

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

3656 *Resolución de 19 de diciembre de 2008, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la denominación de origen protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana».*

Mediante Resolución, de 24 de junio de 2008, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, publicada en el Diario Oficial de la Comunidad Valenciana de 4 de julio de 2008, se adoptó decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana» en el registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, publicándose el pliego de condiciones de la citada denominación, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

La solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 10 de septiembre de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente de la Comunidad Valenciana ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen «Aceite de la Comunitat Valenciana» en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», publicado mediante resolución de 24 de junio de 2008, de la Consejería de Agricultura, Pesca y Alimentación de la Comunidad Valenciana, en el Boletín Oficial de la Comunidad Valenciana de 4 de julio de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante el Secretario de Estado de Medio Rural y Agua, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, en relación con el artículo 14.7 de la Ley 6/1997, de 14 de abril, de organización y funcionamiento de la Administración General del Estado.

Madrid, 19 de diciembre de 2008.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida

«Aceite de la Comunitat Valenciana»

De acuerdo con lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

A) Nombre del producto agrícola, con la denominación de origen:

Producto: Aceite de oliva virgen extra.

Denominación de origen protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana».

Se solicita el registro de la denominación de origen protegida «Aceite de la Comunitat Valenciana», y su traducción a todas las lenguas oficiales de la Unión Europea.

B) Descripción del producto agrícola, incluidas las materias primas y principales características físicas, químicas, microbiológicas y organolépticas del producto:

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.), de las siguientes variedades de la Comunitat Valenciana: Manzanilla Villalonga, Blanqueta, Farga, Serrana de Espadán, Morruda, Cornicabra, Alfafara o Grosal, Changlot Real, Rojal, Canetera, Nana, Arbequina, Empeltre, Cuquillo, Sollana, Callosina, Llumeta, Millarenca, Borriolenca.

El aceite de la Comunitat Valenciana, debido a su riqueza varietal tiene unas características que lo hace único, tanto por la composición en ácidos grasos, como por los componentes de la fracción saponificable, así como desde el punto de vista de las cualidades organolépticas.

Así, se obtiene un aceite muy equilibrado en la composición de ácidos grasos, destacando el elevado nivel de ácido oleico, y los niveles medios del linoleico, así como la elevada relación entre ácidos grasos insaturados y saturados. Todo esto queda perfectamente reflejado en el estudio y consiguiente publicación realizada por los profesores de la Universidad Politécnica de Valencia, Domingo Salazar, e Isabel López, en colaboración con la editorial Phytoma («Variedades de olivo y composición de sus aceites en el oeste Mediterráneo»).

Por otra parte, hay que destacar el elevado nivel de tocoferoles presentes en el aceite que, actuando como Vitamina-E, son especialmente indicados por su efecto antioxidante que tienen sobre las células.

Finalmente, y desde el punto de vista organoléptico este aceite queda encuadrado entre los de mayor gama y variabilidad aromática, destacando los aromas afrutados de aceitunas verdes, y de otras frutas, como almendra, plátano, hierba verde, etc. Su intensidad es muy elevada, encontrándose los matices de amargor y picante entre niveles medios a ligeros. Hay que destacar el gran equilibrio existente entre el sabor y las intensidades de amargor y picante.

El aceite protegido bajo la denominación de origen «Aceite de la Comunitat Valenciana», será el aceite de oliva virgen extra que se adapte a las características siguientes:

Aceite Virgen Extra:

Acidez: $\leq 0,7^\circ$.

Índice de Peróxidos: ≤ 20 meq O₂/Kg.

K₂₇₀ $\leq 0,20$.

K₂₃₂ $\leq 2,50$.

Ceras ≤ 250 .

Delta-K $\leq 0,01$.

Mediana de frutado > 0 .

Mediana de defectos = 0.

