

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 69/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**«ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA»****N° CE: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009****IGP () DOP (X)****1. Denominación:**

«Aceituna Aloreña de Málaga»

2. Estado Miembro o Tercer País:

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

Aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo (*Olea europea*, L.) de la variedad aloreña, sano, cogido en el estado de madurez adecuado antes del envero, partidas, endulzadas en salmuera mediante fermentación natural y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento o extractos de estas plantas en una proporción que oscila entre el 1-3 %. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años.

La «Aceituna Aloreña de Málaga» en sus tres formas de preparación, verdes frescas, tradicionales y curadas cuentan con unas características físico-químicas comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación:

a) son aceitunas curadas en salmuera. Dado su bajo contenido en oleuropeína estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica para poder endulzarlas, por lo tanto serán aceitunas sin tratamiento con sosa cáustica, únicamente endulzadas con agua y sal, y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento. Se trata de aceitunas al natural con mayor o menor grado de fermentación;

b) hueso flotante, que se desprende fácilmente de la pulpa. Éste es un atributo valorado muy positivamente en las aceitunas de mesa;

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- c) por lo que respecta a los aspectos internos, hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorga a su relación pulpa/hueso, su homogeneidad, su textura crujiente. Así como su firmeza de pulpa,
- d) al tratarse de un producto no tratado con álcali destaca la presencia de la piel y su fibrosidad,
- e) con relación al olor/sabor destaca las buenas valoraciones que las diferentes pruebas organolépticas de paneles analíticos de catadores han otorgado para sus aliños, destacando cualidades tales como aromático, equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor (también característico de la preparación sin tratamiento alcalino), etc. El grado de amargor estará en función del grado de fermentación de la aceitunas, en este sentido las aceitunas verdes frescas serán en general más amargas que las aceitunas con una fermentación completa.

El proceso de transformación de la «Aceituna Aloreña de Málaga» puede dar lugar a tres productos diferenciables según la forma y proceso evolutivo de la fermentación de las aceitunas:

1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca:

Son las aceitunas que después del partido pasan directamente a bombonas que se colocan en lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta elaboración, o cámaras frigoríficas donde se conservan a una temperatura máxima de 15 °C, pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación. Deben transcurrir como mínimo de 3 días desde que se parten las aceitunas y se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

Características organolépticas

La aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara, con un olor a fruta verde y a hierba muy agradables que sugieren su frescor y cercana recolección en el tiempo. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. De textura firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. Como sabores básicos mencionar que el amargor es la nota característica, así como en ocasiones se puede notar la presencia del salado según las características de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional:

Son las aceitunas que tras el proceso de recepción, clasificación y partido son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización y donde permanecen un mínimo de 20 días antes de su envasado para el consumo. En estas condiciones podrán permanecer mientras no se alteren sus características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación.

Características organolépticas

La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando en esta ocasión un verde tan intenso como las verdes frescas. Su olor sugiere a la fruta fresca y a los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. De su textura, mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel. De sabor ligeramente amargo es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que las verdes frescas.

3. «Aceituna Aloreña de Málaga» curada:

Este tipo de aceitunas una vez recepcionadas y lavadas son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de 90 días antes del envasado. Pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características físico-químicas y organolépticas propias de esta forma de preparación.

Características organolépticas

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picantes tras su degustación.

Las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente, aceitunas de calidad suprema o superior:

Aceitunas de calidad suprema: Se incluyen dentro de estas las aceitunas de categoría extra, según reglamentación-técnico sanitaria de comercialización de aceituna de mesa y con calibre 140-200.

Aceitunas calidad superior: se incluyen dentro de éstas las aceitunas de categoría primera, según la reglamentación técnico sanitaria de comercialización de aceituna de mesa, y con calibre 140-260.

El método de evaluación de las características organolépticas se realizará siguiendo la norma COI/OT/NC n° 1. Norma comercial aplicable a la aceituna de mesa y COI/OT/MO n° 1, 2008. Método para el análisis sensorial de las aceitunas de mesa, según los trabajos realizados por el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba y que quedan recogidos en el manual de calidad y procedimientos del órgano de gestión.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

No se contemplan.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

No se contemplan.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Todas las fases del proceso productivo deberán llevarse a cabo en la zona geográfica definida: producción de la materia prima, elaboración del producto y envasado final.

El envasado se va realizando según van llegando los pedidos, como mínimo las aceitunas deben permanecer tres días en las bombonas antes del envasado. Cuando las aceitunas van a ser envasadas se les añade los aliños típicos de la comarca. El carácter perecedero del producto, sus características específicas y su modo de elaboración, exigen que el envasado se realice siempre dentro de la zona geográfica de producción y elaboración de la DOP «Aceituna Aloreña de Málaga», con objeto de obtener y preservar las características organolépticas de las aceitunas aloreñas hasta su puesta en el mercado.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

El envasado se realiza según categorías tal y como viene recogido en la reglamentación técnico sanitaria. En este sentido las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente, aceitunas de calidad suprema o superior.

Para alargar el periodo de comercialización, se puede someter a algún tipo de tratamiento, como puede ser la pasterización o el envasado al vacío con atmósfera modificada, siempre que el producto final conserve sus características organolépticas y físicas originarias.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga». Los envases llevarán unas precintas de garantía que irán numeradas y serán expedidas por el órgano de gestión.

En el etiquetado se especificará el tipo de aceitunas, verdes frescas, tradicionales o curadas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción se encuentra situada en el sureste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La comarca Natural del Guadalhorce (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce), está incluida dentro del dominio de las Cordilleras Béticas. Dentro de este sistema el Valle del río Guadalhorce, queda definido por un conjunto de sierras y serretas. Esta distribución montañosa hace que la zona de producción quede perfectamente definida quedando únicamente abierta por la desembocadura del Río Guadalhorce.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos desde algunos típicos de zona tropical como el aguacate hasta los cultivos cerealistas de las zonas de campiña. En este entorno el olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual unido a la benignidad del clima van a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Por otro lado nos encontramos una orografía muy accidentada, el olivar se sitúa en las laderas que circunda el Valle del Guadalhorce perfectamente definido por un conjunto montañoso que lo rodea y define, es decir, se sitúan sobre terrenos marginales y pobres, no se trata este de un olivar de campiña de alta productividad, sino de un olivar de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Dentro de las técnicas culturales de manejo del cultivo del olivar en la comarca del Valle del Guadalhorce, la que más repercusión tiene sobre las características finales del producto es la poda, esta técnica se caracteriza en la comarca por la severidad de la misma y la estructura final del árbol. En esta poda se actúa principalmente sobre las ramas más jóvenes, no eliminándose las ramas principales del árbol que tienen una estructura tipo vaso sobre las que se deja una vegetación muy clara, eliminando gran parte de las ramas secundarias. Lo que le confiere una estructura muy singular al árbol de forma esférica.

El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de éstas. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años. Prácticamente se sigue haciendo como antaño, por lo que es una forma de preparación muy diferenciada y particular de la zona originaria de este producto.

5.2. *Carácter específico del producto:*

1. El contenido en oleuropeinas. La oleuropeina es el polifenol que le confiere el sabor amargo a las aceitunas, en la «Aceituna Aloreña de Málaga» este se sitúa sobre 103 mg/kg por lo que las aceitunas se pueden endulzar únicamente con un tratamiento con salmuera. En prácticamente 48 horas en agua con sal las aceitunas están dulces.
2. Posee un hueso flotante que hace que el hueso se desprenda con gran facilidad de la pulpa. Tradicionalmente en la comarca para determinar el momento óptimo de la recolección se corta la aceituna por el ecuador y si se podía despegar la pulpa el hueso fácilmente indica que ese era el momento óptimo de la recolección. Esta es una cualidad muy buscada en las aceitunas de mesa y que no muchas poseen.
3. La relación pulpa/hueso es de los más altos dentro de las aceitunas de mesa con un mínimo de 3:1 de relación entre la pulpa y el hueso.
4. La «Aceituna Aloreña de Málaga» son de un calibre que va desde el 140-260, correspondiéndose estos calibres con la categoría extra según el punto 3.2.1 Clasificación cualitativa la norma COI/OT/NC n° 1. Este parámetro ha sido tradicionalmente muy valorado por los elaboradores y por los consumidores, llegándose incluso a realizar prácticas culturales específicas para conseguirlos.
5. Descripción organoléptica de los distintos tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga»:

5.1. Verde fresca:

La aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara, con un olor a fruta verde y a hierba muy agradables que sugieren su frescor y cercana recolección en el tiempo. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración. De textura firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. Como sabores básicos mencionar que el amargor es la nota característica, así como en ocasiones se puede notar la presencia del salado según las características de su aderezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

5.2. Tradicional:

La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando en esta ocasión un verde tan intenso. Su olor sugiere a la fruta fresca y a los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas. De su textura, mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel. De sabor ligeramente amargo es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que las verdes frescas.

5.3. Curada:

La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación. De textura menos firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación. De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picantes tras su degustación.

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):*

Como ya se ha comentado el olivo es un árbol muy susceptible a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. El olivo cuenta con gran versatilidad para adaptarse a las condiciones del entorno. En este sentido, hemos de destacar, que la zona de producción del olivar aloreño está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que condiciona sus especiales características climatológicas, edafológicas y orográficas de la zona de producción, lo que, unido al saber hacer de la gente del lugar, ha definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.

El contenido en oleuropeina de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es uno de los elementos que más ha determinado el proceso de preparación y elaboración de este tipo de aceitunas. Su bajo contenido en este polifenol determina que las aceitunas puedan endulzarse en unos días con un simple tratamiento con salmuera. Hecho que también viene influenciado porque las aceitunas se parten lo que permite que la salmuera penetre más fácilmente en el interior del fruto para eliminar este componente que le confiere el sabor amargo a las aceitunas.

El proceso de aderezo en salmuera de la «Aceituna Aloreña de Málaga» ha determinado que este producto tenga una textura fibrosa y crujiente, ya que al no utilizar el cocido con sosa cáustica las aceitunas se conservan con la textura fibrosa del fruto fresco. Esta textura fibrosa también está influenciada por la tipología de suelos sobre los que se ubican los olivares, situados normalmente en zonas de montaña sobre terrenos marginales.

La facilidad de despegue del hueso, conocido en la zona como hueso flotante, ha influido decisivamente sobre la forma de preparación de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa. Para determinar el momento óptimo de la recolección, tradicionalmente en la zona, se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades, nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

El sabor y aroma propio de la «Aceituna Aloreña de Málaga» también está íntimamente vinculado a su forma de preparación, como factor humano propio de su origen, ya que se siguen las costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años, utilizando los «aliños típicos», que son una mezcla de plantas aromáticas típica de las aceitunas aliñadas de esta zona geográfica (tomillo, hinojo, pimienta y ajo), que históricamente han sido cultivadas o recolectadas en estas comarcas, si bien pueden provenir también de otros lugares.

El calibre de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es otra de las características más apreciadas y valoradas de este producto. Para conseguir estos tamaños, los agricultores deben seguir unas técnicas de poda típicas de la zona que se diferencian por la severidad de la misma y la forma circular y clara. Este tipo de técnicas culturales también influyen sobre la relación pulpa/hueso, siendo ésta clasificada como excelente por los paneles de cata.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Otros Productos», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.