PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA «ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA»/ «ACEITUNA GORDAL SEVILLANA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es la aceituna verde de mesa de la variedad Gordal Sevillana o de Sevilla (*Olea europaea regalis*, Clemente) aderezada de la forma tradicional de la zona geográfica.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado «ordeño», que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al «estilo sevillano», que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al «estilo sevillano», originario de la zona de producción y transformación.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» se caracteriza por el gran tamaño de sus frutos, estableciéndose el calibre entre 60/70 y 121/140 frutos/kg. Otras características son el elevado peso, la forma ovoidal y asimétrica, y la alta relación pulpa/hueso.

Características organolépticas del producto elaborado:

• Color verde amarillento característico.

• Textura: Piel fina, textura firme, crujiente y no fibrosa.

• Sabor/olor: Presenta un sabor fino y delicado con equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio del producto natural o sus pastas naturales preparadas con el que se rellena el fruto.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» se clasificará en categorías Extra y Primera, y tendrá tres presentaciones comerciales: enteras (aceitunas que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos o sus pastas naturales preparadas).

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área de **producción y elaboración** (ver mapa anexo I) abarca toda la provincia de Sevilla.

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

Con objeto de garantizar la identificación y trazabilidad del producto a través de las distintas etapas desde su producción hasta su distribución y de proteger el origen de la producción, asegurando que se encuentra dentro del área geográfica delimitada en el apartado C) de este pliego:

1. La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» procederá de olivares inscritos situados en la zona de producción.

2. La empresa transformadora llevará a cabo un Sistema de Autocontrol que garantizará la trazabilidad del producto a través de los diferentes registros existentes en las distintas fases del proceso:

• En la entrada de la aceituna: Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora o receptora de las aceitunas. Este vale o albarán queda identificado a través del Nº de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada, en el que se refleja la siguiente información: datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, la cantidad, el sistema manual de recolección y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

• En la descarga: Tras realizarse la operación de pesaje y antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el envase contenedor, se procede a realizar la descarga.

En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente **registro de incidencias**.

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores, separando las aceitunas por color, tamaño y por sistema de recolección.

Posteriormente pasan al proceso de limpieza y/o preclasificación.

• En el Cocido: Una vez que la aceituna está limpia y/o preclasificada y/o seleccionada es trasladada a las cocederas, identificadas a través de un número. Mediante el **registro de llenado de las cocederas** se controla qué partidas (nº de tickets) han ido a cada cocedera.

• En la Fermentación: Una vez cocida la aceituna, se pasa a los fermentadores dónde tiene lugar el proceso de fermentación. Cada fermentador está identificado a través de su código numérico. Para cada fermentador se registra cual ha sido la fecha en la que el fermentador ha sido llenado y de qué cocedera procede la aceituna (se relaciona con el número de la cocedera) utilizada para llenar el fermentador. Es el **registro de fermentador**.

• En el clasificado: Cuando se va a proceder a clasificar aceituna, se elabora un **parte o registro de clasificado**, que incluye fecha en el que se indica de qué fermentadores se está clasificando aceituna. Una vez clasificada la aceituna ésta puede almacenarse nuevamente en fermentadores o en bombonas. En el caso de bombona, la bombona se identifica incluyendo la variedad, el calibre y el lote. En el caso de fermentadores, se sigue la trazabilidad a través del número de fermentador. Este registro de clasificado es el último que forma parte de la trazabilidad del proceso y el que permite la conexión con el control de materia prima y el destinatario de la venta.

Tras el escogido, se rechaza la aceituna con defectos ocasionados por insectos, enfermedades propias del olivar, incidencias de tipo climatológico que no son aptas para consumo (tradicionalmente llamados rehú o molestado), las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, dejando sólo las calidades extra y primera.

Tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, se rechazarán los calibres no contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

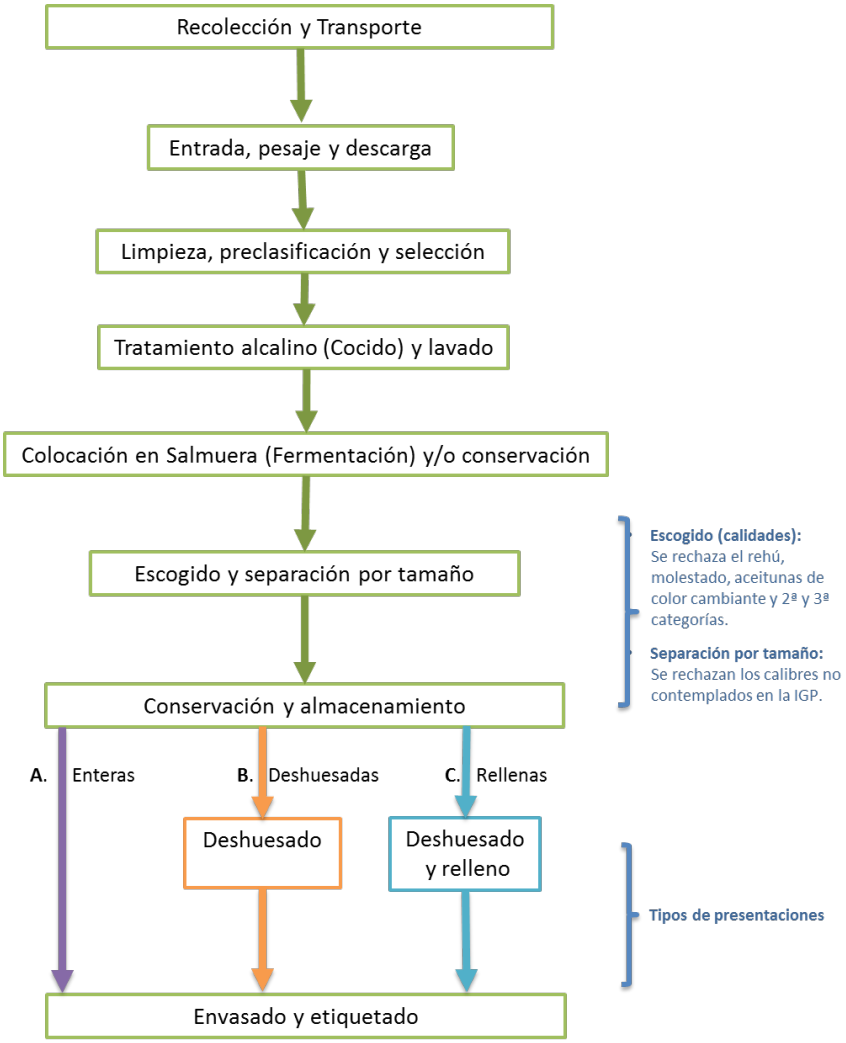
• En el envasado y etiquetado: Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la **etiqueta numerada** del Consejo Regulador, las aceitunas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

• En la expedición: Cuando el producto envasado va a ser expedido, se indica el lote en el **albarán de salida**, reflejando además el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados.

E) MÉTODOS DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

E.1. Esquema del proceso

El esquema del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», es el siguiente:



E.2. Descripción del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», verdes aderezadas en salmuera.

El proceso de producción y elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es el resultado de la combinación de la tradición y de la más moderna tecnología.

a. Recolección y transporte.

El momento óptimo de la recolección de las aceitunas verdes es cuando adquieren su máximo tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo-paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado.

La recolección de la aceituna Gordal sevillana se realiza por el método de recolección tradicional, conocido como «ordeño» que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina. Los operarios recogen las aceitunas manualmente y las van depositando sobre unos recipientes que llevan colgados del cuello, el «macaco».

Tras la recogida de la aceituna, éstas se depositan en espuertas o en contenedores diseñados especialmente para que permanezcan bien aireadas y no resulten dañadas. Posteriormente se traslada, en transporte adecuado que garantice el mantenimiento de la calidad del producto contemplada en este Pliego.

b. Entrada, pesaje y descarga.

Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora y/o receptora. Este vale o albarán queda identificado a través del Nº de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada.

Tras realizarse la operación de pesaje del vehículo junto con el producto, el agricultor se dirige hacia la zona de recepción y descarga. Antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el correcto estado del envase y del transporte, se procede a realizar la descarga.

En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente registro de incidencias.

Tras la inspección visual, y durante la recepción de los frutos se selecciona una muestra representativa de la que se realiza una inspección de valoración para fijar la calidad de la misma. Esta valoración, denominada escandallo, determina los principales atributos de calidad de la muestra tomada a la partida.

