

### III. OTRAS DISPOSICIONES

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

**13650** *Resolución de 23 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Alcaraz.*

En el Diario Oficial de Castilla-La Mancha de 13 de febrero de 2009 se publicó Resolución de 28/01/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Alcaraz, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 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 alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 12 de marzo de 2009, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la indicación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Alcaraz en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Alcaraz, publicado en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha de 13 de febrero de 2009, mediante Resolución de 28/01/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de dicha comunidad autónoma, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Alcaraz, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 23 de julio de 2009.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

## ANEXO

A) Nombre del producto agrícola/alimenticio con la D.O.

Aceite de oliva virgen extra.

Denominación de Origen Aceite Montes de Alcaraz.

B) Descripción del producto.

1. Características físicas, químicas y organolépticas.

1.1 Descripción general. Aceite de oliva virgen extra que procede del fruto del olivo de la especie *Olea Europea L.*, a partir de las distintas variedades de olivo existentes en la zona: Picual, que es la mayoritaria, también denominada Salgar, Cornicabra, y en menor medida, Arbequina, Picudo y Manzanilla, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Las aceitunas con destino a la obtención de aceites de la D.O. Aceite Montes de Alcaraz, deberán poseer un índice de madurez -sólo en muestra del árbol-, comprendido entre valores de 3 y 5, según el método desarrollado por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnía, finca Venta del Llano de Mengíbar, Jaén.

1.2 Características físico-químicas y organolépticas de los aceites de Montes de Alcaraz. Los aceites de la D.O. Aceite Montes de Alcaraz deberán tener la calificación de «virgen extra». En materia de puntuación organoléptica, la mediana de defectos será igual a cero (= 0) y la mediana del frutado igual o superior a dos puntos y medio ( $\geq 2,5$ ).

La acidez máxima (% de ácido oleico) será de 0,5 °.

Índice de peróxidos máximo de 15 meq de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Absorbancia de las radiaciones ultravioletas:

$$K_{270} \leq 0,20$$

$$K_{232} \leq 2,50$$

La suma de humedad e impurezas deberá ser  $\leq 0,1$  %.

Los aceites amparados por la D.O. Aceite Montes de Alcaraz son los de mayor prevalencia de la variedad Picual en Castilla la Mancha, debido a su localización geográfica en una zona de transición. Por ello presentarán intensidades medias de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades prioritaria, la Picual y de la secundaria, Cornicabra, y en menor medida, manzana, almendra, etc., propios de otras variedades. Serán aceites equilibrados, con mantenimiento de una línea uniforme y proporcional, tanto en el frutado como en las intensidades de amargo y picante.

Frutado. El atributo frutado de aceituna (verde o madura) está presente en todos los aceites de Montes de Alcaraz, en una intensidad (mediana del atributo frutado en una cata) superior a 2,5 según el método europeo de cata. Los matices de frutado son el verde o maduro dependiendo de la época de recolección de la aceituna, pudiendo estar presentes los dos simultáneamente.

Los aceites elaborados a principios del mes de diciembre, a partir de aceitunas picual, o los aceites obtenidos a partir de aceitunas cornicabra a finales del mismo mes, presentan mayoritariamente frutados verdes, tornándose a frutados maduros conforme avanza la recolección, hasta finales del mes de enero.

Los frutados verdes de los aceites de Montes de Alcaraz se distinguen por un característico olor a hoja verde o incluso planta de tomate, recuperando en boca y en nariz las notas de verde hoja.

Los matices de otras frutas también deberán estar presentes en los aceites de Montes de Alcaraz.

Amargo. El amargo es un atributo característico de los aceites de Montes de Alcaraz, presente en ellos con intensidad media, según la hoja de perfil fijada por la norma CE N.º 796/2002 y COI T20/Doc.nº5 Rev.1 de 1996 (hoja en la que se analiza la intensidad de cada atributo sobre una escala no estructurada).

Picante. Los aceites de Montes de Alcaraz evolucionan en boca hacia picante, también según la hoja de perfil citada.

Otros sabores. Los aceites de Montes de Alcaraz presentan, en ocasiones, de forma perceptible, otros sabores como la almendra verde o madura, manzana, higuera, tomate, plátano y alcachofa.