C) Delimitación de la zona geográfica.—La zona de producción de las aceitunas que se empleen para elaborar el aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana», está formada por los 395 términos municipales en donde se desarrolla el cultivo del olivar, en el ámbito geográfico de la Comunitat Valenciana, que se recogen en el Anejo I.

D) Elementos que prueben el origen de la zona delimitada del producto.—Con el fin de garantizar el origen del producto, los productores, las almazaras, envasadoras y las entidades de comercialización que deseen producir olivas, transformar aceite, envasar y/o comercializar el aceite de oliva virgen extra con el amparo de la denominación de origen, deberán de inscribir por su parte las plantaciones de olivar, las almazaras de transformación, y las plantas de envasado, en los registros específicos del consejo regulador.

Así, las aceitunas procederán de las variedades autorizadas en las plantaciones de olivar inscritas en la denominación de origen. El aceite procederá de las almazaras ubicadas en la zona de producción e inscritas en los registros de la denominación de origen. Asimismo, el aceite se almacenará en las almazaras y plantas envasadoras inscritas en registro, y que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

La producción de aceituna y elaboración de aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» estará sujeta a un programa específico de producción agrícola y obtención de aceite, basado en una regulación de las relaciones entre los productores y las empresas almazaras y cooperativas de elaboración y comercialización, que les permita a éstas suministrar a sus clientes productos trazables, sanos, seguros y de la calidad necesaria para cumplir tanto los requisitos del presente pliego de condiciones como otros requisitos adicionales especificados por los clientes.

Para ello es necesario que las estructuras agrarias organizadas (almazaras, y envasadoras):

- a) Realicen un seguimiento de la trazabilidad del producto.
- b) Realicen una revisión y evaluación de los contratos, con el fin de permitir supervisar su cumplimiento, introducir modificaciones, y corregir y gestionar las desviaciones que se produzcan.
- c) Establezcan disposiciones específicas para la producción agrícola referidas al control de la producción y la prestación de servicios a los productores, incluyendo su formación, su evaluación inicial y seguimiento.
- d) Cuenten con disposiciones generales de organización y control de la calidad.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

- 1) Las estructuras agrarias organizadas, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del pliego de condiciones,
- 2) El organismo autorizado de control y certificación de la DOP, que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

El sistema de certificación de producto, se basará en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del «Aceite de la Comunitat Valenciana» con los requisitos especificados en el presente pliego de condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes.

El organismo privado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas

procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

Que las almazaras extraerán el aceite bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación de origen protegida.

Que las estructuras agrarias organizadas, al objeto de mantener las características y tipicidad de los aceites, envasan éstos en la zona geográfica.

La contra etiqueta numerada expedida por el organismo de control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

E) Descripción del método de obtención del producto.—El tipo de cultivo de olivar predominante en la Comunitat Valenciana es el olivar tradicional, caracterizado por unas limitadas producciones, de una elevada calidad, y con unos valores sociales y medioambientales que van mucho más lejos de la simple producción agraria, destacando entre otros, la eficaz lucha contra la erosión (por su particular cultivo, desarrollado sobre terrazas y bancales), la prevención de los incendios forestales (por la densidad de sus plantaciones, y la situación geográfica, siempre cercana a las masas forestales), la protección de la avifauna (debido al elevado número de aves que anidan sobre el cultivo), y la fijación de la población en unas comarcas con elevados índices de despoblamiento.

Las plantaciones se disponen en filas, con una densidad media de plantación de 101'7 olivos por hectárea (con un marco aproximado de 10 x 10 metros), y de un pie por árbol. El cultivo es principalmente de secano y los rendimientos medios de oliva y aceite por árbol son muy bajos (de 2 kg de aceite/árbol, y de 10 kg de aceituna/árbol), con lo que se representa al olivar tradicional, de baja productividad.

