



C/2023/1186

27.11.2023

**Publicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida del sector de los productos agrícolas y alimenticios, tal como se contempla en el artículo 6 ter, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión**

(C/2023/1186)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 6 ter, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O DE UNA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINARIA DE UN ESTADO MIEMBRO

[Reglamento (UE) n.º 1151/2012]

«Sierra de Segura»

UE N.º: PDO-ES-0071-AM01 – 31.8.2023

DOP (X) IGP ( )

**1. Nombre del producto**

«Sierra de Segura»

**2. Estado miembro al que pertenece la zona geográfica**

España

**3. Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA PESCA AGUA Y DESARROLLO RURAL – DIRECCION GENERAL DE INDUSTRIAS, INNOVACIÓN Y CADENA AGROALIMENTARIA

—

**4. Descripción de la modificación o las modificaciones aprobadas**

Explicación de que la modificación o modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 53, apartado 2, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012: La modificación aprobada se ajusta a la definición de modificación normal al no incluir un cambio en el nombre de la denominación de origen protegida, no anular el vínculo establecido en el pliego de condiciones ni implicar nuevas restricciones a la comercialización del producto.

**1. Redacción de un documento único**

El documento único aportado es de nueva redacción al no haber sido publicado el documento equivalente en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas tras su inscripción en el Registro como Denominación de Origen Protegida «Sierra de Segura», en virtud del Reglamento (CE) N.º 1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo <sup>(2)</sup>.

La modificación afecta al documento único

**2. Modificación de la descripción del producto para adecuar los requisitos establecidos al aceite de oliva virgen extra.**

Modificación del apartado B. Descripción del producto del pliego de condiciones para adecuar los requisitos establecidos al de máxima calidad, aceite de oliva virgen extra, de conformidad con el Reglamento Delegado (UE) n.º 2022/2104 de la Comisión, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo <sup>(3)</sup>.

<sup>(1)</sup> DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

<sup>(3)</sup> DO L 284 de 4.11.2022, p. 1.

Se sustituye la redacción actual:

«Aceite de Oliva Virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picual, Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén, por procedimientos mecánicos o por otros medios 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:

Acidez. Hasta 1º como máximo.»

Por la siguiente:

«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: »

Justificación:

Para que se amparen solo los productos de superior calidad, la actualización del pliego de condiciones a la normativa vigente en materia de aceite de oliva debe realizarse en este sentido, recogiendo como aceite amparado solo el de máxima calidad comercial, el virgen extra, tal como viene definido en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104. En tal sentido se incluye el término «extra».

La modificación afecta al documento único

3. *Cambios administrativos. Inclusión de un municipio sin modificación de la zona geográfica por segregación de otro municipio.*

Modificación del apartado C. zona geográfica.

Se modifica el párrafo segundo:

«Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de 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».

Y se sustituye por:

«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».

Justificación:

Con posterioridad al registro de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Segura», el municipio de Arroyo del Ojanco se desagregó del municipio amparado Beas de Segura a raíz del Decreto 469/1994, de 13 de diciembre. Por lo tanto, no hay modificación de la zona geográfica.

La modificación afecta al documento único

4. *Eliminación del párrafo relativo a la superficie total de la zona de producción.*

Modificación del apartado C. Zona geográfica.

Se elimina el párrafo tercero:

«La superficie total, de la zona de producción, es de 196 081 Has., de las que 38 819 Has están ocupadas por olivar, que representa el 19,80 % sobre la superficie total, siendo Beas de Segura el pueblo más olivarero, con 14 325 Has, seguido de La Puerta de Segura con 4 066 Has.»

Justificación:

Se elimina este párrafo por contener datos concretos de superficie de producción y de olivar en un momento histórico, al ser un dato cambiante y que está desactualizado.

La modificación no afecta al documento único

5. *La eliminación del envasado obligatorio en la zona de producción y elaboración.*

Se modifica el párrafo cuarto del punto C. Zona geográfica:

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

Se sustituye por:

«La zona de elaboración coincide con la zona de producción».

Justificación:

Se elimina cualquier restricción geográfica en lo que respecta al envasado. La modificación solicitada se considera normal pues no afecta a ninguna característica esencial del producto. En cambio, elimina una restricción a la comercialización, siendo éste el motivo de la solicitud de modificación, facilitar y mejorar su comercialización.

