

DOCUMENTO ÚNICO

ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA» / «ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA»

Nº UE : PGI-ES-02182 – 20.09.2016

DOP () IGP (X)

1. NOMBRE

«Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana»

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 el nombre indicado en el punto 1

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» es la aceituna verde de mesa de la variedad Manzanilla Sevillana o de Sevilla aderezada de la forma tradicional de la zona geográfica.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se caracteriza por la forma esférica y simétrica de sus frutos, hueso pequeño fácilmente desprendible y muy buena relación pulpa/hueso, estableciéndose el calibre entre 141/160 y 321/350 frutos/kg.

Características químicas. Una vez finalizada la fermentación láctica, las aceitunas alcanzan, en equilibrio con la salmuera de conservación, unos valores óptimos que son los dados para los siguientes parámetros:

1. pH < 4,2
2. Sal: 8-9 % (p/v)

3. Acidez libre: 0,7 -1 % Ácido Láctico
4. Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual) <0,120 N.

Características organolépticas del producto elaborado:

2. Color verde amarillento característico, con brillo y homogéneo.
3. Textura: Piel fina, textura firme y pulpa delicada y nada fibrosa.
4. Sabor/olor: Presenta un sabor fino y delicado con equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio sabor del producto natural o sus pastas naturales preparadas con el que se rellena el fruto.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se clasificará en categorías Extra y Primera y tendrá tres presentaciones comerciales: enteras (aceitunas que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos o sus pastas naturales preparadas). En particular, podrán utilizarse rellenos de los siguientes productos: pimienta, pimienta del piquillo, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparras, atún, salmón, queso, jamón, ajo, limón, chile jalapeño, o sus pastas naturales.

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

La producción de la aceituna debe restringirse a la zona geográfica definida.

Esto se justifica en razón de que una de las características fundamentales de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» es la carencia de daños en el fruto. Este factor de calidad, conseguido gracias a su modo de recolección, el tradicional sistema conocido como "ordeño", puede mantenerse exclusivamente gracias a la cercanía entre los olivares y las industrias, lo que consiente además un transporte en tiempos muy breves. Cualquier transporte desde zonas distintas y alejadas de las de producción de la aceituna redundaría en un deterioro del fruto, impidiendo la producción de «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana».

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

El proceso de producción y elaboración de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se realiza en la zona geográfica definida como se justifica en el apartado 3.3.

El proceso de elaboración comprende las siguientes fases:

- Recolección y transporte.
- Entrada, pesaje y descarga.
- Limpieza, preclasificación y selección.
- Tratamiento alcalino (cocido) y lavado.
- Colocación en salmuera (fermentación) y/o conservación.

- Escogido y separación por tamaño.
- Conservación y almacenamiento.
- Deshuesado.
- Relleno.

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

—

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

En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana».

Puesto que las aceitunas son recolectadas de forma manual mediante la técnica del ordeño, se añadirá opcionalmente a la mención anterior la expresión: Recolectadas a mano (que puede traducirse a la lengua correspondiente del mercado de que se trate).

Como distintivo de cumplimiento y garantía de origen, los envases llevarán el logotipo propio de la IGP que se muestra a continuación y unas contraetiquetas numeradas identificativas no reutilizables. Dichas contraetiquetas serán controladas y expedidas por el Consejo Regulador, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida, cuyas actuaciones en lo concerniente al uso de estas contraetiquetas, no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.



4. **DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

El área de **producción y elaboración** abarca toda la provincia de Sevilla y los municipios del Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las marismas del Guadalquivir: Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Condado, Villalba del Alcor y Villarrasa.

5. **VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA**

El vínculo entre el producto y el origen geográfico se fundamenta en la reputación del nombre «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana».

