MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIDA

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITE DE TERRA ALTA" u "OLI DE TERRA ALTA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P) "Aceite de Terra Alta" u "Oli de Terra Alta".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

B1) Definición

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto de *Olea Europea L,* de la variedad principal Empeltre o la mezcla de la variedad Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga, 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.

La Empeltre es la variedad principal debido a que predomina en la zona de producción.

B2) Descripción de las variedades

Variedad Empeltre:

El árbol de la variedad Empeltre es vigoroso, de gran desarrollo, con tendencia a la verticalidad. Hojas de forma elíptico-lanceolada o elíptico-espatulada, con una relación L/A corta y ancha. El anverso es de color verde muy oscuro, con el dorso gris-plateado y un nervio verdoso muy prominente.

Las inflorescencias se encuentran a lo largo de todo el ramo, y se cree que es una variedad parcialmente autofértil.

Los frutos normalmente se encuentran en la parte interna del árbol, aislados y poco visibles desde el exterior. Este fruto tiene un pedúnculo largo, es de tamaño medio, de forma alargada, asimétrico, ligeramente abombado por el dorso en el tercio inferior, y plano en el tercio opuesto. Su color rojizo pasa a morado cuando comienza la maduración y a negro una vez ha madurado del todo. La pulpa está poco adherida al hueso, es de color rojizo, pasando a color vinoso cuando está madura. El endocarpio del fruto es de tamaño mediano, de forma elíptica-alargada, asimétrica, superficie rugosa y los surcos fibrovasculares están distribuidos uniformemente, en un número que varía de 7 a 10. La forma de la base es apuntada y el ápice es redondeado.

Se trata de una variedad exigente en el terreno y en el cultivo, que se adapta perfectamente a las condiciones edafoclimáticas de esta región de Catalunya.

Es de maduración temprana y uniforme, a partir de la primera quincena de octubre y hasta mediados-finales de noviembre. El fruto presenta poca resistencia a la caída, por tanto

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

se adapta muy bien a la cosecha mecanizada con la utilización de vibrador, siendo el porcentaje de oliva caída con este método del 85-90%.

Es una variedad que da aceites muy finos y de mucha calidad, tiene un buen rendimiento en aceite (entre el 20 y el 23%) y el fruto tiene doble aptitud, pues también se utiliza como oliva de mesa.

Variedad Arbequina:

Variedad muy productiva y de precoz entrada en producción. Se la considera rústica, resistente a heladas y adaptable a distintas condiciones de clima y suelo. Se adapta a terrenos pobres y es resistente al frío. Su copa relativamente reducida, le permite mayores densidades de plantación que otros cultivares más vigorosos. Está reconocida como una de las mejores variedades para la obtención de aceite.

La época de floración en Tarragona transcurre desde la segunda quincena de mayo a principios de junio. Es auto-fértil. La fecha de maduración es media, a partir de la segunda quincena de noviembre. Sus frutos no maduran simultáneamente, y posee una resistencia media al desprendimiento.

La recolección es costosa, debido al pequeño tamaño del fruto, aunque el rendimiento en recogida manual, es mucho más elevado que en otras variedades catalanas, debido al reducido vigor del árbol y a su forma de fructificación en racimos. No se adapta muy bien a la recolección mecanizada con vibrador, como consecuencia del poco peso de la aceituna y de la abundancia de ramas péndulas que posee esta variedad.

El fruto se utiliza principalmente para almazara, teniendo un rendimiento graso, sobre materia total, de 20-22%. Su calidad es excelente: el aceite virgen de "arbequina" es muy estimado por sus buenas características organolépticas.

Variedad Morruda:

Variedad poco productiva, vecera, y de lenta entrada en producción. Se la considera poco rústica en relación con la calidad del suelo, es poco resistente a la sequía y sensible al frío. Admite podas ligeras.

Su floración es media. Destaca la presencia de más de un 15% de abortos de ovario en sus flores, y ello puede explicar, en parte su baja productividad. La maduración es tardía y muy escalonada; la recolección suele empezar en el mes de enero. El fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita la recolección mecanizada.

Se multiplica fácilmente mediante el enraizamiento de estaquillas semileñosas.

Variedad destinada a la obtención de su aceite, con buen rendimiento graso, del orden del 21-23%, según los años.

