

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2020/C 263/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾, en un plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»

N.º UE: PDO-ES-0720-AM01 – 1.2.2016

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Asociación para la promoción de la DO Aceite de la Comunitat Valenciana
C/Sagunto, 39. 12400 Segorbe

2. Estado miembro o Tercer País

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [Estructura de control]

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

5.1. Descripción del producto (apartado C) Descripción del producto del pliego de condiciones y apartado 3.2 del documento único):

Se modifican los siguientes parámetros analíticos: K270, ácido oleico, ácido palmítico, ácido eicosanoico, mediana de frutado, mediana de picante y mediana de amargo.

Razones que motivan las modificaciones:

El actual pliego de condiciones de la DOP Aceite de la Comunitat Valenciana refleja las características de los aceites virgen extra en la zona obtenidos en el período anterior a 2007, año en el que se iniciaron los trámites de registro de la DOP.

En los últimos años, especialmente a partir de 2010, se observa un marcado cambio en la climatología de la Comunitat Valenciana, consistente en una prolongada sequía y temperaturas medias en valores superiores a los valores que venían siendo normales.

Desde, aproximadamente, el año 2000, hay un mayor número de años en los que, cada mes, la temperatura media está por encima de los valores medios normales de los años anteriores. Este aumento es especialmente acusado en los meses de verano, hecho que evidencia un aumento global de las temperaturas.

En lo que respecta a las precipitaciones, es importante resaltar que el clima mediterráneo se caracteriza por tener precipitaciones normalmente concentradas en otoño e invierno, por lo tanto, debe estudiarse la evolución de las lluvias en estos meses. Por tanto, los meses más lluviosos históricamente han sido de septiembre a diciembre. Desde el año 2000 hay una tendencia a la baja en la media de precipitaciones de esos meses.

Existe una circunstancia, consecuencia del cambio climático, a tener en cuenta, y es que, en los últimos años, a menudo estas precipitaciones tienen lugar en unos pocos días. Se trata de episodios de lluvias intensas que apenas duran 2-3 días. De este modo, la escorrentía es muy acusada, de manera que el agua aprovechable para los cultivos es limitada, la retención de humedad en el suelo es menor y, en definitiva, el cultivo consigue un menor rendimiento de las precipitaciones.

Estos cambios climatológicos tienen inevitablemente una repercusión directa en los parámetros físico-químicos del aceite. La composición de los ácidos grasos depende de la zona de producción (latitud y condiciones climáticas), de la variedad de aceituna y de su grado de madurez.

Los cambios en los parámetros analíticos vienen motivados por una marcada variación en la climatología de la Comunitat Valenciana, ya descrita. Estas nuevas condiciones climáticas influyen directamente en el ciclo de cultivo del olivo: las fechas de floración se adelantan y aumenta el período vegetativo. La repercusión sobre el fruto se centra en un aumento del contenido en ácidos grasos poliinsaturados, especialmente el ácido linoleico. Este ácido presenta dobles enlaces conjugados, lo que favorece la formación de cromóforos que absorben en la región del ultravioleta y, por consiguiente, dan lugar a un valor del parámetro K270 ligeramente superior al que se había propuesto inicialmente en el pliego de condiciones. Por este motivo es necesario que los valores del parámetro K270 se adecuen a la realidad de los aceites DOP Comunitat valenciana, siempre ligados a las características climáticas de la zona geográfica.

En lo que respecta a la mediana de frutado, la propuesta de modificación es que los valores sean $> 2,5$, con el objeto de que estén incluidas las características de los aceites de esta DOP de frutado maduro.

Unas temperaturas más elevadas hacen que se adelante la madurez del fruto, de modo que se obtienen aceites de frutado maduro, menos intensos y más dulces en el caso de variedades como la Serrana, Farga o Morruda, mientras que la disminución de precipitaciones puede llevar a que los amargos y picantes característicos de algunas de las variedades como Blanqueta o Villalonga, se acentúen.

Tras varios años repitiéndose el mismo patrón climatológico (bajas precipitaciones y temperaturas más altas) y recopilando analíticas de aceites obtenidos en la zona, es necesario adaptarse a las nuevas condiciones y modificar determinados parámetros para que el pliego de condiciones sea acorde con la realidad de la producción de aceite de la Comunitat Valenciana.

Esta modificación genera cambios en el pliego de condiciones (apartado C) y en el documento único (apartado 3.2). Los puntos que se modifican en ambos documentos son los siguientes:

Redacción anterior:

«Aceite Virgen Extra:

- $K270 \leq 0,15$
- Contenido en ácido oleico entre el 70 y 82 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmítico entre 9,5 y 12 % del contenido en ácidos grasos totales.
- ácido eicosanoico menor de 0,5 % del contenido en ácidos grasos totales
- Mediana de frutado > 3 y < 6
- Mediana de picante será > 1 y < 3
- Mediana de amargo será > 1 y < 3
- La relación entre la mediana de frutado y las medianas de amargo y picante, resultará de forma que el aceite se caracterice como Equilibrado.»

Nueva redacción:

«Aceite Virgen Extra:

- $K270 < 0,18$
- Contenido en ácido oleico entre el 60 y 82 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmítico entre 7,5 y 20 % del contenido en ácidos grasos totales.
- ácido eicosanoico menor de 0,4 % del contenido en ácidos grasos totales
- Mediana de frutado $> 2,5$
- Mediana de picante será $\geq 1,5$
- Mediana de amargo será $\geq 1,5$
- La relación entre la mediana de frutado y las medianas de amargo y picante, resultará de forma que el aceite se caracterice como Equilibrado. Esto implica que en ningún caso las medianas de amargo y picante superarán en 2 unidades a la mediana de frutado.»

5.2. Prueba del origen [apartado E), «Prueba del origen», del pliego de condiciones]

Se redacta el apartado E), «Prueba del origen», del pliego de condiciones, estableciendo un mejor sistema de control del origen del producto y definiendo los registros que deben existir en el mismo.

Razones que motivan esta nueva redacción del apartado:

En la nueva redacción de este apartado se describen los procedimientos concretos de control que están establecidos. Anteriormente estaba estructurado con un nivel de detalle más acorde con un manual de calidad. Se ha modificado, por tanto, para describir del modo adecuado los elementos necesarios para llevar a cabo el control de la DOP Aceite de la Comunitat Valenciana.

Esta modificación genera cambios en el pliego de condiciones.

Redacción anterior del apartado E), «Prueba del origen», del pliego de condiciones:

- «— 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 cumplan 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.»

Nueva redacción del apartado E), «Prueba del origen», del pliego de condiciones:

«Los elementos que prueban que el aceite es originario de la zona delimitada son los procedimientos de control y certificación, que tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

- Registro de olivares con la identificación de variedades, personas titulares de la explotación y parcelas por las que se solicita la inscripción
- Registro de industrias de elaboración y envasado con la identificación del titular de la industria y de las instalaciones a inscribir
- Autocontrol de los operadores inscritos: los operadores inscritos llevan registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones y el origen de la materia prima. El contenido de este autocontrol está definido en el manual de gestión de calidad.
- Trazabilidad: en todas las fases de producción, elaboración y envasado se lleva a cabo la trazabilidad que permita comprobar el origen del aceite DOP. Concretamente, el sistema de trazabilidad implementado permitirá mostrar la correlación entre cada lote de materia prima y cada lote de "Aceite de la Comunitat Valenciana" suministrado.
- Control y certificación: el organismo de control supervisa el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad y el control del proceso de elaboración. Además, realiza el control de las características del aceite definidas en el presente pliego de condiciones. Los controles se basan en inspecciones periódicas, revisión de la documentación (libros de registro) y la calidad del aceite envasado.
- Cuando no se cumplan los requisitos de este pliego de condiciones no podrá comercializarse el aceite bajo el amparo de la DOP.»

5.3. Descripción del método de obtención del producto [apartado F) del pliego de condiciones]

La anterior redacción recogía muy exhaustivamente todas las prácticas de cultivo y operaciones de elaboración del aceite que se llevaban a cabo, tuvieran o no efecto directo sobre las características diferenciales del producto. Procedía simplificar este apartado.

Razones que motivan esta nueva redacción del apartado:

La anterior descripción del método de obtención contenía una descripción demasiado extensa a la vez que muy genérica. Se ha modificado el apartado y se presenta de un modo más resumido e incluyendo las prácticas concretas que se llevan a cabo en la zona y que contribuyen a que el aceite DOP Comunitat Valenciana tenga su carácter propio.

Esta modificación genera cambios en el pliego de condiciones.

Redacción anterior «apartado F), «Descripción del método de obtención del producto», del pliego de condiciones:

- «— Las plantaciones se disponen en filas, con una densidad media de plantación de 101,7 olivos por hectárea (con un marco aproximado de 10 × 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 al 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
 - Riego
 - Control de plagas y enfermedades
- 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.
- Solo 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 sobrepasar 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 físico-químicas y organolépticas del aceite.
 - Solo 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, 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 de Aceite de la Comunitat Valenciana podrá realizarse en cualquier empresa, sin ningún tipo de restricción geográfico.
 - El envasado se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto y podrán ser de PET, vidrio, metal revestido, o cerámica, todos de uso alimentario. Se dará preferencia a los envases que mejor aíslen el producto de la exposición a la luz, al calor, etc...
 - El volumen máximo del envase será de 5 litros, permitiendo los volúmenes de envasado de 100 cc, 250 cc, 500 cc, 750cc, 1,0 l, 2,0 l, 2,5 l, 3 l, y 5 l.»

Nueva redacción del apartado F), «Descripción del método de obtención del producto», del pliego de condiciones:

«La recolección, exclusivamente de aceituna de vuelo, se realiza directamente del árbol bien por métodos tradicionales de ordeño o vibración y extendiendo sobre el suelo mantas para evitar el deterioro de la oliva y el contacto con el suelo o con máquinas cosechadoras.

El sistema de transporte de la aceituna a la industria de elaboración es siempre a granel, en cajas o contenedores rígidos de capacidad limitada o en remolque, de forma que se evite el daño o deterioro del fruto. Está prohibido el transporte en sacos por el deterioro que producen en el fruto.

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

No se admiten los aceites obtenidos del repaso de orujo o del alperujo.»

5.4. Vínculo con el medio [apartado H) del pliego de condiciones y apartado 5) del documento único]

Se modifica el apartado del vínculo con el medio:

- a) Se actualizan los datos de temperaturas y pluviometría reales de los últimos años.

b) Se modifican algunos parámetros analíticos del aceite:

- nivel de frutado → > 2,5 (antes, > 5)
- nivel de atributo picante → ≥ 1,5 (antes, entre 1 y 3)
- se añade que las medianas de amargo y picante superarán en 2 unidades a la mediana de frutado, por lo que siempre cumplirán la característica de ser aceites equilibrados

Razones que motivan esta nueva redacción del apartado:

Tal como se indica en el apartado 5.1, en los últimos años se ha observado un marcado cambio en la climatología de la Comunitat Valenciana. Era necesario redactar de nuevo el vínculo reflejando los parámetros climáticos actualizados.

Por otra parte, en la presente solicitud de modificación del pliego de condiciones se propone la modificación de los valores de varios parámetros analíticos del aceite (véase el apartado 5.1). Algunos de estos parámetros aparecen también en el vínculo, por lo que han de tener los mismos valores que en el apartado «Descripción del producto».

La base de estas modificaciones está en la variación de las características climáticas durante los últimos años. Un ligero aumento de las temperaturas ligado a precipitaciones notablemente más escasas se refleja en los parámetros analíticos y organolépticos del aceite DOP Comunitat Valenciana.

Estas temperaturas, suaves en invierno (medias entre 7 °C y 11 °C) y cálidas en verano (medias superiores entre 22 °C y 26 °C) son las responsables de que las fechas de floración se adelanten y por tanto el período vegetativo sea más prolongado.

La repercusión sobre el fruto se centra en un aumento del contenido en ácidos grasos insaturados, especialmente de los ácidos oleico y linoleico. Este último ácido presenta dobles enlaces conjugados, lo que favorece la acción de cromóforos que absorben la región del ultravioleta y, por consiguiente, dan lugar a un valor del parámetro K270 ≤ 0,18

La repercusión sobre el fruto de todos los parámetros de lluvia y temperatura es un contenido de moderado a relativamente elevado de ácido oleico que, de media, oscila, para las variedades protegidas, entre el 60 % y el 82 %; ácido linoléico > 8 % o ácido palmítico entre 7,5 % y 20 %.

Con las modificaciones propuestas se pretende describir el aceite que a día de hoy se está obteniendo en la zona protegida y al tiempo no rebajar la calidad del aceite.

Esta modificación genera cambios en el pliego de condiciones (apartado H) y en el documento único (apartado 5). En ambos documentos los respectivos apartados quedan redactados como sigue:

Redacción anterior del apartado H) del pliego de condiciones y del apartado 5) del documento único:

«Factores naturales

La zona delimitada 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 del clima en el área geográfica. En concreto, los factores climáticos resultan especialmente homogéneos en los períodos clave del cultivo, es decir, en floración, en la evolución final del engorde de la aceituna y en el momento de acumulación de aceite. Así:

- *Las temperaturas medias anuales en la zona 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). Estas temperaturas son favorables para la evolución fenológica del olivar.*
- *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, como mínimo en algunos años especialmente secos, hasta los 700-800 mm.*

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 ligeras alternancias 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 procedentes de Terra Rossa Mediterránea con buena textura y estructura, bien drenados y especialmente adecuados para el cultivo del olivo.

El relieve de la zona geográfica comprende abancalamientos desde espacios montañosos hasta los valles que forman las estribaciones de los sistemas Ibérico y Bético, que van en descenso en dirección Este hacia el litoral. El cultivo del olivo ha quedado restringido entre 300 y 600 metros de altitud respecto al nivel del mar como resultado del avance, desde el litoral hacia el Oeste, de las plantaciones de frutales en intensivo, especialmente cítricos en regadío, que han conducido a una distribución muy homogénea en las condiciones ecológico ambientales del olivar del área geográfica delimitada. El olivo, junto con el almendro y el algarrobo conforman el paisaje agrario mayoritario del Levante de la Península Ibérica, denominado “arbolado de secano”.

Factores humanos

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 Vía 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 fácil 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 botánico 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 toda la zona productora de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

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.

En el área geográfica delimitada se mantiene una distribución parcelaria particular: minifundismo acusado, parcelas con pendientes pronunciadas, de accesos limitados, abancalamientos con márgenes de piedra seca, suelos con alto riesgo de desertificación y de incendios forestales, terrenos relativamente pobres, con bajos niveles de materia orgánica y escasa capacidad de retención de agua; que convierten al olivar del área geográfica delimitada como un agente ecológico fundamental en el ecosistema.

Como consecuencia, la gestión parcelaria del área geográfica delimitada responde a una economía familiar agraria de secano minifundista, por lo general integrada en los procesos de obtención del aceite por medio de organizaciones tipo cooperativa y con niveles elevados de autoconsumo. El agricultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar.

Estudiadas las condiciones climáticas, edáficas, medioambientales y antropológicas del área geográfica, y analizadas junto con la evolución fenológica de los olivos de la misma, se deduce que el área geográfica delimitada se trata de una unidad homóloga por lo que a las condiciones de cultivo del olivo se refiere. Este estudio concluye estableciendo una homogeneidad de la ecología olivícola en toda el área geográfica delimitada.

Carácter específico del producto

La especificidad del “Aceite de la Comunitat Valenciana” se debe fundamentalmente a su composición varietal. Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. De ellas se obtiene un aceite con unas características que lo hacen único, tanto por la composición en ácidos grasos como por las cualidades organolépticas.

Así, en el área geográfica delimitada se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando los niveles relativamente elevados de ácido oleico, linoleico y ácido linolénico. Como consecuencia el “Aceite de la Comunitat Valenciana” presenta una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

Desde el punto de vista organoléptico este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática. El nivel de frutado será superior a 5, con aromas de aceitunas verdes, de almendra alloza, hoja verde, a cítricos, plátano y hierba. Los niveles de los atributos picante y amargo se situarán entre los valores 1 y 3. De acuerdo con lo anterior, la relación entre el nivel de frutado y los niveles de amargo y picante dará como resultado un aceite equilibrado.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Los principales factores que aportan al "Aceite de la Comunitat Valenciana" unas características únicas, y que demuestran el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. Estas representan, en el área geográfica delimitada, la antigüedad, riqueza y diversidad varietal propia del Levante de la Península Ibérica. Se trata de variedades bien adaptadas a nuestras condiciones ya que es material vegetal seleccionado y propagado vegetativamente por nuestros agricultores, desde hace mucho tiempo.

El perfil varietal y la orografía determinan un período de recolección de la cosecha muy largo, desde octubre hasta febrero, en el área geográfica delimitada. Se obtienen producciones limitadas, debido al característico minifundio. El agricultor planifica el cultivo, decidiendo el inicio de la recolección sobre cada parcela que cultiva en función del nivel de maduración de porciones pequeñas de su producción, permitiendo una programación más precisa de la recolección. Con todo ello se garantiza un flujo de partidas de recolección a molturación continuo, homogéneo en maduración y sin almacenamientos intermedios, que aseguran la calidad de la materia prima para la obtención de aceite con las cualidades organolépticas y físico químicas que lo caracterizan.

La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, suponen una integral térmica entre el día y la noche favorable para la generación de los componentes del fruto responsables de los niveles de frutado, amargo y picante. El terreno en el que se sitúa generalmente el olivar, de escasa fertilidad y con niveles de caliza activa muy elevados, es otro de los factores que determinan sus particulares características organolépticas.

Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas como de la pluviometría. 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, por la suavidad de las temperaturas que aporta el mar Mediterráneo, tanto en invierno como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al "Aceite de la Comunitat Valenciana" unas características únicas.»

Nueva redacción del apartado H) del pliego de condiciones y del apartado 5) del documento único:

«Factores naturales

La zona delimitada 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 del clima en el área geográfica. En concreto, los factores climáticos resultan especialmente homogéneos en los períodos clave del cultivo, es decir, en floración, en la evolución final del engorde de la aceituna y en el momento de acumulación de aceite. Así:

- Las temperaturas medias anuales en la zona de producción del olivar se sitúan entre 15 y 18 °C, con importantes oscilaciones entre el invierno (medias entre 7 y 11 °C), y el verano (medias superiores, entre 22 y 26 °C). Estas temperaturas son favorables para la evolución fenológica del olivar.
- Las precipitaciones medias se sitúan en unos niveles entre 400 y 500 milímetros anuales, con ciertas oscilaciones que varían entre los 200-300 mm anuales, como mínimo en algunos años especialmente secos, hasta los 700-800 mm. En los últimos años se está consolidando una tendencia de disminución de precipitaciones en la zona.

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 ligeras alternancias 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 procedentes de Terra Rossa Mediterránea con buena textura y estructura, bien drenados y especialmente adecuados para el cultivo del olivo.

El relieve de la zona geográfica comprende abancalamientos desde espacios montañosos hasta los valles que forman las estribaciones de los sistemas Ibérico y Bético, que van en descenso en dirección Este hacia el litoral. El cultivo del olivo ha quedado restringido entre 300 y 600 metros de altitud respecto al nivel del mar como resultado del avance, desde el litoral hacia el Oeste, de las plantaciones de frutales en intensivo, especialmente cítricos en regadío, que han conducido a una distribución muy homogénea en las condiciones ecológico ambientales del olivar del área geográfica delimitada. El olivo, junto con el almendro y el algarrobo conforman el paisaje agrario mayoritario del Levante de la Península Ibérica, denominado "arbolado de secano".

Factores humanos

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 Vía 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 fácil 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 botánico 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 toda la zona productora de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

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.

En el área geográfica delimitada se mantiene una distribución parcelaria particular: minifundismo acusado, parcelas con pendientes pronunciadas, de accesos limitados, abancalamientos con márgenes de piedra seca, suelos con alto riesgo de desertificación y de incendios forestales, terrenos relativamente pobres, con bajos niveles de materia orgánica y escasa capacidad de retención de agua; que convierten al olivar del área geográfica delimitada como un agente ecológico fundamental en el ecosistema.

Como consecuencia, la gestión parcelaria del área geográfica delimitada responde a una economía familiar agraria de secano minifundista, por lo general integrada en los procesos de obtención del aceite por medio de organizaciones tipo cooperativa y con niveles elevados de autoconsumo. El agricultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar.

Estudiadas las condiciones climáticas, edáficas, medioambientales y antropológicas del área geográfica, y analizadas junto con la evolución fenológica de los olivos de la misma, se deduce que el área geográfica delimitada se trata de una unidad homóloga por lo que a las condiciones de cultivo del olivo se refiere. Este estudio concluye estableciendo una homogeneidad de la ecología olivícola en toda el área geográfica delimitada.

Carácter específico del producto

La especificidad del “Aceite de la Comunitat Valenciana” se debe fundamentalmente a su composición varietal. Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. De ellas se obtiene un aceite con unas características que lo hacen único, tanto por la composición en ácidos grasos como por las cualidades organolépticas.

Así, en el área geográfica delimitada se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando los niveles de moderado a relativamente elevados de ácido oleico, linoleico y ácido linolénico. Como consecuencia el “Aceite de la Comunitat Valenciana” presenta una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

Desde el punto de vista organoléptico este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática. El nivel de frutado será superior a 2,5, quedando caracterizado como de frutado delicado o medio, con aromas de aceitunas verdes, de almendra alioza, hoja verde, cítricos, plátano y hierba. Los niveles de los atributos picante y amargo serán superiores a 1,5. En ningún caso las medianas de amargo y picante superarán en 2 unidades a la mediana de frutado, por lo que siempre cumplirán la característica de ser aceites equilibrados. De acuerdo con lo anterior, la relación entre el nivel de frutado y los niveles de amargo y picante dará como resultado un aceite equilibrado.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto

Los principales factores que aportan al “Aceite de la Comunitat Valenciana” unas características únicas, y que demuestran el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. Estas representan, en el área geográfica delimitada, la antigüedad, riqueza y diversidad varietal propia del Levante de la Península Ibérica. Se trata de variedades bien adaptadas a nuestras condiciones ya que es material vegetal seleccionado y propagado vegetativamente por nuestros agricultores, desde hace mucho tiempo.

El perfil varietal y la orografía determinan un período de recolección de la cosecha muy largo, desde octubre hasta febrero, en el área geográfica delimitada. Se obtienen producciones limitadas, debido al característico minifundio. El agricultor planifica el cultivo, decidiendo el inicio de la recolección sobre cada parcela que cultiva en función del nivel de maduración de porciones pequeñas de su producción, permitiendo una programación más precisa de la recolección. Con todo ello se garantiza un flujo de partidas de recolección a molturación continuo, homogéneo en maduración y sin almacenamientos intermedios, que aseguran la calidad de la materia prima para la obtención de aceite con las cualidades organolépticas y físico químicas que lo caracterizan.

La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, suponen una integral térmica entre el día y la noche favorable para la generación de los componentes del fruto responsables de los niveles de frutado, amargo y picante. El terreno en el que se sitúa generalmente el olivar, de escasa fertilidad y con niveles de caliza activa muy elevados, es otro de los factores que determinan sus particulares características organolépticas.

Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas como de la pluviometría. La zona delimitada cuenta con una media de precipitaciones anuales bastante reducida que además se caracteriza por estar polarizada en dos momentos del año: otoño y primavera. 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, por la suavidad de las temperaturas que aporta el mar Mediterráneo, tanto en invierno como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al "Aceite de la Comunitat Valenciana" unas características únicas.»

5.5. Estructura de control (apartado I del pliego de condiciones)

Se modifica el nombre y la dirección postal de la estructura de control.

Razones que motivan esta nueva redacción del apartado:

Se trata de una actualización debido al cambio de nombre de la Dirección General.

Esta modificación genera cambios en el pliego de condiciones.

Modificación del pliego de condiciones: Nueva redacción del apartado I), «Estructura de control»

Anterior redacción del apartado I), «Estructura de control»:

«Dirección General de Empresas Agroalimentarias y Pesca
Conselleria de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua
C/ Castán Tobeñas, 77
Complejo administrativo 9 de octubre
Edificio B4 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel. +34 961247305
Correo electrónico: area_calidad@gva.es»

Nueva redacción del apartado I), «Estructura de control»:

«Dirección General de Desarrollo Rural
Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica
Complejo administrativo 9 de octubre
Edificio B0 Planta 2
46018 Valencia
ESPAÑA
Tel. +34 961247305
Correo electrónico: area_calidad@gva.es»

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITE DE LA COMUNITAT VALENCIANA»

N.º UE PDO-ES-0720-AM01 – 1.2.2016

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Aceite de la Comunitat Valenciana»

2. Estado miembro o Tercer País

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.), exclusivamente de las siguientes variedades pomológicamente autóctonas de la Comunitat Valenciana: Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta. La participación de cada una de ellas se encuentra entre los siguientes porcentajes: Serrana: 20-40 %; Villalonga: 20-40 %; Farga: 10-25 %; Blanqueta: 10-25 % y Morrudas: 5-10 %.

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

Aceite Virgen Extra:

- Acidez: < 0,5°
- Índice de Peróxidos: < 15 meq O₂/Kg
- K270 ≤ 0,18
- K232 < 2,50
- Ceras ≤ 250
- Delta K ≤ 0,01
- Contenido en ácido oleico entre el 60 y 82 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido linoleico mayor de 8 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmítico entre 7,5 y 20 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido linolénico menor de 1 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido palmitoleico entre 0,6 y 2,5 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido araquídico menor de 0,6 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Contenido en ácido lignocérico menor de 0,2 % del contenido en ácidos grasos totales.
- Mediana de defectos = 0.
- Mediana de frutado > 2,5
- Mediana de picante será ≥ 1,5
- Mediana de amargo será ≥ 1,5
- La relación entre la mediana de frutado y las medianas de amargo y picante resultará de forma que el aceite se caracterice como Equilibrado. Esto implica que en ningún caso las medianas de amargo y picante superarán en 2 unidades a la mediana de frutado

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

Descripción de las variedades de aceituna:

SERRANA

El fruto maduro tiene forma ovoidal y coloración violeta-negra con lenticelas en la piel. Es una variedad de producción media, rústica y con resistencia a la sequía y a las heladas, pero sensible a la mosca y al repilo.

De maduración temprana y buen rendimiento graso, se cultiva principalmente en la comarca del Alto Palancia, parque natural de las Sierras Calderona y Espadán y sus alrededores, aunque también se encuentran algunos ejemplares en comarcas colindantes.

FARGA

Es una variedad muy antigua originaria del norte de la provincia de Castellón. El fruto tiene un tamaño mediano-pequeño y forma alargada y asimétrica.

Madura tempranamente y tiene una producción medianamente productiva e irregular. Su rendimiento graso es considerable y su cultivo se extiende por las comarcas del Maestrazgo, al norte de la provincia de Castellón y también —aunque en menor medida— en las comarcas colindantes de la Plana Alta y el Alcaatén.