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

Composición varietal. La composición varietal de los aceites de Montes de Alcaraz se diferencia con el resto de las denominaciones de origen regionales por su distribución de los porcentajes, propios de la zona de transición entre la llanura manchega y la cordillera prebética. La mezcla de variedades de aceituna dentro de esta zona de producción es inédita en la región, ya que la variedad picual es la predominante en un alto porcentaje, y en algunos municipios incluidos en la comarca y en el ámbito de influencia de la denominación, es la variedad casi exclusiva (sobre todo en los municipios con mayor producción de aceituna).

Esta prevalencia de la variedad picual confiere a los aceites unas características físico-químicas y organolépticas diferenciadas de aceites producidos en otras zonas de Castilla la Mancha.

Composición en ácidos grasos. Abundando en la diferenciación de estos aceites, si nos centramos en la composición en ácidos grasos veremos que la variedad Picual mayoritaria, con porcentajes relevantes de Cornicabra, le confiere al aceite una personalidad propia, también en su composición química.

Los resultados de los análisis efectuados en el Laboratorio Agroalimentario de Granada dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, sobre muestras de aceite procedentes de las cuatro almazaras de la zona indican que presentan valores muy bajos de los parámetros de calidad físico-química reglamentada considerados (acidez  $\leq 0,8^\circ$ ; índice de peróxidos  $\leq 20$  meq  $O_2$ /kg;  $K_{270} \leq 0,20$ ;  $K_{232} \leq 2,5$ ), encuadrándose, todos ellos, dentro de la categoría «virgen extra». Estos resultados son confirmados cada año por los análisis de autocontrol que se realizan en laboratorios acreditados. Los parámetros de calidad físico-química reglamentada aplicados al aceite de oliva virgen son penalizadores, de forma que valores bajos de los mismos indican alta calidad del producto, y viceversa.

Además de la analítica de calidad, debemos destacar diferenciación en la analítica de pureza. Los bajos contenidos en ácido linoleico y ácido linolénico de los aceites de oliva analizados y producidos en la zona de influencia de Montes de Alcaraz, en comparativa con la tabla de valores medios de los ácidos grasos más frecuentes en los aceites de oliva virgen (Fuente: La calidad en el Aceite de Oliva Virgen J.E. Pardo, A. Calcerrada, A. Alvarruiz, 1998), demuestran que los valores registrados en los aceites producidos y extraídos en el ámbito de la Denominación de Origen Montes de Alcaraz sistemáticamente se sitúan en la horquilla superior en lo que concierne al ácido oleico ( $> 80,5\%$  en una horquilla de 56-83%, lo que les confiere gran estabilidad, otra característica diferenciadora de estos aceites), y al esteárico ( $>2,6\%$  en una horquilla de 0,5-3,5 %). A su vez en el caso del ácido linoleico, linolénico y palmítico siempre se sitúan en la parte inferior de la horquilla de valores medios.

A esto hay que añadir que la composición en ácidos grasos de estos aceites de oliva virgen han mostrado valores más próximos a los intrínsecos de la variedad Picual de los que pueden presentar el resto de aceites bajo D.O. en la región, dada la proporción mayoritaria de esta variedad en los aceites de Montes de Alcaraz.

Profundizando en esta última afirmación, hay que citar que las muestras tomadas en las almazaras de la denominación de origen Montes de Alcaraz registran en sus ácidos grasos más relevantes (oleico y linolénico) valores dentro de las medias y desviaciones típicas de la variedad Picual que son superiores en el porcentaje de ácido oleico a la variedad Cornicabra, y muy superiores a Manzanilla y Arbequina, y sensiblemente inferiores en linoleico al resto de variedades. Por tanto los porcentajes varietales en la zona de estudio determinan una composición propia en ácidos grasos, determinada prioritariamente

por el porcentaje medio de variedad Picual, así como también por el porcentaje de Cornicabra en menor medida, valores que otras denominaciones basadas en variedades como Arbequina o Manzanilla no suelen registrar.

Los altos porcentajes en ácido oleico tienen dos consecuencias importantes en la identidad y salubridad de los aceites producidos en la zona:

a) Desde el punto de vista nutricional estos aceites de oliva presentan actividad en la prevención de la arteriosclerosis.

b) Desde el punto de vista de su estabilidad los aceites con mayor contenido en ácido oleico son más estables, ya que son ácidos grasos más difícilmente oxidables.