La modificación afecta al documento único

6. *.La eliminación del envasado obligatorio en la zona de producción y elaboración.*

Modifica al apartado D. del Pliego de Condiciones. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Se modifican los párrafos noveno y décimo:

«3. El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4. El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.»

Y se sustituye por:

«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.»

Justificación:

La modificación el párrafo noveno, punto 3, se basa en la eliminación de aspectos no realizados por el Consejo Regulador, el control del producto, pues es el organismo delegado el que se encarga de verificar el cumplimiento del pliego de condiciones.

La justificación de la modificación del párrafo décimo, punto 4, se ha descrito anteriormente en el punto 3.2.3.

La modificación no afecta al documento único

7. *Modificaciones relativas a los controles y la trazabilidad.*

Modifica al apartado D. del Pliego de Condiciones. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Se incluye el siguiente párrafo:

«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 encuentra emplazada sus instalaciones de envasado.»

Justificación:

La modificación no afecta a los requisitos exigidos en la descripción del producto. Se trata de detallar el control de la producción y el envasado del producto certificado para asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.

La modificación no afecta al documento único

8. *Modificación de actuaciones de control realizadas por el consejo regulador*

Modificación del apartado E del Pliego de condiciones. Obtención del Producto relativa a los controles y la trazabilidad del producto.

Se modifican los párrafos sexto y séptimo:

«El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo la calidad que le corresponde.

Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controla el envasado del producto, que se llevará a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes.»

Se sustituye por:

«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».

Justificación:

La modificación del párrafo sexto se justifica por la eliminación de aspectos no realizados por el Consejo Regulador, catalogación y calificación de producto, pues son responsabilidad de los operadores en cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17065. Esta norma que regula la certificación de producto establece que el organismo delegado se encarga de verificar la competencia técnica de la entidad inscrita. La catalogación y calificación de producto son actuaciones desarrolladas por los operadores como parte de la competencia técnica que deben demostrar ante el órgano de control designado.

La modificación del párrafo séptimo se ha descrito su justificación en el punto 3.3.2.

La modificación no afecta al documento único

9. *Actualización de la estructura de control.*

Modificación del título y del contenido del apartado G del pliego de condiciones. Estructura de Control.

Se elimina todo el apartado y se incorpora el siguiente texto:

**«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,

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.

Tel. 955 032278, Fax: 955 032112.

Correo electrónico: 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.»

Justificación:

Se modifica este apartado para adecuar su título y el contenido al apartado 1, letra g) del artículo 7 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(4)</sup>.

La modificación no afecta al documento único

**10. Eliminación del apartado I. Requisitos Legislativos Nacionales.**

Se elimina este apartado y todo su contenido.

Justificación:

No procede que el Pliego de Condiciones contemple los requisitos legislativos nacionales al no estar incluido en la estructura actual del pliego de condiciones establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

La modificación no afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

**«Sierra de Segura»**

**UE N°: PDO-ES-0071-AM01 – 31.8.2023**

**DOP (X) IGP ( )**

**1. Nombre [de DOP o IGP]**

«Sierra de Segura»

**2. Estado miembro o tercer país**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]**

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**

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.

<sup>(4)</sup> DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

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 270. 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.

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

Aceites elaborados obligatoriamente de aceituna sana y recogida directamente del árbol, recolectada en olivares inscritos de la zona geográfica definida en el punto 4, y que sea a su vez también corresponda a alguna de las variedades indicadas en el punto 3.2.

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

Las fases de producción de la aceituna y elaboración del aceite se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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.

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 se almacenará y envasará en industrias que reúnen las condiciones establecidas.

El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

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 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.

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

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.

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

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 Villarrodriego.

La zona de elaboración coincide con la zona de producción.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

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.

### 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.

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 extremo, 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.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturapescaaguaydesarrollorural/areas/industrias-agroalimentarias/calidad/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>

---





## EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

### A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

"DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea, L.*), de las variedades Picual, Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén, por procedimientos mecánicos o por otros medios 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:

Acidez. Hasta 1º como máximo.

Índice de peróxidos. Menos de 19.

K 270 . 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 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 superficie total, de la zona de producción, es de 196.081 Has., de las que 38.819 Has están ocupadas por olivar, que representa el 19,80 % sobre la superficie total, siendo Beas de Segura el pueblo más olivarero, con 14.325 Has, seguido de La Puerta de Segura con 4.066 Has.

La zona de elaboración y envasado 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:

##### **- 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 y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

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.

## **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.

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 y supervisadas por el Consejo Regulador.

El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo la calidad que le corresponde.

Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controla el envasado del producto, que se llevará a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes.

## **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.

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 Homos 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) ESTRUCTURA DE CONTROL**

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

**- Constituido por :**

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Seis Vocales en representación del sector olivarero.

Seis Vocales en representación del sector elaborador y comercializador.

Un Vocal Técnico, con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia, nombrado por la administración correspondiente.



Los Vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector elaborador y transformador respectivamente.

- **Ámbito de competencias:**

En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.

En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- **Funciones:**

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.



## 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 Sierra de Segura".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contractiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta un ejemplar de contractiqueta numerada con el logotipo de la Denominación.

## D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

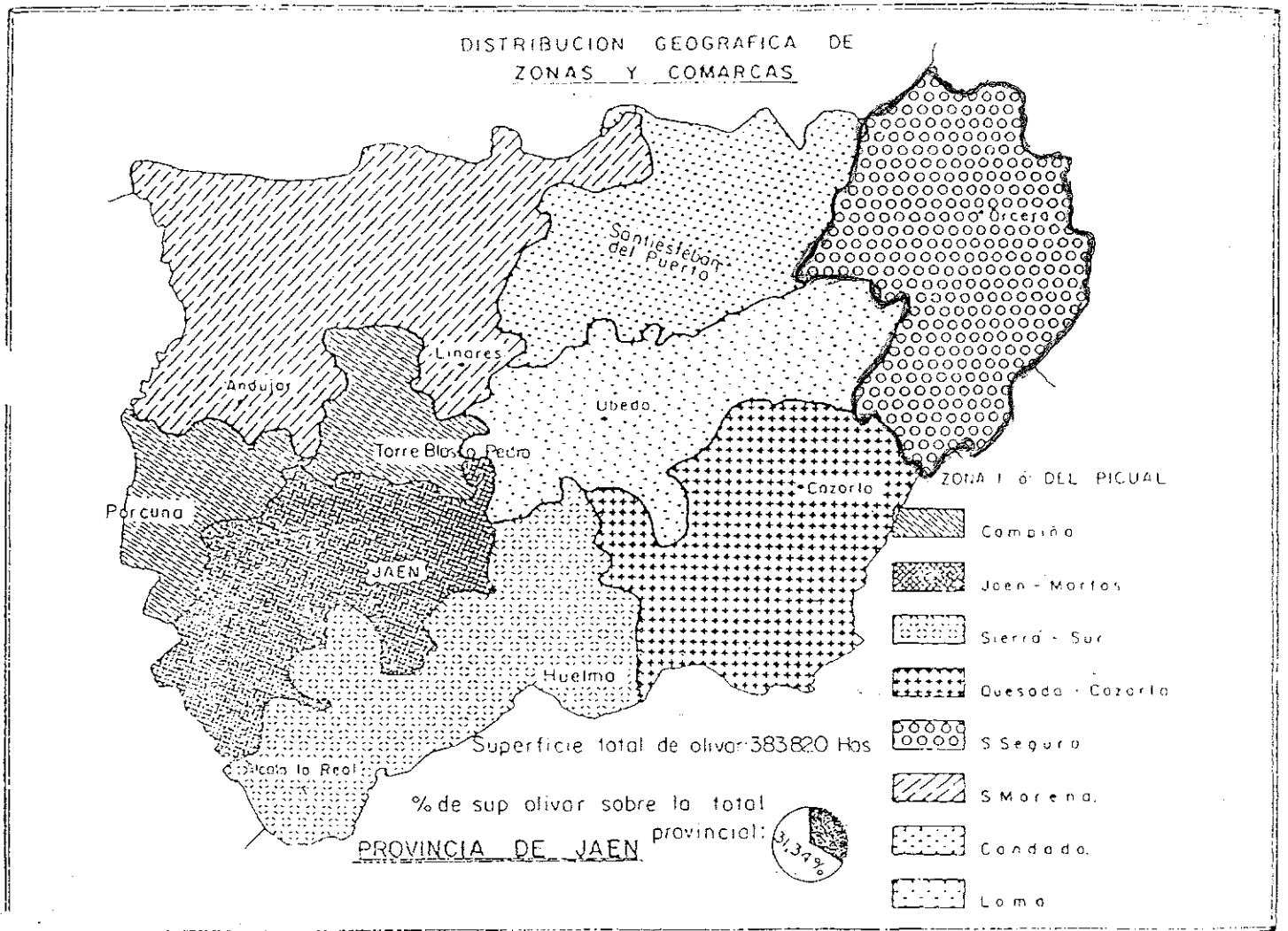
- Orden de 9 de noviembre de 1979 por la que se reconoce la Denominación de Origen "Sierra de Segura".

- Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, de la Junta de Andalucía, de 23 de abril de 1993 por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra de Segura" y su Consejo Regulador.

- Orden de 4 de noviembre de 1993, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra de Segura" y su Consejo Regulador.



# DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

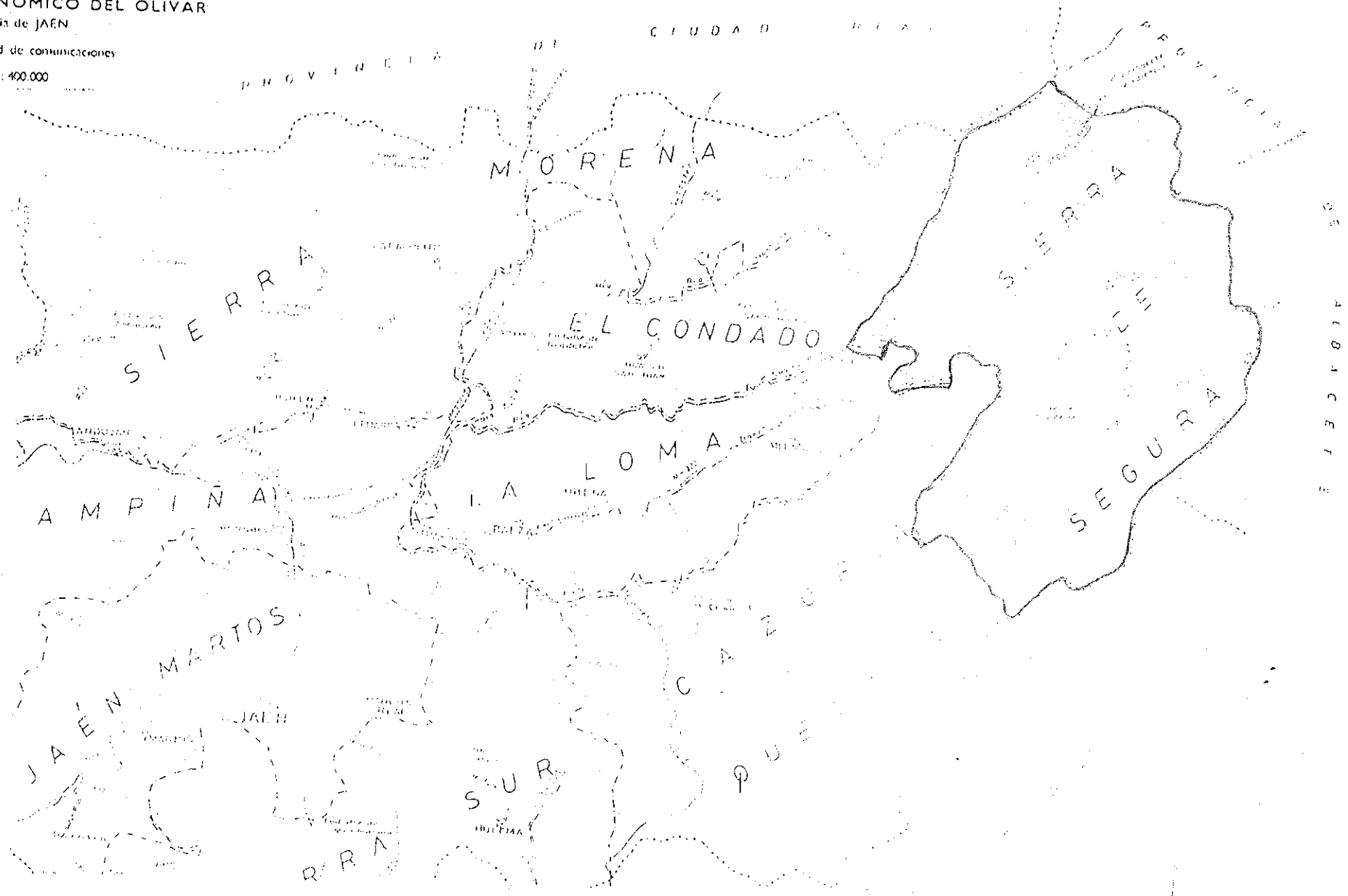


