

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2020/C 208/07)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aceite Monterrubio»

N.º UE: PDO-ES- 0198-AM01 – 15.10.2019

DOP (X) IGP ()

1. Nombre

«Aceite Monterrubio»

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

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

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido de fruto del olivo (*Olea Europea* L.), de las variedades principales «Cornezuelo» y «Picual», en una proporción de un 90 % como mínimo, correspondiendo el resto a las variedades «Mollar», «Corniche», «Pico-Limón», «Morilla» y «Cornicabra».

El aceite de Oliva Virgen Extra «Aceite Monterrubio» presenta las siguientes características físico-químicas y organolépticas:

- Acidez máxima de 0,5 °.
- Humedad no supera el 0,1 %.
- Impurezas no superiores al 0,1 %.
- Índice de K_{270} es menor de 0,20.
- Índice de peróxidos: Menos de 20.
- Color amarillo-verdoso.
- Gran estabilidad.
- Sabor afrutado, aromático, almendrado y ligeramente amargo y picante.

La variedad «Cornezuelo» le confiere el sabor afrutado, aromático y almendrado, siendo la «Picual» la causante de su gran estabilidad y del sabor ligeramente amargo y picante.

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

—

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

Tanto la fase de producción (cultivo y recolección de la aceituna), como la de elaboración del aceite amparado por la DOP, se realizan en la zona geográfica definida.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

El aceite de oliva virgen extra amparado por la DOP, únicamente puede circular y ser expedido por las industrias, en los tipos de envase permitidos por la normativa aplicable de ámbito comunitario y nacional.

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

En las etiquetas, contraetiquetas y precintos de los aceites envasados figurarán obligatoriamente, y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Monterrubio» y los datos determinados en la legislación aplicable. La Etiqueta ha de indicar, claramente, el origen del producto.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La Zona geográfica, tanto de producción como de elaboración y envasado, se sitúa al este de la provincia de Badajoz, dentro de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Está constituida por los términos municipales de Benquerencia de la Serena (y sus pedanías), Cabeza del Buey), Capilla, Castuera, Esparragosa de la Serena, Garlitos, Higuera de la Serena, Malpartida de la Serena, Monterrubio de la Serena, Peraleda del Zaucejo, Peñalsordo, Quintana de la Serena, Sancti- Espiritu, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena y Zarza.

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

5. **Vínculo con la zona geográfica**

1. *Histórico*

La Serena es una comarca situada al este de la provincia de Badajoz. Tiene, desde siglos, un nombre y un pasado unido a una institución de las más antiguas del país como era la Mesta.

Para el desarrollo del olivar en la zona, ha sido de vital importancia, el reparto de tierras que, a lo largo de la historia, han estado en poder de los nobles con grandes latifundios. Se repartieron las tierras entre los vecinos de los distintos pueblos, siendo estos, los que implantaron el cultivo en grandes y pequeñas extensiones de terreno.

La primera referencia escrita que tenemos del olivar en la zona de producción data de 1791, en el libro «Viajes de la Serena», de Antonio Agúndez Fernández, quien, refiriéndose a Monterrubio de la Serena, recoge la existencia de acebuches, cuya abundancia propició el injerto del olivo.

Actualmente, el olivar es el segundo cultivo más importante, tanto en superficie como en producción detrás de los cereales. Ocupa una extensión aproximada de unas 18 000 ha, lo que supone que, en algunos municipios, puede hablarse de un verdadero monocultivo.

2. *Natural*

La combinación de factores como son las particulares características edafológicas y climáticas de la zona, la perfecta sintonía del cultivo con la naturaleza, el asentamiento poblacional, un importante desarrollo social y económico y una cultura amargada en el cultivo del olivar, hacen posible que en la zona productora objeto de la D.O.P. «Aceite Monterrubio» se obtenga un producto como este aceite de oliva virgen extra, diferenciado y al místico tiempo apreciado por críticos y consumidores.

La zona de influencia y donde tiene su ámbito de actuación la D.O.P. «Aceite Monterrubio» está enclavada en el extremo oriental de la Baja Extremadura, sobre las estribaciones de Sierra Morena. Las formas son quebradas y las alturas poco importantes. Los olivares se difuminan entre encinares y fincas cerealistas, con importante incorporación de monte bajo en las zonas elevadas de las sierras, paisaje típico como se puede deducir de una zona mediterránea subtropical, de inviernos suaves y veranos calurosos y secos, donde las bajas precipitaciones prohíben cualquier otro tipo de explotaciones agrícolas.

A continuación, se exponen de manera más detallada, las propiedades del lugar que hacen del «Aceite Monterrubio», un producto característico y originario de la zona.

a) **Orografía**

En el relieve se pueden observar dos niveles:

1. Penillanura de 300-500 metros de altitud.
2. Sierras, de 600-800 metros.

Los cultivos del cereal, olivar y viñedo se sitúan en el fondo de los valles; en las laderas están las dehesas con encinas y grandes superficies de olivar; y en las cumbres y mayores alturas se encuentran matorrales, pedrerías y canchales cuarcíticos.

Además, la zona presenta dos grandes espacios fácilmente identificables desde el punto de vista paisajístico: el norte sin arbolado y la zona sur con encinares, olivares, viñedos, etc.

b) Suelos

En la zona de producción existe una gran variedad de suelos. En líneas generales, la mayoría de los suelos dedicados al cultivo del olivar son franco-arcillosos, si bien en los últimos años, se ha implantado el olivar en suelos más ligeros, de textura franca a franca-arenosa. El pH va de ácido a ligeramente ácido. La profundidad también es muy variable, pudiéndose ver zonas donde aflora la pizarra, hasta otras donde existen suelos relativamente profundos más de 50 centímetros, con buen poder de retención de agua.

c) Clima

Es Mediterráneo con ciertos matices continentales, si bien estos se ven suavizados por la relativa proximidad al Océano Atlántico. En general, el régimen térmico es de inviernos suaves y cortos y veranos largos y calurosos. Las precipitaciones se sitúan alrededor de los 500 mm al año de media, alcanzando el máximo en invierno; si bien, se puede afirmar que en la mayor parte de la zona tenemos niveles de lluvia bastante escasos. No obstante, es en otoño y en primavera cuando se produce niveles de lluvia bastante escasos. No obstante, es en otoño y en primavera cuando se produce un mayor número de aguaceros y cuando existe una mayor regularidad en los mismos. Las temperaturas máximas coinciden con los mínimos pluviométricos. La temperatura media anual oscila entre los 16 °-18 °C dándose las temperaturas más altas en las zonas con menor altitud. En verano se puede llegar a superar los 40 °C.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PropPliegoCondDOPAceiteMonterrubio_ModMen._030220.pdf
