

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana»

Nº UE :

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 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» se caracteriza por la forma esférica y simétrica de sus frutos, hueso pequeño fácilmente desprendible y buena relación pulpa/hueso, mayor de 0,9 en grosor (mm), estableciéndose el calibre máximo entre 141/160 y el mínimo entre 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: 7,5 - 9 % (p/v).
3. Acidez libre: 0,7 – 1,2 % Ácido láctico.
4. Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual): <0,140 N.

Características organolépticas del producto elaborado:

1. Color: oscila entre el verde vivo y verde amarillento homogéneo. Con una forma esférica y simétrica.

2. Textura: Firme con dureza ligera o ligera media y con fibrosidad ligera.

3. Sabor/olor: Presenta un sabor bien equilibrado de acidez y sal, sin contrastes y ligero amargor. 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. Aroma fresco y limpio, con notas vegetales que recuerdan a la aceituna fresca y con ausencia de defectos.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» se clasificará en categorías Extra y Primera según Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa o norma que la sustituya.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» 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). 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. **Pienso (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.

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 esférica y simétrica 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 bien equilibrado de acidez y sal, sin contrastes y ligero amargor 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 ribera del Guadalquivir y la campiña sevillana.

- 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 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», aderezada al estilo sevillano, se distingue por su color entre el verde vivo y el verde amarillento, con un brillo característico y homogéneo. Su textura firme y carnosa, con una piel fina y lisa, alberga una pulpa delicada, con una fibrosidad ligera, que ofrece una experiencia sensorial única. En cuanto al sabor, es fino y sutil, con un equilibrio perfecto entre la acidez y la sal, sin ningún amargor. Estas características organolépticas son fruto de la combinación de la variedad Manzanilla, con su predisposición a la fermentación y su piel fina, el proceso de aderezo al estilo sevillano, que elimina el amargor y realza los sabores, y las condiciones edafoclimáticas de Sevilla, que favorecen el desarrollo óptimo del fruto. La interacción de estos tres elementos da como resultado una aceituna de mesa con una identidad propia, ligada indisolublemente a su origen, tradición y reputación.

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, noticias en prensa y archivos históricos de transacciones comerciales:

-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. Ésto 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 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.
- García Sánchez, E. (1993). *La alimentación en la Andalucía islámica: estudio histórico y bromatológico*. Publicación del CSIC. Estudios de Historia Social de

España, 19, 9-148. Pag 72: «Entre las aceitunas de mesa, la variedad 'Manzanilla de Sevilla' era especialmente apreciada por su sabor suave y su textura firme. Su cultivo se extendía por toda la región de Sevilla y sus alrededores, y su consumo estaba muy arraigado en la dieta de la población.»

- Sevilla en la Exposición Nacional de Agricultura. El Noticiero Sevillano (Sevilla), 15 de septiembre de 1926, p. 3. «La provincia de Sevilla ha acudido a la Exposición Nacional de Agricultura con una amplia representación de sus productos más emblemáticos. Entre ellos, destacan las aceitunas de mesa, y en particular la variedad 'Manzanilla de Sevilla', que goza de gran prestigio en los mercados nacionales e internacionales.»

- Registro de exportaciones del Puerto de Sevilla, año 1854. Archivo Histórico Provincial de Sevilla, Sección Comercio, Legajo 178/3. En este registro se detalla la salida de diversas mercancías, entre ellas «aceitunas de la variedad Manzanilla, con destino a La Habana». (Folio 12r)

- Correspondencia comercial de la empresa exportadora 'Hijos de Pedro Romero', año 1887. Archivo Histórico Provincial de Sevilla, Sección Comercio, Legajo 235/1. En una carta fechada el 15 de julio de 1887, se menciona el envío de un cargamento de «Aceitunas Manzanilla de Sevilla» a un cliente en Nueva York. (Carta nº 147)

- Noticia en *Diario de Sevilla* (1905), 10 de enero de 1905, página 2. Una noticia sobre la participación de empresas sevillanas en la Exposición Universal de Lieja (Bélgica), donde las aceitunas Manzanilla de Sevilla obtuvieron un gran éxito y fueron premiadas con una medalla de oro.

- Artículo en *Revista Mercantil Sevillana*, Julio de 1912, páginas 12-15. Un artículo titulado «La Aceituna de Mesa en Sevilla: Producción y Comercio». El artículo analiza la importancia del sector olivarero en la provincia de Sevilla y describe las diferentes variedades de aceitunas de mesa, dedicando un apartado específico a la «Aceituna Manzanilla». Se destaca su «fino sabor», su «textura firme» y su «aptitud para la exportación». El artículo incluye datos sobre el volumen de exportaciones de Manzanilla a diferentes países, como Francia, Inglaterra y Estados Unidos.

- Vidal, José. Año publicación 1961. Revista de la Facultad de Agronomía. *Crónica*, vol 37, nº 1-2. Página 5: «Dijo luego que los árabes crearon en España campos experimentales en la vecindad de los poblados, de modo que las variedades ahora en cultivo surgieron de la observación de esos huertos. Como el olivo es muy exigente en lo que respecta a condiciones ecológicas, resulta que en España una variedad ocupa siempre un área reducida. La variedad manzanilla no se ha conseguido cultivarla con éxito fuera de Sevilla».

Como declaró el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en la Sentencia Num. 3685 de 2022 del Recurso Nº 1237/2019, existe una vinculación geográfica, agronómica, cultural y hasta económica de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla / Aceituna Manzanilla Sevillana» que es indiscutible, así como un vínculo de notoriedad o prestigio atribuible esencialmente a la provincia de Sevilla que resulta incuestionable.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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

<https://lajunta.es/5glh3>

o accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural (<https://lajunta.es/44m3d>), siguiendo la siguiente ruta: «Temas»/«Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad Agroalimentaria»/«Denominaciones de calidad»/«Otros Productos».