# DE MINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

MINISTERIO DE AGRICULTURA  
DIRECCION GENERAL DE LA PRODUCCION AGRARIA  
CENSO AGRONÓMICO DEL OLIVAR  
Provincia de JAÉN

Plano n.º 2: Red de comunicaciones

Escala: 1 : 400.000

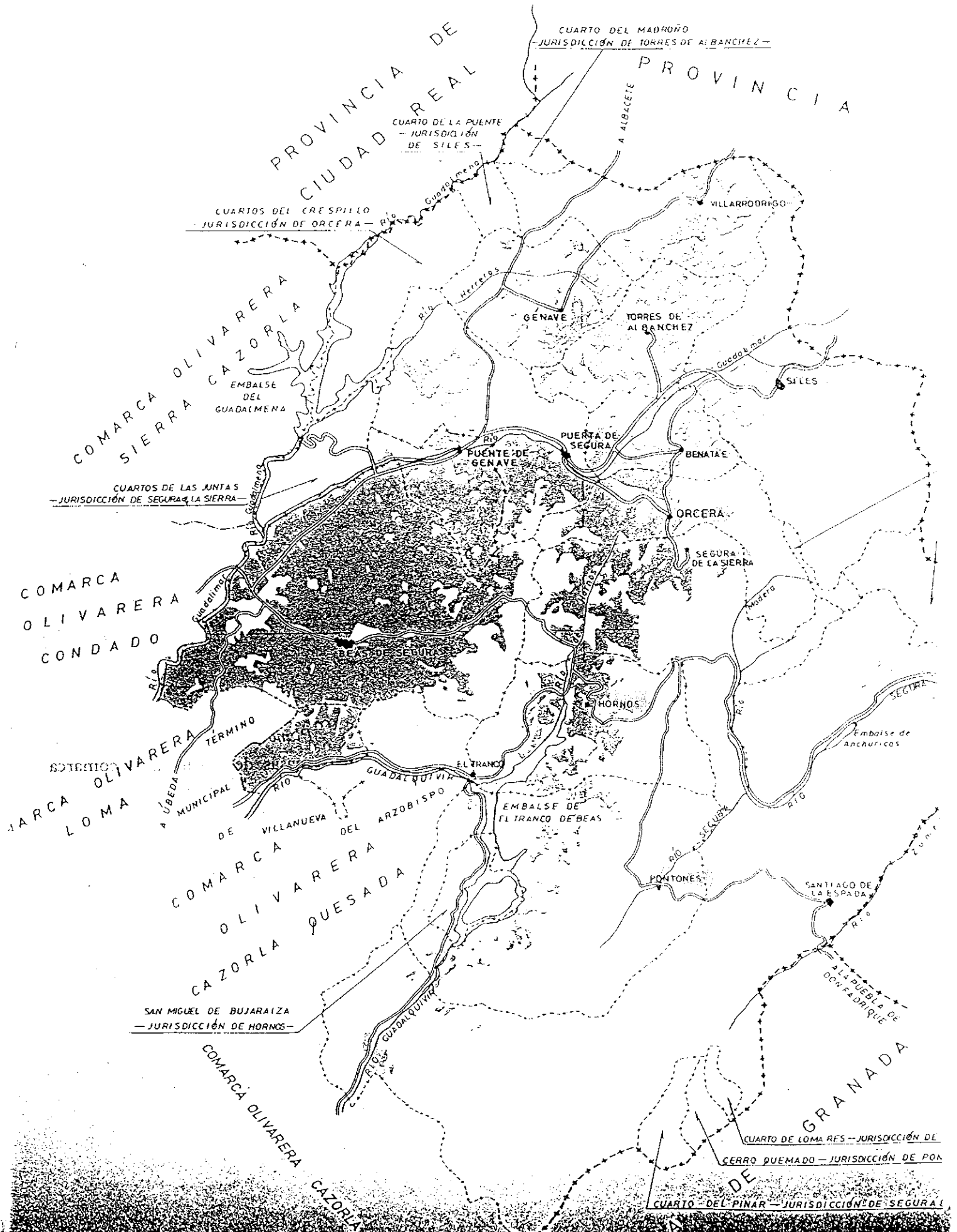


MINISTERIO DE AGRICULTURA  
 DIRECCION GENERAL DE LA PRODUCCION AGRARIA  
**INVENTARIO AGRONOMICO DEL OLIVAR**  
 Provincia de JAEN