Las prácticas de cultivo del olivar tradicional se realizan de tal manera que minimizan totalmente el impacto de la agricultura sobre el medio ambiente. Con el fin de certificar y asegurar este mínimo impacto ambiental, y con el objetivo de asegurar la trazabilidad de las producciones de las parcelas oleícolas de los agricultores asociados a la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana», se cumplimentará un libro de explotación por unidad homogénea de cultivo en el que figuren todas las prácticas culturales llevadas a cabo en las diferentes parcelas. Dicho libro de explotación será facilitado por el Consejo Regulador a todos y cada uno de los asociados.

Las principales prácticas culturales realizadas son las siguientes:

- Enmiendas y fertilización.
- Laboreo y manejo del suelo.
- Poda.
- Riego.
- Control de plagas y enfermedades.

El Consejo Regulador, elaborará las normas de calidad referente a todas las prácticas culturales, que se basará en los sistemas de producción integrada, y en los que las técnicas de control integrado de plagas, mediante la aplicación racional de combinación de medidas biológicas, biotecnológicas, químicas, de cultivo o de selección de material vegetal serán prioritarias, de tal manera que la utilización de productos fitosanitarios se limite al mínimo necesario para el control de plagas.

El Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la aceituna y del aceite producido, de

cuyos acuerdos dará conocimiento a la Conselleria de la Generalitat Valenciana competente en materia de agricultura y alimentación.

La recolección de la aceituna comenzará en función del grado de madurez. El Consejo Regulador podrá proponer la fecha de comienzo de la recolección, para que el fruto esté en su conveniente grado de madurez.

La recolección se realizará cogiendo las aceitunas directamente del árbol, siendo el sistema tradicional o técnica de ordeño el más empleado, pudiéndose usar también máquinas de varios tipos con rendimientos altos, siempre que no perjudiquen la calidad de la aceituna.

Las aceitunas recogidas se depositarán en cajas de plástico, o remolques limpios para transportarlas el mismo día a la almazara. El transporte se realizará en condiciones adecuadas que aseguren la integridad de las aceitunas en la entrada de las instalaciones previstas, evitando en todo momento los golpes, y presiones producidos por manipulaciones violentas, contenedores inadecuados, o excesivo volumen de carga.

Sólo se destinarán a la producción de aceite de oliva amparado bajo la presente DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» las aceitunas de vuelo, desestimándose en todo momento las procedentes de suelo.

Estas exigencias establecidas se verificarán en las almazaras receptoras de la materia prima, las aceitunas, disponiendo las mismas de sistemas de trabajo y procedimientos documentados que den garantías de su cumplimiento. Así, las almazaras deberán de disponer de equipos y/o sistemas de trabajo que aseguren la separación de las diferentes calidades de oliva.

La elaboración del aceite comprenderá las siguientes fases:

Transporte de aceitunas: Se realizará de forma que no se produzcan lesiones en los frutos y en óptimas condiciones de sanidad.

Recepción de aceitunas: Se procederá a la identificación del origen de la partida recibida.

Procesado de la aceituna: Mediante la utilización de las técnicas adecuadas de manipulación, molturación, extracción y conservación, para la obtención de productos de la máxima calidad, manteniendo las características propias de los aceites de la zona.

El plazo máximo que pueda mediar entre la recolección de la aceituna y su procesado en la industria no deberá de sobrepasar las 48 horas.

En el procesado de la aceituna se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

La molienda de las aceitunas se realizará en continuo.

La temperatura de batido de la masa no superará aquella que pueda perjudicar las óptimas características físico-químicas y organolépticas del aceite.

Sólo se autorizará el talco alimentario, como único coadyuvante.

La separación de fases se realiza fundamentalmente mediante centrifugación.

La temperatura del agua adicionada a la decantación horizontal y vertical, en su caso, no excederá nunca de los 36°C.

La decantación natural de los aceites se realizará teniendo en cuenta el nivel de impurezas de los mismos.

En el almacenamiento se tendrá en cuenta que deberá de realizarse en depósitos totalmente cerrados, que serán de acero inoxidable, o de otras características, y que permitan la toma de muestras en los mismos, así como disponer de medios que permitan su correcta limpieza, así como otros que permitan un drenaje periódico. Por otra parte, ha de ser capaz de garantizar el mantenimiento de la calidad del producto al menos durante un año.