Los principales datos a determinar son: el tamaño y el porcentaje de defectos (molestado o rehú), porcentaje de morado, y porcentaje de suciedad (hojas, etc.). A partir de estos datos se completa el albarán de entrada con los datos de la valoración. En este albarán el agricultor puede visualizar la calidad de su partida, así como otros datos generados en el momento del pesaje como los datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, método de recogida, la cantidad y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores. Pasando después al proceso de limpieza y/o preclasificación y/o selección.

c. Limpieza, preclasificación y selección.

Cuando las aceitunas llegan a las industrias, se limpian para separar el polvo, así como las hojas, tierra y ramas pequeñas que suelen venir en los recipientes.

Posteriormente, las aceitunas se pueden preclasificar según tamaño y se toman los datos necesarios para identificar la partida durante todo el proceso de elaboración. Esta preclasificación permite unos tratamientos posteriores más homogéneos. Durante esa fase, se pueden separar las aceitunas verdes de las moradas o realizarlo en una fase posterior.

d. Tratamiento alcalino (cocido) y lavado.

Tras la fase anterior, la aceituna pasa al tratamiento alcalino con una solución de hidróxido sódico (NaOH) a una concentración de entre el 1,3 y el 2,6 % (p/v), y durante un tiempo de entre 10 y 12 horas.

Posteriormente se lleva a cabo el lavado, cubriendo las aceitunas en agua. Puede realizarse un solo lavado de entre 12 y 14 horas o dos lavados de menor duración, de entre 2 y 3 horas el primero y de entre 10 y 12 horas.

e. Colocación en salmuera (fermentación) y/o conservación.

Una vez realizado el lavado, las aceitunas cocidas se colocan en una salmuera de concentración 10-12 % (p/v), en la que las aceitunas ya se mantienen durante las fases de fermentación y conservación.

Una vez finalizada la fermentación láctica, las aceitunas alcanzan, en equilibrio con la salmuera de conservación, unos valores óptimos que son los dados para los siguientes parámetros:

- pH < 4,2.
- Sal: 8-9 % (p/v).
- Acidez libre: 0,7 -1 % Ácido láctico.
- Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual): <0,120 N.

f. Escogido y separación por tamaño.

Una vez fermentada la aceituna, las partidas que van a ser clasificadas pasan directamente a las líneas de clasificación, que se separan las aceitunas por calidad y por tamaños. Este proceso de clasificación y escogido se realiza por medio de máquinas clasificadoras y/o también con mesas de escogido para el clasificado manual. Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo.

Tras el escogido, donde se rechaza el rehú, el molestado, las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, quedan sólo las aceitunas de calidades extra y primera. Y tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, sólo nos quedan los calibres contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

g. Conservación y almacenamiento.

Una vez que las aceitunas están clasificadas por tamaños y calidades, son almacenadas en bombonas o devueltas a los depósitos hasta su expedición, bien a granel (en bombonas o cisternas), o bien hasta su envasado como aceituna entera o pasando previamente por los procesos de deshuesado como aceituna deshuesada o del proceso de deshuesado y relleno como aceituna deshuesada y rellena de productos naturales o sus pastas.

Durante toda la fase de fermentación y conservación se procede a una limpieza de las bocas de depósitos, retirada de los velos superficiales en los fermentadores y la limpieza de los fondos de los mismos. La periodicidad con la que se lleva a cabo esta limpieza dependerá de las condiciones ambientales.

Las tres presentaciones posibles de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» contempladas en este Pliego de Condiciones, dan lugar a dos procesos o fases intermedias antes de la fase de envasado. Éstas son: el deshueso, y el deshueso y relleno.

h. Deshueso.

Parte de la aceituna clasificada y almacenada se deshuesa en máquinas antes de ser envasada.

Durante esta operación de deshuesado se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado deshuesado.

Tras el deshuesado, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminados aquellas aceitunas mal deshuesadas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

i. Deshueso y Relleno.

Parte de la aceituna se deshuesa y rellena antes de ser envasada.

Durante esta operación de relleno se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado.

Tras el deshueso y relleno, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminadas aquellas aceitunas mal rellenas, no rellenas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

j. Envasado.

Existen dos tipos de envasado:

• El producto sin pasteurizar. Es aquel que se envasa de forma artesanal sin procedimientos mecánicos y sin pasar por el procedimiento de pasteurizado. La materia prima que se emplea para la fabricación del envase es polipropileno y Pet.

• Los productos de conserva pasteurizados. Son aquellos que se envasan de forma mecánica en la línea envasadora y se pasa por la línea de pasteurizado. El proceso es totalmente automático y su vida en el envase es más duradera debido al proceso de pasteurización. Los productos se envasan en dos tipos de envases: hojalata y cristal, que a su vez también se presentan en distintos tamaños y pesos.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

El vínculo entre el producto y el origen geográfico se fundamenta en la reputación del nombre «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

Su gran tamaño, su carnosidad, la finura de su piel, su reducido amargor y su sabor suavemente láctico son las características que la distinguen y que han contribuido a su gran reputación, en la que se basa su vínculo con la zona geográfica de origen. Dichas características se deben a tres factores fundamentales:

– A la **calidad de los frutos** de los olivos gordales cuya zona de producción se circunscribe al área geográfica delimitada. El fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la rivera del Guadalquivir y la campiña sevillana.

– Su forma de **recolección manual** conocida como «ordeño», que constituye un aspecto clave se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y que posibilita la carencia de daños en el fruto.

– Y el **modo de elaboración o aderezo**, estilo originario de la zona geográfica delimitada, conocido como «estilo sevillano» que, además de proporcionar unas características físico-químicas y organolépticas propias al fruto, garantiza la estabilidad y conservación del producto debido a la fermentación láctica natural que se origina durante su procesamiento. Ello facilitó la comercialización de estas aceitunas en zonas alejadas de la de producción y transformación, y el inicio de la exportación de las aceitunas gordales.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado «ordeño», que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución

diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al «estilo sevillano», que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al «estilo sevillano», originario de la zona de producción y transformación.

La utilización de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» como aperitivo es inmemorial. Su elaboración artesanal ha estado ligada a las haciendas y cortijos sevillanos para un consumo local, siendo la exportación a Estados Unidos, iniciada en el Siglo XIX, la génesis de su elaboración industrial gracias al método de elaboración al estilo sevillano que permitió una mejor conservación y estabilidad de los frutos.

Como prueba de la reputación, podemos citar las siguientes referencias bibliográficas:

- Antonio Garrido Fernández, A. «*Aceitunas de mesa en España. Una perspectiva actual*». Olivae: Revista oficial del Consejo Oleícola Internacional, ISSN 0255-996X, Nº 50, 1994, págs 21-27: *«La preparación de estas dos variedades de aceitunas de mesa es una tradición nacida en el entorno de Sevilla gracias a las especiales características que algunas variedades de estos frutos, como la Manzanilla y la Gordal, adquieren cuando se cultivan en el Valle del Guadalquivir y a las condiciones climáticas que se dan en estas zonas. La calidad alcanzada en el producto elaborado, hicieron famoso este tipo de tratamiento y acuñaron el prestigio de aceitunas de tipo verde aderezadas al «Estilo Sevillano»»* 1994).

- *Inventario Español de Productos Tradicionales*, editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1996. ISBN: 84-491-0250-2. En este inventario se incluye, dentro de la sección de encurtidos y conservas vegetales, a aceituna Gordal de Sevilla como productos tradicionales (págs. 398-399). Enmarcado dentro del proyecto «Euroterroirs» financiado por la Unión Europea, y con objeto de revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo, se elaboró un *«censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización»*.

- Barranco / Fernández Escobar / Rallo, *El Cultivo del Olivo*, edit. Mundi Prensa, 1997. ISBN: 84-7114-657-6. Se hace referencia a la morfología de las variedades de olivo para aceituna de mesa, nombrando, entre ellas, a la «Gordal Sevillana» (página 75). Además, se refiere a las variedades de mesa y el proceso de aderezo, afirmando «*Las variedades que en España reúnen mejores valores de estas características y por tanto su producción se dedica a aceituna verde de mesa, son: «Gordal Sevillana, casi exclusivamente de la provincia de Sevilla; ...»* (página 568).

- Barranco Navero, D.,«*Catálogo Mundial de Variedades de Olivo*». Edit: Consejo Oleícola Internacional Madrid, 2001. ISBN: 978-84-931663-3-5. Nombra a la aceituna Gordal Sevillana como «*la reina de todos los tipos de aceitunas de mesa*» (pág. 301), añadiendo que «*Esta variedad se desarrolla bien en las regiones templadas y en terrenos aluviales, similares a los del Valle del Guadalquivir y la provincia de Sevilla*».

