



Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y  
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y  
Cadena Agroalimentaria

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «SIERRA DE SEGURA»

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

«SIERRA DE SEGURA»

### B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picual, Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén, por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

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

Los aceites de esta denominación presentarán las siguientes especificaciones analíticas:

Índice de peróxidos. Menos de 19.

K<sub>270</sub>. Menor de 0,20.

Humedad. Máximo 0,1 por 100.

Impurezas. Máximo 0,1 por 100.

Los aceites presentarán las características organolépticas de los productos de esta zona, serán de color amarillo - verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad.

### C) ZONA GEOGRÁFICA.

La comarca de Sierra de Segura se encuentra situada al Noreste de la provincia de Jaén. Limita al Norte con la provincia de Albacete y Ciudad Real, al Sur con la provincia de Granada y la comarca de Cazorla-Quesada, de la provincia de Jaén, al Este con las provincias de Albacete y Granada y al Oeste con las comarcas de El Condado, La Loma y Cazorla de la provincia de Jaén.

Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente Génave, Segura de la Sierra, Santiago-Pontones, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodrigo.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción.

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:





Junta de Andalucía

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y  
DESARROLLO RURAL

Dirección General de Industrias, Innovación y  
Cadena Agroalimentaria

#### — Las características del producto.

El aceite de esta zona presenta unas características organolépticas y analíticas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que, dicho origen, ha de ir avalado.

#### — Controles y Certificación.

Son el elemento fundamental que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- 1- Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
- 2- Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
- 3- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas sometidas al control del organismo delegado encargado de la certificación del producto protegido.
- 4- El aceite se almacenará y envasará en industrias que reúnen las condiciones establecidas.
- 5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.
- 6- Solo 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.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras, para la certificación del producto protegido, estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

Los envasadores deberán disponer de un sistema de control de calidad que asegure la trazabilidad, la correcta conservación, envasado y etiquetado del producto certificado, de conformidad con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones, así como cualquier otra exigencia legal que le sean de aplicación por la región donde se encuentran emplazadas sus instalaciones de envasado.

### **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Las aceitunas de las variedades autorizadas, deben proceder de olivares inscritos. La recolección se realizará con esmero, dedicándose a la elaboración de aceites las aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol y con el grado de madurez adecuado.

La recogida de la aceituna se desarrollará al ritmo que establezca el Consejo Regulador, así como la fecha de inicio y finalización de la misma será el fijado para la campaña correspondiente.

El transporte del fruto a la almazara será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.





**Junta de Andalucía**

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y  
DESARROLLO RURAL**

Dirección General de Industrias, Innovación y  
Cadena Agroalimentaria

La molturación de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el plazo que nunca superará las 48 horas desde que fueron recogidas.

En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas de extracción, autorizadas por el Consejo Regulador.

El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y el aceite extraído.

Certificada la calidad del aceite elaborado por el organismo de control delegado, el envasado podrá realizarse en las instalaciones de las industrias inscritas en los registros del Consejo Regulador, o bien en envasadoras autorizadas por el mismo, de operadores ubicados dentro o fuera de la zona geográfica, que solo participen en la fase de envasado, y que adquieran el aceite certificado a granel a industrias inscritas.

El Consejo Regulador entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes a las envasadoras inscritas o autorizadas, para su colocación en los aceites protegidos.

## **F) VÍNCULO CON EL MEDIO.**

### **a) Histórico.**

El olivar ha constituido la principal fuente de la actividad económica en esta comarca a lo largo del tiempo encontrándose referencias al olivo, la aceituna y el aceite en multitud de obras artísticas, refraneros y costumbres.

### **b) Natural.**

#### **- Orografía:**

La orografía de la comarca de Sierra de Segura es desigual y quebrada, con notable extensión de especies forestales y olivares que llegan a entremezclarse en algunos puntos. Ofrece laderas pendientes con dificultades para el laboreo. El punto de máxima elevación es El Yelmo, en el término de Segura de la Sierra, con 1.809 metros de altitud.

La altitud media de la zona de producción es de 899 metros, siendo el pueblo más bajo Puente Génave, con 548 metros.

#### **- Suelos:**

Los suelos en la zona de producción se han formado con materiales del Secundario y Terciario, presentan profundidad variable, sin horizontes fácilmente caracterizables a causa de su naturaleza arcillo-limosa. De textura variable, desde arcillo-limosa a arcillo-arenosa en la capa arable y más compacta en profundidad.

También es considerable la extensión ocupada por litosuelos sobre calizas mesozoicas, que se presentan con topografía accidentada y solo en zonas menos abruptas se forman algún suelo superficial.





**Junta de Andalucía**

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y  
DESARROLLO RURAL**

Dirección General de Industrias, Innovación y  
Cadena Agroalimentaria

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.

**- Clima:**

El clima es extremado, las temperaturas oscilan entre los 35° C de máxima a los - 8° C de mínima, con lluvias medias anuales comprendidas entre 500 y 700 mm.

**- Hidrología:**

La hidrología de la zona se caracteriza por la presencia de los ríos Molinos y Martes afluentes del río Guadalimar, el río Herreros afluente de río Guadalmena, ambos afluentes del río Guadalquivir, y los ríos Hornos y Madera, afluentes del río Segura.

**c) Condiciones de cultivo:**

**- Marcos de plantación:**

La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar presenta pequeñas variaciones de unos términos municipales a otros, en su gran mayoría están comprendidos entre los 100 y 130 olivos por ha con disposición de árboles a tresbolillo de unos 10 metros de separación.

**- Laboreo:**

En terrenos mecanizables, el laboreo más frecuente se realiza con tractor de ruedas, provisto de grada de discos o cultivador de brazos flexibles. Se suelen dar tres pases cruzados desde final de invierno hasta principios de verano, completándose las labores con algún gradeo superficial en verano y otra labor ligera de grada en otoño, cuando se presentan lluvias tempranas.

En zonas de topografía accidentada se continua haciendo el laboreo de forma tradicional.

**- Recolección:**

La recolección se lleva a cabo bajo la modalidad de «ordeño» que consiste en la recogida del fruto directamente del árbol con las manos, solo la aceituna recolectada bajo esta modalidad será destinada a la elaboración de aceite a proteger.

**G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.





**Junta de Andalucía**

**CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA, AGUA Y  
DESARROLLO RURAL**

Dirección General de Industrias, Innovación y  
Cadena Agroalimentaria

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.  
Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.  
e-mail: [dgiica.capadr@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.capadr@juntadeandalucia.es)

La información relativa a los organismos delegados encargados de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección: <https://lajunta.es/493fs>.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

## **H) ETIQUETADO**

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

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: “Denominación de Origen Protegida «Sierra de Segura»”.

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiqueta o contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador, que será colocada de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