En el envasado del aceite se tendrán en cuenta los siguientes aspectos:

El envasado se realizará únicamente en instalaciones envasadoras inscritas en el registro pertinente, y que se encontrarán en el ámbito geográfico de la zona de producción, con el fin de mantener las características típicas del producto en todas las fases. Así, se podrá tener total control de la producción, por parte de los organismos de control,

asegurando que la manipulación final del producto está en manos de las entidades que realizan el envasado en la zona, siendo estas las que mejor conocen el comportamiento del aceite frente a las manipulaciones propias del mismo (tiempo y tipo de decantación, filtración, temperaturas, almacenamiento). De esta manera se mantendrán los caracteres típicos del producto.

Únicamente podrán envasar el aceite aquellos que cumplan con los requisitos establecidos en el presente pliego de condiciones.

Los aceites clasificados como «válidos» se comercializarán en recipientes que no perjudiquen la calidad de los mismos y que sean aprobados por el consejo regulador. El aceite de oliva virgen extra amparado debe comercializarse en recipientes o botellas de una capacidad no superior a cinco litros.

Tanto el envasado como el etiquetado se llevará a cabo exclusivamente en las plantas envasadoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, que deberán de disponer de sistemas y medios (propios, o bien contratados) para determinar los principales parámetros de calidad, destacando entre otros los siguientes:

Acidez.

Índice de peróxidos (meq oxígeno por kg de aceite).

K-270 (absorbancia a 270 nm).

Análisis organoléptico.

Las plantas envasadoras, de acuerdo con lo establecido legalmente, deberán de tener documentado e implantado el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC), así como los pertinentes sistemas de trazabilidad, que aseguren una correcta información de todos los lotes producidos y envasados.

El envasado se realizará en recipientes que aseguren una buena conservación del producto, y podrán ser de PET, vidrio, metal revestido, cerámica de uso alimentario ó Tetra-brick. Se dará preferencia a los envases que mejor aíslen el producto de las condiciones de exposición a la luz, calor, etc... El volumen máximo del recipiente será de 5 litros, aceptándose volúmenes de 250 cc, 500 cc, 750 cc, 1 lt, 2 lt, 2'5 lt, 3 lt y 5 lt.

No obstante, y siempre que así lo considere oportuno el Consejo Regulador, podrán autorizarse diferentes volúmenes y/o materiales de envasado, siempre que estos no vayan en detrimento del mantenimiento óptimo de la calidad del producto.

F) Elementos justificativos del vínculo entre la calidad y las características del producto y el medio geográfico que lo designan:

Vínculo histórico y económico. La presencia del olivar en la Comunitat Valenciana se remonta a la época romana, hace más de dos mil años. De hecho, hay constatación de su cultivo en las comarcas del Maestrazgo de Castellón, en zonas anejas a la Vía Augusta, que comunicaba la capital del imperio Romano, con Cádiz. Hoy en día podemos contemplar en dicha comarca la presencia de numerosos ejemplares que superan los mil años de edad, siendo fácil comprobar la presencia de olivos milenarios gracias a la iniciativa de cooperativas del Maestrazgo, en la que proponen una serie de rutas de interés turístico del «aceite milenario».

Por otra parte, hay que destacar las aportaciones que realizó el botánico Cavanilles en sus Observaciones sobre la Historia Natural, Geografía, Agricultura, población y frutos del Reino de Valencia (1795-1797). Las anotaciones que sobre la agricultura, y en concreto, sobre el cultivo del olivar y la elaboración de aceite de oliva son muy interesantes, y abarcan todas y cada una de las diferentes zonas productoras de la Comunitat Valenciana. La denominación de aceite de oliva y del cultivo del olivo aparece en numerosas ocasiones.

