal manera que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de plagas.

El Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la aceituna y del aceite producido, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Conselleria de la Generalitat Valenciana competente en materia de agricultura y alimentación.

La recolección de la aceituna comenzará en función del grado de madurez. El Consejo Regulador podrá proponer la fecha de comienzo de la recolección, para que el fruto esté en su conveniente grado de madurez.

La recolección se realizará cogiendo las aceitunas directamente del árbol, siendo el sistema tradicional o técnica de ordeño el más empleado, pudiéndose usar también máquinas de varios tipos con rendimientos altos, siempre que no perjudiquen la calidad de la aceituna.

Las aceitunas recogidas se depositarán en cajas de plástico, o remolques limpios para transportarlas el mismo día a la almazara. El transporte se realizará en condiciones adecuadas que aseguren la integridad de las aceitunas en la entrada de las instalaciones previstas, evitando en todo momento los golpes, y presiones producidos por manipulaciones violentas, contenedores inadecuados, o excesivo volumen de carga.

Sólo se destinarán a la producción de aceite de oliva amparado bajo la presente DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» las aceitunas de vuelo, desestimándose en todo momento las procedentes de suelo.

Estas exigencias establecidas se verificarán en las almazaras receptoras de la materia prima, las aceitunas, disponiendo las mismas de sistemas de trabajo y procedimientos documentados que den garantías de su cumplimiento. Así, las almazaras deberán de disponer de equipos y/o sistemas de trabajo que aseguren la separación de las diferentes calidades de oliva.

La elaboración del aceite comprenderá las siguientes fases:

- Transporte de aceitunas: se realizará de forma que no se produzcan lesiones en los frutos y en óptimas condiciones de sanidad.
- Recepción de aceitunas: se procederá a la identificación del origen de la partida recibida.
- Procesado de la aceituna: mediante la utilización de las técnicas adecuadas de manipulación, molturación, extracción y conservación, para la obtención de productos de la máxima calidad, manteniendo las características propias de los aceites de la zona.

El plazo máximo que pueda mediar entre la recolección de la aceituna y su procesado en la industria no deberá de sobrepassar las 48 horas.

En el procesado de la aceituna se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- la molienda de las aceitunas se realizará en continuo,
- la temperatura de batido de la masa no superará aquella que pueda perjudicar las óptimas características fisico-químicas y organolépticas del aceite,
- sólo se autorizará el talco alimentario, como único coadyuvante,
- la separación de fases se realiza fundamentalmente mediante centrifugación,
- la temperatura del agua adicionada a la decantación horizontal y vertical, en su caso, no excederá nunca de los 36°C,
- la decantación natural de los aceites se realizará teniendo en cuenta el nivel de impurezas de los mismos.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta que deberá de realizarse en depósitos totalmente cerrados, que serán de acero inoxidable, o de otras características, y que permitan la toma de muestras en los mismos, así como disponer de medios que permitan su correcta limpieza,

com altres que permeten un drenatge periòdic. D'altra banda, ha de ser capaç de garantir el manteniment de la qualitat del producte almenys durant un any.

En l'envasament de l'oli es tindran en compte els aspectes següents:

– L'envasament es realitzarà únicament en instal·lacions envasadores inscrites en el registre pertinent i que es troben en l'àmbit geogràfic de la zona de producció, amb la finalitat de mantindre les característiques típiques del producte en totes les fases. Així, es podrà tindre total control de la producció, per part dels organismes de control, i s'assegurarà que la manipulació final del producte està en mans de les entitats que realitzen l'envasament en la zona, estes són les que millor coneixen el comportament de l'oli davant de les manipulacions pròpies d'este (temps i tipus de decantació, filtració, temperatures, emmagatzemament...). D'esta manera es mantindran els caràcters típics del producte.

– Únicament podran envasar l'oli aquells que complisquen amb els requisits establits en el present plec de condicions.

– Els olis classificats com a vàlids es comercialitzaran en recipients que no perjudiquen la seua qualitat i que siguen aprovats pel Consell Regulador. L'oli d'oliva verge extra emparat s'ha de comercialitzar en recipients o botelles d'una capacitat no superior a cinc litres.

– Tant l'envasament com l'etiquetatge es durà a terme exclusivament en les plantes envasadores inscrites i autoritzades pel Consell Regulador, que hauran de disposar de sistemes i mitjans (propis o bé contractats) per a determinar els principals paràmetres de qualitat, es destaquen entre altres els següents:

- acidesa,
- índex de peròxids (mEq oxigen per kg d'oli),
- K-270 (absorbància a 270 nm),
- anàlisi organolèptica.

Les plantes envasadores, d'acord amb allò que s'establix legalment, hauran de tindre documentat i implantat el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC), així com els pertinents sistemes de traçabilitat que asseguren una correcta informació de tots els lots produïts i envasats.

L'envasament es realitzarà en recipients que asseguren una bona conservació del producte, i podran ser de PET, vidre, metall revestit, ceràmica d'ús alimentari o Tetra Brik. Es donarà preferència als envasos que millor aïllen el producte de les condicions d'exposició a la llum, calor, etc. El volum màxim del recipient serà de 5 litres, i s'accepten volums de 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 l, 2 l, 2,5 l, 3 l i 5 l.

No obstant això, i sempre que així ho considere oportú el Consell Regulador, podran autoritzar-se diferents volums i/o materials d'envasament, sempre que estos no vagen en detriment del manteniment òptim de la qualitat del producte.

F) Elements justificatius del vincle entre la qualitat i les característiques del producte i el medi geogràfic que el designen:

– Vincle històric i econòmic:

La presència de l'oliverar a la Comunitat Valenciana es remunta a l'època romana, fa més de dos mil anys. De fet, hi ha constatació del seu cultiu a les comarques del Maestrat de Castelló, en zones annexes a la Via Augusta, que comunicava la capital de l'imperi Romà, amb Cadis. Hui en dia podem contemplar en esta comarca la presència de nombrosos exemplars que superen els mil anys d'edat, i és fàcil comprovar la presència d'oliveres mil·lenàries gràcies a la iniciativa de cooperatives del Maestrat, en la qual proposen una sèrie de rutes d'interès turístic de l'Oli Mil·lenari.

D'altra banda, cal destacar les aportacions que va realitzar el botànic Cavanilles en *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del reyno de Valencia (1795-1797)*. Les anotacions sobre l'agricultura i, en concret, sobre el cultiu de l'oliverar i l'elaboració d'oli d'oliva són molt interessants, i comprenen totes i cada una de les diferents zones productores de la Comunitat Valenciana. La denominació d'oli d'oliva i del cultiu de l'olivera apareix en nombroses ocasions.

así como otros que permitan un drenaje periódico. Por otra parte, ha de ser capaz de garantizar el mantenimiento de la calidad del producto al menos durante un año.

En el envasado del aceite se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

– El envasado se realizará únicamente en instalaciones envasadoras inscrites en el registro pertinente, y que se encontrarán en el ámbito geográfico de la zona de producción, con el fin de mantener las características típicas del producto en todas las fases. Así, se podrá tener total control de la producción, por parte de los organismos de control, asegurando que la manipulación final del producto está en manos de las entidades que realizan el envasado en la zona, siendo estas las que mejor conocen el comportamiento del aceite frente a las manipulaciones propias del mismo (tiempo y tipo de decantación, filtración, temperaturas, almacenamiento...). De esta manera se mantendrán los caracteres típicos del producto.

– Únicamente podrán envasar el aceite aquellos que cumplan con los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.

– Los aceites clasificados como válidos se comercializarán en recipientes que no perjudiquen la calidad de los mismos y que sean aprobados por el consejo regulador. El aceite de oliva virgen extra amparado debe comercializarse en recipientes o botellas de una capacidad no superior a cinco litros.

– Tanto el envasado como el etiquetado se llevará a cabo exclusivamente en las plantas envasadoras inscrites y autorizadas por el Consejo Regulador, que deberán de disponer de sistemas y medios (proprios, o bien contratados) para determinar los principales parámetros de calidad, destacando entre otros los siguientes:

- Acidez,
- Índice de peróxidos (meq oxígeno por kg de aceite),
- K-270 (absorbancia a 270 nm),
- Análisis organoléptico.

Las plantas envasadoras, de acuerdo con lo establecido legalmente, deberán de tener documentado e implantado el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), así como los pertinentes sistemas de trazabilidad, que aseguren una correcta información de todos los lotes producidos y envasados.

El envasado se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto, y podrán ser de PET, vidrio, metal revestido, cerámica de uso alimentario ó Tetra-brick. Se dará preferencia a los envases que mejor aïssen el producto de las condiciones de exposición a la luz, calor, etc... El volumen máximo del recipiente será de 5 litros, aceptándose volúmenes de 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 lt, 2 lt, 2'5 lt, 3 lt y 5 lt.

