

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITE DEL BAJO ARAGÓN»

Nº UE: PDO-ES-0118

DOP IGP

1. Nombre [de DOP o IGP]

«ACEITE DEL BAJO ARAGÓN»

2. Estado miembro o tercer país

ESPAÑA

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5 «Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Se denomina “Aceite del Bajo Aragón” el aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, cuyo cultivo, procesado y envasado se realizan en la zona de producción, transformación y envasado que recoge el pliego de condiciones.

Procederán exclusivamente de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, de las cuales la Empeltre participará en una proporción mínima del 80 %, debido a que ha predominado en la zona de producción y a las características históricas del producto, participando el resto de variedades con un máximo del 20 %.

Los aceites amparados por la denominación de origen “Aceite del Bajo Aragón” serán de la categoría virgen extra, debiendo cumplir con las características siguientes:

Organolépticas:

| | |
|-------------------------------------|---|
| Aspecto | Limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impidan apreciar su transparencia |
| Color | Amarillo con matices que van desde el amarillo dorado al amarillo oro viejo |
| Sabor | Gusto afrutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor, tirando a dulce y ligeramente picante |
| Puntuación mínima del panel de cata | Calificación como “aceite de oliva virgen extra” |

Color: A principio de campaña, verde o verde amarillento; al final de campaña, cuando el aceite es más maduro, amarillo.

Perfil: Son aceites que, dependiendo de la época de recolección, los frutados pueden oscilar entre ligeros e intensos y los amargos y picantes entre ligeros y medios. Con connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.

Mediana del defecto (Md): = 0

Mediana del frutado (Mf): >2

Mediana del amargo: < 6

Mediana del picante: < 6

Físico-químicas:

~~Acidez máxima (% ac. Oleico) $\leq 0,80$~~

~~Peróxidos máximo (meq. O₂/kg.) 20~~

~~K₂₇₀ máximo (n.m.) 0,15~~

~~K₂₃₂ máximo (n.m.) 2,00~~

~~Humedad y volátiles máximo (%) 0,15~~

~~Impurezas máximo (%) 0,10~~

Físico-químicas:

Acidez (% ac. oleico): máximo 0,80

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): máximo 20

K₂₇₀ (n.m.): máximo 0,15

K₂₃₂ (n.m.): máximo 2,00

Humedad y volátiles (%): máximo 0,15

Impurezas (%): máximo 0,10

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

La materia prima utilizada para la producción del aceite del Bajo Aragón son aceitunas de la variedad Empeltre, Arbequina y Royal cultivadas en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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 realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

Los frutos destinados a la extracción de aceites protegidos por la denominación de origen se obtendrán en plantaciones inscritas ubicadas en la zona geográfica definida, de las

variedades autorizadas y cumpliendo las prácticas de cultivo establecidas en el pliego de condiciones.

El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas.

La extracción del aceite se realizará en un periodo máximo de 48 horas desde la recolección. El proceso comprenderá las siguientes fases:

- Lavado de las aceitunas
- Molienda. ~~Se pueden utilizar dos tipos de molino: molino triturador (sistema tradicional) o en molino mecánico (sistema continuo).~~
En la molienda se usará el molino mecánico (sistema continuo).
- Batido de la pasta.
- Separación de fases. ~~Se seguirán dos procedimientos:~~
 - ~~Tradicional, mediante prensado, separación de sólidos y decantación~~
 - Se utilizará el sistema Continuo, mediante centrífugas
- Almacenamiento.

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

La zona de envasado de los aceites amparados por la denominación de origen es la formada por los términos municipales que integran la zona de producción.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, cerámica, polietileno (PET) o metálicos, de hasta cinco litros de capacidad.

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

Las industrias de envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad de la entidad de control seleccionada por el Consejo Regulador, utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención Denominación de Origen Protegida “Aceite del Bajo Aragón”, junto a la etiqueta numerada otorgada por el Consejo Regulador que permite el seguimiento del producto en la comercialización.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen “Aceite del Bajo Aragón” es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel.

Municipios que integran la zona geográfica: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alborge, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Almochuel, Almonacid de la Cuba, Andorra, Arens

de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belchite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calanda, Calaceite, Cañizar del Olivar, Caspe, Castelserás, Castelnou, Castellote, Chiprana, Cinco Olivas, **Codo**, Cretas, Crivillén, Escatrón, Estercuel, Fabara, Fayón, Fórnoles, Foz-Calanda, Fuentes de Ebro, Fuentespalda, Gargallo, Híjar, Jatiel, La Cebollera, La Codoñera, La Fresneda, La Ginebrosa, La Mata de los Olmos, La Portellada, La Puebla de Híjar, La Zaida, Lagata, Letux, Lledó, Los Olmos, Maella, Más de las Matas, Mazaleón, Mequinenza, Molinos, Monroyo, Nonaspe, Oliete, Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, Quinto de Ebro, Ráfales, Samper de Calanda, Sástago, Seno, Torrecilla de Alcañiz, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrevelilla, Urrea de Gaén, Valdeatorrada, Valdelatorrada, Valderrobres, Valjunquera, Vinaceite.

5. Vínculo con la zona geográfica

Las variedades autorizadas para la producción de Aceite del Bajo Aragón son las tradicionales de la zona de producción. La Empeltre y la Royal se consideran autóctonas por las referencias bibliográficas existentes mientras que la Arbequina se introdujo en el siglo XIX procedente de la comarca catalana vecina. El testimonio más antiguo que se conoce sobre el aceite de esta zona se encuentra en la Ora marítima del poeta latino del siglo IV, Rufo Festo Avieno, quien a partir de un texto fechado en el año 550 a. de J. C., cuenta cómo algunos navegantes se introducían Ebro arriba para negociar con los habitantes ribereños y aprovisionarse de aceite, vino y trigo. En la Ora marítima se denomina al Ebro Oleum flumen que significa río de aceite. Ignacio de Asso, autor en 1798 de la «Historia de la Economía Política de Aragón» hace múltiples referencias al olivo en el Bajo Aragón.

La notoriedad actual del aceite del Bajo Aragón se empezó a fraguar a finales del siglo XIX coincidiendo con la pujanza comercial de Tortosa, el principal mercado de los aceites de esta zona aragonesa, donde se radicaron importantes empresas aceiteras que descubrieron sus cualidades. Esto permitió que diversas firmas comerciales se instalaran en Alcañiz para adquirir directamente el aceite del Bajo Aragón antes de llegar a Tortosa y evitar de este modo la fuerte competencia que allí se producía. Una importante referencia bibliográfica de principios de siglo demuestra la reputación que tenía el aceite del Bajo Aragón en aquella época. Se trata del libro «Elaboración del Aceite de Oliva» de Isidro Aguiló y Cortés fechado en 1918. En el primer tercio del siglo XX el aceite del Bajo Aragón era muy valorado también por gastrónomos como Teodoro Bardají, Dionisio Pérez y otros. El trascender de los tiempos ha originado un aforismo muy utilizado fuera de la región cual es que el aceite del Bajo Aragón es el mejor del mundo. Este criterio lo mantiene Daniel Magrané en su obra «El aceite de oliva en España» (Ediciones Espasa Calpe 1961).

El área de cultivo se encuentra en la zona sur oriental de la Depresión del Ebro conocida como «Bajo Aragón», coincidiendo fundamentalmente con los valles fluviales de los ríos Aguavivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña. La zona se caracteriza por su aridez con precipitaciones escasas e irregulares y temperaturas extremas, consecuencia de la continentalización que produce el relieve que aísla a esta zona de las influencias marítimas, tanto mediterráneas como atlánticas. Por otra parte el fuerte viento dominante del nordeste conocido como «Cierzo» acentúa aún más la aridez.

El territorio es llano o ligeramente alomado con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 632 de Alcorisa. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonato de yeso, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe y los 367,9 mm de Alcañiz. La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3°C de Alcañiz y los 15° de Caspe. La media de las máximas es de 19,9°C en Alcañiz y 20,6°C en Caspe, siendo la media de las mínimas 8,8°C y 9,3°C respectivamente. Estos datos indican una amplitud térmica alta, de más de 18°C. Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25°C, sobrepasando los 35°C de media de las máximas durante los meses de verano. Otro fenómeno característico del clima de la zona es la “inversión térmica”. El invierno con períodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6°C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15°C.

~~Las técnicas adecuadas de cultivo, mantenimiento del suelo, fertilización, poda, control de plagas y enfermedades, complementan un medio adecuado de desarrollo del cultivo del olivar con sus peculiaridades características ligadas a su medio geográfico~~

Las técnicas de cultivo con avances científicos y tecnológicos, así como los desafíos medioambientales y las demandas de mercado hacen que la necesidad de mejorar las prácticas agrarias sea una prioridad para el futuro.

▬

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<https://www.aragon.es/-/denominacion-origen-protégida-aceite-bajo-aragon#anchor2>