

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

ORDEN de 24 de abril de 2015, por la que se publica el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz».

P R E Á M B U L O

La Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz» fue inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas mediante el Reglamento (CE) núm. 205/2005 de la Comisión de 4 de febrero de 2005 que completa el anexo del Reglamento (CE) núm. 2400/96 en lo que atañe al registro de determinadas denominaciones en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» (Valdemone — [DOP], Queso Ibores — [DOP], Pera de Jumilla — [DOP], Aceite de Terra Alta u Oli de Terra Alta — [DOP], Sierra de Cádiz — [DOP], Requeijão Serra da Estrela — [DOP], Zafferano dell'Aquila — [DOP], Zafferano di San Gimignano — [DOP], Mantecadas de Astorga — [IGP] y Pan de Cea — [IGP]) publicado en Diario Oficial de la Unión Europea de fecha 5 de febrero de 2005.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz» presentó la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la citada denominación ante la Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía para ampliar el ámbito geográfico amparado por la denominación y fue aprobada por la Comisión Europea mediante el Reglamento de Ejecución (UE) núm. 1095/2013 de la Comisión de 4 de noviembre de 2013, por el que se aprueba una modificación que no es de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas «Sierra de Cádiz (DOP)», publicado el 6 de noviembre de 2013 en el Diario Oficial de la Unión Europea, entrando en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación, siendo obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

De conformidad con los artículos 49.4 y 53.2 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, procede publicar la versión del pliego de condiciones de la DOP «Sierra de Cádiz» en la que la Comisión ha basado su decisión con arreglo al artículo 50, apartado 2.

En su virtud, previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto de la Presidenta 4/2013, de 9 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 141/2013, de 1 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, así como en el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Publicar el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz».

Se publica el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz», que figura como Anexo a la presente Orden.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de abril de 2015

ELENA VÍBORAS JIMÉNEZ
Consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural,
en funciones

A N E X O

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

«SIERRA DE CÁDIZ»

A. NOMBRE DEL PRODUCTO

«Sierra de Cádiz».

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Definición:

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea*, L), de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

La peculiaridad del aceite de oliva que se obtiene en las almazaras de toda la Sierra de Cádiz, es debida a la mezcla de las variedades de olivo existentes en esta zona, con predominio claro de la variedad de Lechín. Así cabe citar, por orden de importancia en número de olivos, las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina.

A continuación detallamos la composición e índices de algunas de las variedades más representativas:

VARIEDAD	ACIDOS GRASOS										
	C16	C'16	C18	C'18	C''18	C'''18	C20	VIT E	P.F	K-270	K-225
Lechín	12,99	1,03	1,77	69,25	12,58	1,40	0,34	191	766	0,16	0,55
Manzanilla	14,14	2,37	3,38	68,19	9,04	1,38	0,50	287	545	0,14	0,29
Picual	11,51	1,24	2,80	78,93	3,87	1,16	0,38	322	790	0,19	0,31
Hojiblanca	11,72	0,98	3,05	69,04	12,76	1,68	0,31	463	209	0,10	0,15

Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:

1. Acidez (%): ≤ 0,6.
2. Índice de peróxidos (mEq O2/kg): ≤ 18.
3. K270: ≤ 0,20.
4. Humedad (%): ≤ 0,1.
5. Impurezas (%): ≤ 0,1.

El aceite deberá presentar características de olor y sabor irreprochables propios de la comarca de la «Sierra de Cádiz», que podríamos calificar como de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligero-medio amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

C. SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA

La zona de producción se encuentra situada en el noreste de la provincia de Cádiz. Comprende ocho municipios de dicha provincia: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Puerto Serrano y Zahara de la Sierra, todos ellos situados en la comarca de la Sierra de Cádiz, y cuatro municipios de la provincia de Sevilla: Algámitas, Coripe, Pruna y Villanueva de San Juan.

La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

La actividad primordial de la zona delimitada, es agrícola y ganadera. Está regada fundamentalmente por los Ríos Guadalete y Guadalporcún. Se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar y Algodonales, cerrando por el sudoeste la sierra de Grazalema.

Esta comarca está próxima al Parque Natural Sierra de Grazalema. De hecho, dos de los municipios de esta Denominación de Origen, Zahara de la Sierra y El Gastor, pertenecen a este Parque Natural, lo cual nos puede dar una idea clara del entorno natural y geográfico que estamos tratando. Igualmente, se pone de manifiesto, las especiales características medioambientales del territorio, destacando la rusticidad y lo abrupto de la superficie de olivar existente.