Por último destacar que el 100% del aceite producido en la zona delimitada por la denominación lo producen integrantes de la denominación de calidad.

C) Delimitación de la zona geográfica. Los municipios incluidos en la zona de producción de la D.O. Aceite Montes de Alcaraz son los que seguidamente se citan: Alcaraz, El Balletero, Bienservida, Casas de Lázaro, Cotillas, Masegoso, Paterna del Madera, Peñascosa, Povedilla, Riopar, Robledo, Salobre, San Pedro, Vianos, Villapalacios, Villaverde de Guadalimar y Viveros.

La zona delimitada tiene una superficie total de 186.149 ha y una superficie dedicada al cultivo del olivar de 8.235 ha. Por lo general, son olivares que registran bajos rendimientos, se cultivan mayoritariamente en tierras de secano, sobre suelos poco profundos, pobres en materia orgánica y de acusada pendiente y desnivel.

Muestra de la importancia del olivar en los distintos municipios son los porcentajes de ocupación con respecto al total del terreno cultivable. Esta presente entorno al 15% en Riopar y Povedilla; el 35% en Villapalacios y Bienservida; casi el 40% en Salobre; 60% en Cotillas y el 70% en Villaverde de Guadalimar.

El olivar es un cultivo sin alternativas de sustitución, que cumple una función medioambiental, siendo una barrera contra la erosión. Socioeconómicamente hay que tener en cuenta que el olivar presente en la zona está detentado mayoritariamente por pequeñas y medianas explotaciones ( $\leq 30$  ha de dimensión), que representan más del 50% de la superficie de cultivo de la zona. También es de destacar que en los últimos años, cada vez son más frecuentes, las plantaciones en zonas llanas, ocupadas en otros tiempos por cereales.

En el período comprendido entre las campañas 1999-00 y 2003-04 la comarca produjo una media de 9.000 t de aceituna y 1.900 t de aceite, con rendimientos grasos del 21%.

La zona de manipulación y molturación de la aceituna, así como la de extracción, almacenamiento, conservación y envasado de los aceites será coincidente con la de producción contemplada en el primer párrafo.

En la zona de influencia de la denominación de origen Montes de Alcaraz existen hasta el momento cuatro almazaras cooperativas que realizan la obtención de todo el aceite de oliva virgen extra que se produce en la mencionada zona. Todas ellas forman parte de la Mesa del Aceite de la Sierra de Alcaraz, asociación promotora de la formación de esta denominación de origen

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

1. Programa de producción agrícola. La producción de aceituna y elaboración de aceites amparados por la D.O. Aceite Montes de Alcaraz 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, en adelante denominadas estructuras agrarias organizadas, 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.

Toda la relación entre los productores y las estructuras agrarias organizadas estará soportada en un contrato de compromiso mutuo en el que se especifiquen, de un lado, los compromisos que asumen los productores en relación con los criterios cuantitativos y cualitativos de la producción de aceituna con destino a la D.O. Aceite Montes de Alcaraz,

y de otro, los que corresponden a las estructuras agrarias organizadas en relación a los servicios que deben prestarse a los productores, además de un compromiso de ambas partes de contribuir al buen funcionamiento del sistema y de participar en el proceso de mejora continua.

Para ello es necesario que las estructuras agrarias organizadas:

Realicen un seguimiento de la trazabilidad del producto de tal forma que se obtenga información sobre:

- Sistema de agrupación e identificación de los productos (Lotes).
- Registros de la información proporcionada por el sistema hacia atrás (Campo).
- Registros de la información proporcionada por el sistema hacia delante (Distribución).
- Registros de la información proporcionada por el sistema de trazabilidad del sistema (Interna).
- Sistemas de verificación de plan.
- Establecimiento del periodo de mantenimiento de los registros.
- Viabilidad del sistema (Tiempo de reacción).

Realicen una revisión inicial de los pedidos de sus clientes, en la que verifiquen que todos sus requisitos están especificados y documentados y que se dispone de la capacidad suficiente (técnica, contractual y legal) para satisfacerlos. El sistema de revisión y evaluación de los contratos debe permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan.

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.

Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

2. Sistemas de certificación de producto. 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, y
- 2) El organismo privado autorizado de control y certificación de la D.O., 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.

