



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD Y
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "PONIENTE DE GRANADA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) "PONIENTE DE GRANADA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

B.1.) Definición.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L.), de varias de las variedades siguientes: Hojiblanca, Picual (denominada también Martaña), Picudo, Lucio ó Illoreño, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime, exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, a una temperatura que no altere la composición química natural del aceite, y conservando el sabor, aroma y características del fruto del 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 característicos.

Se consideran autóctonas, de origen local, las siguientes variedades: Lucio (o Illoreño), Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime.

B.2.) Características morfológicas y agronómicas de las variedades contempladas.

Las descripciones morfológicas y agronómicas de estas variedades han sido realizadas por D. Barranco y L. Rallo (1984) en el libro "Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía", pudiéndose destacar las siguientes características de cada una de las variedades:

Descriptor morfológico variedad Picual

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Inflorescencia	Descripción del Fruto	Descripción del endocarpio
1. Vigor: Vigoroso 2. Porte: Abierto 3. Densidad de copa: Espesa	1. Longitud de los entrenudos: Corta 2. Color de la madera: Gris claro 3. Presencia de anticipados: Abundantes	1. Forma Elíptico-lanceolada 2. Curvatura: Hiponástica o plana 3. Superficie: Plana 4. Tamaño: Medio 5. Presencia de hojas anormales: Ausentes 6. Angulo apical: Agudo 7. Angulo basal: Agudo 8. Relación L/A: Corta (a veces larga) y estrecha 9. Brillo del haz: Brillante 10. Color del haz: Verde 11. Color del envés: Verde gris	1 Estructura: Corta y laxa 2. Forma: Paniculada espiciforme 3. Flores supernumerarias: Ausentes 4. Grosor de los botones: Medianos	1. Color en maduración: Negro 2. Forma: Elíptica 3. Simetría (A): Asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Posición del diámetro máximo: Centrado 6. Tamaño: Mediano 7. Apice (A): Romo a redondeado 8. Apice (B): Apuntado a redondeado 9. Relieve punto estilar: Con pezón pequeño o sin pezón 10. Posición punto estilar: Desplazado 11. Base (A): Redondeada 12. Base (B): Deprimida 13. Cavidad peduncular (forma): Elíptica 14. Cavidad peduncular (tamaño): Angosta 15. Cavidad peduncular (profundidad): Poco profunda 16. Sección transversal máxima: Circular	1. Forma (A): Alargada a elíptica 2. Forma (B): Elíptica 3. Simetría (A): Asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico a ligeramente asimétrico 5. Sección transversal máxima: Circular a elíptica 6. Posición diámetro transversal máximo: Centrado 7. Superficie: Escabrosa 8. Número surcos fibrovasculares: 7-10 (7) 9. Distribución surcos fibrovasculares: Uniforme 10. Forma de la base (A): Apuntada 11. Forma de la base (B): Redondeada a apuntada 12. Forma del ápice (A): Apuntada 13. Forma del ápice (B): Apuntada 14. Terminación del ápice: Sin mucrón 15. Relieve surcos sutura: Evidente 16. Curvatura sutura: Curvada 17. Continuidad surcos fibrovasculares: Llegan al ápice 18. Tamaño: Grande

Fuente bibliográfica: D. BARRANCO y L. RALLO (1984).- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

Descriptor morfológico Hojiblanca

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Inflorescencia	Descripción del Fruto	Descripción del endocarpio
1. Vigor: Vigoroso 2. Porte: Erguido ó Abierto 3. Densidad de copa: Media a clara	1. Longitud de los entrenudos: Media 2. Color de la madera: Gris claro 3. Presencia de anticipados: Abundantes	1. Forma: Lanceolada a elíptico-lanceolada 2. Curvatura: Plana 3. Superficie: Plana 4. Tamaño: Medio 5. Presencia de hojas anormales: Ausentes 6. Angulo apical: Agudo 7. Angulo basal: Muy agudo 8. Relación L/A: Larga y estrecha 9. Brillo del haz: Mate 10. Color del haz: Verde o verde claro 11. Color del envés: Gris verdoso	Estructura: Corta y compacta Forma: Paniculada espiciforme Flores: supernumerarias: Presentes Grosor de los botones: Medio	1. Color en maduración: Violeta a negro 2. Forma: Elíptica 3. Simetría (A): Ligeramente asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Posición del diámetro máximo: Centrado 6. Tamaño: Grande 7. Apice (A): Redondeado 8. Apice (B): Redondeado 9. Relieve punto estilar: Sin pezón 10. Posición punto estilar: Centrado 11. Base (A): Redondeada 12. Base (B): Deprimida 13. Cavity peduncular (forma): Circular 14. Cavity peduncular (tamaño): Amplia 15. Cavity peduncular (profundidad): Profunda 16. Sección transversal máxima: Circular	1. Forma (A): Elíptica a ovoidal 2. Forma (B): Elíptica a ovoidal 3. Simetría (A): Ligeramente asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Sección transversal máxima: Circular 6. Posición diámetro transversal máximo: Centrado 7. Superficie: Rugosa 8. Número surcos fibrovasculares: 7-10 (8) 9. Distribución surcos fibrovasculares: Uniforme 10. Forma de la base (A): Redondeada Forma de la base (B): Redondeada 12. Forma del ápice (A): Redondeada 13. Forma del ápice (B): Redondeada 14. Terminación del ápice: Con mucrón 15. Relieve surcos sutura: Poco evidente 16. Curvatura sutura: Recta 17. Continuidad surcos fibrovasculares: Llegan al ápice 18. Tamaño: Grande

Fuente bibliográfica: D. BARRANCO y L. RALLO (1984).- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

Descriptor morfológico variedad Picudo

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Descripción del Fruto	Descripción del endocarpio
1. Vigor: Muy vigoroso. 2. Porte: Abierto. 3. Densidad de copa: Media.	1. Longitud de los entrenudos: Media. 2. Color de la madera: Verde grisáceo. 3. Presencia de anticipados: Poco abundantes.	1. Forma: Elítico-lanceolada. 2. Curvatura: Plana. 3. Superficie: Retorcida. 4. Tamaño: Grande a muy grande. 5. Presencia de hojas anormales: Bífidas. 6. Angulo apical: Abierto a muy abierto. 7. Angulo basal: Abierto. 8. Relación L/A: Corta y ancha. 9. Brillo de haz: Brillante 10. Color del haz: Verde oscuro. 11. Color del envés: Verde-gris.	1. Color en maduración: Negro. 2. Forma: Alargada 3. Simetría (A): Asimétrico. 4. Simetría (B): Simétrico. 5. Posición del diámetro máximo: Centrado. 6. Tamaño: Grande. 7. Ápice (A): Romo. 8. Ápice (B): Apuntado. 9. Relieve punto estilar: Con pezón grande o pequeño. 10. Posición punto estilar: Desplazado. 11. Base (A): Truncada. 12. Base (B): Deprimida. 13. Cavidad peduncular (forma): Circular. 14. Cavidad peduncular (tamaño): Pendular y angosta. 15. Cavidad peduncular (profundidad): Poco profunda. 16. Sección transversal máxima: Circular.	1. Forma (A): Alargada. 2. Forma (B): Elíptica. 3. Simetría (A): Asimétrico. 4. Simetría (B): Ligeramente asimétrico. 5. Sección transversal máxima: Circular. 6. Posición diámetro transversal máximo: Centrado. 7. Superficie: Rugosa. 8. Número surcos fibrovasculares: 7-10 (9). 9. Distribución surcos fibrovasculares: Uniforme. 10. Forma de la base. (A): Apuntada a redondeada 11. Forma de la base . (B): Redondeada. 12. Forma del ápice (A): Apuntada. 13. Forma del ápice (B): Apuntada. 14. Terminación del ápice: con mucrón. 15. Relieve surcos sutura: Poco evidente. 16. Curvatura sutura: Recta. 17. Continuidad surcos fibrovasculares: No llegan al ápice. 18. Tamaño: Grande.