La zona geográfica delimitada es una subcomarca natural dentro de la comarca «Sierra de Cádiz». Esta circunstancia es debida a las claras diferencias orográficas y climatológicas que se dan en esta subcomarca, y que unidas a los tipos de suelo, permiten el cultivo del olivar de forma importante en esta zona.

De hecho, dicho cultivo es el más importante en la zona delimitada y está vinculado de forma excepcional a la forma de vida en estos municipios, situación que no se da en el resto de localidades de la Sierra de Cádiz, en las que el olivar no es significativo, existiendo algunas plantaciones pero siempre de forma muy puntual.

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

Se realizarán todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara así como, la verificación del presente pliego de condiciones.

La explotación olivarera, almazara o planta envasadora-comercializadora que quiera amparar su producto bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sierra de Cádiz», estará ubicada dentro de la zona de producción y ha de inscribirse en el Registro correspondiente del órgano de gestión de la denominación, siendo estos Registros los siguientes:

1. Registro de Olivares.
2. Registro de Almazaras.
3. Registro de Plantas Envasadoras-Comercializadoras.

Con objeto de avalar el origen y demás requisitos especificados en el presente pliego, el producto envasado irá acompañado de una contraetiqueta que se facilitará por el órgano de gestión de la denominación de forma no discriminatoria a los productores de la zona geográfica descrita en el apartado «C. Situación y delimitación de la zona» del pliego de condiciones, y a los envasadores que cumplan con el pliego de condiciones, de acuerdo con la legislación vigente.

Las expediciones a granel de aceites amparados por la DOP «Sierra de Cádiz», con objeto de asegurar la trazabilidad del producto, deberán ir acompañadas de un documento de acompañamiento que contendrá al menos datos referentes al expedidor, transportista y destinatario, designación del producto, número de referencia único, certificado y cantidad del producto, fecha de expedición, lugar de entrega y autoridad competente del lugar donde se produzca el granel.

E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN

- Factores fijos.

Las plantaciones tradicionales en la zona de producción superan generalmente los cien años. Se concentran en la Sierra donde las fuertes pendientes y el alto grado de parcelación distorsionan los marcos de plantación hasta hacerlo irregular en los terrenos más abruptos.

Podemos establecer dos niveles en función del marco de plantación. Las parcelas con 60-80 olivos por hectárea son centenarias; sin embargo las que se plantaron a principios de siglo tienen un marco más amplio con 40-50 olivos por hectárea. Los marcos de plantación son de 11 a 15 metros de marco real. Estas plantaciones se están doblando, pasando de 40-50 árboles por hectárea a 100 árboles.

El sistema de plantación también ha variado con la época y localización del cultivo.

- Técnicas de cultivo.

El olivar en la zona de producción es de secano. El único aporte de agua que se le viene dando es el riego de las estacas durante el primer verano después de la implantación del cultivo.

Entre los cuidados que recibe el olivar, el laboreo es la práctica más extendida, llevándose también a cabo el semilaboreo y el no laboreo. Incluso las parcelas no mecanizables se siguen labrando con mulos. La práctica a realizar es pasar el cultivador unas tres veces al año. Los años de mucha hierba se aplica herbicida a los ruedos.

En cuanto a fertilización se refiere, apenas si se realizaba, y en la actualidad en los casos en que se lleva a cabo es de forma exigua.

Las plagas por excelencia son la mosca (*Dacus Oleae*) y el prays (*Prays Oleallus*). En junio-julio se desarrollan importantes poblaciones de mosca, debido al clima de la sierra con inviernos suaves que permite sobrevivir al insecto al estado adulto. Normalmente para la mosca se realizan cuatro tratamientos anuales. Para el prays, que afecta a la producción y no al fruto, lo normal es dar un solo tratamiento anual cuando el olivo está en flor.

Como enfermedad la única que se trata es el repilo (*Cycloconium Oleaginum*), con tratamiento en Primavera, no estando generalizado el tratamiento de Otoño.

- Recolección.

Es necesario tener en cuenta dos factores; la época y el sistema.

La recogida comienza en la Sierra de Cádiz, dependiendo de la campaña, aproximadamente en el mes de Noviembre, finalizando en el mes de febrero-marzo. La recolección se realiza cuando la aceituna tiene su madurez crítica, considerando que en esta fase el fruto tiene la máxima cantidad de aceite en las mejores condiciones.

