

MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MONTORO-ADAMUZ»

Descripción de las modificaciones aprobadas

Explicación de que las modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143:

La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal al no incluir un cambio en el nombre o en el uso del nombre de la denominación de origen protegida, al no existir riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica establecido en el documento único ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

1. Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas de la descripción del producto» del pliego de condiciones y el punto 3.2. «Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1» del documento único.

Se disminuye el límite del contenido en ácido oleico de valores $> 78 \%$ (en el pliego anterior) a $> 74 \%$ y se elimina el resto de los ácidos grasos establecidos en la tabla «Composición de Ácidos Grasos», al no ser la composición acídica representativa de las características específicas del producto.

Justificación:

La composición de ácidos grasos del aceite de oliva varía dependiendo de factores intrínsecos a la comarca como el suelo, la altitud o la variedad de la aceituna, pero también se ve afectada por las condiciones climáticas de cada campaña, especialmente por las horas de frío, las cuales se están viendo alteradas y modificadas por el cambio climático.

Y concretamente el ácido oleico, es un parámetro cuyo contenido está estrechamente relacionado con la disponibilidad de agua al olivo. Así se recoge en numerosos estudios científicos en los que demuestran que ante situaciones ambientales de estrés hídrico (déficit de precipitaciones) y aumento de temperaturas, se produce una disminución del contenido en ácido oleico, especialmente en los periodos de sequía de las últimas campañas.

Asimismo, el adelanto de las recolecciones para la obtención de mayor calidad de los aceites de oliva, junto con el aumento de las temperaturas durante los meses de septiembre-diciembre influyen del mismo modo en una reducción del mismo ácido oleico, pudiendo ser comprobado al analizar el registro histórico de los datos obtenidos en las últimas campañas.

2. Se modifica el apartado B.2.) «Características físico-químicas de la descripción del producto», y el apartado F) «Vínculo del área geográfica», subapartado b) «Características del producto debidas fundamentalmente al entorno geográfico» del pliego de condiciones, así como el punto 3.2. «Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1» y el punto 5.2 «Carácter específico del producto» del documento único.

Se sustituye el parámetro polifenoles totales por biofenoles.

Texto anterior:

Polifenoles totales (ppm) - Mínimo de 700 ppm.

Método de análisis: Método de extracción completa de polifenoles y su cuantificación a través de la detección de sistema colorimétrico de electrodos en serie.

Texto modificado:

Biofenoles (ppm) - Mínimo de 400 ppm.

Justificación:

El método de análisis establecido en el pliego de condiciones para los la determinación de los compuestos fenólicos (extracción completa de polifenoles y su cuantificación a través de la detección de sistema colorimétrico de electrodos en serie), se ha quedado obsoleto y no se realiza por ningún laboratorio, no habiendo conseguido ser reconocido por ningún organismo internacional, ni legislado por la Unión Europea.

Por lo cual, se ha sustituido la medición de los polifenoles por el método actualmente reconocido por el Comité Oleícola Internacional (COI) para la determinación de compuestos fenólicos, de acuerdo al documento COI/T.20/Doc. N° 29/Rev.2, June 2022.

El registro histórico de contenido de biofenoles de las últimas cinco campañas de los aceites de oliva virgen extra de la DOP «Montoro-Adamuz» corresponden con niveles superiores 400 ppm, los cuales son equivalentes a los polifenoles totales superiores a 700 ppm, establecidos anteriormente con el antiguo método de análisis.

La cuantificación anterior, a través de la detección de sistema colorimétrico de electrodos en serie, era una extracción completa de todos los fenoles, mientras que la determinación propuesta por el método reconocido por COI, cuantifica de forma más eficiente unos compuestos fenólicos más específicos.

Es decir, se cambia el método analítico que reduce los compuestos fenólicos cuantificados para todas las variedades de aceites analizados, siendo este nuevo método analítico más fiable y reconocido por el COI, lo cual garantiza las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz», que se deben a su alto contenido en fenoles y que en su caso, duplican al de otros aceites de otras variedades.

3. Eliminación de los requisitos legislativos.

Se elimina el apartado I) «Requisitos legislativos» del pliego de condiciones. La modificación no afecta al documento único.

Justificación:

Se elimina el apartado I) Requisitos legislativos para adecuar el contenido del pliego de condiciones al establecido en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril.

DOCUMENTO ÚNICO
«Montoro-Adamuz»
Nº UE:
() IGP (X) DOP

1. Denominación

«Montoro-Adamuz»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo III)

Clase 1.5 Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.). Partida de nomenclatura combinada NC 15

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea* L.) de las variedades siguientes: Nevadillo Negro, Picual, Lechín de Sevilla, Picudo y Carrasqueño de la Sierra. Se consideran como variedades principales la variedad autóctona Nevadillo Negro, en un porcentaje superior al 10%, y la variedad Picual, representando ambas en el coupage del aceite más del 98%.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite conservando su sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Humedad	Máximo de 0,1 %
Índice de Peróxidos	Máximo de 20 mEq. O ₂ /Kg
K ₂₇₀ (Absorbancia 270 nm)	Máximo de 0,18
Biofenoles (ppm)	Mínimo de 400 ppm
K ₂₂₅ (Amargor)	Mínimo de 0,3
Ceras	Máximo de 150 mg/Kg Grasa
Estabilidad	Mínimo de 80 (horas a 100 °C)
A. Oleico C18:1	> 74%

El Aceite de Oliva Virgen Extra «Montoro-Adamuz» desde el punto de vista sensorial, se puede considerar como un aceite de gran complejidad aromática. Se define por una

mediana del atributo frutado > 4, siendo sus atributos positivos el de «frutado de aceituna», el «verde hoja», y «otras frutas maduras».