No obstante, y siempre que así lo considere oportuno el Consejo Regulador, podrán autorizarse diferentes volúmenes y/o materiales de envasado, siempre que estos no vayan en detrimento del mantenimiento óptimo de la calidad del producto.

F) Elementos justificativos del vínculo entre la calidad y las características del producto y el medio geográfico que lo designan:

– Vinculo històric i econòmic:

La presencia del olivar en la Comunitat Valenciana se remonta a la época romana, hace más de dos mil años. De hecho, hay constatación de su cultivo en las comarcas del Maestrazgo de Castellón, en zonas anejas a la Via Augusta, que comunicaba la capital del imperio Romano, con Cádiz. Hoy en día podemos contemplar en dicha comarca la presencia de numerosos ejemplares que superan los mil años de edad, siendo fàcil comprobar la presencia de olivos milenarios gracias a la iniciativa de cooperativas del Maestrazgo, en la que proponen una serie de rutas de interés turístico del «aceite milenario».

Por otra parte, hay que destacar las aportaciones que realizó el botànic Cavanilles en sus *Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia (1795-1797)*. Las anotaciones que sobre la agricultura, y en concreto, sobre el cultivo del olivar y la elaboración de aceite de oliva son muy interesantes, y abarcan todas y cada una de las diferentes zonas productoras de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

La gran presència d'oliverars d'una antiguitat superior als 500 anys ha portat al Govern valencià a la protecció d'este patrimoni arbori per mitjà de la Llei 4/2006, de 19 de maig, de la Generalitat Valenciana, de Protecció del Patrimoni Arbori Monumental de la Comunitat Valenciana. Així, en l'article 4 es protegixen de manera genèrica tots els arbres que superen els 350 anys d'edat. Només a la comarca del Maestrat hi ha més de 2.500 oliveres mil·lenàries, i molts més que superen els 350 anys d'edat.

Recentment, cal ressaltar l'aposta decidida realitzada pel sector i l'administració autonòmica de millorar la qualitat dels olis d'oliva de la Comunitat Valenciana, per mitjà de la publicació de nombroses normes de qualitat dirigides a optimitzar els processos de producció en camp, d'elaboració en almàssera i d'envasament i posterior comercialització.

Així, sobreix el control de qualitat impulsat per la CV (certificació i validació) per a l'oli d'oliva verge extra de la Comunitat Valenciana, juntament amb la constitució del Panell de Tasts d'Oli d'Oliva de la Comunitat Valenciana, i posterior reconeixement per part del COI. Una altra iniciativa de col·laboració entre el sector i l'administració ha sigut el desenvolupament del Programa de Millora de la Qualitat per a l'Oli d'Oliva a la Comunitat Valenciana.

El cultiu de l'oliverar representa una activitat econòmica estretament arrelada a totes les comarques productores on es desenvolupa, a causa de, principalment, el caràcter permanent del seu cultiu. Al seu voltant s'ha creat un sistema agroindustrial i econòmic que ha permès el progrés socioeconòmic de les zones rurals, al mateix temps que ha permès el manteniment d'un cultiu sostenible des d'un punt de vista mediambiental, en unes zones d'una climatologia i edafologia adversa per a qualsevol altra producció.

Tal com s'ha descrit, l'oliverar de la Comunitat Valenciana queda representat pel model d'oliverar tradicional, el cultiu del qual es caracteritza per unes limitades produccions, d'una elevada qualitat, i amb uns valors socials i mediambientals que van molt més lluny de la simple producció agrària, i destaquen, entre altres, l'eficàcia lluita contra l'erosió, la prevenció dels incendis forestals, la protecció de l'avifauna, i la fixació de la població en unes comarques amb elevats índexs de despoblament.

A la Comunitat Valenciana es cultiven aproximadament uns 10,3 milions d'oliveres, amb una producció mitjana d'un 22.000 tones d'oli (però amb una gran fluctuació, entre 12.500 i 30.000 tones). Les més de 100.000 hectàrees cultivades es distribuïxen al llarg de les tres províncies i són treballades per més de 50.000 olivicultors. Les produccions mitjanes són inferiors als 1.000 kg d'oliva per hectàrea (prop de 250 kg d'oli). Estos 500 kg d'oli que produïx cada olivicultor de mitjana li conferixen la característica de ser el cultiu social per antonomàsia. A més, les 150 almàsseres que treballen hui en dia molen les produccions de varietats autòctones perfectament adaptades a les nostres condicions.