La forma redonda de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», su hueso pequeño fácilmente desprendible, la finura de su piel, su

reducido amargor y su sabor suavemente láctico son las características que la distinguen y que han contribuido a su gran reputación, en la que se basa su vínculo con la zona geográfica de origen. Dichas características se deben a tres factores fundamentales:

- A la **calidad de los frutos** de los olivos manzanillos cuya zona de producción se circunscribe al área geográfica delimitada. El fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la rivera del Guadalquivir, la campiña sevillana y la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las Marismas del Guadalquivir.
- Su forma de **recolección manual** conocida como “ordeño”, que constituye un aspecto clave se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y que posibilita la carencia de daños en el fruto.
- Y el **modo de elaboración o aderezo**, estilo originario de la zona geográfica delimitada, conocido como “estilo sevillano” que, además de proporcionar unas características físico-químicas y organolépticas propias al fruto, garantiza la estabilidad y conservación del producto debido a la fermentación láctica natural que se origina durante su procesamiento. Ello facilitó la comercialización de estas aceitunas en zonas alejadas de la de producción y transformación, y el inicio de la exportación de las aceitunas manzanillas.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al “estilo sevillano”, que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al “estilo sevillano”, originario de la zona de producción y transformación.

La utilización de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» como aperitivo es inmemorial. Su elaboración artesanal ha estado ligada a las haciendas y cortijos sevillanos para un consumo local, siendo la exportación a Estados Unidos, iniciada en el Siglo XIX, la génesis de su elaboración industrial.

Como prueba de la reputación, podemos citar las siguientes referencias bibliográficas:

-L. Rejano Navarro, “*La Manzanilla Fina Sevillana*”, Información Tecnológica, grasas y aceites, Instituto de la Grasa, CSIC, Vol 50 fascículo 1, (1999), pag 60-66. Se describe a la aceituna Manzanilla sevillana como una de las que mejor se ajusta a las características exigibles a una variedad de mesa. Esto ha dado lugar a su expansión por todo el mundo y a una forma de elaboración, denominada estilo sevillano, que también es la más preparada a nivel mundial. La provincia de Sevilla elabora el 50% de la aceituna de mesa producida en España, siendo la variedad Manzanilla fina sevillana la de mayor producción, aunque existen otras variedades también aptas para mesa. Las ventajas económicas que tiene esta variedad y su gran calidad, han hecho que se haya extendido a otras regiones, e incluso a otros países, fuera de su origen autóctono de la provincia de Sevilla.

- Antonio Garrido Fernández, A. “*Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*”. Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional, ISSN 0255-996X, Nº 50, 1994, págs 21-27: “*La preparación de estas dos variedades de aceitunas de mesa es una tradición nacida en el entorno de Sevilla gracias a las especiales características que algunas variedades de estos frutos, como la Manzanilla y la Gordal, adquieren cuando se cultivan en el Valle del Guadalquivir y a las condiciones climáticas que se dan en estas zonas. La calidad alcanzada en el producto elaborado, hicieron famoso este tipo de tratamiento y acuñaron el prestigio de aceitunas de tipo verde aderezadas al «Estilo Sevillano»*”.

- *Inventario Español de Productos Tradicionales*, editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996. ISBN: 84-491-0250-2. En este inventario se incluye, dentro de la sección de encurtidos y conservas vegetales, a la aceituna Manzanilla de Sevilla (págs. 401- 402). Enmarcado dentro del proyecto “Euroterroirs” financiado por la Unión Europea, y con objeto de revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo, se elaboró un “*censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización*”.

- Barranco / fernández escobar / Rallo; “*El cultivo del olivo*”, edit. Mundi Prensa, 1997. ISBN: 84-7114-657-6. Se hace referencia a la morfología de las variedades de olivo para aceituna de mesa, nombrando, entre ellas, a la “Manzanilla de Sevilla” (página 75). Además, se refiere a las variedades de mesa y el proceso de aderezo, afirmando “*Las variedades que en España reúnen mejores valores de estas características y por tanto su producción se dedica a aceituna verde de mesa, son: “Gordal Sevillana, casi exclusivamente de la provincia de Sevilla ; “Manzanilla de Sevilla” ubicada en la ribera del bajo Guadalquivir*” (página 568).

