

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2014/C 358/08)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(2)</sup>****«OLI DE L'EMPORDÀ»/«ACEITE DE L'EMPORDÀ»****Nº CE: ES-PDO-0005-01161 – 23.9.2013****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominación**

«Oli de l'Empordà»/«Aceite de L'Empordà».

**2. Estado miembro o Tercer País**

España.

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.5 Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.).

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1**

Aceite de oliva virgen extra de las variedades «Argudell», «Curivell», «Llei de Cadaqués» y «Arbequina», obtenido mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de esta DOP se elabora con aceitunas de olivares inscritos, de las variedades autóctonas «Argudell», «Curivell» y «Llei de Cadaqués» y la variedad tradicional «Arbequina». Se consideran como variedades principales la variedad «Argudell», que estará presente en un porcentaje mínimo de aceite del 51 % de la composición varietal, y la variedad «Arbequina», representando la suma del aceite proveniente de estas ambas variedades más del 95 % de la composición.

En el caso de mezcla de aceitunas de distintas variedades en la elaboración del aceite, la composición varietal de estos se calculará en base al rendimiento en aceite de las de las diferentes partidas de aceitunas que lo componen.

<sup>(1)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (EU) nº 1151/2012.

Los aceites presentan la siguiente composición química:

| Ácidos grasos:                        |   |
|---------------------------------------|---|
| Ácido oleico %                        | 67,0 (con valores extremos entre 60-75) |
| Ácido Linoleico %                     | 13,0 (con valores extremos entre 8-18)  |
| Ácido Palmítico %                     | 14,0 (con valores extremos entre 11-18) |
| Estabilidad (valor Rancimat a 120 °C) | Valor medio 9 h, nunca inferior a 6h    |
| Polifenoles totales (ppm)             | Superior a 300                          |

Los aceites presentan las siguientes características organolépticas:

Color: de amarillo paja al verde más o menos intenso.

| Atributos           | Valor adjetivado                                | Mediana y límites   |
|---------------------|---|---|
| Defectos            | Ninguno   | 0   |
| Aroma frutado verde | Intensidad media o media-intensa y tipo «verde» | 5,0 (con valores extremos entre 4-7), donde más de la mitad de los catadores identifican el matiz «verde» en el «tipo de frutado» |
| Amargo              | Intensidad media                                | 4,0 (con valores extremos entre 3-6)  |
| Picante             | Intensidad media                                | 4,0 (con valores extremos entre 3-6)  |
| Equilibrio          | Equilibrado                                     | Diferencia entre frutado y [amargo o picante] < 2,0   |

El perfil sensorial de los aceites de la DOP «Oli de l'Empordà» o «Aceite de L'Empordà», aplicando la norma UE 640/2008 es el siguiente: Aceites equilibrados de frutado verde de intensidad media En boca, presentan un amargo y picante de tipo medio debido a su elevado contenido en polifenoles, donde los adjetivos «medio», «equilibrado» y «verde» tienen una equivalencia numérica, fijada por la norma citada.

El perfil sensorial de estos aceites considerando otros descriptores secundarios de tipo aromático (COI/T.20) es el siguiente: «Aceites con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca».

Se trata de aceites vírgenes extra con una elevada estabilidad (valor medio de Rancimat a 120 °C de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6) debido al alto nivel de antioxidantes con valores de polifenoles superiores a 300 ppm.

Las citadas características de los aceites de la DOP «Oli d'Empordà», están directamente relacionadas con el predominio de la variedad principal «Argudell». En efecto, esta variedad produce unos aceites de frutado verde, con matices de hierba y alcachofa, siendo amargos y picantes en boca; dichos atributos se mantienen en las mezclas con «Arbequina», que es más neutra en aromas y mucho menos amarga y picante, de manera que la personalidad sensorial es siempre la que aporta la variedad «Argudell», siendo más concentrada como mayor sea su proporción dentro de la mezcla natural resultante.

### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La materia prima utilizada para la producción del aceite de oliva del aceite de l'Empordà son aceitunas de la variedad Argudell, Arbequina, Curivell y Llei de Cadaqués cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica definida siempre que haya un sistema de trazabilidad fiable y que el aceite de oliva sea etiquetado correctamente.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, pet, cerámica vitrificada y otros permitidos por la legislación vigente.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Oli de l'Empordà» (en lengua catalana) o «Aceite de L'Empordà» (en lengua castellana) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona protegida comprende los terrenos ubicados en los sesenta y ocho municipios de la comarca del Alt Empordà y en los treinta y seis de la comarca del Baix Empordà, cinco municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladasens, Sant Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya y Llagostera) y tres del Pla de l'Estany (Crespià, Esponeüllà y Vilademuls). Todas ellas pertenecen a la provincia de Girona, y están situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona delimitada edafológica y climatológicamente está condicionada por tres factores determinantes:

- suelos: mayoritariamente pobres, ligeros y de reacción ácida o neutros,
- temperatura: Temperatura moderada por efecto regulador del mar,
- viento: viento de componente norte característico de la zona: La tramontana.

La zona de cultivo del olivo en L'Empordà se concentra en las zonas de «suelos pobres», es decir, en las elevaciones marginales y de penillanura al pie de las estribaciones de los Pirineos (Serra de l'Albera y Serra de Rodes) al norte y de las del Montgrí y la Sierra de Les Gabarres al sur. Los suelos suelen ser suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas o gneis, característicos de las estribaciones pirenaicas.

El clima de la comarca de L'Empordà, en la zona de producción de olivo, se clasifica según Papadakis como Mediterráneo Marítimo y según Thornthwaite como seco subhúmedo en el litoral y subhúmedo en el interior.