Dicho sistema de certificación de producto, basado en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adopta la Guía ISO/IEC 65:1996) es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del Aceite Montes de Alcaraz con los requisitos especificados en este 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:

Existencia de un contrato de compromiso mutuo individual entre la estructura agraria organizada y el productor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas; la regulación del tipo y naturaleza de los servicios y asesoramiento a prestar desde la estructura agraria al productor; así como el compromiso compartido en favor de un buen funcionamiento del sistema y de mejora continua.

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.

Comprobación documental de que las estructuras agrarias organizadas disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.

Que las estructuras agrarias organizadas disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos -equipos de medida y ensayo-, infraestructuras; mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.

Que las estructuras agrarias organizadas extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente Pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Que las estructuras agrarias organizadas 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 protegida.

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

Que las estructuras agrarias disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención «Aceite Montes de Alcaraz» en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

E) Método de obtención del producto.

1. Prácticas agrícolas. En las parcelas de olivos, durante cada campaña, se realizan dos labores de mantenimiento del suelo, mediante utilización del apero denominado cultivador. Después de la recolección y poda de árboles, se realiza la primera labra superficial. En el mes de mayo se realiza otra labor de cultivador para eliminar malas hierbas.

Desde la Asociación se recomendará que en primavera y verano se realicen labores poco profundas. Así como que en aquellos olivares cultivados en parcelas con pendientes pronunciadas se siga la dirección perpendicular a la pendiente de las parcelas, como medida de protección del suelo.

Aproximadamente el 80 % de la superficie del olivar comprendida en el entorno de la D.O. son terrenos de secano. Las parcelas de regadío, por lo general, corresponden a nuevas plantaciones con instalaciones de riego por goteo. Los riegos de apoyo se efectúan entre los meses de junio y octubre.

Más de los dos tercios de los olivares de la zona tienen una edad media que oscila entre los 30 y 80 años, tratándose, por lo tanto, de plantaciones de árboles adultos. El otro tercio restante corresponde a plantaciones jóvenes.

La Asociación supervisará los planes generales de abonado diseñados por los servicios técnicos agronómicos autorizados por la propia entidad, así como que las dosis de N2/árbol, con tratamiento en forma amoniacal a la salida del invierno, no superen la cantidad de 1 kg.

Las principales plagas y enfermedades que afectan al olivar son Prais, Repilo y Mosca del Olivo.

Para su control se realizan dos tratamientos de carácter preventivo y curativo a base de insecticida, cobre y abono foliar. El primero de ellos en primavera (abril-mayo) y el segundo en otoño (octubre-noviembre). Se aplican sobre las hojas, mediante pistolas de pulverización, en las dosis recomendadas por el fabricante y bajo la supervisión de los técnicos de las Agrupaciones de Sanidad Vegetal de la zona.

Los tratamientos fitosanitarios que se realicen en olivares cuya producción se destine y procese para obtener aceites de la D.O., con carácter general y obligatorio, cumplirán las siguientes obligaciones:

Cumplimiento estricto de los plazos de seguridad y dosis recomendadas en las materias activas por los fabricantes.

No podrán realizarse tratamientos en fechas próximas a la recolección.

La recolección en la zona y de forma tradicional se efectúa con las siguientes técnicas:

Mediante vibrador de mano con apoyo de vareo.

Con vareo.

Mediante vibrador con manta desde tractor.

Las aceitunas serán recogidas cuando alcancen el óptimo estado de madurez, siendo obligatorio separar los frutos recolectados del árbol de aquellos caídos al suelo. Las aceitunas destinadas a la elaboración de aceites amparados por la D.O. Aceite Montes de Alcaraz procederán exclusivamente de la recolección de vuelo, descartándose las de suelo que dan origen a aceites de baja calidad.

El sistema de poda utilizado es el denominado tradicional con periodicidad bianual y uso de motosierras, y en menor medida, con hacha.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada que eviten el daño o deterioro del fruto.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento en campo, por lo que no podrán pasar más de 24 horas entre la recolección y la entrega del fruto en la almazara.