Variedad Farga:

En general su producción es irregular, debido a que gran parte de los árboles tienen un desequilibrio hoja/madera. Esta variedad requiere buenos terrenos para que sea productiva.

Su época de floración es media y la fecha de maduración es temprana. El fruto tiene una elevada resistencia al desprendimiento, lo que dificulta la recolección mecanizada.

Es una variedad vigorosa, con facilidad para brotar como respuesta a podas severas, lo que permite su fácil renovación.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La capacidad de enraizamiento por estaquillado semi-leñoso es baja.

Es una variedad que presenta cierta dificultad en su tratamiento industrial de obtención del aceite, debido al bajo grado de extractabilidad de sus pastas de aceituna. Sin embargo, es apreciada fundamentalmente por la calidad de su aceite y por su elevado rendimiento graso.

B3) Características del producto

Las características del Aceite de Terra Alta son las siguientes:

Organolépticas:

Aspecto	Limpio, transparente, sin velos ni turbidez
Color	Amarillo con matices que van desde el amarillo pálido al amarillo oro viejo
Sabor	De buen sabor, gusto frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza. Con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y a la nuez verde.
Puntuación mínima del panel de cata	6,5

Fisicoquímicas:

Acidez máxima (% de ácido oleico)	0,50
Máximo de índice de peróxidos (meq. 0_2/kg)	18
K_{270} máximo	0,20
K_{232} máximo	2,50
Máximo de humedad y volátiles (%)	0,20
Máximo de impurezas (%)	0,10

C) ZONA GEOGRÁFICA:

La zona de producción se encuentra en los terrenos ubicados en la comarca de Terra Alta y en algunos municipios de la comarca de la Ribera d'Ebre, ambas comarcas situadas al sudoeste de la Comunidad Autónoma de Catalunya, que el Consejo considere aptos para la producción de aceite según los criterios que quedarán reflejados por escrito en el Manual de Calidad. Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massaluca	Flix (todos los polígonos excepto los polígonos 13,18,19,20,21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Ribaroja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

La superficie de cultivo de la olivera es de 9.947 Has, lo que representa el 29,4% de la superficie total cultivada en la comarca (33.802 Has), con una producción media de olivas de 7.446 Tn. Todo esto se traduce en 313 Tn. de aceite de oliva virgen extra susceptible de ser amparada por la DOP "Aceite de Terra Alta".

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

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA:
Controles y Certificación:

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:

Las aceitunas que llegan a las industrias extractoras son de las variedades autorizadas y proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador y controladas por éste.

En las industrias inscritas en los registros de almazaras del Consejo Regulador y situadas en la zona de producción, se molturan las aceitunas y se extrae el aceite. Los aceites obtenidos se someten a un sistema de evaluación de acuerdo a los establecidos en el pliego de condiciones y se almacenan y envasan en las industrias inscritas en los registros de envasadores-comercializadores del Consejo Regulador y situadas en la zona delimitada.

Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

El número de etiquetas proporcionadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto se comercializa.

Toda expedición de aceites al mayor amparada por esta Denominación de Origen, que circule entre firmas inscritas y que quieran mantener la certificación, tendrá que ir acompañada de un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma en que este organismo determine.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO:
a) Condiciones de cultivo:
- Marcos de Plantación:

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar es irregular, dependiendo de la configuración del terreno y de si se trata de un cultivo asociado o no, no obstante, se puede establecer una densidad media estimada de entre 50-80 árboles/Ha.

Si se trata de un cultivo asociado, esta asociación es con:
- el almendro. Con este cultivo se asocia de manera intercalada.
- la vid. Con este cultivo se asocia para delimitar la parcela.

- Laboreo, Poda , Riego y Recolección:

Laboreo:

Las labores de cultivo son las habituales y tradicionales de la zona, con tres o cuatro labores anuales, principalmente con cultivador, realizándose en otoño un pase de rulo para la preparación del suelo (aplanar y compactar).

La incorporación de parte del abono nitrogenado se realiza a la salida del invierno-primavera, y en el otoño-invierno, se hace la aportación del abono completo (NPK y con oligoelementos), mediante la aplicación de mezclas o abonos de tipo complejo.
Aunque actualmente no está muy generalizado, cada vez es más usual el uso de abonos de tipo foliar, en aplicación conjunta con los tratamientos fitosanitarios.

Poda:

La forma tradicional de la olivera en Terra Alta, al igual que en el resto de Catalunya, es de un solo pie, con tres o cuatro ramas principales. Antes era frecuente realizar una poda cada tres o cuatro años y en la actualidad se realiza cada uno o dos años. Aunque generalmente se realizan de forma simultánea, la poda se pueden clasificar en: poda de rejuvenecimiento, de formación y de fructificación.

Se tiende a rebajar el árbol con la eliminación de la madera vieja, de esta manera el árbol adquieren una forma globosa que favorece la fructificación y al mismo tiempo la recolección.

Riego:

El cultivo de las aceitunas de la variedad autorizada se realiza en plantaciones inscritas, en secano (90% de los cultivos) y en regadío (10%), si bien en los próximos años se producirá un incremento de las plantaciones de regadío.

Recolección:

La recolección se realiza por el sistema de "ordeño", haciendo caer las olivas en las mallas preparadas al efecto para favorecer la recolección y evitar que los frutos toquen la tierra.

En el sistema de recolección a "ordeño", el obrero, desde el suelo o desde escaleras apropiadas al tamaño de los árboles, va deslizando la mano entreabierta por los ramos cargados de fruto, dejando caer éste sobre lienzos o redes de material plástico colocados previamente sobre los árboles.

En los últimos años se ha visto incrementado el uso de vibradores, principalmente de tipo personal o manual, aunque también los multidireccionales acoplados a los tractores, con paraguas invertido, para los que se prevé un grado de utilización en incremento en los próximos años. Este sistema de vibración es el más adecuado para obtener un producto de calidad, porque daña poco el árbol y los frutos.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La recogida comienza a mediados de noviembre prolongándose hasta finales de enero. El inicio de la recolección no se puede demorar puesto que es posible que tanto por el efecto de la propia maduración como del viento, parte del fruto ya esté en tierra, y por lo tanto no pueda ser utilizado para la elaboración del aceite virgen extra con la calidad deseada.

Las aceitunas una vez han alcanzado el índice de madurez, se recogen con el mayor esmero directamente del árbol, desechando las caídas al suelo para la elaboración del aceite amparado por la DOP "Aceite de Terra Alta" u "Oli de Terra Alta", y se transportan en cajas caladas a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren. Sólo el aceite de oliva procedente de árboles que tengan una edad mínima de cinco años puede beneficiarse de la denominación de origen protegida "Aceite de Terra Alta".

B) Método de Obtención

Las aceitunas deben molturarse dentro de las 48 horas siguientes a su recolección, para evitar alteraciones que modifiquen su calidad. El incumplimiento de este requisito provoca el atrojado del fruto, una de las principales causas del aumento de la acidez del aceite.

Una vez reunidas las olivas en las almazaras, se clasifican las diferentes partidas con relación a la calidad potencial que "a priori" se estima para cada una de ellas, según el estado que presenten. Es decir, se lleva a cabo una primera selección a la entrada del molino.

Posteriormente se procede al lavado de las aceitunas, eliminando las materias extrañas y las impurezas que puedan tener (hojas, piedras, tierra, etc.), entonces se pasa directamente al molido.

La fase de molido se realiza en molinos de piedra (tipo tradicional o italianos), con molinos de martillo o trituradoras; seguidamente, en el caso de molinos de martillo o trituradoras, la aceituna molida pasa por una batidora, donde se realiza la operación de batido de la pasta.

Tradicionalmente, la separación entre la fracción sólida y líquida se realizaba siguiendo el método clásico o tradicional, mediante una prensa hidráulica, en la que la pasta batida se depositaba entre los capachos de esparto y el aceite se extraía por presión. Sin embargo, en la actualidad, la mayoría de productores de aceite de la zona utiliza un sistema continuo de extracción por centrifugación. En este caso, la pasta batida se coloca en una centrífuga horizontal, y es aquí donde se separan las dos o tres fases (dependiendo del tipo de funcionamiento). En el sistema de dos fases se obtiene por un lado el aceite y por el otro el orujo junto con las aguas de vegetación (alpechín). Si el funcionamiento es a tres fases los tres productos: aceite, orujo y alpechín se obtienen por separado.

Posteriormente, y tras desechar las fases sólidas, se procede a la separación del aceite propiamente dicho de las aguas de vegetación o alpechín. En el sistema de extracción tradicional con prensa esta operación se realiza mediante vasos de decantación, mientras que en el sistema de centrífuga horizontal, la separación se realiza usando de nuevo una centrifuga, esta vez de tipo vertical, a alta velocidad.

El aceite así obtenido, se almacena en depósitos subterráneos, llamados trujales o bien en depósitos verticales (generalmente de poliester o acero inoxidable) para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes mermantes de los caracteres sensoriales del aceite.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Una vez eliminadas las posibles impurezas o partículas sólidas mediante filtración, y tras el proceso de evaluación, el aceite se envasa, de forma manual o automática, en recipientes inocuos de hasta cinco litros de capacidad.

Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada con el objetivo de salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad del proceso.

A nivel de calidad: Los aceites de oliva vírgenes son muy sensibles a los agentes externos, que inducen toda clase de transformaciones y modificaciones; por lo que es fundamental para este tipo de aceite, que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

Trazabilidad: En cuanto al control y la certificación es indispensable para el buen funcionamiento del organismo certificador que se realice todo el proceso en la zona geográfica delimitada.

F) VINCULO CON EL MEDIO:

a) Histórico:

El origen del cultivo del olivo en Catalunya y particularmente en la comarca de la Terra Alta debe ser atribuido a los árabes, tanto es así que todavía la denominación de "almazaras" para los molinos de obtención de aceite de oliva es una clara referencia a este origen árabe. Según manifiesta el historiador Anton Monner en su obra "**Cartas de Poblament de Gandesa**" (1992), en el año 1192, hace 850 años, en el momento de la transición árabe a cristiana, ya se obtenía aceite en la comarca de Terra Alta como base de la producción agraria.

Incluso, se puede retroceder hasta las civilizaciones helénicas y románicas, en las que por los restos arqueológicos encontrados de la época (barcos hundidos, ánforas de vino y aceite,...) se deduce que tanto Terra Alta, como las comarcas vecinas eran exportadoras de aceite al resto de productos ribereños del Mediterráneo.

Posiblemente el cultivo del olivo se extendió a partir del siglo XVI y fue ganando terreno con el curso del tiempo. A principios del siglo XIX, hubo una tendencia a la subida del precio del aceite y el cultivo del olivo conoció una moderada expansión.

Según constata Antoni Mascaró en su libro "**Mis memorias**" (1948), en el municipio de Batea, perteneciente a la comarca de Terra Alta, hacia 1787, el olivo era el producto más cultivado, seguido del cereal y de la viña. En esta obra se puede leer textualmente "*...la cosecha de aceite que da la opulencia sólida a este país, ha producido este año la cantidad de veintiún mil cántaros, medida de la tierra, de peso cada uno de 38 libras que hacen arrobas castellanas 31.920 ...*". Esto significa una producción de 350.000 kilos de aceite que corresponden aproximadamente a 1.800.000 quilos de olivas, siendo la población de la época de menos de 1000 habitantes.

De la misma manera, Pascual Madoz en su obra titulada "**Diccionario Geográfico**" (1847) cita que en el año 1847 refiriéndose a la zona de Gandesa, "... *se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno...*". Este mismo autor, también documenta que sobre la mitad del siglo XIX, el aceite ocupaba en la actual Terra Alta el principal espacio de cultivo, muy por encima del producido actualmente. Otro historiador, Daniel Martínez, en su libro "**Història del Pinell**" (1992), refiriéndose al municipio del Pinell, cita también el olivo

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

como principal cultivo de este municipio cifrando en 418 hectáreas la extensión ocupada. Aunque este autor no menciona el año estadístico al que se refiere, se presupone que corresponde a la mitad de los años 1800.

Hacia 1900, los olivares ocupaban el segundo lugar en los cultivos de la comarca de la Terra Alta, representando más del 28% del suelo cultivado, repartidas entre todos los municipios, entre un 20 y un 44%. Los municipios con mayor superficie de cultivo de olivo eran Batea, La Fatarella y Horta de Sant Joan. La producción de aceite era de alrededor de dos millones de quilos.