- Gómez Muñoz / Santos Murillo / Caldente; *Catalogación y caracterización de los productos típicos agroalimentarios de Andalucía*, publicado por la Fundación Unicaja en 2006. ISBN: 84-95191-86-5. En el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs. 284-296), describe la aceituna Gordal sevillana (pág 156), analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

- Jose María Estrada Cabezas, *La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades*, edit. Diputación de Sevilla / Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa, Sevilla, 2011, pág. 22, donde se refiere, entre las variedades de aceitunas utilizadas para mesa, a la Gordal

Sevillana como la variedad conocida internacionalmente con la denominación de «Sevillana», que resulta ser un cultivar apreciado fundamentalmente por el tamaño de sus frutos.

- Rodríguez Franco / Marquez Rodríguez / Soriano Castilla, «*Conocimiento Tradicional en el Olivar Sevillano, Etnografía de la aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla*», edit. Diputación de Sevilla, GDR Aljarafe Doñana, GDR Serranía Sur Oeste, GDR Bajo Guadalquivir, GDR Campiña Alcores, GDR Corredor de la Plata, GDR Gran Vega de Sevilla. 2015 (ISBN: 978-84-608-3953-8), páginas. 34 y 35, donde se hace referencia a la historia del cultivo Gordal Sevillana, su caracterización como variedad de aceituna de mesa y su producción.

Otras referencias a la «Aceituna Gordal de Sevilla» que demuestra la reputación de este producto en el mundo científico, culinario o turístico son:

Como prueba de la reputación del nombre a inscribir, aludimos a algunas referencias contenidas en páginas web de distintas Instituciones Públicas y empresas privadas que comercializan el producto protegido bajo el citado nombre:

-En la página web del legado Andalusí, ruta de Washington Irving, se cita la siguiente referencia: «*El noble fruto del olivo es otro de los protagonistas indiscutibles de principio a fin del trayecto. Los extensos olivares de los municipios sevillanos, proporcionan excelente aceituna de mesa –con las reputadas variedades manzanilla, gordales y otras características del Aljarafe*».

-En la web de la empresa Aceitunas Escamilla hace la siguiente mención: «*Aceitunas Escamilla lleva dedicándose a la producción, aderezo y envasado de la aceituna manzanilla desde 1950. Tanto la manzanilla sevillana como la gordal sevillana componen en conjunto la mayoría de la producción olivarera de la provincia de Sevilla».*

-En la web de Es de Mercado nos encontramos con la siguiente mención denominando al producto en venta: «*La Gordal Reina procede de Sevilla y es más grande que la Manzanilla. De color verde amarillento es de sabor muy suave*».

-En la web de la empresa Jolca, consta el siguiente texto: «*Las aceitunas de mesa Gordal Sevillana es calificada con la categoría «Reina» por el tamaño y peso de sus frutos, que suelen rondar los 12 gramos de media. Esta familia de aceitunas encuentra su principal campo de cultivo en Andalucía, concretamente en Sevilla, así como en menor medida en Huelva y Córdoba. Su textura es delicada y su aspecto acorazonado. La relación pulpa/hueso es media y su contenido en aceite es muy bajo, por lo que se destina solo a aderezo*».

- En la web de Agrosevilla podemos destacar la siguiente mención: «*La aceituna Gordal es muy apreciada por su gran tamaño y su textura suave y carnosa. También conocida como «Gordal Sevillana», esta variedad se destina únicamente al consumo como aceituna de mesa, ya que el contenido de aceite del fruto es escaso*».

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es:

Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n, CP 41071 Sevilla .

Tel.: 955 032 278 Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.capadr@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: https://lajunta.es/3vj4s.

H) NORMA ESPECÍFICA DEL ETIQUETADO.

En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna

Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

Puesto que las aceitunas son recolectadas de forma manual mediante la técnica del ordeño, se añadirá opcionalmente a la mención anterior la expresión: Recolectadas a mano (que puede traducirse a la lengua correspondiente del mercado de que se trate).

Como distintivo de cumplimento y garantía de origen, los envases llevarán el logotipo propio de la IGP que se muestra a continuación y unas contraetiquetas numeradas identificativas no reutilizables. Dichas contraetiquetas serán controladas y expedidas por el Consejo Regulador, órgano de gestión de la Indicación Geográfica Protegida, cuyas actuaciones en lo concerniente al uso de estas contraetiquetas, no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.



Anexo I
Área de producción y elaboración de la
IGP «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