2. Prácticas post-recolección y acondicionamiento. A la entrada de las partidas de aceituna en almazara se realiza una inspección visual para comprobar los siguientes aspectos:

a) Comprobación de las condiciones de realización del transporte de la aceituna desde campo a almazara.

b) Verificación sobre la separación de los frutos recogidos directamente del árbol y los recogidos del suelo. Si la partida de aceituna tiene mezcla con aceituna de suelo, se deriva a una línea de proceso diferente a aquella que vaya a procesar aceituna de vuelo.

c) Control del estado fitosanitario y de madurez de los frutos, la presencia de defectos en estos aspectos junto a la mezcla de aceituna de vuelo y suelo, influyen negativamente en la calidad de los aceites.

Tras la comprobación visual, la aceituna es depositada en la tolva de recepción subterránea, desde donde posteriormente se traslada por medio de cintas transportadoras hasta la limpiadora.

En esta fase y mediante la utilización de corrientes de aire se eliminan hojas, tallos, piedras pequeñas, aceitunas de menor tamaño, etc.

Con posterioridad, la aceituna pasa a la fase de lavado utilizándose en ella agua. Esta fase se lleva a cabo para eliminar la suciedad adherida en las aceitunas que no fue eliminada completamente en la fase de limpieza. Las aceitunas una vez lavadas quedan acondicionadas para el proceso de extracción.

El fruto es pesado realizándose un registro de partidas en el que consta el proveedor, la cantidad en kg, el municipio de origen de las aceitunas, la variedad en el caso de partidas homogéneas.

Con posterioridad la aceituna es almacenada en tolvas de espera elevadas hasta que se realiza la molienda.

Desde las tolvas de espera la aceituna pasa al molino de martillos, donde se destruyen los tejidos de la aceituna y son liberadas las gotas de aceite que contienen. La molturación se lleva a cabo en un plazo máximo de 24 horas desde la recepción de la aceituna, ya que

de no ser así se produce el atrojado en proporciones que pueden afectar a la calidad del aceite.

La masa o pasta obtenida en la molienda se transporta mediante sinfín hasta una batidora provista de un sistema de calentamiento y paletas de distintas formas que giran y mezclan adecuadamente la masa, evitándose la formación de emulsiones en la pasta que disminuyen el rendimiento y la calidad del aceite. La duración de esta fase no superará los 90 minutos y la temperatura de la masa estará comprendida entre los 25º-30ºC.

La adición de agua y coadyuvantes tecnológicos en el batido sólo se produce en aquellos casos donde se presentan pastas difíciles de tratar (excesivamente secas o húmedas), en cuyo caso, las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Tras el batido se procede a la separación de las distintas fases. Este proceso se lleva a cabo en una centrífuga horizontal o decánter, donde se efectúa por centrifugación, la separación del aceite y el alperujo.

En esta fase se suele usar agua para la fluidificación de la pasta. Su temperatura no será superior a 35 ºC.

La sala de decantación normalmente está separada del resto de las dependencias de la almazara y con temperaturas próximas a los 20ºC que contribuyen a una óptima decantación.

Las temperaturas de bodega se mantendrán alrededor de 15-20ºC.

El envasado de los aceites almacenados se realizara dentro de la zona geográfica delimitada. Así se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los Organismos de Control, garantizándose igualmente, que la manipulación final del producto, está en manos de los productores y de las estructuras agrarias organizadas de la zona, ya que son estas, quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacenamiento, salvaguardándose finalmente la calidad y, garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a cinco litros de los siguientes materiales: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.

F) Vínculo con el medio.

1. Vinculación histórico cultural. El Marqués de la Ensenada, Ministro de Fernando VI, ordenó realizar durante los años 1750-1756 el Catastro Ensenada, sobre la riqueza pública de los pueblos y ciudades de Castilla. En este documento se cita que, en el caso de Alcaraz cada olivo de primera calidad produce al año una fanega de aceituna, que bale doce reales; cada olivo de segunda y tercera calidad produce tres celemines, que balen tres reales. En los resúmenes finales de los Libros Maestros el olivar aparece asociado con las viñas y los frutales, ya que constituía la alternativa agronómica que mayores y regulares rendimientos producía, debido a la orientación y al efecto pantalla contra los bruscos cambios de temperatura, de las sierras y montes. En Villapalacios a finales del siglo XVIII se decía que tenía un término a propósito para plantíos de árboles de todas las clases, principalmente olivas y viñas. La introducción del olivar en la zona ya como cultivo principal más que asociados se produce durante el siglo XIX. El fracaso de la viña incrementa las expectativas del olivo, que poco a poco, se extiende por la zona, generalizándose durante la segunda mitad del mencionado siglo.

2. El medio geográfico y su influencia en la calidad y otras características del producto.

2.1 Especificidad de la zona geográfica. La comarca de la Sierra de Alcaraz está situada al oeste de la provincia de Albacete e integrada en una serie de relieves montañosos



que cercan las llanuras y parameras centrales de la zona. Entre sus otras muchas peculiaridades, quizá la más reseñable característica es que hablamos de un olivar situado entre la parte occidental de la Meseta y la zona Septentrional de la Cordillera Prebética, una zona de transición entre dos medios físicos diferenciados, La Sierra de Alcaraz está constituida fundamentalmente por materiales Jurásicos, dolomías y calizas entre las que aparecen margas y arcillas. El relieve de pliegues y fallas da lugar a un paisaje abrupto característico. Esta Sierra se integra por un conjunto de alineaciones paralelas que forman sierras menores, como la sierra del Agua o el extenso Calar del Mundo, con altitudes superiores a los 1.000 m. La cota más alta se sitúa en el pico Almenara (1.798 m).

Por lo tanto las llanuras, montañas, intrincados valles y abruptas sierras, son accidentes geográficos que singularizan y distinguen este espacio físico, con cotas comprendidas entre los 800 m y los 1.700 m de altura, y una media situada en los 1.100 m.

Predominan los suelos superficiales de dos tipos: los pardo-calizos y los pardo-rojizos. Son suelos típicamente forestales caracterizados por la presencia de un horizonte orgánico en superficie, y bajo él, un horizonte parduzco empobrecido. Así los pardo-calizos presentan un horizonte de humus delgado, muy poco desarrollado, y fácilmente erosionables. Los pardo-rojizos están establecidos sobre margas y areniscas, con brusca transición a la roca madre, de color rojo dominante y altos contenidos en yeso. Este tipo de suelos están presentes en la hoya de Alcaraz, Villapalacios y Bienservida.

Al norte de la comarca, en los términos de Alcaraz, Robledo, El Ballestero y Viveros, hay suelos rojos sobre material calizo, con abundantes contenidos de óxido de hierro y arcillas, buenos para la actividad agrícola (viña, cereal y olivar).

Gran parte del olivar de la Sierra de Alcaraz se encuentra en los denominados entisoles, de menos de 50 cm de profundidad, presentes especialmente en los términos de Salobre, Villapalacios y Vianos.

Climatológicamente la comarca registra una temperatura media comprendida entre los 10 ° y 15 ° C, con precipitaciones medias anuales entre 400 mm y 1.000 mm, siendo noviembre y diciembre los meses de mayores precipitaciones, y julio-agosto los de menos. Anualmente, entre 60 y 90 días registran temperaturas iguales o inferiores a 0 ° C. Según la clasificación agroclimática de Papadakis la zona tiene inviernos avena freco (av), veranos arroz (O) y régimen de humedad mediterráneo seco (Me).

2.2 Características del producto. El aceite de los Montes de Alcaraz tiene las siguientes características:

El alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.

Los elevados porcentajes de ácidos oleicos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.

El amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores medios, comprendidos para el amargor entre 2,5 y 6 y para el picor entre 3,5 y 5,5, debido a la mezcla de las variedades picual y cornicabra.

2.3 Relación causal entre el área geográfica y las características del producto. Como es comúnmente aceptado, las características, principalmente las organolépticas, aunque también las físico- químicas en parte, vienen determinadas fundamentalmente por el medio en el que se desarrolla el cultivo, amén de la variedad del olivo.

El cultivo se desarrolla en altos porcentajes en terrenos de pronunciada pendiente y suelos pobres, en los que los olivares se han enraizado y adaptado, dando lugar a cosechas de aceituna de bajos rendimientos aceiteros, pero de excelente calidad. En el caso de olivares de sierra existe un consenso generalizado de que los aromas de los aceites son más intensos, e incluso variados, que de aquellos producidos en campiñas o con condiciones de cultivo más intensivas.

Efectivamente la comarca de la Sierra de Alcaraz obliga a que el olivar tenga un alto grado de rusticidad y resistencia. Recordemos que hablamos de suelos pobres, con la roca madre cercana a superficie, con horizontes de humus delgado y pendientes medias elevadas. Las condiciones climáticas también son reseñables a este nivel, ya que hablamos de un régimen de humedad seco (descrito en epígrafes anteriores) y con periodos de heladas medios de entre 2 y 3 meses al año.

La concentración de polifenoles y sustancias volátiles positivas aumenta. Nos podríamos permitir afirmar que es como si las esencias de la Sierra se condensaran lentamente en cada aceituna, al no forzar al árbol con riegos y fertilización abusiva, el olivo trabaja más relajado, consiguiendo un producto más puro.

En lo que concierne a la composición de ácidos grasos propia de esta zona, debemos recordar que el alto contenido en ácido oleico responde directamente a la composición varietal de los aceites de esta denominación, el contenido medio en ácido oleico es superior en una amplia serie de muestras al 80,5%. El ácido oleico es uno de los principales responsables de la estabilidad de los aceites, por lo que la principal causa directa de la estabilidad de los aceites de la denominación de origen Montes de Alcaraz es su composición varietal, que diferencia sus aceites frente a otras zonas. Y a su vez hay que dejar de manifiesto la conexión entre el medio físico y las variedades predominantes, ya que la prevalencia de la variedad picual acompañada de la variedad cornicabra la provoca la adaptación de estos olivos a esta zona geográfica, sometida a unas condiciones climáticas semiextremas: inviernos fríos, veranos cálidos y un régimen de humedad mediterráneo seco; en definitiva a un entorno difícil para la producción. Condiciones que aparecen mitigadas en los distintos valles que configuran, junto a los montes, el macizo montañoso de la Sierra de Alcaraz, en los que se asientan los olivares que protegidos, prosperan adecuadamente en este microclima.

Otras características propias del medio son las explotaciones de pequeña dimensión, con predominio del tipo familiar ( $\leq 5$  ha), lo que posibilita la aplicación de unas esmeradas y cuidadosas prácticas agrarias. Estas revierten directamente en los parámetros físico-químicos como acidez o peróxidos: la recolección, escasamente mecanizada, garantiza un índice del daño del fruto a la entrada en almazara que redundará en menor acidez y menor enranciamiento. El transporte rápido hacia las almazaras de un producto ya de por sí estable y sin apenas daños ni exposición a la oxidación garantizan los niveles de acidez tan bajos que se muestran en las tablas de los anexos. Además estas esmeradas prácticas también ayudan a garantizar el adecuado control de plagas mediante tratamientos en los tiempos más adecuados para minimizar los mismos y conseguir el mejor efecto sobre la plaga.

En la cata y como se ha dicho, la naturaleza edáfica de los suelos, con presencia notable de los pardo-rojizos, con abundantes contenidos de óxidos de hierro, arcillas y carbonatos cálcicos, que confieren a los aceites procedentes de la variedad Picual o Salgar y Cornicabra, una mayor suavidad y valores medios en los atributos positivos referentes al amargor y picor.

Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones. El organismo de control puede ser cualquiera de las siguientes entidades privadas de certificación:

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC)- C/ Ronda de Buenavista, 15 - 2º- 45005 Toledo Tfno./fax: 925 28 51 39 [www.sicagro.org](http://www.sicagro.org)

Sohiscert S.A.: c/Italia, 113. 45005 Toledo – Telf:925 280 468 Fax: 925 280 202

Ecoagrocontrol S.L.: C/ Carlos VII, 9 13630 Socuellamos (C.Real) Telf.:926 532 628

Fundación Crdo. «Montes de Toledo»: C/ Alferéz Provisional,3 45001 Toledo Telf./Fax: 925 257 402.

O cualquier otra entidad que, como estas, esté autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumpla con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables y cualquier otro requisito tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras tomadas en bodega.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

G) Elementos específicos del etiquetado vinculados a La D.O.

El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen Aceite Montes de Alcaraz y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinta de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado. Requisitos que deben cumplirse en virtud de las disposiciones comunitarias y/o nacionales:

Reglamento (CE) nº 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 alimenticios.

Reglamento (CE) nº 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a 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.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.