Fuente bibliográfica: **D. BARRANCO y L. RALLO (1984)**.- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

Descriptor morfológico variedad Lucio.

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Descripción del Fruto	Descripción del endocarpio
1. Vigor: Muy vigoroso 2. Porte: Abierto 3. Densidad de copa: Espesa	1. Longitud de los entrenudos: Media (Corta para Lucio Fino). 2. Color de la madera: Gris claro 3. Presencia de anticipados: Abundantes	1. Forma: Elíptica-lanceolada (Mayor tendencia lanceolada en Lucio Fino) 2. Curvatura: Plana 3. Superficie: Plana 4. Tamaño: Medio 5. Presencia de hojas anormales: Ausentes 6. Angulo apical: Muy agudo 7. Angulo basal: Agudo 8. Relación L/A: Larga y estrecha 9. Brillo del haz: Brillante 10. Color del haz: Verde 11. Color del envés: Gris verdoso	1. Color en maduración: Negro 2. Forma: Elíptica 3. Simetría (A): Simétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Posición del diámetro máximo: Centrado 6. Tamaño: Grande (Mediano en el Lucio Fino) 7. Apice (A): Redondeado 8. Apice (B): Redondeado 9. Relieve punto estilar: Sin pezón 10. Posición punto estilar: Centrado o ligeramente desplazado 11. Base (A): Redondeada 12. Base (B): Deprimida 13. Cavidad peduncular (forma): Circular 14. Cavidad peduncular (tamaño): Amplia 15. Cavidad peduncular (profundidad): Poco profunda a superficial 16. Sección transversal máxima: Circular	1. Forma (A): Elíptica 2. Forma (B): Elíptica 3. Simetría (A): Ligeramente asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Sección transversal máxima: Circular 6. Posición diámetro transversal máximo: Centrado 7. Superficie: Rugosa 8. Número surcos fibrovasculares: 7-10 (9) 9. Distribución surcos fibrovasculares: Uniforme 10. Forma de la base (A): Apuntada 11. Forma de la base (B): Redondeada 12. Forma del ápice (A): Apuntada 13. Forma del ápice (B): Apuntada a redondeada 14. Terminación del ápice: Sin mucrón 15. Relieve surcos sutura: Poco evidente 16. Curvatura sutura: Recta o curvada 17. Continuidad surcos fibrovasculares: Llegan al ápice 18. Tamaño: Grande

Fuente bibliográfica: D. BARRANCO y L. RALLO (1984).- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

Descriptor morfológico Nevadillo de Alhama de Granada.

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Descripción del Fruto
1. Vigor: Vigoroso 2. Porte: Abierto 3. Densidad de copa: Media	1. Longitud de los entrenudos: Media 2. Color de la madera: Gris claro 3. Presencia de anticipados: Abundantes	1. Forma: elíptico-lanceolada 2. Curvatura: Hiponástica 3. Superficie: Plana 4. Tamaño: Medio 5. Presencia de hojas anormales: Ausentes 6. Angulo apical: Agudo 7. Angulo basal: Muy agudo 8. Relación L/A: Corta y estrecha 9. Brillo del haz: Mate 10. Color del haz: Verde 11. Color del envés: Gris verdoso	1. Color en maduración: Rojo vinoso. 2. Forma: Elíptica 3. Simetría (A): Ligeramente asimétrico 4. Simetría (B): Simétrico 5. Posición del diámetro máximo: Centrado 6. Tamaño: Mediano 7. Apice (A): Redondeado 8. Apice (B): Redondeado 9. Relieve punto estilar: Sin pezón 10. Posición punto estilar: Centrado 11. Base (A): Redondeada 12. Base (B): Redondeada 13. Cavidad peduncular (forma): Circular 14. Cavidad peduncular (tamaño): Angosta 15. Cavidad peduncular (profundidad): Superficial 16. Sección transversal máxima: Circular

Fuente bibliográfica: **Elaboración propia**, basada en el sistema descriptor indicado por **D. BARRANCO y L. RALLO (1984)**.- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

Descriptor morfológico variedad Loaime

Descripción del árbol	Descripción del ramo	Descripción de hoja	Descripción del Fruto	Descripción del endocarpio
1. Vigor: Medio. 2. Porte: Erguido 3. Densidad de copa: Media.	1. Longitud de los entrenudos: Media. 2. Color de la madera: Gris claro. 3. Presencia de anticipados: Abundantes.	1. Forma: Elíptica. 2. Curvatura: Plana. 3. Superficie: Plana 4. Tamaño: Medio. 5. Presencia de hojas anormales: Ausentes. 6. Angulo apical: Agudo. 7. Angulo basal: Abierto. 8. Relación L/A: Corta y ancha. 9. Brillo de haz: Brillante 10. Color del haz: Verde oscuro. 11. Color del envés: Gris verdoso.	1. Color en maduración: Negro. 2. Forma: Elíptica 3. Simetría (A): Ligeramente Asimétrico. 4. Simetría (B): Simétrico. 5. Posición del diámetro máximo: Centrado, o hacia el ápice. 6. Tamaño: Grande. 7. Ápice (A): Redondeado. 8. Ápice (B): Redondeado. 9. Relieve punto estilar: Sin pezón. 10. Posición punto estilar: Desplazado. 11. Base (A): Redondeada. 12. Base (B): Deprimida. 13. Cavidad peduncular (forma): Elíptica. 14. Cavidad peduncular (tamaño): Angosta. 15. Cavidad peduncular (profundidad): Poco profunda. 16. Sección transversal máxima: Circular.	1. Forma (A): Ovoidal. 2. Forma (B): Ovoidal. 3. Simetría (A): Ligeramente asimétrico. 4. Simetría (B): Simétrico. 5. Sección transversal máxima: Circular. 6. Posición diámetro transversal máximo: Hacia el ápice. 7. Superficie: Rugosa. 8. Número surcos fibrovasculares: 7-10 (7-8). 9. Distribución surcos fibrovasculares: Agrupados junto a la sutura. 10. Forma de la base. (A): Apuntada. 11. Forma de la base. (B): Truncada. 12. Forma del ápice (A): Redondeada. 13. Forma del ápice (B): Redondeada. 14. Terminación del ápice: con mucrón, o sin él. 15. Relieve surcos sutura: Poco evidente. 16. Curvatura sutura: Curvada. 17. Continuidad surcos fibrovasculares: No llegan al ápice. 18. Tamaño: Mediano.

Fuente bibliográfica: D. BARRANCO y L. RALLO (1984).- Las Variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
PICUAL	Es variedad vigorosa, su producción es precoz, elevada y relativamente constante. Se estima tolerante a las heladas invernales típicas de la comarca del Poniente de Granada y al exceso de humedad en suelo. Sin embargo, es poco resistente a la sequía y a terrenos calizos, de ahí que su mayor zona de propagación sea el norte de comarca, que goza de condiciones más favorables para esta variedad. Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque aguante en el árbol hasta recolección. El fruto es de tamaño mediano, con elevado rendimiento graso; la calidad de su aceite es media.	<ul style="list-style-type: none"> - ESPEJO, Z. (1898).- El Cultivo del Olivo, 225 pp. Hijos de M.G. Hernández. Madrid. - PRIEGO (1935).- Las variedades de olivo generalizadas en España, 51 pp.XVIII láminas. Instituto de Investigaciones Agronómicas (Madrid). - PATAC, L; CADAHIA, P. y DEL CAMPO, E. (1954).- Tratado de Olivicultura. 646 pp. Sindicato Nacional del Olivo. - ORTEGA NIETO, J.M (1955).- Las variedades de olivo cultivadas en España, 75 pp. I.N.I.A. Madrid. - MINISTERIO DE AGRICULTURA (1976 b).- Inventario Agronómico del Olivar. Vol. V. Provincia de Granada, 161 pp. Ministerio de Agricultura. Madrid. - BARRANCO D. y RALLO L. (1984).- Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
HOJIBLANCA	<p>Variedad de producción elevada y bastante vecera. Se adapta muy bien a terrenos calizos típicos de la comarca del Poniente de Granada y sus frutos son tolerantes al frío reinante en los inviernos de esta comarca, aunque si bien el árbol sufre con las fuertes heladas invernales. Su época de floración es media y las épocas de recolección y maduración tardías. El rendimiento graso es bajo, pero es apreciada por la buena calidad de su aceite. A pesar de tener un buen tamaño de fruto su recolección es difícil debido a la alta resistencia del fruto al desprendimiento. Se adapta perfectamente a las condiciones de cultivo de la comarca, donde se implanta el olivar a 3 ó 4 pies, y a marcos amplios, desarrollando árboles de un gran tamaño. Admite podas fuertes por ser árbol de vigor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ESPEJO, Z. (1898).- El Cultivo del Olivo, 225 pp. Hijos de M.G. Hernández. Madrid. - PRIEGO (1935).- Las variedades de olivo generalizadas en España, 51 pp.XVIII láminas. Instituto de Investigaciones Agronómicas (Madrid). - PATAC, L; CADAHIA, P. y DEL CAMPO, E. (1954).- Tratado de Olivicultura. 646 pp. Sindicato Nacional del Olivo. - ORTEGA NIETO, J.M (1955).- Las variedades de olivo cultivadas en España, 75 pp. I.N.I.A. Madrid. - MINISTERIO DE AGRICULTURA (1976 b).- Inventario Agronómico del Olivar. Vol. V. Provincia de Granada, 161 pp. Ministerio de Agricultura. Madrid. - BARRANCO D. y RALLO L. (1984).- Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
PICUDO	<p>Variedad vigorosa de producción elevada pero muy vecera. Se la considera rústica, tolerante a las heladas invernales reinantes en el Poniente de Granada y que soporta bastante bien la humedad del suelo, siendo más sensible a la falta de agua que a su exceso. Se le achaca escasa velocidad en el crecimiento de sus brotes. Su época de floración es media. Es apreciada por la calidad de su aceite y por su elevado rendimiento graso. Los frutos son de maduración tardía y de resistencia elevada al desprendimiento.</p>	<p>- FERNANDEZ-ESCOBAR, R. Y RALLO, L. (1981).- Influencia de la polinización cruzada en el cuajado de frutos de cultivares de olivo (<i>Olea europea</i> L.) ITEA, 45, 51-58.</p> <p>- MINISTERIO DE AGRICULTURA (1976 b).- Inventario Agronómico del Olivar. Vol. V. Provincia de Granada, 161 pp. Ministerio de Agricultura. Madrid.</p> <p>- BARRANCO D. y RALLO L. (1984).- Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.</p>

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
LUCIO	<p>Es una variedad autóctona, cuya mayor densidad se encuentra en el término municipal de Illora, por ello también se le denomina Illoreño. Es de productividad media y muy vecera. Presenta buenos rendimientos en aceite, y este es de calidad, apreciado desde tiempo inmemorial. Es de maduración precoz y de fácil recolección. Tiene la ventaja de ser árboles muy rústicos, muy adaptados al clima mediterráneo continental extremo de la zona del Poniente de Granada, soportando mejor las heladas y la sequía que otras variedades de olivo.</p> <p>Su enraizamiento por estacas resulta muy fácil. El ritmo de crecimiento de los plantones es lento, no obstante son olivos longevos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - COLMEIRO, M. (1865).- Colección eleográfica de España (Datos manuscritos). Archivo del Jardín Botánico de Madrid. - MINISTERIO DE AGRICULTURA (1976 b).- Inventario Agronómico del Olivar. Vol. V. Provincia de Granada, 161 pp. Ministerio de Agricultura. Madrid. - BARRANCO D. y RALLO L. (1984).- Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
LOAIME	<p>Variedad autóctona de la comarca del Poniente de Granada. Es muy productiva pero a la vez muy vecera. Su fruto es de maduración precoz, por lo que evita de forma natural los fuertes fríos invernales de la zona a los que es sensible. Buen rendimiento en aceite y éste es de calidad. Es muy atacada por las aves, que se alimentan de sus frutos, ya que además de madurar precozmente, es muy dulce. Son muy dulces las hojas por sus altas concentraciones en fitol, y se emplean los restos de poda para la alimentación del ganado caprino típico del Poniente de Granada..</p>	<p>- MATINEZ ROBLES, F. (1833).- Ensayo sobre castas de Olivos de Andalucía. Tratado sobre el movimiento y aplicaciones de las aguas de J.M. Vallejo, 408-419. Imprenta Miguel de Burgos. Madrid.</p> <p>- COLMEIRO, M. (1865).- Colección eleográfica de España (Datos manuscritos). Archivo del Jardín Botánico de Madrid.</p> <p>- PATAC, L; CADAHIA, P. y DEL CAMPO, E. (1954).- Tratado de Olivicultura. 646 pp. Sindicato Nacional del Olivo.</p> <p>- MINISTERIO DE AGRICULTURA (1976 b).- Inventario Agronómico del Olivar. Vol. V. Provincia de Granada, 161 pp. Ministerio de Agricultura. Madrid.</p> <p>- BARRANCO D. y RALLO L. (1984).- Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía. Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.</p>

DESCRIPCION AGRONOMICA Y BIBLIOGRAFICA DE VARIEDADES DE OLIVO CULTIVADAS EN LA COMARCA DEL PONIENTE DE GRANADA

VARIEDAD	CARACTERISTICAS AGRONOMICAS	REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
NEVADILLO DE ALHAMA DE GRANADA	Variedad autóctona de la comarca del Poniente de Granada. La maduración del fruto es temprana (Noviembre), por lo que evita las posibles heladas invernales a las que es sensible. La productividad es media. El aceite es apreciado por su sabor dulce. Se extiende sobre todo por la zona sur del Poniente de Granada.	<ul style="list-style-type: none"> - EDHISPA (1986).-Gran enciclopedia de la Agricultura. Tomo IV. Hispanidad de Ediciones, S.L. - SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA DE ALHAMA DE GRANADA (CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA DE ANDALUCIA).



B.3.) Características físico-químicas y organolépticas de los aceites.

Los aceites de la Denominación de Origen "Poniente de Granada" se caracterizan por ser aceites multivarietales, con características intermedias de los aceites procedentes de todas las variedades contempladas, especialmente de Hojiblanca, Picual, Picudo y Lucio. Estas características multivarietales de los aceites se encuentran a su vez matizadas por el entorno natural de la zona, de ambiente típicamente mediterráneo y clima fuertemente continental, acentuado este por la presencia en la zona de valles fluviales de gran entidad como la vega del río Genil, que favorecen el fenómeno de las inversiones térmicas durante la primavera y el otoño. Todo ello, favorece la existencia dentro de la comarca de fuertes oscilaciones térmicas entre la noche y el día, y entre el invierno y el verano, que inciden en un retraso de la maduración de la aceituna. Ello conlleva a su vez una composición particular en los ácidos grasos y polifenoles de los aceites obtenidos.

Son aceites moderadamente estables, gracias al aporte en polifenoles que les proporcionan las variedades Picual y Lucio, y a los tocoferoles de la variedad Hojiblanca. Por otro lado, las condiciones de cultivo de secano, y las fuertes oscilaciones térmicas que presenta la zona, aumentan las concentraciones de polifenoles en las aceitunas de todas las variedades contempladas.

Presentan una composición en ácidos grasos muy equilibrada para la dieta. A ello ha influido tanto las múltiples variedades existentes como el medio geográfico.

Son aceites ligeros en la boca, a lo que contribuye una baja relación entre los ácidos grasos oleico/linoleico, que oscila entre 10 y 13. Los niveles en ácido linoleico son moderadamente altos, alcanzan valores de hasta el 12%. A ello contribuye los altos niveles en este ácido graso que presentan las variedades Lucio, Picudo y Loaime. Mientras que los niveles del ácido oleico oscilan entre 77 y 79% en función de la época de maduración de la aceituna y la participación en mayor o menor medida de la variedad Picual, cuyos niveles de ácido oleico son los mayores. La relación de ácidos grasos insaturados/saturados es alta en estos aceites, lo que contribuye además de las variedades contempladas, las características climáticas de la zona. Esta se encuentra en Andalucía Oriental, a una altitud media de la comarca entre 700 y 900 m, presentando bajas temperaturas otoñales e invernales (4-6° C temperatura media de enero) que retardan la maduración de la aceituna.

La baja acidez de los aceites producidos a principios de la campaña, inferior a 0,5°, se encuentra influida en parte por las condiciones ambientales de la comarca, que favorecen una baja incidencia de plagas que provocan el aumento de la acidez del fruto (prays y mosca). La baja incidencia de estas plagas es debido a las condiciones extremas del clima del Poniente de Granada, lo cual contribuye al mantenimiento de la acidez de la aceituna en niveles bajos.



El color de los aceites varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, dependiendo de la época de recolección, climatología, variedades y de la situación geográfica dentro de la comarca. La variedad Hojiblanca proporciona aceites particularmente verdes ya que esta variedad es de maduración tardía, lo que se ve acentuada por las bajas temperaturas invernales reinantes en la zona.

A nivel organoléptico los aceites presentan una amplia gama de aromas a frutas frescas, maduras, hierba, higuera, etc. Además, por la perfecta combinación de distintos atributos, podemos encontrar aceites equilibrados y redondos, que presentan ciertos toques de amargor y picor en perfecta armonía con sabores dulces.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente virgen extra, y deberán responder a las siguientes exigencias analíticas, expresadas en valores máximos admitidos:

Índice de peróxidos: Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kilogramo de aceite.
Absorbancia al ultravioleta (K270): Máximo 0.15
Humedad: Máximo 0.2 por 100 para aceites sin filtrar, y 0.1 por 100 para aceites filtrados.
Impurezas: Máximo 0.1 por 100.
La puntuación organoléptica (Panel Test): Mínimo 6.5.

C) ZONA GEOGRÁFICA.

La zona de producción se encuentra situada al Oeste de la provincia de Granada (al Poniente de Granada, como indica la propia Denominación). Limita al Norte con la provincia de Jaén, al Noroeste con la provincia de Córdoba, al sur y suroeste con la provincia de Málaga, y al este con la comarca de la Vega de Granada. Como eje central de la comarca se encuentra la Vega del río Genil.

Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacín, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, y del término de Moclín la zona Occidental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, todos de la provincia de Granada.

- Superficie total de la zona y superficie de olivar:

La superficie total, de la zona de producción, es de 1.982 Km², y la superficie total de olivar de unas 71.000 Ha, distribuidas de la siguiente forma:



Término Municipal	Superficie término (Km ²)	Superficie olivar (Ha)
Moclín (50% del término).	56.65	6297
Illora	197.58	14636
Montefrío	255.37	10931
Algarinejo	93.66	6529
Zagra	14.73	1046
Loja	440	14826
Huétor-Tájar	39.69	1323
Salar	85.11	477
Villanueva de Mesía	11.13	1602
Moraleda de Zafayona	48.74	6525
Cacín	40.97	3280
Santa Cruz del Comercio	17.36	1050
Jayena	79.64	500
Arenas del Rey	116.58	1596
Alhama de Granada	426.37	420
Zafarraya	58.42	90
TOTAL	1.982 Km²	71.128 Ha

- Zona de elaboración y envasado:

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

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

“Los Controles y la Certificación son los elementos fundamentales que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- 1.- Las aceitunas procederán de olivares inscritos en los correspondientes registros del Consejo Regulador y situados en la zona de producción y serán de las variedades autorizadas.
- 2.- Las prácticas de cultivo en los olivares inscritos serán las establecidas por el Consejo Regulador y recogidas en el Manual de Calidad.



- 3.- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y situadas en la zona de producción y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo Regulador.
- 4.- El aceite se almacenará y se envasará en almazaras y plantas envasadoras inscritas, y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.
- 5.- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.
- 6.- Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

a) Factores fijos.

Los marcos de plantación varían entre 60 a 125 árboles/Ha. El número de pies habitual en la zona es de 2 a 3, pudiéndose encontrar en algunos casos hasta 4. La técnica habitual de plantación del olivar joven es la formación de hileras cuadradas. También es común en los olivares viejos, doblar los marcos de plantación muy amplios (16 x 16 m) al tresbolillo. Se autorizará en las nuevas plantaciones marcos superiores a 200 árboles/Ha.

b) Técnicas de cultivo.

Las prácticas culturales a lo largo del año son las siguientes:

* Laboreo del terreno.

En primavera, tras la recolección de las aceitunas (marzo o abril), se efectúan varios pases de cultivador o escarificador con el objeto de eliminar malas hierbas, así como eliminar las grietas y costras del suelo, con lo que se evita la pérdida de humedad y compactación del mismo.

Posteriormente en la época más cálida (mayo a septiembre), se efectúan de 2 a 3 pases, dependiendo si el año es más o menos húmedo, con escarificador, acompañado de gradas de pinchos ó rastras. En general todos los laboreos se realizan entre líneas dejando los ruedos del olivo sin labrar.



* Abonado.

El abonado del suelo es variable dependiendo de las características del mismo, y se efectúa de forma localizada alrededor del árbol. La aplicación localizada se efectúa de forma manual.

En primavera (marzo o abril), al terminar la recolección de aceituna, se utilizan abonos nitrogenados simples como sulfato amónico ó nitrosulfato amónico. A veces se recurre al abonado foliar, que emplea complejos como mezclas de fertilizantes simples solubles, ó complejos acompañados de microelementos y productos a base de aminoácidos. Este abonado foliar en general se suele realizar acompañando algún tratamiento fitosanitario.

* Aplicación de fitosanitarios

- Plagas y enfermedades:

En general, debido a la altitud considerable de la comarca (500 a 1000 m), la incidencia de las plagas es moderadamente pequeña. Tan solo en años más lluviosos y con temperaturas más suaves el prays (*Prays oleae*) y la mosca (*Dacus oleae*) pueden ejercer daños significativos. Otras plagas con una incidencia muy puntual son arañuelo y cochinilla. El Repilo (*Cycloconium oleaginum*) suele ser la enfermedad más habitual. Le sigue en importancia la tuberculosis (*Pseudomonas syringae* Smith), que se encuentra menos extendida y afecta sobre todo a la variedad Hojiblanca que es sensible a esta enfermedad.

Se efectúan 3 tratamientos contra prays y mosca (Marzo, Junio y Septiembre), siendo las materias activas más usuales el dimetoato y formotión, mientras que para el repilo se efectúan dos tratamientos (Marzo y Septiembre), utilizando oxiclورو de cobre ú otras formulaciones del cobre. El método de lucha empleado para la tuberculosis en la zona, es eliminar en el menor tiempo posible las ramas afectadas para destruir la fuente de inóculo.

