

ANEXO I

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) N° 1151/2012 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

«ESTEPA»

() IGP (X) DOP

1. DENOMINACIÓN

«ESTEPA».

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 obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L) de las variedades siguientes, siendo cuatro los tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla
- Hojiblanca y Arbequina
- Hojiblanca
- Arbequino

Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando estos su sabor, aroma y características del fruto que procede.

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente vírgenes extras que después de la maduración en bodegas respondan a las siguientes condiciones:

Mediana del Frutado: $\geq 4,5$.

Mediana del Amargo: ≥ 3 y ≤ 6 .

Mediana del Picante: ≥ 3 y ≤ 6 .

Acidez(%): $\leq 0,3$.

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

Absorción al Ultravioleta (K₂₇₀ ó K₂₆₈): $\leq 0,18$ mEq de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Antioxidantes naturales, polifenoles (% ácido cafeico): ≥ 405 (mg/kg).

Antioxidantes naturales de la variedad Arbequina, polifenoles (% ácido cafeico): ≥ 250 (mg/kg).

Estabilidad oxidativa (Sistema Rancimat) medido en horas (100 °C ó 120 °C y un flujo de aire de 10 l/h): $\geq 43,6$ h para 100 °C y ≥ 7 para 120 °C.

Tocoferoles: $\geq 261,1$ mg/kg

Por otro lado, la coloración del aceite podrá oscilar en la escala A.B.T. entre el 2/1- 2/2- 2/3 - 2/4 - 2/5 - 2/6 – 3/1 - 3/2- 3/3 - 3/4 - 3/5 - 3/6 – 4/1 - 4/2- 4/3 - 4/4 - 4/5 - 4/6 - 4/7- 4/8 - 4/9 - 4/10 - 5/1- 5/2 - 5/3 - 5/4 - 5/5 - 5/6 - 5/7 - 5/8 - 5/9 - 5/10 - 6/1 - 6/2 - 6/3 - 6/4 - 6/5 - 6/6 - 6/7- 6/8 - 6/9 - 6/10 - 7/1 - 7/2 - 7/3 - 7/4 - 7/5 - 7/6 - 7/7 - 7/8 - 7/9 y 7/10 .

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de esa recogida temprana un frutado que recuerda a frutos más verdes que maduros que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla

El porcentaje de representación de la variedad Hojiblanca es de 35% mínimo, recogida exclusivamente en el mes de noviembre.

Dicho tipo presentará un frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros con una intensidad media. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 20% y un 80% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, y entre un 80% y un 20% de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará, Frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará, Frutado de aceituna que recuerda a frutos más verdes que maduros.

Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Arbequina

El porcentaje de representación de esta variedad en el aceite es del 100% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Arbequina.

Aceite de oliva virgen extra Arbequina de la Denominación de Origen «Estepa» presentará un frutado aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Con equilibrado amargo y picante en boca.

3.3. **Materias primas (únicamente en productos transformados)**

No procede.

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

No procede.

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

Producción y Elaboración

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

No procede.

3.7. **Normas especiales sobre el etiquetado**

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. **DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

Comprende doce municipios completos de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio y Martín de Jara además de los polígonos 33 al 38 de la localidad de Ecija y del 17 al 33 más los polígonos 96, 97, 102, 104 y 105 del municipio de Osuna, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil en concreto el área conocida como Miragenil.

5. **VÍNCULO CON EL ÁREA GEOGRÁFICA**

5.1. **Carácter específico de la zona geográfica.**

La abundancia de suelos calizos de esta zona geográfica, unido a la escasez hídrica de la Comarca de Estepa y un clima continental de veranos suaves e inviernos fríos, son factores que permiten una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existe, está comprobado que este tipo de suelos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional como son los tocoferoles, especialmente el alfa-tocoferol el que se encuentra en una mayor proporción (> 90%)

Esta realidad geográfica unida al hecho de que históricamente en la comarca de Estepa existe una fuerte presencia de olivar destinado a “mesa”, en torno a un 30% de la producción total de aceitunas se destina para la industria de aceituna de mesa, hace que el proceso tradicional de la recogida sea muy temprano debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología y al factor cultural de la NO paralización de la recogida sino que se solapan o continúan el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y posteriormente la del aceite.

Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con unos matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

5.2. **Carácter específico del producto.**

- Los aceites de la D.O.P. «Estepa» se caracterizan por un especial amargor, una mediana entre 3 y 6.
- Un inmejorable frutado, mayor de 4,5 siendo los más exigente de toda la Unión Europea
- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos, con respecto a otras variedades y a la misma variedad en otros territorios.
- Una elevada estabilidad oxidativa.
- Y una elevada concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Escala ABT).

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

Dos son los factores, por un lado, los naturales del ecosistema de desarrollo y por otro el humano. Son estos factores agrológicos los que han generado una incidencia en ese mayor porcentaje de polifenoles y una mayor presencia de tocoferoles como recoge el pliego de caracterización.

Nos encontramos ante una región cuyos suelos son pobres orgánicamente, donde la caliza determina el paisaje y la elección del cultivo, en este caso de un olivar y unas variedades de plantas duras, resistentes, que se adaptan mejor a estos terrenos que ninguna otra. Como muestra indicar que el 95% del terreno agrícola de la comarca de Estepa es olivar.

Es ese hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar especialmente de Hojiblanca, pero igualmente las otras variedades reconocidas, en terreno calizo, lo que permite que dadas las características de estas variedades se generen unos aceites claramente diferentes, sensorialmente, mucho más frutados.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos calizos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional, los tocoferoles.

Otro factor natural y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros aceites de otros territorios, incluidos los aceites de igual variedad pero producidos en otras regiones.

Igualmente, esta escasa pluviometría unida al factor climático de veranos más suaves respecto a otras áreas limítrofes, propios de climas continentales, generan una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas y necesariamente una aceleración de su recogida.

Finalmente, el factor humano tiene una influencia decisiva. El hecho de que históricamente en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de olivar destinado a “mesa”, en torno a un 30% de la producción total de aceitunas se destina para la industria entamadora, hace que el proceso tradicional de la recogida sea más temprana que ninguna otro zona del mundo, debido al factor natural de la aceleración de la madurez fruto de la edafología y climatología, y al factor cultural de la NO paralización de la recogida ya que se solapan o se continua el proceso de recogida iniciado en el mes de septiembre con la recogida de la aceituna de mesa y terminando con la recogida de la aceituna destinada a aceite.

Como resultado de estas prácticas se generan unos aceites con unos matices diferenciados tanto químicamente como organolépticamente.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(ARTÍCULO 6, APARTADO 1, PÁRRAFO SEGUNDO, DEL PRESENTE REGLAMENTO)

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/PliegoEstepamodificado2.pdf>

o accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra».