

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MONTORO-ADAMUZ»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

«Montoro-Adamuz»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1. Definición.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea*) de las variedades siguientes: Picual, Nevadillo Negro, Lechín de Sevilla, Picudo y Carrasqueño de la Sierra. Se consideran variedades principales la variedad autóctona Nevadillo Negro, en un porcentaje superior al 10%, y la variedad Picual, representando ambas en el coupage del aceite más del 98%.

La variedad Nevadillo Negro es una variedad autóctona de la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», en la que se ubica la gran mayoría de los ejemplares. En este sentido, se contabiliza una superficie total de 10.000 ha en esta zona, representando alrededor del 20% de la superficie de olivar de la zona geográfica protegida, considerándose una variedad muy adaptada a las condiciones de estrés hídrico, suelos ácidos y baja profundidad de suelos que presenta la zona.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite conservando su sabor, aroma y características del fruto de que procede.

B.2. Características físico-químicas.

Las características específicas de los Aceites de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» las aportan las variedades principales, la autóctona Nevadillo Negro y la variedad Picual, siendo este carácter matizado, por un lado, por las condiciones ambientales y edafoclimáticas de la zona de producción y, por otro lado, por las condiciones de cultivo.

El producto se define por ser aceites de máxima calidad con muy baja acidez, medio-alto contenido en ácido oleico, su alta relación monoinsaturados/poliinsaturados y poseen unas características muy especiales debido principalmente a alto contenido en compuestos fenólicos, superior a 400 ppm, siendo éstos los responsables del amargor característico del aceite y que les confiere a estos aceites una gran estabilidad química frente a la oxidación, característica por la que ha sido apreciado y reconocido el aceite de «Montoro-Adamuz» desde tiempo inmemorial.

Acidez	Máximo 0,5 %
Humedad	Máximo de 0,1 %
Índice de Peróxidos	Máximo de 20 mEq. O ₂ /Kg
K ₂₇₀ (Absorbancia 270 nm)	Máximo de 0,18
Biofenoles (ppm)	Mínimo de 400 ppm
K ₂₂₅ (Amargor)	Mínimo de 0,3
Ceras	Máximo de 150 mg/Kg Grasa
Estabilidad	Mínimo de 80 (horas a 100 °C)
A. Oleico C18:1	> 74%





B.3. Características organolépticas.

El Aceite de Oliva Virgen Extra «Montoro-Adamuz» desde el punto de vista sensorial, se puede considerar un aceite de gran complejidad aromática. Se define por una mediana del atributo frutado > 4, siendo sus atributos positivos el de «frutado de aceituna», «verde hoja» y «otras frutas maduras».

Características Organolépticas	
Mediana del atributo frutado	Mayor de 4
Mediana del atributo amargo	2,0-6,5
Mediana del atributo picante	1,5-6,5
Mediana del defecto	Igual a 0

C) DELIMITACIÓN ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica de la DOP «Montoro-Adamuz», constituida en la provincia de Córdoba, limitando al sur con la cuenca del Guadalquivir, al Norte el Valle de los Pedroches, al Este con la Sierra de Andújar de la provincia de Jaén y al Oeste con la Sierra Norte de Sevilla. La zona comprende los siguientes municipios de la provincia de Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey y Villaviciosa de Córdoba, los cuales conforman la comarca agraria de la Sierra. Como consecuencia de lo extremo del clima, la movida orográfica, la escasa potencialidad de los suelos y la erosión creciente hacen que, pese a ser una comarca predominantemente agrícola, solo las superficies olivereras reúnen todavía un rendimiento adecuado a los cultivos. El porcentaje de superficie correspondiente a olivar, de la superficie cultivada en la zona geográfica amparada bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», es de un 75,47% y la superficie total de olivar de unas 53.126 ha, distribuidas en los siguientes términos municipales.