- Malas hierbas:

Para el control de las malas hierbas se utilizan sistemas mixtos: “laboreo entre líneas y herbicidas en los ruedos” o “laboreo entre líneas y herbicidas a toda la superficie”. Se utilizan herbicidas de preemergencia en otoño, siendo el diurón u oxifluorfen las materias activas más usuales, y posteriormente en primavera se usan herbicidas de post-emergencia, siendo las materias activa más empleadas el glifosato o la mezcla de dicuat-paracuat.



* Riegos.

El olivar de la comarca es de secano en el 85 % de su superficie. En caso de utilizar riego, el sistema más habitual es goteo.

* Poda:

El sistema de poda más ampliamente utilizado es el de renovación de madera portadora, además, en la variedad "Picual" se suele realizar poda en cabeza, en la variedad Hojiblanca con menos frecuencia se suele efectuar cada 2 años en las zonas más frías y en las plantaciones de regadío cada año. Además, cada año se eliminan los retoños que aparecen en la base del tronco llamados "chupones", para evitar la pérdida de potencia vegetativa del árbol. El ramón se elimina de la parcela mediante incineración o bien se aprovecha como materia prima en compostaje o en alimentación animal, ya que es muy solicitado por el ganado caprino en la zona.

c) Recolección y transporte.

La recolección se realizará con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites vírgenes protegidos el fruto sano, recogido directamente del árbol mediante métodos mecánicos tradicionales de vareo, vibración, ó mixto. El fruto se recoge sobre mallas que se colocan debajo del olivo.

El transporte del fruto a la almazara se realizará en medios de transporte adecuados que permitan mantener intacta la integridad de la aceituna y aseguren su respiración.

El transporte se realizará siempre a granel en los remolques de los vehículos agrícolas, o en contenedores rígidos de madera, de plástico ó metálicos.

Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán:

- Estar en adecuadas condiciones de higiene.
- Estar cargados exclusivamente con aceitunas.
- Transportar los frutos separadamente en función de su calidad (suelo o vuelo).

d) Recepción de la materia prima.

Los patios de las almazaras, dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado.



Las aceitunas una vez clasificadas, limpias y/o lavadas, y pesadas pasan a las tolvas de almacenamiento, en espera de la molturación. Las tolvas deberán limpiarse a principio de cada jornada para la eliminación de restos de aceituna del día anterior.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 48 horas a partir de su recolección.

e) Fases del proceso de elaboración.

Las fases del proceso de elaboración de los aceites son:

- Limpieza, lavado y pesaje de la aceituna:

La operación de limpieza permite la eliminación de hojas y trozos de ramas. El lavado de la aceituna para eliminar la tierra y los barro adheridos a la piel del fruto será opcional, y se realizará en función del estado en que se encuentre el fruto.

El agua de lavado debe ser agua potable sin detergentes ni otro tipo de sustancias que puedan alterar las propiedades del producto.

Debe realizarse una limpieza permanente de los sistemas de acondicionamiento del fruto, especialmente de la lavadora.

Una vez limpia y/o lavada, se realizará una toma de muestras por partida recepcionada para análisis físico-químico, debiendo existir registros de ella. Posteriormente se pesará la partida. Las básculas deberán estar debidamente calibradas y homologadas.

La capacidad de molturación de las almazaras será la adecuada para soportar los máximos de entradas diarias de aceitunas.

- Molienda:

Las aceitunas son transformadas en una pasta ó masa homogénea formada por la pulpa y el hueso juntos, para poder extraer así el aceite contenido en ellas.

La molienda de la aceituna se realiza en continuo, con un periodo de permanencia del fruto dentro del molino variable, dependiendo del tamaño del tamiz de la criba del molino.



El tipo de molino autorizado será el de martillos, utilizando pastillas de materiales inertes autorizados en la industria alimentaria. En condiciones excepcionales, si las condiciones higiénico-sanitarias se encuentran garantizadas, se podrá autorizar los molinos de empiedros.

- Batido de la masa:

El batido de la masa permitirá la formación de la fase oleosa, necesaria para la obtención del aceite por procedimientos mecánicos.

El suministro de agua será potable.

Se controlará la temperatura de batido de la masa, que no sobrepasará en ningún caso 33 °C en el punto más desfavorable. Los tiempos de batido dependerán del estado de madurez de la aceituna.

El único coadyuvante permitido será el talco alimentario debidamente homologado. Este se utilizará exclusivamente para aceituna con alto contenido en agua. En caso de utilizarse, la batidora dispondrá de un dosificador de talco. La máxima dosis autorizada de talco será del 2.5 %.

Se efectuará limpieza integral del equipo de batido en caso de interrupción o parada prolongada (más de 8 horas) del proceso de elaboración. Antes de comenzar la elaboración del aceite de oliva virgen extra de Denominación de Origen "Poniente de Granada" se procederá igualmente a la limpieza de éstos.

Todos los componentes de la batidora en contacto con la masa de aceituna serán de acero inoxidable.

Se instalarán protecciones en las batidoras que impidan la incorporación, incluso accidental, de materias extrañas a la masa en el batido.

Se utilizará material alimentario en raederas.

- Separación de fases:

El sistema autorizado para la de separación de fases será el de centrifugación continua (sistemas continuos de 2 y 3 fases).



Sólo se autorizará el sistema tradicional de prensas si se ofrece las suficientes garantías higiénico-sanitarias y tecnológicas para la obtención del aceite con las características de la Denominación de Origen "Poniente de Granada".

* Separación de fases sólidas y líquidas por centrifugación de masas (sistemas de 2 y 3 fases)

Control de potabilidad y temperatura del agua de inyección y adición. La temperatura del agua aportada a los decánter no excederá de los 32 °C.

Utilización de dosificadores automáticos de masa.

Calidad alimentaria en los materiales de los cuerpos constructivos de las bombas de inyección.

Utilización de mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria.

Limpieza diaria y en continuo del decanter, utilizando agua de adición.

Limpieza permanente de tamices y depósitos de aceite y alpechín.

Limpieza permanente del recinto de elaboración.

En la elaboración en tres fases se recomienda no superar la relación 1:2 entre el agua y la masa.

Los aceites obtenidos por segunda centrifugación, no podrán ser certificados bajo la Denominación de Origen "Poniente de Granada".

* Separación de fases líquidas por centrifugación (sistema continuo)

El agua aportada deberá ser potable, y a una temperatura que impida el fenómeno de inversión de fases.

Se efectuará limpieza periódica de los componentes de las centrífugas verticales. Se controlará la relación de caudales agua/aceite, sin sobrepasar la relación 1:1.

A la salida de la centrífuga vertical se efectuará una primera clasificación de los aceites mediante cata y análisis de acidez con el fin de obtener lotes homogéneos.



- Decantación:

Esta fase permite la separación de restos de partículas de pulpa del aceite. Será obligatoria para los sistemas de extracción continuos.

En todo caso debe cumplirse:

Capacidad adecuada de decantación, no menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad.

La temperatura de la sala de decantación debe estar en torno a los 20/22 ° C.

Preferentemente, trasiego de aceites de centrífuga vertical a pozuelos por gravedad.

Los pozuelos deberán ser diseñados de forma que permitan una limpieza eficaz mediante la purga periódica por la válvula destinada para su uso.

Los pozuelos o decantadores deberán estar contruidos con material inerte, preferentemente de acero inoxidable.

Los pozuelos o decantadores deben estar provistos de un sistema de cierre que evite la caída accidental de materias extrañas al aceite, y de sistema de purgas.

- Almacenamiento en bodega en depósitos hasta el momento del envasado.

Las almazaras deberán realizar la clasificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la Denominación de Origen "Poniente de Granada".