- *Catálogo Mundial de Variedades de Olivo*, editado por el Consejo Oleícola Internacional, Madrid, 2001. ISBN: 978-84-931663-3-5. Nombra a la aceituna Manzanilla como “*la reina de todos los tipos de aceitunas de mesa*” (pág. 301).

- Gómez Muñoz / Santos Murillo / Caldente - *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*, publicado por la fundación Unicaja en 2006. ISBN: 84-95191-86-5. En el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs.157), describe la aceituna Manzanilla sevillana analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

- Estrada Cabezas, J.M., *La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades*, edit. Diputación de Sevilla / Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa, Sevilla, 2011, pág. 22, donde se refiere, entre las variedades de aceitunas utilizadas para mesa, a la Manzanilla de Sevillana como la variedad más difundida internacionalmente debido a su productividad y calidad del fruto.

- Rodríguez Franco / Marquez Rodríguez / Soriano Castilla, *Conocimiento tradicional en el olivar sevillano, etnografía de la aceituna manzanilla y gordal de sevilla*, editado por la Diputación de Sevilla, GDR Aljarafe Doñana, GDR Serranía Sur Oeste, GDR Bajo Guadalquivir, GDR Campiña Alcores, GDR Corredor de la Plata, GDR Gran Vega de Sevilla, 2015 (isbn: 978-84-608-3953-8), páginas 31, 32 y 33, donde se hace referencia a la historia del cultivo de la manzanilla, su caracterización como variedad de aceituna de mesa y su producción.

Como prueba de la reputación del nombre en el mundo científico, culinario o turístico, aludimos a algunas referencias a la "Aceituna Manzanilla de Sevilla" contenidas en

páginas web de distintas Instituciones Públicas y empresas privadas que comercializan el producto protegido bajo el citado nombre:

- En la página web del legado Andalusí, ruta de Washington Irving, se cita la siguiente referencia: *“El noble fruto del olivo es otro de los protagonistas indiscutibles de principio a fin del trayecto. Los extensos olivares de los municipios sevillanos, proporcionan excelente aceituna de mesa –con las reputadas variedades manzanilla, gordales y otras características del Aljarafe”* .

- En la web de la empresa Aceitunas Escamilla hace la siguiente mención: *Aceitunas Escamilla lleva dedicándose a la producción, aderezo y envasado de la aceituna manzanilla desde 1950. Tanto la manzanilla sevillana como la gordal sevillana componen en conjunto la mayoría de la producción olivarera de la provincia de Sevilla.*

- En la web de Ybarra podemos encontrar la siguiente referencia: *“Entre las diferentes variedades de aceitunas encontramos: de la reina, de verdeo, manzanilla. En Ybarra utilizamos únicamente aceituna Manzanilla Sevillana, exclusiva de la comarca del Aljarafe, situado al suroeste de la provincia de Sevilla, siendo esta variedad muy apreciada por su carnosidad, tamaño y sabor”*.

- En la web de Es de Mercado nos encontramos con la siguiente mención: *“Aceituna Manzanilla Sevillana. Fruto de color verde amarillento, de sabor suave y muy carnosas. Tienen el hueso pequeño y se desprende fácilmente de la carne. Las manzanillas de Sevilla están consideradas las mejores aceitunas del mundo”*.

- En la web de la empresa Jolca, consta el siguiente texto: *“La aceituna de mesa Manzanilla sevillana es la variedad de olivo de mesa más reconocida y apreciada por la calidad de sus frutos. Y es que su consumo y difusión no es exclusivo para el mercado nacional, se trata de la variedad de aceitunas de mesas más comercializada en el mundo. Esta tipología de olivos se cultiva en Andalucía, fundamentalmente en Sevilla y Huelva.”*

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

[http://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/
PLIEGO_IGP_ACEITUNA_MANZANILLA_SEVILLANA.pdf](http://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PLIEGO_IGP_ACEITUNA_MANZANILLA_SEVILLANA.pdf)

o accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad» / «Industrias y Cadena Agroalimentaria» / «Calidad» / «Denominaciones de Calidad» / «Otros Productos».