- Vincle natural:
- Climàtic:

La Comunitat Valenciana presenta el típic clima mediterrani, caracteritzat per suaus hiverns, pluges reduïdes, amb màxims a la tardor i primavera, i una forta sequera estival. La influència del Mediterrani, de la massa peninsular i dels centres d'acció atlàntics, configuren la uniformitat pròpia del clima valencià, fet que li conferix a l'oliverar unes particularitats úniques.

Les diferències pròpies de relleu permeten distingir el clima litoral del clima de l'interior. Així, les precipitacions mitjanes se situen en uns nivells entre 500 i 600 mil·límetres anuals, amb certes oscil·lacions que varien entre els 200-300 mm anuals de la zona productora del Vinalopó, fins als 700-800 mm en alguns espais concrets de la Muntanya d'Alacant i al Maestrat de Castelló.

Les temperatures mitjanes anuals en les zones de producció de l'oliverar se situen entre 12 i 16°C, amb importants oscil·lacions entre l'hivern (mitjanes entre 6 i 10°C), i l'estiu (mitjanes superiors, entre 22 i 26°C).

Podem distingir fins a tres zones climàtiques:

- Clima mediterrani típic, s'estén per tot el litoral de la Comunitat Valenciana, des de Vinaròs fins a Dénia. Característic per tindre uns hiverns freds, uns estius frescos, i precipitacions mitjanes.

La gran presencia de olivares de una antigüedad superior a los 500 años ha llevado al Gobierno valenciano a la protección de dicho patrimonio arbóreo mediante la Ley 4/2006, de 19 de mayo, de la Generalitat Valenciana, de protección del Patrimonio arbóreo monumental de la Comunitat Valenciana. Así, en el artículo 4 se protegen de manera genérica todos los árboles que superen los 350 años de edad. Sólo en la comarca del Maestrat hay más de 2.500 olivos milenarios, y muchos más que superan los 350 años de edad.

Recientemente, hay que resaltar la apuesta decidida realizada por el sector y la administración autonómica en mejorar la calidad de los aceites de oliva de la Comunitat Valenciana, mediante la publicación de numerosas normas de calidad dirigidas a optimizar los procesos de producción en campo, de elaboración en almazara, y de envasado y posterior comercialización.

Así, sobresale el control de calidad impulsado por la CV (Certificación y Validación) para el aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana, junto a la constitución del Panel de Catas de Aceite de Oliva de la Comunitat Valenciana, y posterior reconocimiento por parte del COI. Otra iniciativa de colaboración entre el sector y la administración ha sido el desarrollo del Programa de Mejora de la Calidad para el Aceite de Oliva en la Comunitat Valenciana.

El cultivo del olivar representa una actividad económica estrechamente arraigada a todas las comarcas productoras en donde se desarrolla, debido principalmente al carácter permanente de su cultivo. A su alrededor se ha creado un sistema agroindustrial y económico que ha permitido el progreso socioeconómico de las zonas rurales, a la vez que ha permitido el mantenimiento de un cultivo sostenible desde un punto de vista medioambiental, en unas zonas de una climatología y edafología adversa para cualquiera otra producción.

Tal como se ha descrito, el olivar de la Comunitat Valenciana queda representado por el modelo de olivar "tradicional", cuyo cultivo se caracteriza por unas limitadas producciones, de una elevada calidad, y con unos valores sociales y medioambientales que van mucho más lejos de la simple producción agraria, destacando entre otros, la eficaz lucha contra la erosión, la prevención de los incendios forestales, la protección de la avifauna, y la fijación de la población en unas comarcas con elevados índices de despoblamiento.

En la Comunitat Valenciana se cultivan aproximadamente unos 10,3 millones de olivos, con una producción media de unas 22.000 toneladas de aceite (pero con una gran fluctuación, entre 12.500 y 30.000 toneladas). Las más de 100.000 Hectáreas cultivadas se distribuyen a lo largo de las tres provincias, y son trabajadas por más de 50.000 olivicultores. Las producciones medias son inferiores a los 1.000 kg de oliva por hectárea (cerca de 250 kg de aceite). Estos 500 kg de aceite que produce cada olivicultor de media le confieren la característica de ser el cultivo social por antonomasia. Además, las 150 almazaras que operan hoy en día molturan las producciones de variedades autóctonas perfectamente adaptadas a nuestras condiciones.