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen "Poniente de Granada" estará almacenado en depósitos con una distinción inequívoca, y con protección para evitar mezclas con otros aceites de oliva virgen.

El almacenamiento del aceite se realizará en depósitos de acero inoxidable, trujales, o en su defecto en depósitos con revestimiento interno de material inerte y de calidad alimentaria, y opacos a la luz. Asimismo deberán estar provistos de un cierre que garantice su estanqueidad. Los depósitos deberán encontrarse en bodega. En este sentido, no se admitirán depósitos aéreos para almacenamientos de los aceites con derecho a la Denominación de Origen "Poniente de Granada".



Todos los depósitos deberán tener tapadera, dispositivo de toma de muestra, y tenderán a ser tronco-cónicos o de fondo plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica.

Las bodegas y depósitos deberán estar suficientemente acondicionadas para evitar grandes oscilaciones térmicas que desvirtúen las características de los aceites.

Debe llevarse a cabo una limpieza sistemática de la bodega, siendo mucho más crítica dicha limpieza en los depósitos y conducciones de la misma.

f) Transporte de graneles y envasado.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista.

Sólo se permitirá el transporte de los aceites a granel protegidos por la Denominación de Origen "Poniente de Granada", dentro del ámbito geográfico de la Denominación de Origen. De esta forma se garantiza la trazabilidad y el origen del producto bajo la supervisión del Consejo Regulador.

El envasado del aceite se realizará exclusivamente en las instalaciones de las envasadoras inscritas, que se encontrarán dentro del ámbito de la zona de producción. De esta forma se garantiza la trazabilidad y el origen del producto bajo la supervisión del Consejo Regulador.

El envasador deberá cumplir con los mismos requisitos que las almazaras, para el almacenamiento del aceite.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la Denominación de Origen respecto de otros aceites que pudiera envasar.

El envasado se realizará en recipientes que garanticen la seguridad alimentaria, y no perjudiquen la calidad y prestigio de los aceites protegidos

F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

Los aceites de oliva vírgenes del "Poniente de Granada" son un claro resultado de la interacción entre el medio geográfico y el factor humano.



La bondad de los terrenos, de naturaleza caliza y de origen miopliocénico, de la comarca, ubicada en la porción intermedia de las cuencas intrabéticas andaluzas, ha permitido la óptima adaptación del cultivo del olivar.

Por otro lado, ha sido muy importante la influencia del factor humano en la diversificación y selección varietal en el cultivo del olivo a lo largo de la historia. Sus orígenes en la zona se remontan a la época Bajo Medieval (s. V al VII d.C.), según restos de molinos encontrados en el Cerro del Castellón, en Montefrío. A este respecto, cabe destacar que en la zona se cultivan un total de 13 variedades, 10 de las cuales son de origen local.

Todas estas variedades se encuentran perfectamente adaptadas a las condiciones ambientales, especialmente en lo que se refiere a las extremas condiciones climáticas que reinan en el Poniente de Granada, con grandes contrastes térmicos entre el invierno y el verano y entre el día y la noche. Este gradiente térmico provoca un retraso en la maduración de la aceituna, y ésta a su vez una modificación de los perfiles lipídicos de los aceites obtenidos, provocando un aumento de los niveles de ácido oleico y de la relación ácidos grasos insaturados/saturados.

También ha contribuido el factor humano en la fase de elaboración del producto, ya que ha incidido a lo largo de la historia en aspectos como la regulación del sector aceitero, según se desprende de las Ordenanzas Municipales de Loja, aprobadas por el Cabildo de esta ciudad en 1598.

La gran aptitud de las tierras dedicadas al olivar en la comarca ha sido descrita por Pascual Madoz (1845), lo que ha favorecido la gran expansión del cultivo durante el s. XVIII y XIX, y originando en el s. XX una estructura empresarial de almazaras que desarrollan una actividad económica vital para la comarca.

A continuación se describen con más detalle algunos de los aspectos del vínculo del producto con el medio geográfico, tanto desde el punto de vista histórico como del medio natural de la zona, con sus factores orográficos, edáficos, climáticos y humanos.

a) Histórico.

El vínculo histórico de los aceites de oliva producidos en el "Poniente de Granada", comarca que ya fue descrita como tal durante los años 1588 a 1646 (Anales de Granada, F. Henríquez de Jorquera. Facultad de Letras de Granada, 1934), se encuentra a través de su relación con los términos municipales de mayor tradición olivarera: Loja, Montefrío e Illora, según aparece en referencias históricas del s. XVI y XVII.



Así, en el término de Loja a finales del s. XVI, existía una fuerte regulación del sector del aceite de oliva, según se desprende de las Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja de 5 de Enero de 1586, redactadas por Andrés Díaz Hojeda y Pedro Vázquez Mexia, regidores comisarios del Cabildo de esta ciudad de Loja por esa fecha. Dichas Ordenanzas fueron trasladadas por el órgano de gobierno de Loja en 1709 y perduraron durante el s. XVIII y parte del XIX (Sección Órgano de Gobierno, apdo. Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteca Municipal de Loja.). Estas Ordenanzas constituyen en la actualidad uno de los Reglamentos más antiguos de España sobre aceites con Indicación Geográfica de procedencia.

Por otro lado, en Montefrío se tienen referencias históricas, de la elaboración de aceite en un poblado medieval “Cerro del Castellón” durante los siglos V al VII d. C., al encontrarse restos arqueológicos de una piedra de molino de aceite.

El Marqués de Ensenada en 1752 describe la importancia del sector del aceite de oliva en el término municipal de Montefrío. El Comité Oleícola Internacional, en su publicación “Enciclopedia Mundial del Olivo (1996)” describe dentro de las variedades de olivo españolas a dos variedades autóctonas de esta localidad: “Manzanilla de Montefrío” y “Chorro de Montefrío”.

Pascual Madoz (Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España, 1845) describe dentro de Illora, las buenas aptitudes de sus tierras para el olivar, destacando “El Soto de Roma”, propiedad de los Duques Wellington, en cuya finca se encuentra uno de los molinos más antiguos de Illora “Molino del Rey”, construido en 1800, y que perdura en la actualidad.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en su publicación “Las Raíces del Aceite de Oliva (1984)” describe a los aceites de Loja, Montefrío e Illora, diciendo de los de Loja que son “de gran calidad, suaves y olorosos”, de los de Montefrío que son “aceites de color amarillo, sabor frutado y aromáticos” y de los de “Illora” que son “de color amarillo, ligeramente frutados y muy gratos al paladar”.

b) Natural.

1.- Orografía:

El Poniente de Granada es una comarca muy característica dentro de Andalucía, al encontrarse en una zona frontera entre dos ambientes geológicos completamente distintos: el sistema Subbético al Norte y el Penibético en el Sur. En medio se encuentra la Depresión de Granada, formada durante el plegamiento Alpino que originó las cordilleras Penibéticas de la



costa oriental andaluza. Fruto de ello nos encontramos tres ambientes que hacen que la comarca se divida a su vez en: Poniente Norte, Poniente Centro y Poniente Sur.

- Poniente Norte: paisaje de media montaña (600-900 m) correspondiente al macizo de las Sierras Subbéticas Medias (Subbéticas Granadinas). Forma un cordón ondulado de serranías y cerros calizos del cretácico, jurásico y neógeno, bastante erosionados, alternando con pequeños pasillos en sentido Norte-Sur originados por los afluentes del río Genil en su margen derecha.

- Poniente Centro: paisaje típico de valle aluvial, correspondiente a la vega del río Genil. Está formado por materiales cuaternarios, depósitos y terrazas aluviales. La altitud es de unos 450 m, topografía llana que se va haciendo cada vez más escarpada conforme nos desplazamos hacia los flancos de la depresión.