Las temperaturas, al igual que la amplitud térmica diaria se ven moderadas por el «efecto regulador del mar». El período de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular concentrándose en los meses de septiembre y octubre.

En balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un período de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: «La Tramontana».

Este es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento, siendo uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Por otra parte la presencia de estos vientos los meses fríos de invierno, disminuyen el riesgo de heladas fuertes que afectan al olivar y hacen posible su subsistencia en estas comarcas.

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este período.

### Factores históricos y humanos

El aceite de oliva extra de L'Empordà está directamente vinculado con la historia, la tradición y la cultura de la zona protegida.

El cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva se conocían hace más de 2 500 años, según las fuentes históricas y las excavaciones arqueológicas llevadas a cabo.

El aceite de oliva siempre ha coexistido con otros productos típicamente mediterráneos como el vino, siendo ambos productos muy importantes para el desarrollo económico de los habitantes de la zona. Los cultivos son de carácter minifundista, la propiedad está muy repartida y un porcentaje elevado de aceite se elabora a través de cooperativas.

Es un cultivo eminentemente social apoyado en la mano de obra familiar para las distintas labores culturales y especialmente en la recolección.

Las especiales condiciones climáticas de la zona y la mano de obra después de muchas generaciones han dado lugar a la selección de 3 variedades autóctonas que solo se cultivan en la zona geográfica de esta DOP, la mayoritaria «Argudell» y las minoritarias «Curivell» y «Llei de Cadaqués».

Además la variedad Arbequina se ha cultivado como variedad tradicional desde hace más de 100 años.

### 5.2. *Carácter específico del producto*

El carácter específico de este aceite se debe a la presencia de la variedad autóctona «Argudell» con un porcentaje superior al 51 %. Esta variedad está especialmente adaptada a las particulares condiciones climáticas y edáficas de la zona del Empordà, lo cual explica que sea la más extendida en dicha zona, frente a la presión de otras variedades, tanto catalanas como francesas. En efecto, se trata de una variedad muy rústica, adaptada a la pobreza de los suelos, y que soporta los fuertes vientos dominantes (Tramontana), ya que presenta un elevado vigor, baja densidad foliar de copa y los frutos presentan una elevada FRF (fuerza de retención de fruto a las ramas).

Por otra parte, a nivel genético (marcadores moleculares de ADN), se trata de una variedad muy distinta al resto de variedades catalanas, con un coeficiente de similitud con ellas inferior a 0,30 (sobre un valor 1 para genotipos idénticos).

*Estabilidad elevada.* Se trata de aceites con una elevada estabilidad debido al alto nivel de antioxidantes ([polifenoles] > 300 ppm). El valor medio de Rancimat a 120 °C es de 9 horas, no pudiendo ser nunca inferior a 6 horas.

Además la estabilidad de estos aceites también viene dada porque tienen un valor elevado de ácido oleico de un 67 % (con valores extremos entre 60 % y 75 %), con un 13 % de linoleico (con valores extremos entre 8 % y 18 %) y un 14 % de palmítico (con valores extremos entre 11 % y 18 %). Como se trata de la zona olivícola más septentrional de la península ibérica, la producción de las mismas variedades en otras zonas españolas daría lugar a aceites con menores contenidos en ácido oleico, mayores en linoleico y menor estabilidad, que dependen, en gran medida, de la latitud de la zona de producción.

*Flavor característico* (de acuerdo con la nomenclatura COI-T20 específica de aceites con DOP) con aromas que normalmente recuerdan a la hierba recién cortada y/o la nuez; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o alcachofa, así como presentar una sensación final almendrada en boca. El particular efecto de la zona, favorece una concentración aromática elevada, que se traduce en una intensidad del frutado de aceituna de tipo medio pudiendo llegar a intensa (intensidad entre 4-7) en algunos casos. En boca, la elevada concentración de polifenoles, en relación con otras zonas catalanas, se traduce en una intensidad de amargo y picante de tipo medio (intensidad entre 3-6), manteniendo un claro equilibrio con la intensidad del frutado que presentan (diferencia entre frutado y amargo o picante inferior a 2). Según viene definido por la norma EN 640/2008.

### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Como se ha descrito anteriormente, es la combinación de la historia, tradición de cultivo y las características del medio natural, las que han hecho posible el cultivo del olivo en estas comarcas y han dado lugar a una estructura varietal muy particular.

En efecto, la selección varietal realizada por el hombre siempre ha buscado cultivares adaptados a los fuertes vientos de la zona, así como a los suelos especialmente pobres de la misma. En este sentido «Argudell» ha sido la variedad que se ha impuesto, por su mejor comportamiento en dichas condiciones. Posteriormente, «Arbequina» también ha demostrado su buena adaptación al medio y ha permitido regularizar las cosechas, sin alterar el perfil de los aceites, dado su carácter poco dominante y a que se utiliza en proporciones reducidas.

Por otra parte, el efecto regulador del Mediterráneo hizo viable el cultivo del olivo en esta latitud donde los fríos intensos de invierno dañarían al olivo, y donde las brisas marinas aportan la humedad suficiente para la brotación y fructificación. Por otra parte, la integral térmica en verano favorece la lipogénesis y la síntesis de ácidos grasos monoinsaturados. Los fuertes vientos de otoño (Tramontana), de carácter seco, evitan problemas sanitarios y favorecen una correcta maduración, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados. Finalmente, los suelos ligeros y ácidos o neutros, procedentes de esquistos o granitos, mayoritarios de la zona y en contraste con otras zonas olivareras de suelos arcillosos y calcáreos, favorecen la acumulación de polifenoles en los frutos.

Todo ello contribuye a un aceite de composición y perfil sensorial particular.

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

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 <sup>(3)</sup>]

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-emporda>

---

<sup>(3)</sup> Véase la nota 2.