Características Organolépticas	
Mediana del atributo frutado	Mayor de 4
Mediana del atributo amargo	2,0-6,5
Mediana del atributo picante	1,5-6,5
Mediana del defecto	Igual a 0

Las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz», se deben a su alto contenido en compuestos fenólicos, superiores a 400 ppm, siendo éstos los responsables del amargor característico del aceite, y de su gran estabilidad química frente a la oxidación, característica por la que ha sido apreciado este aceite desde tiempo inmemorial.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

No procede

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realiza dentro de la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado al que se refiere el nombre registrado

Tanto en las etiquetas, como en las contraetiquetas numeradas, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». El etiquetado de los envases incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz».



4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de la denominación «Montoro-Adamuz» coincide la comarca agraria de la Sierra, de la provincia de Córdoba; limita al sur con la cuenca del Guadalquivir, al norte con el Valle de los Pedroches, al este con la Sierra de Andújar de la provincia de Jaén y al Oeste con la Sierra Norte de Sevilla.

La zona geográfica delimitada, comprende los siguientes municipios de la provincia de Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey y Villaviciosa de Córdoba.

5. Vinculo con la zona geográfica:

5.1 Carácter específico de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada alberga el único olivar de Andalucía establecido sobre suelos de origen paleozoico, formados por granitos, pizarras, cuarcitas y doritas, de naturaleza ácida con valores de pH comprendidos entre 5 y 6,5 y escasa profundidad, mientras que el resto de los olivares del sur de España, se desarrollan sobre suelos calizos de naturaleza básica.

La zona se encuentra dentro de una unidad morfoestructural de origen paleozoico, macizo de Sierra Morena, siendo su límite Sur la cuenca del Guadalquivir, una falla tectónica que determina las unidades Béticas de la Península Ibérica.

Presenta un régimen térmico que se caracteriza por un contraste muy acusado entre la cálida estación estival y la fría invernal con valores máximos medios del mes de enero, de unos 13 °C; y del mes de julio, de unos 35 °C, así como unos mínimos medios del mes de enero de 3 °C; y de 18 °C para el mes de julio, que hacen que la amplitud térmica anual sea de 19°C, y una precipitación media escasa comprendida entre los 600 y 700 milímetros anuales, que se concentran durante el invierno y la primavera. La comarca se dispone en ladera, topografía escarpada, altitud media 425 m, con orientación sur, y un importante nivel de insolación, comprendido entre las 2.800 a 3.000 horas de sol/año.

Estas condiciones agrológicas unidas a una alta ETP anual, comprendida entre los 800 y 900 mm, y las fuertes pendientes medias existentes en toda la comarca, cercanas al 3%, provocan una alta erosión y por consiguiente una escasez de suelo que acentúan el déficit hídrico del cultivo en verano y otoño.

Las características específicas del área geográfica han provocado el desarrollo de la variedad autóctona Nevadillo Negro, perfectamente adaptada a este ambiente extremo con una alta resistencia a la sequía y a suelos poco profundos (variedad rústica). Esta variedad se encuentra intercalada dentro de las plantaciones de la zona como olivos centenarios, representando hasta el 20% de la superficie olivarera.

5.2. Carácter específico del producto.

Las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz», se deben a su alto contenido en compuestos fenólicos, superiores a 400ppm, siendo éstos los responsables del amargor característico del aceite (K_{225} , mínimo 0,3) y que les confiere su gran estabilidad química frente a la oxidación (mínimo 80 horas a 100° C).

Por otro lado, los atributos sensoriales como «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con una intensidad elevada, mediana del frutado superior a 4.

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

El alto contenido en compuestos fenólicos de los aceites de la denominación «Montoro-Adamuz», superior a 400 ppm, está directamente relacionado con la presencia de la variedad Nevadillo Negro, con las condiciones agroclimáticas extremas de cultivo que provocan un estrés fisiológico en el olivo y con la recolección temprana.

El coupage con la presencia de Picual y Nevadillo Negro en proporciones variables, es único y exclusivo de los aceites de «Montoro-Adamuz», siendo distintivo de los mismos su alto nivel de polifenoles, que confieren a su aceite un amargo y picante característico, además de una excelente conservación, característica por la que ha sido apreciado este aceite desde tiempo inmemorial.

Las condiciones climáticas mediterráneas extremas, de elevada temperatura media e insolación, lluvias moderadas y marcadamente estacionales, unido a una alta ETP anual, comprendida entre 800 y 900 mm, repercuten en un importante déficit hídrico en el cultivo del olivar, que se ve acentuado por las condiciones edáficas de la comarca: suelos ácidos, fuertes pendientes, suelos poco profundos, pedregosos y de baja fertilidad, establecidos sobre materiales ácidos. Todo ello conlleva un estrés fisiológico en el olivo que provoca un aumento de los contenidos de polifenoles.

La topografía escarpada con los olivares situados sobre laderas con fuertes pendientes, han motivado la recolección temprana de aceituna como práctica cultural arraigada. Esta práctica conlleva la recogida exclusiva de la aceituna del árbol, evitando la caída del fruto al suelo, al ser imposible la recogida del suelo por los altos costes que conlleva ante la falta de mecanización del olivar de sierra, además dicha práctica, repercute en una mayor calidad del producto.

Por otra parte, la recolección temprana del fruto como práctica cultural arraigada en la comarca, desde el 15 de octubre a 15 de enero, incide en unos contenidos máximos de polifenoles y en unas extraordinarias cualidades organolépticas de los aceites, que se definen por una mediana del atributo frutado mayor de 4, en la que los atributos sensoriales como «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con la máxima intensidad.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://lajunta.es/52mw2>