- Poniente Sur: hacia el sur, los terrenos de vega se van ondulando progresivamente sin dar con formaciones montañosas, dentro de un ambiente miopliocénico de unos 500-700 m de altitud hasta encontramos con la alineación montañosa Penibética (Sierra Gorda-Sierra Tejada-Almijara).

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 500 a 1.100 metros de altitud.

2.- Suelos:

Se trata en general de suelos desarrollados sobre materiales netamente calcáreos, bien sobre margas calizas ó margas con yeso (Regosoles calcáreos) o bien sobre molosas (Cambisoles cálcicos). Son suelos con diferente grado de desarrollo, mayor en el caso de los Cambisoles cálcicos y Luvisoles crómicos, y siempre con un contenido elevado de carbonato cálcico.

Los suelos dedicados al olivar presentan un pH que oscila entre 7.8 y 8.8, con un porcentaje en carbonatos expresado como carbonato cálcico entre 30-65%. Debido a la naturaleza dolomítica de la roca madre, el porcentaje en magnesio intercambiable oscila entre 20 y 40% de la capacidad relativa de intercambio catiónico en el complejo de cambio. La textura varía en la gama franco-arcillosa a franco-limosa. Los niveles en materia orgánica son bajos, van desde 0.8 a 1.8 %.

Estas características hacen que en esta zona el olivar encuentre un medio edáfico óptimo para su perfecto desarrollo y para la producción de aceitunas que darán lugar a los aceites característicos de la misma.



3.- Clima:

El clima en la zona oscila entre Mediterráneo Templado a Mediterráneo Continental Templado, matizado por unas características microclimáticas particulares debidas a un régimen térmico extremo.

En efecto, este microclima se caracteriza por unas grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y verano, y sobre todo entre la noche y el día (20-25° C de oscilación térmica). Contrastan inviernos largos y fríos (temperaturas medias de enero entre 4-6 °C), con veranos largos y calurosos (media de las máximas superiores a 30°C), con estaciones intermedias mal definidas. Este régimen de temperatura extremas influye sobre la maduración final de la aceituna, incrementando los niveles en ácido oleico, así como la relación ácidos grasos insaturados/saturados. A la vez, influye sobre los contenidos de los polifenoles de la aceituna, aumentando su concentración.

Existen dos periodos de lluvia que coinciden con los meses de noviembre-diciembre uno y de Marzo-Abril el otro, mientras que de junio a septiembre se mantiene un prolongado período seco con ausencia casi total de lluvia. La pluviometría media anual de la zona oscila entre los 250-600 mm en años secos y los 400-800 mm en años húmedos. Algunas áreas de esta zona, quedan por debajo del óptimo pluviométrico para el cultivo del olivar.

c) Condiciones de cultivo:

La diversidad varietal del olivar es una característica particular de esta comarca, cultivándose una serie de variedades autóctonas como "Lucio", "Loaime" y "Nevadillo de Alhama de Granada", junto con otras variedades también cultivadas en las comarcas olivareras colindantes, como "Hojiblanca", "Picudo" y "Picual".

La introducción de diferentes variedades de olivo dentro de una misma finca es una práctica muy antigua realizada por los agricultores de la zona. El motivo es por un lado la creencia de la mejora de la polinización del olivo, y por otro lado, para amortiguar la vecería del olivar, ocasionada a su vez por las irregularidades climatológicas entre diferentes años, habituales en la comarca.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PONIENTE DE GRANADA".

Dirección: Plaza Pedro Afán de Rivera, nº 1.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD Y
RELACIONES INTERPROFESIONALES Y
CONTRACTUALES

18.270 Montefrío (Granada) ESPAÑA
Tel: 34. 58.33.68.79 Fax: 34. 58. 33.68.79

La Estructura de Control cumple con la Norma EN-45.011.

H) ETIQUETADO

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

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Poniente de Granada".

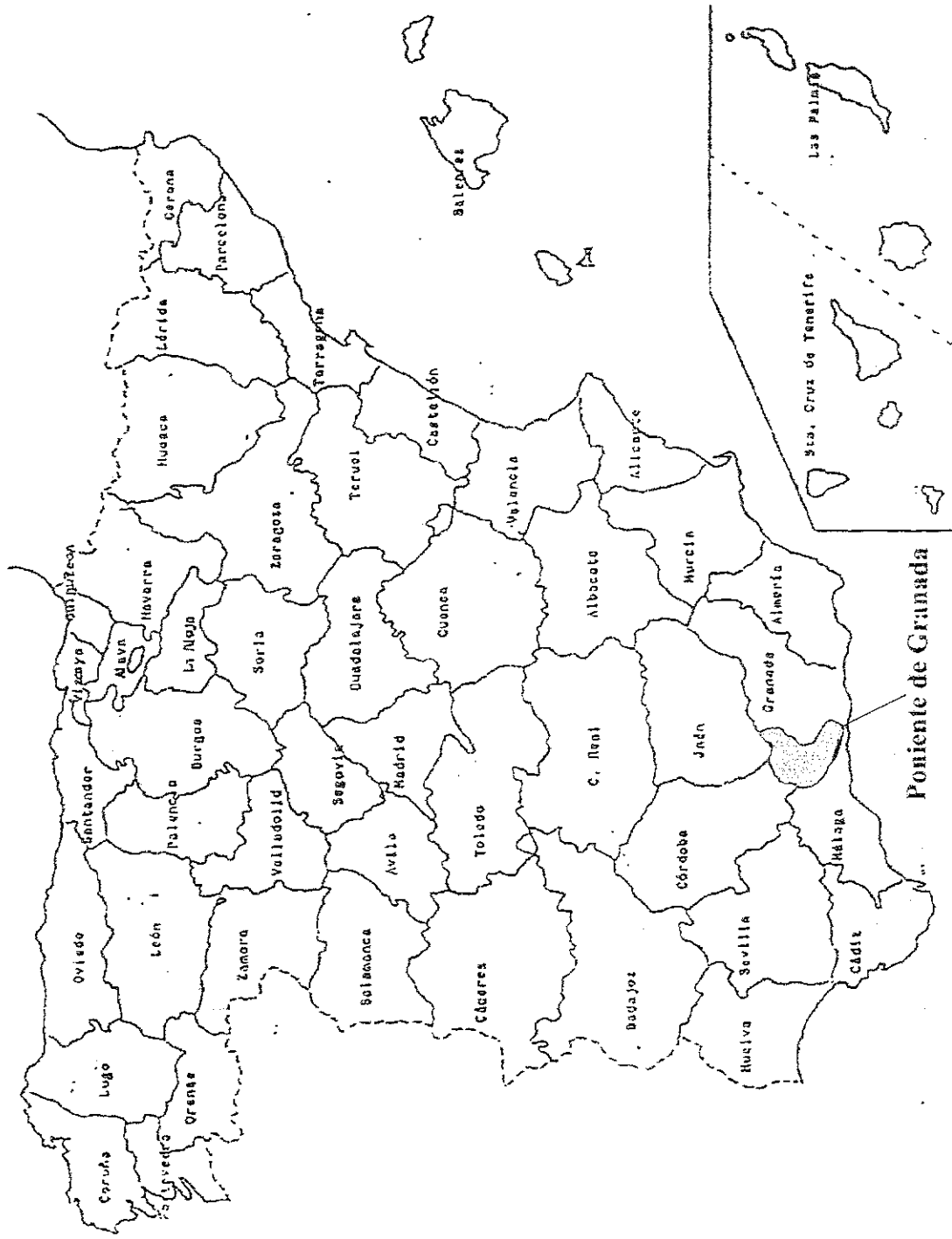
Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, de la forma que se indica en el Manual de Calidad y Procedimientos. Estas contraetiquetas serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta contraetiquetas numeradas de la Denominación.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