- Vinculo natural:
- Climático:

La Comunitat Valenciana presenta el típico clima mediterráneo, caracterizado por suaves inviernos, lluvias reducidas, con máximos en otoño y primavera, y una fuerte sequía estival. La influencia del Mediterráneo, de la masa peninsular y de los centros de acción atlánticos, configuran la uniformidad propia del clima valenciano, hecho que le confiere al olivar unas particularidades únicas.

Las diferencias propias de relieve permiten distinguir el clima litoral del clima del interior. Así, las precipitaciones medias se sitúan en unos niveles entre 500 y 600 milímetros anuales, con ciertas oscilaciones que varían entre los 200-300 mm anuales de la zona productora del Vinalopó, hasta los 700-800 mm en algunos espacios concretos de la Montaña de Alicante y en el Maestrat de Castellón.

Las temperaturas medias anuales en las zonas de producción del olivar se sitúan entre 12 y 16°C, con importantes oscilaciones entre el invierno (medias entre 6 y 10°C), y el verano (medias superiores, entre 22 y 26°C).

Podemos distinguir hasta tres zonas climáticas:

- Clima mediterráneo típico, se extiende por todo el litoral de la Comunitat Valenciana, desde Vinaroz hasta Denia. Característico por tener unos inviernos fríos, unos veranos frescos, y precipitaciones medias,

– Clima mediterrani sec, que ocupa la zona des de Dénia fins a l'extrem final de la Comunitat Valenciana. Té unes temperatures altes tant a l'estiu com a l'hivern i les pluges són escasses, esta zona presenta zones amb aridesa,

– Clima mediterrani continental, s'estén per les zones de l'interior més llunyanes al mar Mediterrani. Els hiverns són freds, els estius són frescos, i les precipitacions abundants, a l'hivern poden caure precipitacions en forma de neu.

El cultiu de l'oliverar es desenvolupa principalment en la franja intermèdia de la Comunitat Valenciana, fet que li aporta i li confereix les principals característiques. Així, les importants oscil·lacions tèrmiques entre l'hivern i l'estiu afavorix l'increment de determinats paràmetres de qualitat. D'altra banda, la concentració de les pluges a la tardor i la primavera té molts beneficis sobre el seu cultiu, i sobre la qualitat dels olis elaborats ja que s'aconsegueix suavitzar en gran manera els perfils aromàtics i organolèptics dels olis. Amb la precipitació primaveral aconseguim unes adequades brotades del cultiu, que determinaran les collites d'anys successius. Finalment, i per la influència del mar Mediterrani, i la suavitat de les temperatures que este aporta, tant a l'hivern, com a l'estiu, s'obté la major complexitat aromàtica que conferix a l'oli de la Comunitat Valenciana unes característiques úniques.

· Geogràfic:

El medi natural valencià es pot definir com una fatxada muntanyosa oberta al mar. La seua definició més simple seria la d'una «estreta fatxada muntanyosa que baixa en successius escalons des de l'altiplà i les serralades Ibèrica i Bètica cap al mar Mediterrani». Així, el relleu de la Comunitat Valenciana ve configurat principalment per tres grans sistemes:

- Les muntanyes del nord, que pertanyen a la Serralada Ibèrica.
- Les serres meridionals vinculades a les Serralades Bètiques.
- Les planes centrals, com a límit de l'Altiplà Central.

El relleu comprén des d'espais muntanyosos que, per cert, són els dominants fins a planes i valls intermèdies, per a arribar a la costa. La litologia predominant és la calcària, encara que podem trobar determinats enclavaments on afloren el gres, la marga i el guix.

En general, la cobertura inferior que domina és la mesozoica, composta fonamentalment per roques calcàries (amb una certa alternança de marga i gres), dels períodes cretaci i juràssic. Els materials sedimentaris de períodes més recents componen les superfícies de cultiu, i estan compostes fonamentalment per materials del terciari i quaternari que li conferixen les particularitats pròpies de l'oliverar.

Esta configuració geogràfica tan pròpia ha provocat i delimitat perfectament l'enorme riquesa de l'oliverar valencià per diverses causes:

– El seu cultiu es desenvolupa principalment entre els 300 i els 600 metres d'altitud sobre sòls d'escassa profunditat, i amb uns nivells de calcària activa molt elevats.

– Les plantacions d'oliverar se situen generalment en els vessants muntanyosos menys fèrtils, i es troben poques vegades oliverars en les foies o fons de vall, ja que estes terres s'han reservat sempre a altres cultius.