Municipio	Has de Olivar	Restos de otros cultivos	Porcentaje de Olivar
Adamuz	14.936	604	96,11
Espiel	2.706	1.410	65,74
Hornachuelos	3.003	9.006	25,00
Montoro	22.550	3.907	85,23
Obejo	3.707	1.167	76,05
Villaharta	59	16	78,66
Villanueva del Rey	2.920	769	79,15
Villaviciosa de Córdoba	3.245	384	89,41
Total	53.126	17263	75,47

Fuente: Instituto Estadística de Andalucía 2004





La zona de elaboración coincide con la de producción.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los Controles y Certificación son el elemento fundamental que avalan el origen y calidad del producto, están constituidos por los siguientes procesos:

1. Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2. Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3. El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4. El aceite se almacenará en los depósitos ubicados en las bodegas de las almazaras inscritas en los correspondientes registros, y situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas.

5. El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. Estos análisis se llevarán a cabo tanto en bodega, como en el envasado. Los análisis se llevarán a cabo en laboratorios autorizados por el Consejo Regulador y que cumplan la norma ISO 17.025.

6. Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso. El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

De forma específica los controles serán los siguientes:

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para comprobar la trazabilidad del aceite que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

1. Localización e identificación de las parcelas que estarán ubicadas en la zona de producción e inscrita en el registro del Consejo Regulador.

2. Inspección del proceso de recolección, solo se podrán utilizar las aceitunas recogidas directamente del árbol.

3. Inspección del estado de las aceitunas, mediante toma de muestras.

4. Inspección de las características del aceite, mediante controles en laboratorio.

5. Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la ISO 17025.

6. Inspección de las almazaras, bodegas de almacenamiento y envasado, que deberán estar inscritas.

7. Una vez determinados los análisis, el laboratorio envía los resultados de las analíticas, al Consejo Regulador, para su posterior evaluación. Estos informes contendrán los resultados del análisis físico-químico y el organoléptico.

De forma específica, el proceso de Certificación será el siguiente:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (Informe del análisis físico-químico e Informe del análisis organoléptico) para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el aceite se envasará bajo el control del Consejo Regulador. En los envases llevarán las etiquetas, contraetiquetas y precintos, figurará obligatoriamente la mención Denominación de





Origen Protegida «Montoro-Adamuz». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidos por el Consejo Regulador.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo, y en algunos casos, podrá tomar muestras para su control y análisis.

E) DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

El sistema de obtención del producto es el siguiente:

a) Marcos de Plantación:

Los marcos de plantación habituales suelen ser reales, predominando el 10 x 10 m, aunque pueden oscilar ligeramente. En la actualidad las nuevas plantaciones se realizan a marcos más pequeños oscilando entre el 7 x 5 m y 9 x 9 m. Las densidades oscilan entre los 80 y 300 olivos/ha, predominando las de entre 100 y 160.

b) Labores:

Las labores al suelo no son generalizadas y consisten en uno o dos pases de rastra o ruedas, para controlar la altura de la cubierta vegetal seca y la utilización de cuchilla para realizar los ruidos de los olivos. En olivares con escasa pendiente se pueden encontrar laboreo con aperos ligeros.

En terrenos con elevada pendiente se aconsejará el uso de técnicas de no laboreo o de mantenimiento de cubiertas vegetales. Se fomentará el uso de cubiertas vegetales como método para evitar la erosión. Se permitirá laboreo superficial, en terrenos con escasa pendiente, superficies abancaladas o para incorporación de materia orgánica.

c) Abonados:

Se utiliza el método de restitución de nutrientes, debido a la escasa profundidad del suelo y a la baja fertilidad de éste. De manera incipiente se están realizando análisis de hoja y suelo para complementar el método anterior. El abonado se realiza al suelo y por vía foliar. Respecto al abonado de suelo, dependiendo de las características edafológicas, se realiza abonado en otoño y/o en primavera. El abono utilizado se adapta a las necesidades del cultivo y características del suelo, de pH neutro o ácido, por lo que es común la aplicación de abonos con suplementos de materia orgánica y calcio que mejoran la estructura del suelo y aportan nutrientes que necesita el cultivo.