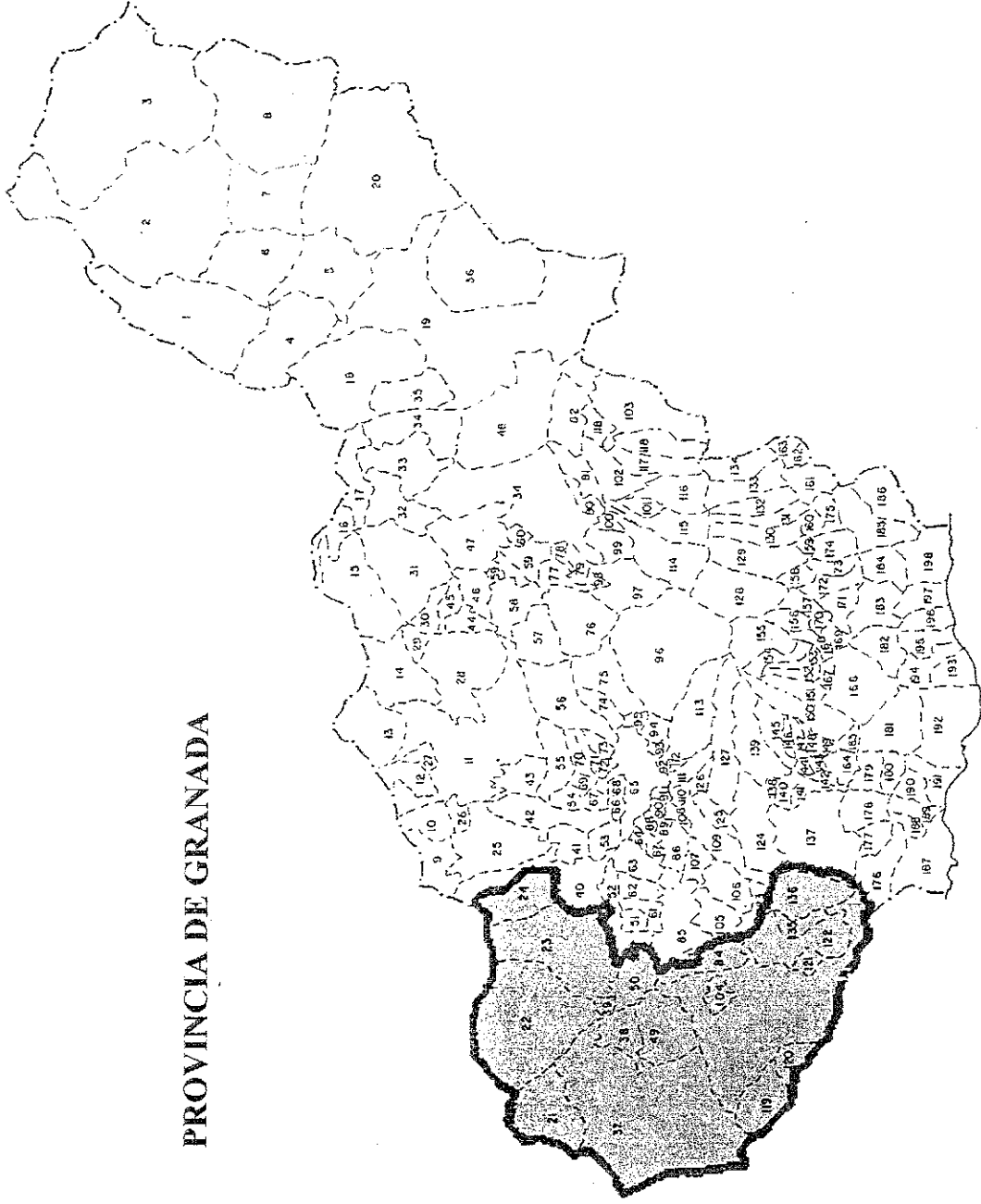
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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.

DENOMINACION DE ORIGEN "PONIENTE DE GRANADA"
Zona de producción

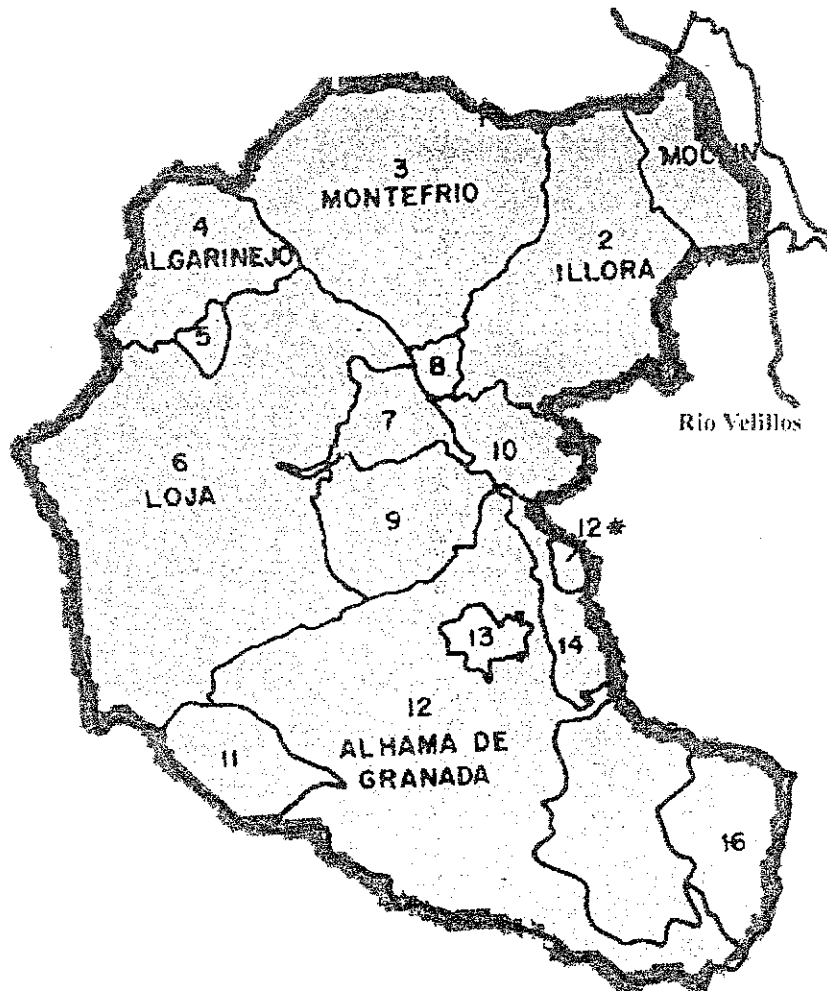


DENOMINACION DE ORIGEN "PONIENTE DE GRANADA"
Zona de producción

PROVINCIA DE GRANADA



DENOMINACION DE ORIGEN "PONIENTE DE GRANADA"
Zona de producción



- | | |
|--|-------------------------------|
| 1.- Moclín (zona occidental hasta río Velillos). | 10.- Moraleda de Zafayona. |
| 2.- Illora. | 11.- Zafarraya. |
| 3.- Montefrío. | 12.- Alhama de Granada (*). |
| 4.- Algarinejo. | 13.- Santa Cruz del Comercio. |
| 5.- Zagra. | 14.- Cacín. |
| 6.- Loja. | 15.- Arenas del Rey. |
| 7.- Huétor-Tájar. | 16.- Jayena. |
| 8.- Villanueva de Mesía. | |
| 9.- Salar. | |

DENOMINACION DE ORIGEN "PONIENTE DE GRANADA"

LOGOTIPO