– Per estar situades en terrenys relativament pobres, amb uns baixos nivells de matèria orgànica i escassa capacitat de retenció d'aigua, l'oliverar té un desenvolupament radical molt profund que li ha adaptat i li permet suportar períodes llargs de sequera.

Els principals factors que aporten a l'oli de la Comunitat Valenciana unes característiques úniques i que acrediten el vincle de la qualitat del producte amb el medi geogràfic són els següents:

– L'antiguitat, riquesa i diversitat varietal del seu cultiu.

– Les limitades produccions vinculades amb el sistema de cultiu de l'oliverar tradicional.

– La disposició orogràfica de les plantacions, entre 300 i 600 metres d'altitud, situades generalment en terrenys d'escassa fertilitat i amb nivells de calcària activa molt elevats.

– Les especials condicions climàtiques de la zona de producció, tant en les temperatures, com de la pluviometria.

– Clima mediterráneo seco, que ocupa la zona desde Denia hasta el extremo final de la Comunitat Valenciana. Tiene unas temperaturas altas tanto en verano como en invierno y las lluvias son escasas, esta zona presenta zonas con aridez,

– Clima mediterráneo continental, se extiende por las zonas del interior más lejanas al mar Mediterráneo. Los inviernos son fríos, los veranos son frescos, y las precipitaciones, abundantes, en invierno pueden caer precipitaciones en forma de nieve.

El cultivo del olivar se desarrolla principalmente en la franja intermedia de la Comunitat Valenciana, hecho que le aporta y le confiere sus principales características. Así, las importantes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano favorece el incremento de determinados parámetros de calidad. Por otra parte, la concentración de las lluvias en el otoño y la primavera tiene enormes beneficios sobre su cultivo, y sobre la calidad de los aceites elaborados ya que se consigue suavizar en gran manera los perfiles aromáticos y organolépticos de los aceites. Con la precipitación primaveral conseguimos unas adecuadas brotaciones del cultivo, que determinarán las cosechas de años sucesivos. Finalmente, y por la influencia del mar Mediterráneo, y la suavidad de las temperaturas que este aporta, tanto en invierno, como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al aceite de la Comunitat Valenciana unes característiques úniques.

· Geográfico:

El medio natural valenciano se puede definir como una fachada montañosa abierta al mar. Su definición más simple sería la de una «estrecha fachada montañosa que baja en sucesivos escalones desde la meseta y las cordilleras Ibérica y Bética hacia el mar Mediterráneo». Así, el relieve de la Comunitat Valenciana viene configurado principalmente por tres grandes sistemas:

- Las montañas del norte, que pertenecen al Sistema Ibérico,
- Las sierras meridionales vinculadas al Sistema Bético,
- Las llanuras centrales, como límite de la Meseta Central.

El relieve comprende desde espacios montañosos, que por cierto, son los dominantes, hasta llanuras y valles intermedios, para llegar a la costa. La litología predominante es la calcárea, aunque podemos encontrar determinados enclaves donde afloran las areniscas, margas y yesos.

En general, la cobertura inferior que domina es la mesozoica, compuesta fundamentalmente por rocas calcáreas (con una cierta alternancia de margas y areniscas), de los períodos Cretácico y Jurásico. Los materiales sedimentarios de períodos más recientes componen las superficies de cultivo, y están compuestas fundamentalmente por materiales del Terciario y Cuaternario que le confieren las particularidades propias del olivar.

Esta configuración geográfica tan propia ha provocado y delimitado perfectamente la enorme riqueza del olivar valenciano por varias causas:

– su cultivo se desarrolla principalmente entre los 300 y los 600 metros de altitud sobre suelos de escasa profundidad, y con unos niveles de caliza activa muy elevados,

– las plantaciones de olivar se sitúan generalmente en las laderas montañosas menos fértiles, encontrando en pocas ocasiones olivares en las hoyas o fondos de valle, ya que dichas tierras se han reservado siempre a otros cultivos,

– por estar situadas en terrenos relativament pobres, con unos bajos niveles de materia orgánica, y escasa capacidad de retención de agua, el olivar tiene un desarrollo radical muy profundo que le ha adaptado y permite soportar periodos largos de sequia.

Los principales factores que aportan al aceite de la Comunitat Valenciana unes característiques úniques, y que acreditan el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

– La antigüedad, riquesa y diversidad varietal de su cultivo,

– Las limitadas producciones vinculadas con el sistema de cultivo del olivar tradicional,

– La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, situadas generalmente en terrenos de escasa fertilitat, y con niveles de caliza activa muy elevados,

– Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas, como de la pluviometría,

– La proximitat del Mediterrani, amb la consegüent suavitat de clima que li conferix.

– La massa peninsular i els centres d'acció atlàntics, li conferixen a l'oliverar unes particularitats úniques.

Davant d'estes condicions, les varietats de la Comunitat Valenciana queden perfectament adaptades als seus sistemes de cultiu, i s'obté un oli d'una qualitat molt elevada des de temps immemorials. Així, des dels escrits en les *Observaciones* de Cavanilles fins a les últimes publicacions es destaca l'oli de la Comunitat Valenciana per la seua qualitat.

Amb l'objectiu de reconèixer esta qualitat i determinar la vinculació entre la procedència de l'oli de la Comunitat Valenciana i les seues característiques, des de l'administració autonòmica s'ha treballat fonamentalment en tres línies:

– Es constituïx un Panell de Tasts d'Oli d'Oliva de la Comunitat Valenciana l'any 1994, amb la finalitat de regular el seu funcionament, i certificar la qualitat de l'oli de la Comunitat Valenciana. Este panell està hui en dia reconegut pel Ministeri d'Agricultura i pel Comitè Oleícola Internacional, i ha realitzat més de mils tasts d'olis d'oliva verge des del seu naixement.

– S'instaura el Programa de Qualitat de la Comunitat Valenciana per a l'Oli d'Oliva Verge, vinculat a la marca de qualitat CV (certificació i validació) des de l'any 1999, amb l'objectiu de certificar i assegurar la qualitat de l'oli produït a la Comunitat Valenciana,

– Des de l'any 1995, se celebra el Concurs d'Olis d'Oliva Verge Extra de la Comunitat Valenciana, en el qual col·laboren la Conselleria d'Agricultura i l'Ajuntament d'Utiel, en el qual es presenten a concurs olis produïts a la Comunitat Valenciana.

G) Nom i adreça de les autoritats o organismes encarregats de verificar el compliment d'allò que s'ha indicat en el plec, i les seues funcions específiques:

Nom: Certifood, SL

Adreça: Seu central de Madrid

C/ Cristóbal Bordiu, 35, 4ª planta, oficina 415

28003 Madrid

Tel.: 91 745 00 14

Fax: 91 579 24 76

Web: <http://www.certifood.org>

L'estructura de control i certificació està autoritzada per l'autoritat competent, i complix amb els requisits establits en la norma UNE-EN-45011. Les principals funcions de l'entitat seran les de controlar i certificar el grau de compliment dels diferents associats a la denominació d'origen de les condicions exposades en el present plec de condicions. Així, i en relació al sistema de qualitat dels subministradors, avaluarà, entre altres, el compliment dels següents requisits particulars:

– Prova documental sobre l'existència de declaracions anuals per part dels productors en les quals es detallen, entre altres, les referències cadastrals de les parcel·les i la seua ubicació, extensió, estimació d'aforaments, i s'acreditarà amb això que les olives procediran d'oliverars situats en la zona de producció i en aquells que s'haja constatat el cultiu de la varietats autoritzades.

– L'existència de sistemes de control, seguiment i registre de les pràctiques agrícoles i producció usades i que estes complixen allò que s'ha estipulat en document normatiu i garantixen la traçabilitat del producte.

– Extracció de l'oli en les almàsseres davall les condicions establides en el present plec, i l'emmagatzemaran en instal·lacions adequades per a garantir la seua òptima conservació.

– Supervisió, en la fase d'emmagatzemament, del manteniment de les condicions físiques, químiques i organolèptiques dels olis, ja que existix un pla de vigilància durant la vida comercial dels olis, i procediments que impedisquen, en cas de detectar-se olis de qualitat inferior a l'establida, que estos es distribuïsquen i comercialitzen en el mercat sota la denominació d'origen protegida.

– Que les estructures agràries organitzades, amb la finalitat de mantindre les característiques i tipicitat dels olis, envasen estos en la zona geogràfica.

– La proximidad del Mediterráneo, con la consiguiente suavidad de clima que le confiere,

– La masa peninsular y los centros de acción atlánticos, le confieren al olivar unas particularidades únicas.