Los métodos o sistemas de recolección son diferentes dependiendo de la ubicación del olivar que se trate, tendiendo siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo, ya que la aceituna de suelo es de menor calidad, produciendo aceites de acidez más elevada y características organolépticas alteradas.

- Transporte.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible. En general, se transporta en cajas con transporte a granel o en remolques basculantes, sin que el fruto alcance gran altura.

- Recepción.

Las aceitunas llegan a la almazara separadas las de suelo de las de vuelo, descargándose en dos puntos diferentes. Los aceites de buena calidad son los proporcionados por el fruto sano, que será molturado a diario para evitar su almacenamiento y conservar todas sus características físico-químicas y organolépticas.

En esta fase se realiza un control de calidad y toma de muestras, permitiendo evaluar el estado del fruto. Las determinaciones analíticas elementales más útiles son: humedad, contenido en aceite y acidez.

Fases del proceso de elaboración.

- Limpieza y lavado:

Para la limpieza, el fruto pasa por una criba en la que se eliminan las impurezas más ligeras, hojas, tallos, etc.

El lavado se realiza cuando las partidas llevan barro o suciedad más impregnada, se realiza con agua y se lleva a cabo por mecanismos de agitación.

- Almacenamiento:

Una vez limpio el fruto se almacenará hasta el momento de la molturación. Las aceitunas permanecen poco tiempo en espera, molturándose dentro de las veinticuatro horas siguientes a su recepción.

- Molienda:

Tiene como fin la rotura de los tejidos donde se aloja la materia oleosa y debe realizarse con la mayor uniformidad posible. El grado de molienda dependerá de la época de la campaña y el estado de la aceituna.

- Batido:

La misión del batido es reunir las gotículas líquidas dispersa en la pasta molida. Se realiza con batidoras, en ellas se echa la masa, que se calienta para facilitar la operación. Se controlará la temperatura para no alterar la calidad del aceite. La temperatura óptima es de 25-30° C en la masa final de batido. Igual se controla la velocidad y el tiempo dependiendo del estado de la masa a batir.

- Separación de las fases sólida y líquida:

Se realiza por centrifugación de pastas, mediante la fuerza centrífuga que genera una rotación de aproximadamente 3.000 revoluciones por minuto.

En este método existe un sistema:

Sistema de dos fases, posee un decánter con dos salidas independientes de productos, aceite y orujo. Este equipo no utiliza generalmente agua de adición y no produce alpechín líquido, quedándose esta fase incluida en el orujo producido.

- Separación de fases líquidas:

Es el método de separación de aceite y alpechín, basado en la diferencia de densidad entre ambos. Se puede realizar con diferentes métodos. El utilizado en las almazaras de la Sierra de Cádiz es:

Por centrifugación, se basa en la separación de las diferentes fases por diferencia de densidades. Aquí debemos de tener en cuenta la fuerza del agua de lavado y que los aceites tengan un reposo antes de pasar a bodega de al menos veinticuatro horas.

En este punto del proceso es cuando el maestro de almazara toma las muestras del aceite para clasificar en bodega las distintas calidades.

- Envasado y almacenamiento.

El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Naturalmente se almacena repartiendo los depósitos para los aceites de distintas calidades.

Las empresas de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz» utilizan depósitos de acero inoxidable, que permite conservar todas las propiedades del aceite de oliva virgen.

Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación

de Origen Protegida, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente, y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Denominación de Origen Protegida tiene un carácter minucioso y sistemático, y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

Todas las empresas inscritas poseen además su propia planta de envasado. Éste se realiza en los diferentes formatos permitidos por la Reglamentación Técnico Sanitaria vigente.

F. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la Lechín, unido a las características y peculiaridades de una comarca Serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas, conocido desde tiempos remotos como «aceite de la “Sierra de Cádiz”».

- Factores Históricos.

A continuación detallamos pasajes antiguos y extractos de diversos escritos donde se demuestra la relación de esta comarca y sus pueblos con el mundo del aceite:

Uno de los pueblos más representativos a nivel de tradición olivarera, es Olvera. Es en este cultivo en el que basan su economía, conclusión a la que se llega después de conocer el dato de que, un 76% de las familias de Olvera poseen pequeñas parcelas de olivar, que suponen una renta complementaria para estas familias rurales. El nombre de esta población procede del nombre musulmán «Wubira», que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de «oliveras», nombre con el que se conocía en la antigüedad las huertas de olivo.