Como complemento al abonado al suelo se utiliza el foliar, que aporta una serie de nutrientes, que en situaciones de falta de agua en el suelo, debido a sequía y a suelos de escasa profundidad, son necesarios para el desarrollo del cultivo y del fruto. Los nutrientes aportados son variados, pero suelen incluir nutrientes orgánicos y potásicos en la mayoría de las ocasiones.

d) Poda:

La poda se hace generalmente durante los meses de enero, febrero y marzo, pero en algunos casos se sigue podando durante la primavera. El turno de poda es generalmente bianual o trianual.

Poda de formación: Se realiza desde la plantación del olivo hasta que éste desarrolla completamente su esqueleto (tronco y ramas principales).

Poda de producción: Se realiza en el periodo adulto-joven de la vida del árbol, en que los olivos mantienen de forma natural una alta relación hoja/madera. En la zona de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», la poda de producción consiste en podas ligeras de aclareo y eliminación de chupones, aumentando la cantidad y calidad de la cosecha.





Poda de renovación: Se realiza cuando el olivo envejece y disminuye la relación hoja/madera. El objetivo consiste ir sustituyendo progresivamente las ramas principales del olivo para regenerar completamente la copa; de esta forma conseguimos un aumento de la relación hoja/madera. El sistema utilizado consiste en la poda de renovación continuada «Sistema Jaén», con ligeras modificaciones, consistentes en aumentar el número de ramas principales respecto de las iniciales para una sustitución gradual y evitar podas severas que desvitalicen el olivo.

e) Control de Plagas y Enfermedades:

Para el control de plagas y enfermedades del olivar se utilizarán plaguicidas autorizados para el cultivo, y herbicidas que están debidamente inscritos en el correspondiente Registro Oficial. La maquinaria para la aplicación de plaguicidas estará debidamente regulada y revisada. Solo se realizarán actuaciones cuando el coste de la aplicación sea menor que las pérdidas ocasionadas por la plaga si no se actuase, realizándose un seguimiento de la fauna autóctona.

Para el control del *Bactrocera oleae* y *Prays oleae*, se realizará seguimiento y observación de los niveles de plaga para determinar el momento óptimo de aplicación. En el caso de Repilo y Aceituna jabonosa, se fomentarán los tratamientos preventivos con productos cúpricos.

f) Recolección:

La recolección comenzará a mediados del mes de octubre, en función del estudio de parámetros analítico, como son el índice de madurez y el rendimiento graso. Las recolecciones tempranas favorecen la calidad del aceite de oliva, ya que permiten obtener aceites de gran frutado.

La duración de la recogida se extenderá hasta principios del mes de enero, dependiendo de factores intrínsecos a las propias explotaciones, como puede ser la abundancia de cosecha y la mano de obra disponible.

Las aceitunas se cosecharán mediante recogida manual (vareo, ordeño) o mecánica. En todo caso se evitará el contacto del fruto con el suelo, mediante empleo de lienzos o diversos sistemas para tal fin. Se recolectará por separado las aceitunas caídas de las que permanezcan en el árbol.

Para la elaboración de los aceites vírgenes amparados por la Denominación de Origen Protegida, se destinarán exclusivamente los frutos procedentes del árbol, sanos y sin daños.

g) Transporte:

El transporte de la aceituna se realizará de manera que no se deteriore la calidad y la sanidad del fruto, antes de 24 horas desde su recolección. Se transportarán las aceitunas en contenedores rígidos o a granel.

Los vehículos utilizados para el transporte de aceituna deberán estar en adecuadas condiciones de higiene, estar cargados exclusivamente con aceituna, así como transportar los frutos separadamente en función de la calidad.

h) Recepción:

Los patios de las almazaras dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado, así mismo contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas. Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades, así como de sistemas de limpieza adecuados.