Ante estas condiciones, las variedades de la Comunitat Valenciana quedan perfectamente adaptadas a sus sistemas de cultivo, obteniendo un aceite de una calidad muy elevada desde tiempos inmemoriales. Así, desde los escritos en las *Observaciones* de Cavanilles hasta las últimas publicaciones se destaca el aceite de la Comunitat Valenciana por su calidad.

Con el objetivo de reconocer esta calidad y determinar la vinculación entre la procedencia del aceite de la Comunitat Valenciana y sus características, desde la administración autonómica se ha trabajado fundamentalmente en tres líneas:

– Se constituye un panel de catas de aceite de oliva de la Comunitat Valenciana en el año 1.994, con el fin de regular su funcionamiento, y certificar la calidad del aceite de la Comunitat Valenciana. Este panel está hoy en día reconocido por el Ministerio de Agricultura, y por el Comité Oleícola Internacional, y ha realizado más de mil catas de aceites de oliva virgen desde su nacimiento,

– Se instaura el programa de calidad de la Comunitat Valenciana para el Aceite de Oliva Virgen, vinculado a la marca de calidad CV (Certificación y Validación) desde el año 1.999, con el objetivo de certificar y asegurar la calidad del aceite producido en la Comunitat Valenciana,

– Desde el año 1.995 se celebra el Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana, en el que colaboran la Conselleria de Agricultura y el Ayuntamiento de Utiel, en el que se presentan a concurso aceites producidos en la Comunitat Valenciana.

G) Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego, y sus funciones específicas:

Nombre: Certifood, SL.

Dirección: Sede Central de Madrid

C/ Cristóbal Bordiu, 35 4ª planta, oficina 415

28003 Madrid

Tel.: 91 745 00 14

Fax: 91 579 24 76

Web: <http://www.certifood.org>

La estructura de control y certificación está autorizada por la autoridad competente, y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN-45011. Las principales funciones de la entidad serán las de controlar y certificar el grado de cumplimiento de los diferentes asociados a la Denominación de Origen de las condiciones expuestas en el presente pliego de condiciones. Así, y en relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

– Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de la variedades autorizadas.

– La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

– Extracción del aceite en las almazaras bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

– Supervisión, en la fase de almacenamiento, del mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación de origen protegida.

– Que las estructuras agrarias organizadas, al objeto de mantener las características y tipicidad de los aceites, envasan éstos en la zona geográfica.

La contraetiqueta numerada expedida per l'organisme de control, garantirà que els olis que tenen la denominació complixen els requisits del plec de condicions.

H) Norma específica per a l'etiquetatge:

L'oli emparat per la DOP Oli de la Comunitat Valenciana es comercialitzarà en recipients que no perjudiquen la seua qualitat i que seran aprovats pel Consell Regulador.

L'envàs utilitzat anirà proveït d'una contraetiqueta numerada que serà controlada, subministrada i expedida pel Consell Regulador, d'acord amb les normes establides en el manual de qualitat. En les etiquetes haurà de figurar el nom DOP Oli de la Comunitat Valenciana en caràcters clars i indelebles, a més de les indicacions previstes per les normes d'etiquetatge.

Així mateix, figurarà un símbol gràfic constituït pel logotip específic i unívoc que s'utilitza indissociablement amb la denominació d'origen protegida.

I) Requisits que s'han de complir:

– Llei 25/1970, de 2 de desembre, Estatut de la Vinya, el Vi i els Alcohols.

– Decret 835/1972, de 23 de març, pel qual s'aprova el reglament de la Llei 25/1970.

– Reglament 510/2006, del Consell, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

– Reglament (CE) 1898/2006, de la Comissió, de 14 de desembre de 2006, que estableix les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 510/2006, del Consell, sobre la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris.

– Reial Decret 1069/2007, de 27 de juliol, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció en el registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides i l'oposició a estes.

La contra etiqueta numerada expedida por el organismo de control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

H) Norma específica para el etiquetado:

El aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» se comercializará en recipientes que no perjudiquen la calidad del mismo, y que serán aprobados por el Consejo Regulador.

El envase utilizado irá provisto de una contra etiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el manual de calidad. En las etiquetas deberá figurar el nombre DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» en caracteres claros e indelebles, además de las indicaciones previstas por las normas de etiquetado.

Asimismo, figurará un símbolo gráfico constituido por el logotipo específico y unívoco que se utiliza indissociablemente con la denominación de origen protegida.

I) Requisitos que deban de cumplirse:

– Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes,

– Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970,

– Reglamento 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios,

– Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006 que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

– Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y la oposición a ellas.