La gran presencia de olivares de una antigüedad superior a los 500 años ha llevado al Gobierno valenciano a la protección de dicho patrimonio arbóreo mediante la Ley 4/2006, de 19 de mayo, de la Generalitat Valenciana, de protección del Patrimonio arbóreo monumental de la Comunitat Valenciana. Así, en el artículo 4 se protegen de manera genérica todos los árboles que superen los 350 años de edad. Sólo en la comarca del Maestrat hay más de 2.500 olivos milenarios, y muchos más que superan los 350 años de edad.

Recientemente, hay que resaltar la apuesta decidida realizada por el sector y la administración autonómica en mejorar la calidad de los aceites de oliva de la Comunitat Valenciana, mediante la publicación de numerosas normas de calidad dirigidas a optimizar los procesos de producción en campo, de elaboración en almazara, y de envasado y posterior comercialización.

Así, sobresale el control de calidad impulsado por la CV (Certificación y Validación) para el aceite de oliva virgen extra de la Comunitat Valenciana, junto a la constitución del Panel de Catas de Aceite de Oliva de la Comunitat Valenciana, y posterior reconocimiento por parte del COI. Otra iniciativa de colaboración entre el sector y la administración ha sido el desarrollo del Programa de Mejora de la Calidad para el Aceite de Oliva en la Comunitat Valenciana.

El cultivo del olivar representa una actividad económica estrechamente arraigada a todas las comarcas productoras en donde se desarrolla, debido principalmente al carácter permanente de su cultivo. A su alrededor se ha creado un sistema agroindustrial y económico que ha permitido el progreso socioeconómico de las zonas rurales, a la vez que ha permitido el mantenimiento de un cultivo sostenible desde un punto de vista medioambiental, en unas zonas de una climatología y edafología adversa para cualquiera otra producción.

Tal como se ha descrito, el olivar de la Comunitat Valenciana queda representado por el modelo de olivar «tradicional», cuyo cultivo se caracteriza por unas limitadas producciones, de una elevada calidad, y con unos valores sociales y medioambientales que van mucho más lejos de la simple producción agraria, destacando entre otros, la eficaz lucha contra la erosión, la prevención de los incendios forestales, la protección de la avifauna, y la fijación de la población en unas comarcas con elevados índices de despoblamiento.

En la Comunitat Valenciana se cultivan aproximadamente unos 10,3 millones de olivos, con una producción media de unas 22.000 toneladas de aceite (pero con una gran fluctuación, entre 12.500 y 30.000 toneladas). Las más de 100.000 Hectáreas cultivadas se distribuyen a lo largo de las tres provincias, y son trabajadas por más de 50.000 olivicultores. Las producciones medias son inferiores a los 1.000 kg de oliva por hectárea (cerca de 250 kg de aceite). Estos 500 kg de aceite que produce cada olivicultor de media le confieren la característica de ser el cultivo social por antonomasia. Además, las 150 almazaras que operan hoy en día molturan las producciones de variedades autóctonas perfectamente adaptadas a nuestras condiciones.

Vínculo natural.

Climático.—La Comunitat Valenciana presenta el típico clima mediterráneo, caracterizado por suaves inviernos, lluvias reducidas, con máximos en otoño y primavera, y una fuerte sequía estival. La influencia del Mediterráneo, de la masa peninsular y de los centros de acción atlánticos, configuran la uniformidad propia del clima valenciano, hecho que le confiere al olivar unas particularidades únicas.

Las diferencias propias de relieve permiten distinguir el clima litoral del clima del interior. Así, las precipitaciones medias se sitúan en unos niveles entre 500 y 600 milímetros anuales, con ciertas oscilaciones que varían entre los 200-300 mm anuales de la zona productora del Vinalopó, hasta los 700-800 mm en algunos espacios concretos de la Montaña de Alicante y en el Maestrat de Castellón.

Las temperaturas medias anuales en las zonas de producción del olivar se sitúan entre 12 y 16°C, con importantes oscilaciones entre el invierno (medias entre 6 y 10°C), y el verano (medias superiores, entre 22 y 26°C).