Otra de las poblaciones que componen la Sierra de Cádiz es Algodonales. Pequeña población típica de esta sierra, posee igualmente una tradición remota en el mundo del aceite, como se demostraba en los escritos del libro Hnos. de las Cuevas. Se recoge también en las obras de Madoz, Igartuburu, etc., del siglo XVIII, que hablan que en Algodonales los aceite son primerísimos en cantidad y calidad, compensando el tesón y el sacrificio para obtener sus bondades, «es un aceite claro, límpido y afrutado que da gloria verlo», «riquísimo aceite», «el mejor de España», «tan estimado en los mercados que suele pagarse una peseta más la arroba».

Resaltar también la tradición que existe en Pruna, municipio de la provincia de Sevilla, perteneciente a la comarca natural de la Sierra de Cádiz. En este municipio existe una almazara familiar funcionando en la actualidad, cuyo nombre es Aceites Blázquez. Los comienzos de ésta se remontan al año 1886, de hecho existen documentos de cesión, con fecha 20 de febrero de 1886, de unos terrenos para construir dicha fábrica.

Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había cuatro fábricas de aceite, dos de tejas y ladrillos, una de jabón, dos herrerías, seis molinos de aceite, cinco de harina, un taller de carros y dos guarnicionerías.

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como «agreste, montaraz, frutado como ningún otro». El aceite de Zahara de la Sierra, añade, «parece llevar el perfume de la Sierra» y que desde muy antiguo, lo buscaban como algo muy especial, las familias adineradas de Jerez y Sevilla.

Igualmente en Zahara se ubicaban seis molinos de aceite, cinco pertenecientes a seglares y uno a eclesiásticos, que eran la principal industria que existía en esta zona.

Existían dos tipos de molinos de aceite: el de viga y el de prensa. El primero era un procedimiento lento y costoso, se necesitaba moler la aceituna dos o tres veces al menos, lo que reducía su capacidad de producción a 20-30 fanegas diarias. El molino prensa hidráulica sólo necesitaba una molienda, por lo que su producción diaria era mayor, de 150 fanegas.

Otra población de la Sierra de Cádiz, donde existía un importante número de molinos de aceite, era El Gastor. En un pequeño pueblo como éste funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Ya en el siglo XX, desde principios de siglo hasta finales de los años cincuenta, la superficie dedicada a olivar en la Sierra de Cádiz aumentó, sobre todo en la posguerra, durante los llamados «años del hambre». Pero con la crisis de los años sesenta, el cultivo del olivar empieza su decadencia, y en muchos sitios de la provincia de Cádiz fueron arrancados y sustituidos por otros cultivos. Sin embargo en la Sierra de Cádiz apenas se arrancaron porque en los terrenos donde se sitúan es difícil su sustitución por otros cultivos. Incluso fue evolucionando favorablemente en los últimos años, aumentando el número de hectáreas cultivadas, hasta llegar a las 20.000 Has que se poseen en la actualidad.

Toda esta tradición olivarera sigue existiendo en la actualidad, suponiendo porcentajes importantísimos de su economía.

- Factores Naturales.

Orografía:

La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas, que imprimen su personalidad, condicionando las características de relieve, suelos, pendientes, etc. Por un lado el macizo de Grazalema y por otra parte, la zona noroeste donde se encuentran los términos de producción de olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

En la parte sur de la comarca, las pendientes son más pronunciadas, superando en algunos casos el 20%.

La zona noroeste, se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar y Algodonales, y por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Son sierras formadas por arrecifes jurásicos, rodeados de terrenos triásicos o triásicos terciarios, que descienden rápidamente hacia el Valle del Guadalete y Guadalporcún y que constituye la comarca o región de tránsito a la campiña cuando se desciende de la Sierra de Grazalema.

Como características principales de esta zona podemos destacar:

1. Las pendientes de más del 20% suponen el 38%.
2. La altitud de más de 500 metros supone el 90%.
3. Pluviosidad de más de 600 litros/año.
4. Clima continental.

Suelos:

Los suelos de la Sierra de Cádiz son pobres, admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

La vegetación espontánea en la comarca es muy variada y rica. Desde el punto de vista agronómico, hemos de indicar que las especies naturales que predominan y que constituyen los pastizales, matorrales y bosques, ocupan en general los suelos más pobres, pedregosos y con mayores pendientes.

En los municipios de la zona de producción, podemos encontrar diferentes tipos de suelos, entre los que destacan:

1. La serie Trías en los municipios de Algodonales y Olvera.
2. La serie Mariscal y Casablanquilla en Alcalá del Valle.
3. La serie Cernicalo en Zahara de la Sierra, Algodonales, Olvera y Alcalá del Valle.
4. La serie Grazalema en Algodonales y Alcalá del Valle.
5. La serie Aljibe Forestal en Olvera, El Gastor y Pruna.
6. La serie Malcocinado en Alcalá del Valle y Setenil.

Clima:

Respecto al clima, esta sierra tiene una climatología muy distinta al resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1.800 metros; constituyendo el primer obstáculo que se opone a los frentes lluviosos procedentes del Atlántico, que arriban a la península precisamente por esta zona. Esto explica que en la parte sur de la Sierra de Cádiz, se den grandes niveles de precipitaciones, teniendo una media de 2500 litros/año.

Sin embargo por no presentar obstáculos a los frentes lluviosos, la zona noroeste de la comarca tiene las pluviosidades más bajas.

El número de horas de sol verdadero o efectivo, a causa de la baja nubosidad, resulta ser de los más elevados de la península, con la siguiente repercusión en la actividad biológica que afectará a las plantas, cultivos, suelos, animales y plagas.

Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Respecto a las tormentas, éstas no suponen un elevado riesgo en la Sierra de Cádiz, habiéndose registrado una media anual de 11,8 días con mayor frecuencia en octubre, septiembre y junio.

Condiciones de cultivo:

El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo leñoso para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas entre 5 y 10 ha en las que se cultiva principalmente olivar y como variedad más importante Lechín.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. De todas formas sí se llegan a formar verdaderas plantaciones y raramente aparece asociado a otros cultivos. También en esta zona, en las áreas más serranas, el olivar suele estar injertado a acebuches para conferirles mayor rusticidad.

Un uso muy común aún hoy día en la comarca, es el laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos. Esta práctica se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas, lo que las hace no aptas para su laboreo de forma mecanizada.

Asimismo, esta práctica permite recolectar muchos de los olivares que de otra forma serían imposible de cosechar. Además resulta una forma peculiar y típica de recolección en la Sierra de Cádiz.

La economía en la Sierra de Cádiz se encuentra determinada estructuralmente por el elemento agrícola. Es una zona con una orografía pronunciada, pero donde el sector agrícola predomina sobre ningún otro, destacando de forma especial el olivar.

En esta comarca se encuentran los principales exponentes del olivar con aprovechamiento oleícola real. Todos sus términos son poblaciones con una superficie de olivar muy representativa. No obstante, la presencia del cultivo se extiende a casi todos los términos de la provincia, pero como un vestigio de antiguas plantaciones.

Para resaltar la importancia de la comarca como zona tradicional de olivar conviene recalcar que éste representa un 85% del total de toda la provincia de Cádiz, siendo de forma general un olivar añejo, en el que encontramos olivares centenarios que demuestran la antigüedad de este cultivo en la zona.

El olivar tiene gran importancia, siendo el cultivo predominante en los municipios de Algodonales, Olvera, Setenil de las Bodegas, Torreaháquime, Coripe y Pruna. La explotación del olivar se destina fundamentalmente a la producción de aceite, utilizándose la aceituna de verdeo para el consumo familiar y una pequeña proporción para la comercialización.

En los municipios de la zona de producción y elaboración, la actividad del olivar posee una elevada importancia socioeconómica, con un alto grado de comercialización de los productos agrarios.

La comarca se enfrenta también a la baja productividad del olivar, pero en este caso, el desarrollo de la industria transformadora (almazaras) sí es importante. El número de almazaras en este área es aceptable y alguna de ellas es de gran importancia, funcionando en la mayoría de los casos en régimen de cooperativismo, lo cual ha ayudado a mejorar la renta de los agricultores.

G. VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Telf.: 955 032 278. Fax: 955 032 112. e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO

En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente el símbolo comunitario y la denominación «Sierra de Cádiz». Podrá figurar en la etiqueta la mención «Denominación de Origen Protegida» o su abreviatura DOP.

Mediante la revisión y registro de las etiquetas, el órgano de gestión de la denominación, velará por el buen uso del nombre de la Denominación de Origen Protegida en el etiquetado bajo marcas comerciales individuales de los productos amparados.

La marca de conformidad (el logotipo de la denominación), podrá ser reproducida por el concesionario sólo si respeta los colores, las dimensiones, la forma y los otros requisitos especificados por el Consejo Regulador en las normas de uso de la marca.