

# DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA / ACEITUNA GORDAL SEVILLANA»

Nº UE :

DOP ( )      IGP (x)

**1. NOMBRE**

«Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana» es la aceituna verde de mesa de la variedad Gordal Sevillana o de Sevilla (*Olea europaea regalis*, Clemente) 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana» se caracteriza por el gran tamaño de sus frutos, estableciéndose el calibre máximo entre 60/70 y el mínimo entre 121/140 frutos/kg. Otras características son forma ovoidal sin pezón y asimétrica, y buena relación pulpa/hueso: mayor de 1,1 en grosor total (mm).

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:

– pH < 4,2.

– Sal: 7,5 - 9 % (p/v).

– Acidez libre: 0,7 - 1,5 % Ácido láctico.

– Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual) < 0,140N.

Características organolépticas del producto elaborado:

– Color: verde amarillento característico, se aprecian tenuamente, pequeñas lenticelas (lunares blancos).

- Textura: Firme con dureza media o media-alta, crujiente y fibrosidad ligera o media.
- Sabor/olor: Presenta un sabor con un equilibrio armonioso de acidez y sal, con notas ligeras amargas así como notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio 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 verde madura y con ausencia de defectos.

La «Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana» se clasificará en categorías Extra y Primera:

- La Categoría Extra corresponde a frutos de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado.
- La Categoría Primera incluyen aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado, que presenten las características de su variedad.

Las características físicas, morfológicas y organolépticas descritas son aplicables a ambas categorías, que representan los estándares de calidad reconocidos por esta denominación, garantizando la autenticidad, tipicidad y valor comercial del producto.

La «Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal 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: pimiento, pimiento del piquillo, cebolla, almendras, apio, aceituna, anchoa, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparras, atún, salmón, 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana» es la carencia de daños en el fruto. Este factor de calidad, conseguido gracias a su modo de recolección, el tradicional sistema a mano 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 a las de producción de la aceituna redundaría en un deterioro del fruto, impidiendo la producción de «Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal 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 Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana».

Su gran tamaño, su carnosidad, su reducido amargor y su sabor con un equilibrio armonioso de acidez y sal, con notas ligeras amargas así como notas lácticas son las características que la distinguen a la «Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana» y que han contribuido a su gran reputación, en la que se basa su vínculo con la zona geográfica de origen. Esta reputación se encuentra ampliamente

consolidada, tanto en el mercado nacional como internacional. Esta notoriedad se sustenta en su uso ancestral como aperitivo en la provincia de Sevilla y en la difusión comercial e industrial iniciada en el siglo XIX, gracias a la estabilización que permitió el estilo sevillano.

Todo ésto ha sido el resultado de la interacción de los factores claves que concurren exclusivamente en el área delimitada donde el fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad debido a las condiciones agroclimáticas, con clima suave y cálido; 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; así como su 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, lo que facilitó la comercialización en zonas alejadas de la de producción y transformación, y el inicio de la exportación de la «Aceituna Gordal de Sevilla / Aceituna Gordal Sevillana».

Como prueba de la reputación, podemos citar las siguientes referencias bibliográficas, opiniones de expertos y estudios científicos publicados:

- Antonio Garrido Fernández, A. *Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*. Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional, ISSN 0255-996X, N° 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»*» (1994).
- *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 aceituna Gordal de Sevilla como productos tradicionales (págs. 398-399). 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 «Gordal Sevillana» (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, ...»*»(página 568).
- Barranco Navero, D., *Catálogo Mundial de Variedades de Olivo*. Edit: Consejo Oleícola Internacional Madrid, 2001. ISBN: 978-84-931663-3-5. Nombra a la aceituna Gordal Sevillana como «*la reina de todos los tipos de aceitunas de mesa*» (pág. 301), añadiendo que «*Esta variedad se desarrolla bien en las regiones templadas y en terrenos aluviales, similares a los del Valle del Guadalquivir y la provincia de Sevilla*».
- 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.

284-296), describe la aceituna Gordal Sevillana (pág 156), analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

- Rodríguez Franco / Marquez Rodríguez / Soriano Castilla, *Conocimiento Tradicional en el Olivar Sevillano, Etnografía de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla*, edit. 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. 34 y 35, donde se hace referencia a la historia del cultivo Gordal Sevillana, su caracterización como variedad de aceituna de mesa y su producción.

- Carlos Valentí, copropietario de Hermanos Vinagre: En un artículo de el periódico El País de fecha 18 de agosto de 2024, Valentí menciona que prefieren la aceituna Gordal Sevillana por ser «una aceituna carnosa, con mordida y sabor, que ocupa toda la boca, perfecta para nuestras elaboraciones (gildas y banderillas)».

- Clemente y Rubio, S. *Tratado del cultivo del olivo* (1865). Imprenta de Manuel Álvarez. Madrid. En este tratado sobre olivicultura, se menciona la «Aceituna Gordal de Sevilla» como una variedad «muy estimada por su tamaño y carnosidad», ideal para su consumo como aceituna de mesa. Se destaca que es una aceituna «delicado sabor» y que su cultivo se extiende por toda la provincia de Sevilla.

- Coronado, J. Recetario *Nuevo arte de cocina* (1745). Imprenta de la Viuda de Francisco del Hierro. Madrid. En este recetario del siglo XVIII, se incluye una receta de «Aceitunas Gordales aliñadas a la Sevillana». Se describe la Gordal como una aceituna «de gran tamaño y excelente sabor», ideal para ser aderezada y consumida como aperitivo.

### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

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

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

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».