Después de la fuerte expansión del olivo por toda Catalunya hasta los años treinta, y debido a la crisis originada por el ataque de la filoxera en las viñas, que dejó muchas tierras vacías, y a la buena coyuntura del mercado del aceite, a partir de los años cuarenta cambió el signo de la evolución de este cultivo. La caída de precios por la fuerte competencia de otras grasas vegetales que han ido apareciendo en el mercado (soja y girasol), originó una lenta reducción del cultivo del olivo que fue substituido por el almendro, a lo que se le añadió las graves pérdidas de árboles provocadas por las heladas de 1956. En los años setenta la superficie ocupada por el cultivo del olivo representaba el 14,4% del terreno cultivado.

En la actualidad, respecto a la superficie dedicada al olivo en Catalunya la comarca de Terra Alta ocupa el sexto puesto y la octava en cuanto a la producción. Es el tercer cultivo con más superficie comarcal después de los frutos secos (almendro en la práctica totalidad) y de la viña. El olivo tiene, en esta zona, no sólo una importancia económica y productiva sino también una gran relevancia paisajística.

En la comarca de Terra Alta, la variedad principal de aceituna es la conocida como "Empeltre", siendo incluso la única que se cultiva en algunos lugares.
Se trata de una variedad de origen muy antiguo. Su nombre deriva de la palabra catalana "empelt" cuya traducción es "injerto", y con toda probabilidad proviene de que esta variedad se injertó sobre otras más antiguas de la zona del Baix Aragón y de la Vall de l'Ebre.

Tan importante y singular es la variedad del olivo Empeltre en la comarca de Terra Alta que en los viveros la conocen y la comercializan como la variedad Terra Alta.

Bibliografía citada:

Cartas de Poblament de Gandesa. ANTON MONNER. Ed. Diputació de Tarragona (1992).

Mis memorias. ANTONI MASCARÓ. Ed. Altès, S.L. (1948).

Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de Ultramar. PASCUAL MADOZ. Editado en Madrid (1847).

Història del Pinell. DANIEL MARTINEZ. Ed. Ajuntament del Pinell (1992).

b) Natural:

- Orografía:

El nombre de la comarca de Terra Alta se debe al desnivel existente respecto al Baix Ebre y la Ribera.

En esta comarca se distinguen tres unidades de relieve:

- La Sierra Pre-Litoral constituida por materiales mesozoicos, formando ejes anticlinales, cortados por fallas,
- una cuenca de erosión excavada dentro de un islote miocénico de materiales blandos, y,
- una plataforma estructural de materiales oligocénicos más resistentes, la Terra Alta típica, inclinada gradualmente hacia el NW desde las Sierras de Pessells y de la Fatarella, de 600 a 150 m de altitud, como parte integrante de la depresión morfológica del Ebro.

- Suelo:

La roca calcárea, o de materiales calcáreos, ocupa la mayor parte de la comarca. Se distinguen dos tipos de materiales calcáreos: la roca madre de calcárea compacta y la roca madre de materiales no compactos de naturaleza también calcárea.

Los materiales terciarios y la deforestación posterior han dado lugar a suelos rojizos de constitución calcárea, de fertilidad muy baja a consecuencia del bloqueo del fósforo. Están cultivados pero hay zonas en las cimas que han sido abandonadas porque presentan horizontes de margas bastante compactos y donde se ha recuperado el bosque, principalmente de pinar (*Pinus halepensis*).

Los suelos, son en general de estructura arcillosa, granular, con trazos de elementos grueso de bajo contenido orgánico, reacción alcalina, deficiencia en potasio y sobretodo en fósforo, pues se trata de materiales originalmente calizos.

Toda la comarca presenta un elevado grado de uniformidad, con un radio de 100 entre sus índices de acción agrícola (Ia) y de fertilidad (If), lo cual se explica por la regularidad del territorio desde el punto de vista agrícola.

- Clima:

La diversidad del relieve y el hecho de que sea una comarca interior, alejada del mar, hace que sea considerada como una comarca de transición entre la zona de clima de montaña (propio de la Sierra litoral) y otra con tendencias continentales (como la Depresión Central). La zona montañosa situada al sur y al sudoeste (Puertos de Tortosa-Beseit), se puede considerar climáticamente del primer tipo, mientras que la zona central, pertenecientes a la Depresión del Ebro, presenta signos similares a otras zonas de clima continental mediterráneo.