Para la elaboración de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» solo se permitirán frutos del vuelo, sanos y sin daños, solo se autorizará la molturación de aceitunas almacenadas en tolvas y tolvinas, nunca del suelo. Los sistemas de almacenamiento de la aceituna deberán lavarse diariamente antes del inicio de la jornada, y siempre que se considere necesario.





La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en plazo máximo de 24 horas desde su entrada en la almazara. La capacidad de molturación de las almazaras será la adecuada para soportar los máximos de entradas diarias de aceitunas.

i) Técnicas de elaboración:

Las fases del proceso de elaboración de los aceites son:

- Limpieza, lavado y pesaje de la aceituna:

El lavado de la aceituna para eliminar la tierra y los barro adheridos a la piel del fruto se realizará en función del estado en que se encuentre el fruto. El agua de lavado debe ser agua potable sin detergentes ni otro tipo de sustancias que puedan alterar las propiedades del producto. Debe realizarse una limpieza permanente de los sistemas de acondicionamiento del fruto, especialmente de la lavadora, cambiando el agua cuando sea necesario. Una vez limpia y/o lavada, se realizará una toma de muestras por partida recepcionada para análisis físico-químico, debiendo existir registros de ella. Posteriormente se pesará la partida. Las básculas deberán estar debidamente calibradas y homologadas.

- Molienda:

La molienda es el proceso por el cual las aceitunas son transformadas en un molino de martillos en una pasta o masa homogénea formada por la pulpa y el hueso juntos, para extraer así el aceite contenido en ellas. Este proceso se realiza en continuo, con un periodo de permanencia del fruto dentro del molino variable que depende del tamaño del tamiz de la criba del molino. Solo se autorizará el uso de molino de martillos. Los materiales en contacto con la pasta (estrella, pastillas, cestillas...) serán de materiales inertes autorizados en la industria alimentaria.

- Batido de la masa:

El batido de la masa permite la formación de la fase oleosa, necesaria para la obtención del aceite por procedimientos mecánicos. En esta fase se controlará la temperatura de batido de la masa, que no sobrepasará en ningún caso 32 °C en el punto más desfavorable. En cuanto a los tiempos de batido estos dependerán del estado de madurez y de la variedad de la aceituna.

El único coadyuvante permitido será el talco alimentario debidamente homologado, en el caso de que la aceituna posea un alto contenido en agua, aquellas que superen el 58% de agua. En caso de utilizarse, la batidora dispondrá de un dosificador de talco. La máxima dosis autorizada de talco será del 2,5%.

El primer paso antes de comenzar la elaboración del aceite de oliva virgen extra de Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» será la limpieza integral del equipo de batido. En caso de paradas de más de 8 horas se permitirá mantener las batidoras llenas siempre y cuando se separen los aceites producidos por la masa que ha permanecido en las batidoras. Se utilizarán batidoras con mecanismos que impidan la formación de corrientes de masa, así como se utilizará acero inoxidable en todos los componentes de la batidora en contacto con la masa de aceituna. Se utilizará material alimentario en raederas, y desengrasantes con registro sanitario.

- Separación de fases:

El sistema autorizado para la separación de fases será el de centrifugación continua (sistemas continuos de 2 y 3 fases).

a) Separación de fases sólidas y líquidas por centrifugación de masas (sistemas continuos de 2 y 3 fases).

Se controlará la potabilidad y temperatura del agua de inyección y adición. La temperatura del agua aportada a los decánters no excederá los 32 °C. Se utilizarán dosificadores automáticos de masa y





mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria. En la elaboración en tres fases se recomienda no superar la relación 1:2 entre el agua y la masa.

b) Separación de fases líquidas por centrifugación (sistemas continuos de 2 y 3 fases).

En esta fase se procede a la limpieza del aceite que sale del decanter mediante la adición de agua para la eliminación de la humedad y las impurezas sólidas.

El agua aportada deberá ser potable, y su temperatura no excederá de los 35 °C, manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrífuga vertical.

- Decantación:

En esta fase, obligatoria para los sistemas de extracción continuos, se realiza la separación de restos de partículas de pulpa del aceite.

La capacidad adecuada de decantación, no será menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. La temperatura de la sala de decantación debe estar entre 20 y 26 °C.

El trasiego de aceites de centrífuga vertical a pozuelos se realizará por bombeo de aceite o por gravedad. Estos están diseñados de forma que permitan una limpieza eficaz mediante la purga periódica por la válvula destinada para su uso. Se prohíbe lavar los aceites en decantación mediante duchas de agua templada. La sala de decantación estará separada del resto de las dependencias de la almazara.

- Almacenamiento en bodega en depósitos hasta el momento del envasado.

Las almazaras deberán realizar la clasificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se almacenará en depósitos con una distinción inequívoca, y separado de otros aceites de oliva virgen.

El almacenamiento del aceite se realizará en depósitos de acero inoxidable, trujales, o depósitos con revestimiento interno de material inerte y de calidad alimentaria, y opacos a la luz. Asimismo deberán estar provistos de un cierre que garantice su estanqueidad. Los depósitos, ubicados en las bodegas pertenecientes a las almazaras, deberán estar totalmente cerrados, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita el drenaje periódico y dispositivo de toma de muestra.

Las bodegas deberán encontrarse climatizadas a una temperatura adecuada para la correcta conservación del aceite.

j) Transporte de graneles y envasado.

Para el transporte de aceite a granel hasta la envasadora se utilizarán contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista. El envasado del aceite se realizará exclusivamente en las instalaciones de las envasadoras inscritas en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras inscritas deberán disponer un sistema de registro que permita identificar en todo momento los movimientos realizados por los aceites de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras cumplirán las siguientes condiciones:

a) Una separación física de la planta de envasado respecto a otra actividad de la empresa inscrita.

b) Almacenamiento en depósitos de acero inoxidable o revestidos de material inalterable de uso alimentario.

c) Filtros de acero inoxidable, utilizando tierra de diatomeas y celulosa según BPE (Buenas Prácticas de Elaboración).





- d) Zona de llenado aislada del resto de la planta.
- e) Almacenamiento de producto terminado y estructurado.
- f) Proveedores de materiales con certificación o contrastación de producto.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

F) VÍNCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA.

- a) Factores naturales y humanos que acreditan el vínculo con el medio.

La comarca de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se encuentra dentro de una unidad morfoestructural de origen paleozoico, macizo de Sierra Morena, siendo su límite Sur la cuenca del Guadalquivir, una falla tectónica que determina las unidades Béticas de la Península Ibérica. En este sentido, la citada área geográfica alberga el único olivar de Andalucía establecidos sobre suelos de origen paleozoico, formados por granitos, pizarras, cuarcitas y doritas.

Así, la zona geográfica delimitada por la Denominación de Origen Protegida se encuentra formada por suelos de naturaleza ácida con valores de pH comprendidos entre 5 y 6,5, pobres y que presentan poca profundidad, constituyendo una excepción dentro de los olivares del Sur de España, debido a que el olivo, en general, tiene una mayor adaptación a los suelos básicos, esto es, neutros y calizos, circunstancia esta que se produce en la práctica totalidad de la superficie olivarera española.

Presenta un régimen térmico que se caracteriza por un contraste muy acusado entre la cálida estación estival y la fría invernal con valores medios aproximados (enero, 13 °C; julio 35 °C) y mínimos (enero 3 °C; julio 18 °C) que hacen que la amplitud térmica anual sea de 19° C, y una precipitación media escasa comprendida entre los 600 y 700 milímetros, marcadamente estacionales, una altitud media de 425 m, con orientación sur, y un importante nivel de insolación, comprendido entre las 2.800 a 3.000 horas de sol/año.

Estas condiciones agrológicas unidas a una alta ETP anual, comprendida entre los 800 y 900 mm, y las fuertes pendientes, provocan una alta erosión y por consiguiente una escasez de suelo que acentúan el déficit hídrico del cultivo en verano y otoño.

La comarca se dispone en ladera, con topografía escarpada y fuertes pendientes medias existentes en toda la comarca, cercanas al 23%, similar a los valores medios de las zonas olivareras de mayor pendiente de Andalucía, lo que ha motivado la recolección temprana de aceituna como práctica cultural arraigada en la zona geográfica amparada por la Denominación de Origen Protegida, para recoger exclusivamente la aceituna del árbol, y evitar su desprendimiento como consecuencia de las lluvias invernales.

- b) Características del producto debidas fundamentalmente al entorno geográfico.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se caracteriza desde el punto de vista sensorial, por un alto nivel de frutado en el que los atributos de «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con la máxima intensidad. Son aceites que se presentan con una sensación buco-táctil algo densa, con gran cuerpo y un característico picor y amargor con intensidad media.

Las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz» se deben a su alto contenido en compuestos fenólicos, superiores a 400 ppm, siendo estos los responsables del amargor característico del aceite (K225, mínimo 0,3) y que le confiere su gran estabilidad química frente a la oxidación (mínimo 80 horas a 100 °C), característica por la que ha sido apreciado este aceite desde tiempo inmemorial.





c) Interacción causal entre la zona geográfica y la calidad del producto.

El alto contenido en compuestos fenólicos de los aceites de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», superior a 400 ppm, está directamente relacionado con la presencia de la variedad Nevadillo Negro, con las condiciones agroclimáticas extremas de cultivo que provocan un estrés fisiológico en el olivo, y con la recolección temprana.

Las características específicas del área geográfica han provocado el desarrollo de una variedad autóctona Nevadillo Negro, perfectamente adaptada a este ambiente extremo con una alta resistencia a la sequía y a suelos poco profundos (variedad rústica). Esta variedad se encuentra intercalada como olivos centenarios dentro de las plantaciones de la zona, representando hasta el 20% de la superficie olivarera.

El coupage con la presencia de Picual y Nevadillo Negro en proporciones variables es único y exclusivo de los aceites de Montoro-Adamuz, siendo distintivo de los mismos su alto nivel de polifenoles, que confieren a su aceite un amargo y picante característico, además de una excelente conservación.

Las condiciones climáticas mediterráneas extremas, de elevada temperatura media e insolación, lluvias moderadas y marcadamente estacionales, unido a una alta ETP anual, comprendida entre 800 y 900 mm, repercuten en un importante déficit hídrico en el cultivo del olivar, que se ve acentuado por las condiciones edáficas de la comarca: suelos ácidos, fuertes pendientes, suelos poco profundos, pedregosos y de baja fertilidad, establecidos sobre materiales ácidos. Todo ello conlleva un estrés fisiológico en el olivo que provoca un aumento de los contenidos de polifenoles.

La topografía escarpada, los olivares situados sobre laderas con fuertes pendientes, ha motivado la recolección temprana de aceituna como práctica cultural arraigada para recoger exclusivamente la aceituna del árbol, y evitar la caída de la aceituna al suelo, al ser imposible su recogida por los altos costes que conlleva ante la falta de mecanización del olivar de sierra, además de la mala calidad del fruto.

Además, la recolección temprana del fruto como práctica cultural arraigada en la comarca, incide en unos contenidos máximos de polifenoles y en unas extraordinarias cualidades organolépticas de los aceites, que se definen por una mediana del atributo frutado >4, en la que los atributos sensoriales como «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con la máxima intensidad.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla.

Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgciape.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/4oyji> o bien, accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria» /«Calidad Agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra»

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.





H) ETIQUETADO

El etiquetado de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se realizará según la normativa vigente al respecto. Tanto en las etiquetas como en las contraetiquetas numeradas, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». El etiquetado de los envases incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz».