BLANQUETA

Es una variedad originaria de Muro de Alcoy. El fruto tiene forma esférica y, cuando está maduro alcanza un color rojo vinoso a negro.

Se recolecta temprano y su rendimiento graso es medio.

VILLALONGA

Varietal originaria del sur de la provincia de Valencia. El fruto tiene forma esférica y un tamaño elevado aunque su rendimiento es graso. Una vez maduro es de color negro.

Sensible a las heladas y a la sequía, se distribuye casi por toda la provincia de Valencia, por la mayor parte de la de Alicante y aparece algo dispersa por la de Castellón.

MORRUDA

El fruto, de tamaño mediano, tiene una coloración violeta-negra y es ligeramente asimétrico. Su rendimiento graso es medio. Es una variedad rústica y de baja productividad que se distribuye uniformemente por toda la Comunidad Valenciana. No tiene gran presencia a nivel global pero sí es importante en determinadas localidades.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

En la zona protegida contemplada en el punto 4 se cultivan las aceitunas y se elabora el producto acabado.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado de Aceite de la Comunitat Valenciana podrá realizarse en cualquier empresa, sin ningún tipo de restricción geográfica.

El envasado se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto y podrán ser de PET, vidrio, metal revestido, o cerámica, todos de uso alimentario. Se dará preferencia a los envases que mejor aislen el producto de la exposición a la luz, al calor, etc.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

En las inscripciones, rotulaciones o etiquetas identificativas del aceite descrito en el presente pliego de condiciones figurará obligatoriamente las menciones «Denominación de Origen Protegida» y «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Asimismo, irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permita asegurar la trazabilidad. En dichas contraetiquetas figurará la mención «Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana» y su logotipo.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de las aceitunas que se empleen para elaborar el «Aceite de la Comunitat Valenciana», está formada por los términos municipales de sesenta y cinco poblaciones de la Comunitat Valenciana. Estos son: Albocàsser, Tirig, La Salzadella, Sant Mateu, Les Coves de Vinromà, Figueroles, Les Useres, San Juan de Moró, Serra Engarzeran, Torre Endomenech, Vall d'Alba, Vilafamés, Ayódar, Fanzara, Almedijar, Altura, Azuébar, Chóvar, Geldo, Navajas, Segorbe, Soneja, Castellnovo, Teresa, Vall d'Almonacid, Viver, Alcudia de Veo, Alfonteguilla, Artana, Tales, Gátova, Casinos, Alcublas, Gestalgar, Sot de Chera, Villar del Arzobispo, Requena, Utiel, Venta del Moro, Ayora, Cortes de Pallas, Anna, Bicorn, Bolbaite, Chella, Enguera, Millares, Navarrés, Font de la Figuera, Moixent, Vallada, Albaida, Beniatjar, Ontinyent, Alfafara, Alqueria d'Aznar, Cocentaina, Millena, Muro d'Alcoi, Alcoi, Biar, Cañada de Biar, Sax, Villena, Banyeres de Mariola y Onil.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Factores naturales

La zona delimitada 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 del clima en el área geográfica. En concreto, los factores climáticos resultan especialmente homogéneos en los períodos clave del cultivo, es decir, en floración, en la evolución final del engorde de la aceituna y en el momento de acumulación de aceite. Así:

- Las temperaturas medias anuales en la zona de producción del olivar se sitúan entre 15 y 18 °C, con importantes oscilaciones entre el invierno (medias entre 7 y 11 °C), y el verano (medias superiores, entre 22 y 26 °C). Estas temperaturas son favorables para la evolución fenológica del olivar.
- Las precipitaciones medias se sitúan en unos niveles entre 400 y 500 milímetros anuales, con ciertas oscilaciones que varían entre los 200-300 mm anuales, como mínimo en algunos años especialmente secos, hasta los 700-800 mm. En los últimos años se está consolidando una tendencia de disminución de precipitaciones en la zona.

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 ligeras alternancias 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 procedentes de Terra Rossa Mediterránea con buena textura y estructura, bien drenados y especialmente adecuados para el cultivo del olivo.

El relieve de la zona geográfica comprende abancalamientos desde espacios montañosos hasta los valles que forman las estribaciones de los sistemas Ibérico y Bético, que van en descenso en dirección Este hacia el litoral. El cultivo del olivo ha quedado restringido entre 300 y 600 metros de altitud respecto al nivel del mar como resultado del avance, desde el litoral hacia el Oeste, de las plantaciones de frutales en intensivo, especialmente cítricos en regadío, que han conducido a una distribución muy homogénea en las condiciones ecológico ambientales del olivar del área geográfica delimitada. El olivo, junto con el almendro y el algarrobo conforman el paisaje agrario mayoritario del Levante de la Península Ibérica, denominado «arbolado de secano».