Podemos distinguir hasta tres zonas climáticas:

Clima mediterráneo típico, se extiende por todo el litoral de la Comunitat Valenciana, desde Vinaroz hasta Denia. Característico por tener unos inviernos fríos, unos veranos frescos, y precipitaciones medias,

Clima mediterráneo seco, que ocupa la zona desde Denia hasta el extremo final de la Comunitat Valenciana. Tiene unas temperaturas altas tanto en verano como en invierno y las lluvias son escasas, esta zona presenta zonas con aridez,

Clima mediterráneo continental, se extiende por las zonas del interior más lejanas al mar Mediterráneo. Los inviernos son fríos, los veranos son frescos, y las precipitaciones, abundantes, en invierno pueden caer precipitaciones en forma de nieve.

El cultivo del olivar se desarrolla principalmente en la franja intermedia de la Comunitat Valenciana, hecho que le aporta y le confiere sus principales características. Así, las importantes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano favorece el incremento de determinados parámetros de calidad. Por otra parte, la concentración de las lluvias en el otoño y la primavera tiene enormes beneficios sobre su cultivo, y sobre la calidad de los aceites elaborados ya que se consigue suavizar en gran manera los perfiles aromáticos y organolépticos de los aceites. Con la precipitación primaveral conseguimos unas adecuadas brotaciones del cultivo, que determinarán las cosechas de años sucesivos. Finalmente, y por la influencia del mar Mediterráneo, y la suavidad de las temperaturas que este aporta, tanto en invierno, como en verano, se obtiene la mayor complejidad aromática que confiere al aceite de la Comunitat Valenciana unas características únicas.

Geográfico.—El medio natural valenciano se puede definir como una fachada montañosa abierta al mar. Su definición más simple sería la de una «estrecha fachada montañosa que baja en sucesivos escalones desde la meseta y las cordilleras Ibérica y Bética hacia el mar Mediterráneo». Así, el relieve de la Comunitat Valenciana viene configurado principalmente por tres grandes sistemas:

- Las montañas del norte, que pertenecen al Sistema Ibérico.
- Las sierras meridionales vinculadas al Sistema Bético.
- Las llanuras centrales, como límite de la Meseta Central.

El relieve comprende desde espacios montañosos, que por cierto, son los dominantes, hasta llanuras y valles intermedios, para llegar a la costa. La litología predominante es la calcárea, aunque podemos encontrar determinados enclaves donde afloran las areniscas, margas y yesos.

Engeneral, la cobertura inferior que domina es la mesozoica, compuesta fundamentalmente por rocas calcáreas (con una cierta alternancia de margas y areniscas), de los períodos Cretácico y Jurásico. Los materiales sedimentarios de períodos más recientes componen las superficies de cultivo, y están compuestas fundamentalmente por materiales del Terciario y Cuaternario que le confieren las particularidades propias del olivar.

Esta configuración geográfica tan propia ha provocado y delimitado perfectamente la enorme riqueza del olivar valenciano por varias causas:

Su cultivo se desarrolla principalmente entre los 300 y los 600 metros de altitud sobre suelos de escasa profundidad, y con unos niveles de caliza activa muy elevados.

Las plantaciones de olivar se sitúan generalmente en las laderas montañosas menos fértiles, encontrando en pocas ocasiones olivares en las hoyas o fondos de valle, ya que dichas tierras se han reservado siempre a otros cultivos.

Por estar situadas en terrenos relativamente pobres, con unos bajos niveles de materia orgánica, y escasa capacidad de retención de agua, el olivar tiene un desarrollo radicular muy profundo que le ha adaptado y permite soportar periodos largos de sequía.