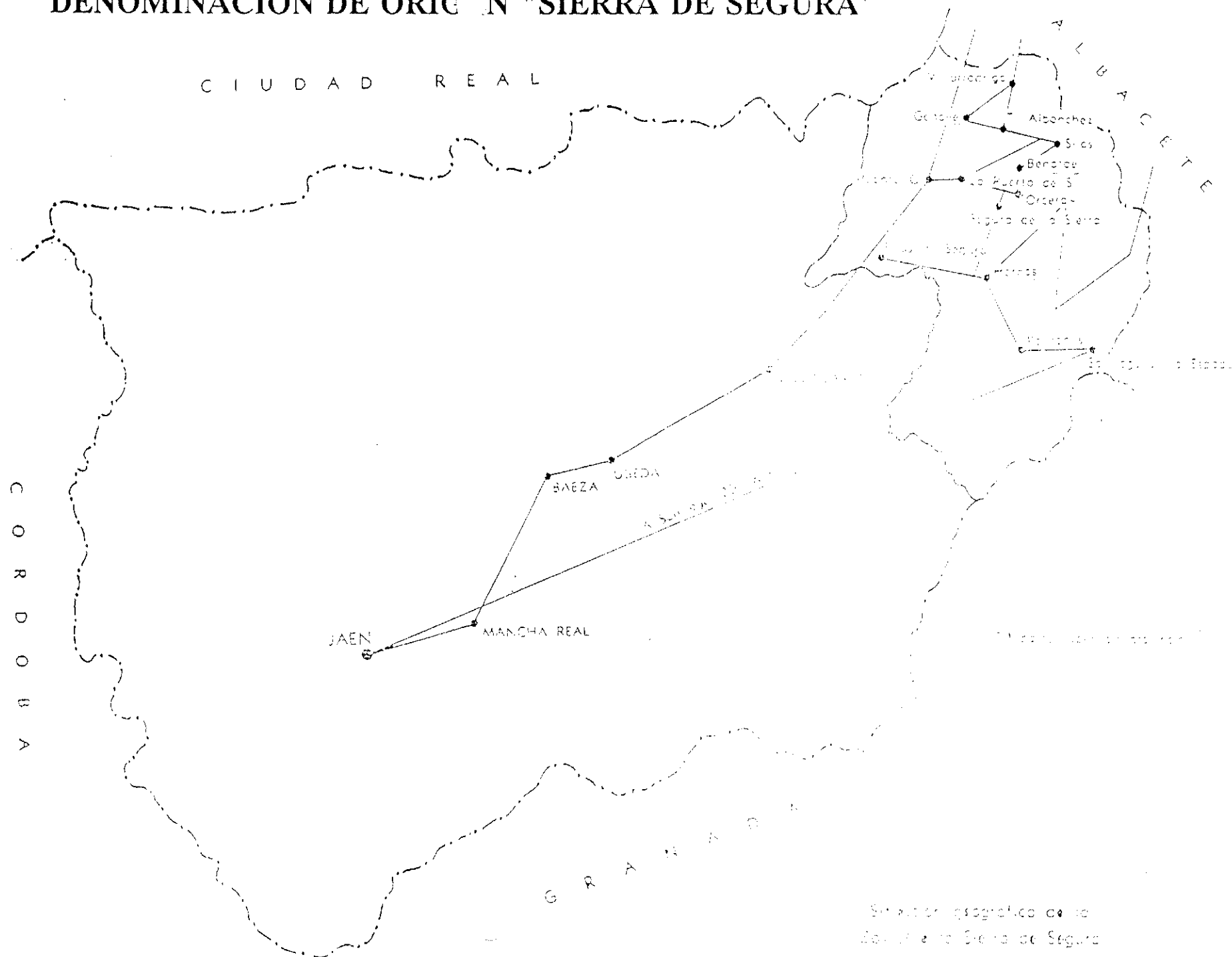
**DENOMINACION DE ORIGEN**  
**"SIERRA DE SEGURA"**

Plano n.º 9: Localización de las masas de olivar en la comarca SIERRA DE SEGURA

Escala: 1 : 200.000



# DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"



Situación geográfica de la  
Denominación de Origen Sierra de Segura

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"