Factores humanos

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 Vía 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 fácil 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 botánico 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 toda la zona productora de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

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.

En el área geográfica delimitada se mantiene una distribución parcelaria particular: minifundismo acusado, parcelas con pendientes pronunciadas, de accesos limitados, abancalamientos con márgenes de piedra seca, suelos con alto riesgo de desertificación y de incendios forestales, terrenos relativamente pobres, con bajos niveles de materia orgánica y escasa capacidad de retención de agua; que convierten al olivar del área geográfica delimitada como un agente ecológico fundamental en el ecosistema.

Como consecuencia, la gestión parcelaria del área geográfica delimitada responde a una economía familiar agraria de secano minifundista, por lo general integrada en los procesos de obtención del aceite por medio de organizaciones tipo cooperativa y con niveles elevados de autoconsumo. El agricultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar.

Estudiadas las condiciones climáticas, edáficas, medioambientales y antropológicas del área geográfica, y analizadas junto con la evolución fenológica de los olivos de la misma, se deduce que el área geográfica delimitada se trata de una unidad homóloga por lo que a las condiciones de cultivo del olivo se refiere.

Este estudio concluye estableciendo una homogeneidad de la ecología olivícola en toda el área geográfica delimitada

5.2. *Carácter específico del producto*

La especificidad del «Aceite de la Comunitat Valenciana» se debe fundamentalmente a su composición varietal. Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. De ellas se obtiene un aceite con unas características que lo hacen único, tanto por la composición en ácidos grasos como por las cualidades organolépticas.

Así, en el área geográfica delimitada se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando los niveles de moderado a relativamente elevados de ácido oleico, linoleico y ácido linoléico.

Como consecuencia el «Aceite de la Comunitat Valenciana» presenta una elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados.

Desde el punto de vista organoléptico este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática. El nivel de frutado será superior a 2,5, quedando caracterizado como de frutado delicado o medio, con aromas de aceitunas verdes, de almendra alioza, hoja verde, cítricos, plátano y hierba. Los niveles de los atributos picante y amargo serán superiores a 1,5. En ningún caso las medianas de amargo y picante superarán en 2 unidades a la mediana de frutado, por lo que siempre cumplirán la característica de ser aceites equilibrados. De acuerdo con lo anterior, la relación entre el nivel de frutado y los niveles de amargo y picante dará como resultado un aceite equilibrado.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Los principales factores que aportan al «Aceite de la Comunitat Valenciana» unas características únicas, y que demuestran el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

Las variedades Farga, Serrana, Morrudas, Villalonga y Blanqueta son pomológicamente autóctonas del área geográfica delimitada. Estas representan, en el área geográfica delimitada, la antigüedad, riqueza y diversidad varietal propia del Levante de la Península Ibérica. Se trata de variedades bien adaptadas a nuestras condiciones ya que es material vegetal seleccionado y propagado vegetativamente por nuestros agricultores, desde hace mucho tiempo.

El perfil varietal y la orografía determinan un período de recolección de la cosecha muy largo, desde octubre hasta febrero, en el área geográfica delimitada. Se obtienen producciones limitadas, debido al característico minifundio. El agricultor planifica el cultivo, decidiendo el inicio de la recolección sobre cada parcela que cultiva en función del nivel de maduración de porciones pequeñas de su producción, permitiendo una programación más precisa de la recolección. Con todo ello se garantiza un flujo de partidas de recolección a molturación continuo, homogéneo en maduración y sin almacenamientos intermedios, que aseguran la calidad de la materia prima para la obtención de aceite con las cualidades organolépticas y físico químicas que lo caracterizan.

La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, suponen una integral térmica entre el día y la noche favorable para la generación de los componentes del fruto responsables

de los niveles de frutado, amargo y picante. El terreno en el que se sitúa generalmente el olivar, de escasa fertilidad y con niveles de caliza activa muy elevados, es otro de los factores que determinan sus particulares características organolépticas.

Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas como de la pluviometría. La zona delimitada cuenta con una media de precipitaciones anuales bastante reducida que además se caracteriza por estar polarizada en dos momentos del año: otoño y primavera. 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, por la suavidad de las temperaturas que aporta el mar Mediterráneo, tanto en invierno como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al «Aceite de la Comunitat Valenciana» unas características únicas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

http://www.agricultura.gva.es/pc_aceitecomunitatvalenciana