Los principales factores que aportan al aceite de la Comunitat Valenciana unas características únicas, y que acreditan el vínculo de la calidad del producto con el medio geográfico son los siguientes:

- La antigüedad, riqueza y diversidad varietal de su cultivo.
- Las limitadas producciones vinculadas con el sistema de cultivo del olivar tradicional.
- La disposición orográfica de las plantaciones, entre 300 y 600 metros de altitud, situadas generalmente en terrenos de escasa fertilidad, y con niveles de caliza activa muy elevados,
- Las especiales condiciones climáticas de la zona de producción, tanto en las temperaturas, como de la pluviometría.

La proximidad del Mediterráneo, con la consiguiente suavidad de clima que le confiere.

La masa peninsular y los centros de acción atlánticos, le confieren al olivar unas particularidades únicas.

Ante estas condiciones, las variedades de la Comunitat Valenciana quedan perfectamente adaptadas a sus sistemas de cultivo, obteniendo un aceite de una calidad muy elevada desde tiempos inmemoriales. Así, desde los escritos en las Observaciones de Cavanilles hasta las últimas publicaciones se destaca el aceite de la Comunitat Valenciana por su calidad.

Con el objetivo de reconocer esta calidad y determinar la vinculación entre la procedencia del aceite de la Comunitat Valenciana y sus características, desde la administración autonómica se ha trabajado fundamentalmente en tres líneas:

Se constituye un panel de catas de aceite de oliva de la Comunitat Valenciana en el año 1994, con el fin de regular su funcionamiento, y certificar la calidad del aceite de la Comunitat Valenciana. Este panel está hoy en día reconocido por el Ministerio de Agricultura, y por el Comité Oleícola Internacional, y ha realizado más de mil catas de aceites de oliva virgen desde su nacimiento.

Se insta el programa de calidad de la Comunitat Valenciana para el Aceite de Oliva Virgen, vinculado a la marca de calidad CV (Certificación y Validación) desde el año 1.999, con el objetivo de certificar y asegurar la calidad del aceite producido en la Comunitat Valenciana.

Desde el año 1.995 se celebra el Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra de la Comunitat Valenciana, en el que colaboran la Conselleria de Agricultura y el Ayuntamiento de Utiel, en el que se presentan a concurso aceites producidos en la Comunitat Valenciana.

G) Nombre y dirección de las autoridades u organismos encargados de verificar el cumplimiento de lo indicado en el pliego, y sus funciones específicas:

Nombre: Certifood, S.L.
Dirección: Sede Central de Madrid.
C/ Cristóbal Bordiu, 35 4.ª planta, oficina 415.
28003 Madrid.
Tel.: 91 745 00 14.
Fax: 91 579 24 76.
Web: <http://www.certifood.org>.

La estructura de control y certificación está autorizada por la autoridad competente, y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN-45011. Las principales funciones de la entidad serán las de controlar y certificar el grado de cumplimiento de los diferentes asociados a la Denominación de Origen de las condiciones expuestas en el presente pliego de condiciones. Así, y en relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de la variedades autorizadas.

La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

Extracción del aceite en las almazaras bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y lo almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Supervisión, en la fase de almacenamiento, del mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse

aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación de origen protegida.

Que las estructuras agrarias organizadas, al objeto de mantener las características y tipicidad de los aceites, envasan éstos en la zona geográfica.

La contra etiqueta numerada expedida por el organismo de control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

H) Norma específica para el etiquetado.–El aceite amparado por la DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» se comercializará en recipientes que no perjudiquen la calidad del mismo, y que serán aprobados por el Consejo Regulador.

El envase utilizado irá provisto de una contra etiqueta numerada, que será controlada, suministrada y expedida por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el manual de calidad. En las etiquetas deberá figurar el nombre DOP «Aceite de la Comunitat Valenciana» en caracteres claros e indelebles, además de las indicaciones previstas por las normas de etiquetado.

Asimismo, figurará un símbolo gráfico constituido por el logotipo específico y unívoco que se utiliza indisociablemente con la denominación de origen protegida.

I) Requisitos que deban de cumplirse:

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970,

Reglamento 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Reglamento (CE) 1898/2006 de la Comisión de 14 de diciembre de 2006 que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.