Las temperaturas medias están condicionadas en gran medida por la barrera montañosa del Sur, que impide la entrada de las influencias moderadoras del Mediterráneo y es a la vez una zona de enfriamiento de las temperaturas. Por ello, a medida que se incrementa la altitud o se penetra hacia el interior, la temperatura media va descendiendo.

En las zonas montañosas, las temperaturas presentan un régimen diferente, que se puede calcular aplicando un gradiente térmico negativo de 0.5ºC por cada 100 m. de elevación del terreno.

En Gandesa, la temperatura media anual es de 14ºC, con valores extremos que llegan a 39ºC en verano y –6ºC en invierno. Las precipitaciones se producen en otoño e invierno y no alcanzan los 500 mm. de media anual. Por tanto, en general se puede concluir que se trata de un clima frío y seco.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Tabla 1. Valores medios anuales de las precipitaciones y temperaturas:

Precipitación media (mm)	480.7
Media T máxima absoluta	--
Media T máxima media	18.8
Media T media	13.7
Media T mínima media	8.3
Media T mínima absoluta	-3.9
Tipo climático según Papadakis	Mediterráneo temperado

Respecto a las precipitaciones, la relación directa de este elemento climático con el relieve es evidente. La distribución desigual de las precipitaciones se explica por el origen de las lluvias. Por una parte, hay una clara influencia de los frentes húmedos de levante, que originan lluvias por la zona oriental de los Puertos. Esto da lugar a una sombra pluviométrica en el otro lado, que corresponde a la Depresión Central, más influida por los frentes húmedos del Atlántico y por la proximidad de las regiones semiáridas de Aragón. Es por eso que la pluviometría desciende del Sur (zona de los Puertos) al Norte (Depresión del Ebro). Encontramos una lluvia anual de entre 650 y hasta 750 mm en buena parte de los términos de Arnes y Horta de Sant Joan, baja a 450-550mm en la zona central (términos de Gandesa, Caseres, Bot, Prat de Comte, Pinell de Brai, Corbera d'Ebre y parte de Batea) y se reduce hasta los 350-450 mm. en las tierras más septentrionales (Vilalba dels Arcs, La Fatarella y La Pobla de Massaluca).

La nieve aparece normalmente en los meses de enero y febrero y la niebla y la helada principalmente en los meses de diciembre y enero.

Respecto al balance hídrico, que permite calcular el superávit o déficit de agua, se puede concluir que hay un periodo de sequía que va desde junio hasta septiembre, apreciándose claramente la aridez estival típica del clima mediterráneo.

En referencia a los vientos, el más importante de la comarca es el del NW, aunque la dirección predominante es la señalada, se encuentran pequeñas variaciones, influidas por el relieve de la zona; otros vientos como las marinadas en verano no son frecuentes ni intensos.

En conclusión y como resumen podemos decir que las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características del aceite de la siguiente manera:

Esta zona disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo. Pero a diferencia del resto, las particulares características orográficas de este territorio, hacen que se cree un microclima especial, que afecta directamente al ciclo biológico del olivo y como consecuencia también a su fruto, la aceituna.

Estas características pueden resumirse en tres puntos:

1) Altitud.- se trata de un altiplano de una media 400m sobre el nivel del mar.

2) Barreras naturales.- en la comarca confluyen tres nervaduras montañosas: las llamadas de "Pàndols" y "Cavalls" con cotas máximas de 700m y la más importante, en su extremo

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

septentrional con cotas máximas de 1.400 m, llamada "Els ports de Beseit". Todo ello configura una orografía particular que le proporciona ese microclima del que hablábamos.
3) Vientos.- Además y como consecuencia también de ello, son de cabal importancia los vientos propios del territorio, no por su fuerza (que no la tienen en exceso) sino por lo que aportan al cultivo. Hay que destacar los dos más importantes y con nombre propio en el territorio, la "Garvinada" y el "Cerç". El primero porque aporta la humedad necesaria para dicho cultivo y el segundo porque por sus características y frecuencia evita muchos problemas sanitarios (hongos) ayudando que la materia prima del aceite madure sin problemas y llegue en condiciones excelentes a los molinos.

G)ESTRUCTURA DE CONTROL:

Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen Aceite de Terra Alta
Dirección: Basa d'en Gaire, 1. 43780 Gandesa. Tarragona
Teléfono: 977 42 0018

El consejo Regulador cumple con la norma EN 45011 para aceites.

H) ETIQUETADO:

Las etiquetas o contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regulador y se colocaran en la industria inscrita, siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Figurará obligatoriamente en estas: Denominación de Origen Protegida "Aceite de Terra Alta" u "Oli de Terra Alta" numeradas, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes,
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970,
- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios,
- Real Decreto 1643/1999 de 22 de octubre de 1999, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de origen y de las Indicaciones geográficas protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

LOGOTIPO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"ACEITE DE TERRA ALTA" u "OLI DE TERRA ALTA"
(El logotipo de la DOP se adjuntará cuando esté disponible)

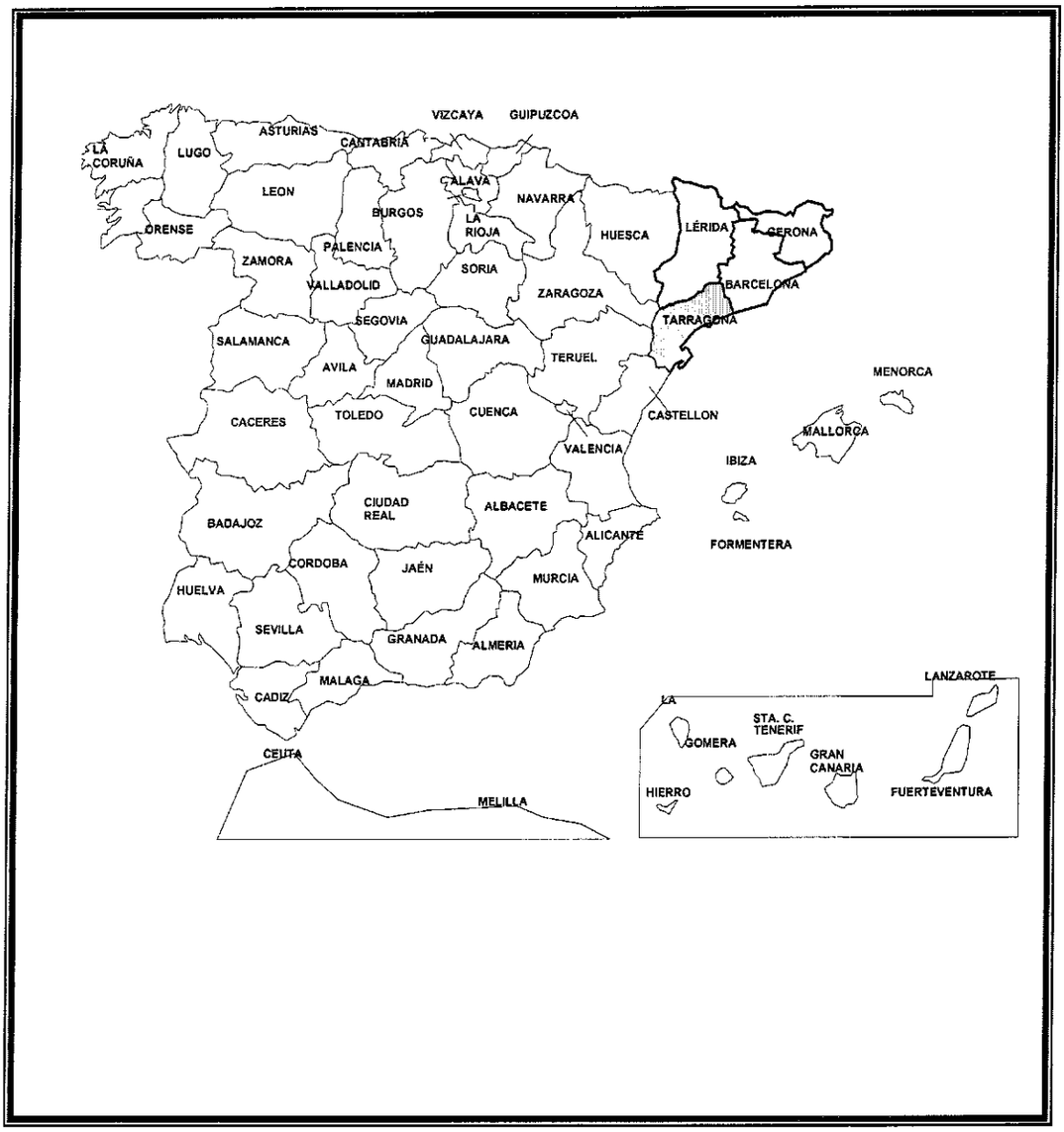
Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCION GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIDA

SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA DOP "ACEITE DE TERRA ALTA" u "OLI DE TERRA ALTA" EN ESPAÑA



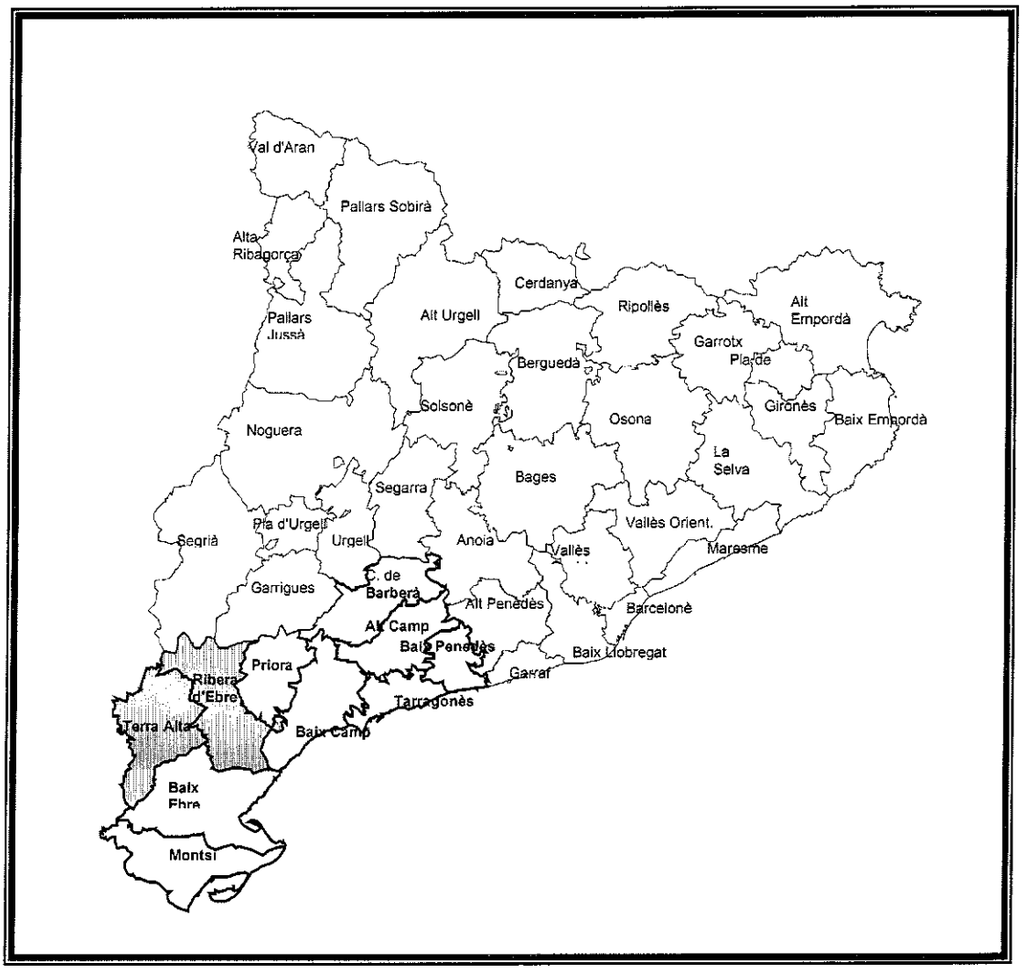
Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
SISTEMAS DE CALIDAD DIFERENCIDA

SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA DOP "ACEITE DE TERRA ALTA" u "OLI DE TERRA ALTA" EN CATALUÑA



Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID