PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P.) “SIERRA DE CÁDIZ”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Definición: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo *(Olea europea*, L), de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

La peculiaridad del aceite de oliva que se obtiene en las almazaras de toda la Sierra de Cádiz, es debida a la mezcla de las variedades de olivo existentes en esta zona, con predominio claro de la variedad de Lechín. Así cabe citar, por orden de importancia en número de olivos, las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina.

A continuación detallamos la composición e índices de algunas de las variedades más representativas:

	ACIDOS GRASOS										
VARIEDAD	C16	C'16	C18	C'18	C''18	C'''18	C20	VIT E	P.F	K-270	K-225
Lechín	12,99	1,03	1,77	69,25	12,58	1,40	0,34	191	766	0,16	0,55
Manzanilla	14,14	2,37	3,38	68,19	9,04	1,38	0,50	287	545	0,14	0,29
Picual	11,51	1,24	2,80	78,93	3,87	1,16	0,38	322	790	0,19	0,31
Hojiblanca	11,72	0,98	3,05	69,04	12,76	1,68	0,31	463	209	0,10	0,15

Características de las variedades:

Lechín:

En la Sierra de Cádiz la variedad más importante y característica es la Lechín, también llamada Lechín de Sevilla o Zorzaleño. Ambas denominaciones se emplean según preferencias por términos municipales de la zona de producción.

Los valores normales de esta variedad se sitúan entre 1,5 y 3 gr. del peso del fruto, la pulpa representa un 70-80 %, el hueso un 10-20 % y la semilla un 2-3 %.

Las capas celulares externas son más ricas en clorofila y más pobres en aceite, al contrario de las situadas en el mesocarpio, con poca clorofila y gruesas gotas de aceite. Esta estructura obliga a una cuidadosa molienda para romper todas las membranas celulares que contienen las gotas de aceite.

Los árboles de esta variedad son vigorosos, tienen porte abierto y copa muy espesa.

Se trata de una variedad rústica, acostumbrada a terrenos abruptos como son los de sierra, y bastante habituada a temperaturas extremas, por lo que soporta mejor las heladas que otras variedades.

Al igual que es tolerante al frío, soporta igualmente la sequía, resistiendo con buen comportamiento los años de escasa pluviometría.

En relación a los suelos, al ser una variedad relacionada con zonas agrestes, crece y se desarrolla con buenos resultados en suelos pobres. Además no necesita un abonado

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

abundante, de hecho ha sido en los últimos años cuando se ha comenzado a fertilizar estos olivares.

Es sensible a la cochinilla y la tuberculosis, aunque podemos destacar su resistencia a repilo.

Sus frutos son de tamaño escaso y con el rendimiento graso considerado pobre, del 23,5% al 26,8%. Su producción es elevada y vecera.

Su aceite es ligeramente amargo y picante, altamente aromático, recuerda a la aceituna verde y limpia, y es considerado de gran calidad.

Manzanilla:

La variedad Manzanilla es de gran importancia en la zona. Mucho más productiva que la Lechín y poco vecera, es apreciada para aderezo por la finura de su piel y el gran porcentaje de pulpa que posee respecto al hueso

El árbol es de porte erguido y de copa media. Se recolectan con gran facilidad sus frutos en maduración, y debemos de considerarla una variedad temprana que se complementa bien con la Lechín.

Se la considera rústica y adaptable a distintas condiciones de clima y suelo, aunque es susceptible a asfixia radical, además de a la mosca, al prays y a la cochinilla, aunque no lo es tanto al escudete (Sphaeropsis dalmática Gig.)

No soporta bien la sequía, por lo que en años de escasa pluviometría no resiste bien esta escasez de lluvia.

Picual:

La variedad Picual ha sido introducida paulatinamente en la Sierra de Cádiz. Los valores medios de contenido graso de esta variedad se sitúan entre el 20 % y el 30%. Debido al número de olivares que existen en la actualidad de la misma, hemos de recalcar que ha pasado a ser una de las variedades más representativas de la comarca.

Es un árbol de porte abierto y vigoroso, con copa espesa. Su producción se establece precozmente y es elevada y relativamente constante. Se considera muy rústica por su adaptación a diversas condiciones de clima y suelo; en particular se estima tolerante a las heladas y al exceso de humedad en el suelo. Sin embargo es poco resistente a la sequía y a terrenos calizos.

Su época de floración es media y asegura normalmente un cuajado suficiente en autopolinización.

Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque permanece en el árbol hasta la recolección. El fruto tiene un alto rendimiento graso.

Es variedad tolerante a la tuberculosis y es muy afectada por repilo, cochinilla y prays.

Verdial de Huévar:

Variedad vigorosa aunque vecera y poco productiva.

Es de destacar su adaptación tanto a terrenos húmedos y compactos como a condiciones de sequía. También es tolerante a las heladas.

Su época de floración es media, su maduración es muy tardía y su fruto no llega a negrear. Tiene buen rendimiento en aceite, cuya calidad es apreciada.

Parece sensible a la cochinilla, negrilla y en ocasiones a repilo, aunque se considera tolerante a mosca y tuberculosis.

Tiene buen rendimiento en aceite, cuya calidad es apreciada.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Verdial de Cádiz:

Variedad de doble aptitud que permanece de color violeta oscuro hasta su completa madurez. Posee una gran constancia y estabilidad en la producción.

En general es susceptible a la cochinilla y al prays.

Hojiblanca:

Árbol de porte vigoroso, de porte erguido y copa media a clara.

Variedad de producción elevada y bastante vecera. Se adapta bien a terrenos calizos y sus frutos son tolerantes al frío aunque el árbol sufre con las fuertes heladas invernales. Su época de floración es media y las épocas de recolección tardías. El rendimiento graso es bajo. El fruto tiene una alta resistencia al desprendimiento.

Es muy sensible a repilo y tuberculosis y también es susceptible a cochinilla. Se considera igualmente susceptible a los ataques de *Gloesporium olivarum Alm*. en el fruto.

Alameña:

Respecto a la Alameña, ya con menos presencia en esta comarca, es de producción elevada y vecera. Es un árbol de porte erguido susceptible a repilo y tuberculosis, soporta mal la sequía. En recolección se ha podido comprobar que es especialmente atacada por la mosca y que su floración es muy tardía.

El Alameño que se da en esta zona es llamado Alameño de Montilla.

Arbequina:

Es una variedad muy precoz, de fruto pequeño y productividad elevada. El árbol es de porte bajo, ideal para plantaciones superintensivas. Es especialmente susceptible a la tuberculosis y tolerante a repilo y a la verticilosis.

Características fisico-químicas y organolépticas de los aceites:

- Acidez máxima: 0,6º
- Indice de peróxidos: máximo 18 m.eq. de oxígeno activo por Kg.
- Absorvancia ultravioleta (K_{270}): máximo 0,20
- Humedad: máximo 0,1 por 100
- Impurezas: máximo 0,1 por 100
- Puntuación organoléptica en panel de cata: mínimo de 6,7 puntos.

El aceite deberá presentar características de olor y sabor irreprochables propios de la comarca de la Sierra de Cádiz; que podríamos calificar como de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligeramente amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

C. SITUACIÓN Y DELIMITACIÓN DE LA ZONA.

La zona de producción se encuentra situada en el noreste de la provincia de Cádiz. Comprende siete municipios de dicha provincia: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime y Zahara de la Sierra, todos ellos situados en la comarca de la Sierra de Cádiz, y dos municipios de la provincia de Sevilla: Coripe y Pruna.

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

A continuación detallamos un cuadro con la superficie agraria útil y la superficie de olivar de estos municipios:

Municipio	S. Agraria Util (Has)	Superficie olivar (Has)
Alcalá del Valle	3.107	800
Algodonales	8.683	3.300
Olvera	13.249	3.600
El Gastor	1.860	1.000
Setenil	5.570	2.400
Torrealháqime	1.256	900
Zahara de la Sierra	4.172	800
Coripe	5.090	800
Pruna	10.000	4.000

En total, podemos indicar que la superficie agraria de la zona es de 52.987 Has, de las cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 17.600 Has.

La zona delimitada tiene una extensión de 522,9 Km2, y una población de hecho de 27.198 habitantes, siendo Olvera el término de mayor población con 10.000 habitantes. Su actividad primordial es agrícola y ganadera. Está regada fundamentalmente por los Ríos Guadalete y Guadalporcún. Se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar, Algodonales, y cerrando por el sudoeste la sierra de Grazalema.

Esta comarca está próxima al Parque Natural Sierra de Grazalema. De hecho dos de los municipios de esta Denominación de Origen, Zahara de la Sierra y El Gastor, pertenecen a este Parque Natural, lo cual nos puede dar una idea clara del entorno natural y geográfico que estamos tratando. Igualmente se pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio, destacando la rusticidad y lo abrupto de la superficie de olivar existente.

La zona geográfica delimitada es una subcomarca natural dentro de la comarca Sierra de Cádiz. Esta circunstancia es debida a las claras diferencias orográficas y climatológicas que se dan en esta subcomarca, y que unidas a los tipos de suelo, permiten el cultivo del olivar de forma importante en esta zona.

De hecho, dicho cultivo es el más importante en la zona delimitada y está vinculado de forma excepcional a la forma de vida en estos municipios, situación que no se da en el resto de localidades de la Sierra de Cádiz, en las que el olivar no es significativo, existiendo algunas plantaciones pero siempre de forma muy puntual.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara. A continuación detallamos los controles a realizar tanto en la materia prima como en el producto terminado.

Las explotaciones olivareras, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras que quieran amparar su producto bajo la Denominación de Origen (D.O.P.) "Sierra de Cádiz" tienen que estar inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador y ubicadas en la zona delimitada.

El Consejo Regulador inspecciona a los inscritos para verificar que éstos cumplen, en el desarrollo de su actividad diaria, los requisitos especificados en el Reglamento del Consejo Regulador, en el Manual de Calidad y en el resto de normativa que sea de aplicación.

La confirmación de todo esto vendrá expresada por la contraetiqueta emitida por el Consejo Regulador, que completará además, la correcta presentación del producto.

La concesión de estas contraetiquetas es la culminación de todo el proceso de control y certificación que realizará el Consejo Regulador y que certifica los aceites obtenidos como aptos para exhibir el correspondiente nombre.

A continuación detallamos los pasos del proceso de control y certificación que llevará a cabo este Consejo Regulador:

SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN.

La explotación olivarera, almazara o planta envasadora-comercializadora que quiera amparar su producto bajo la Denominación de Origen (D.O.P.) "Sierra de Cádiz", estará ubicada dentro de la zona de producción y ha de inscribirse en el Registro correspondiente del Consejo Regulador, siendo estos Registros los siguientes:

- Registro de Olivares
- Registro de Almazaras
- Registro de Plantas Envasadoras - Comercializadoras

Para ello, solicitará al Consejo Regulador la *"Solicitud de Inscripción"* y la entregará cumplimentada. El Consejo Regulador realizará una visita inicial a la explotación olivarera, almazara o planta envasadora-comercializadora para verificar que la información aportada en la solicitud es correcta y que el interesado cumple con los requisitos para ser inscrito.

El Consejo Regulador tras la comprobación pertinente, procederá a la inscripción, y entregará al interesado una *"Credencial"* como constancia escrita de su inscripción en el Registro. Además le entregará la *"Guía de Certificación del Aceite"*, que le servirá al inscrito para conocer en qué va a consistir el proceso de control y certificación externo, así como los controles y registros internos que deberá llevar actualizados.

SISTEMA DE CONTROL

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y análisis para confirmar la adecuación del aceite que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

- Localización e identificación de las parcelas, que estarán ubicadas en la zona de producción e inscritas en el registro del Consejo Regulador.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Inspección del proceso de recolección; sólo se podrán utilizar aceitunas recogidas directamente del árbol.
- Inspección del estado de las aceitunas; mediante toma de muestras en las que se determina: humedad, contenido en aceite y acidez.
- Inspección de las características del aceite; mediante controles en laboratorio.
- Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la EN 45001.
- Inspección de las instalaciones; que deberán estar inscritas, y situadas en la zona delimitada, y cumplir las especificaciones recogidas en el Manual de Calidad.

Una vez terminados los análisis, el laboratorio envía los resultados de las analíticas, al Consejo Regulador, para su posterior evaluación. Estos informes contendrán los resultados del análisis fisico-químico y el organoléptico.

CERTIFICACIÓN

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (Informe de Inspección, Informe del Análisis Físico-Químico e Informe del Análisis Organoléptico), para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el aceite se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que además del nombre “Sierra de Cádiz” y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

Una vez puesto el aceite en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis.

E. DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN.

Descripción del proceso de obtención del producto:

Factores fijos:

Las plantaciones tradicionales en la zona de producción superan generalmente los 100 años. Se concentran en la Sierra donde las fuertes pendientes y el alto grado de parcelación distorsionan los marcos de plantación hasta hacerlo irregular en los terrenos más abruptos.

Podemos establecer dos niveles en función del marco de plantación. Las parcelas con 60-80 olivos por hectárea son centenarias; sin embargo las que se plantaron a principios de siglo tienen un marco más amplio con 40-50 olivos por hectárea. Los marcos de plantación son de 11 a 15 metros de marco real. Estas plantaciones se están doblando, pasando de 40-50 árboles por hectárea a 100 árboles.

El sistema de plantación también ha variado con la época y localización del cultivo.

Técnicas de cultivo:

El olivar en la zona de producción es de secano. El único aporte de agua que se le viene dando es el riego de las estacas durante el primer verano después de la implantación del cultivo.

Entre los cuidados que recibe el olivar, el laboreo es la práctica más extendida. Incluso las parcelas no mecanizables se siguen labrando con mulos. La práctica a realizar

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

es pasar el cultivador unas tres veces al año. Por tanto se pone de manifiesto la ausencia total del no laboreo. Los años de mucha hierba se aplica herbicida a los ruedos.

En cuanto a fertilización se refiere, apenas si se realizaba, y en la actualidad en los casos en que se lleva a cabo es de forma exigua.

Las plagas por excelencia son la mosca (Dacus Oleae) y el prays (Prays Oleallus). En junio-julio se desarrollan importantes poblaciones de mosca, debido al clima de la Sierra con inviernos suaves que permite sobrevivir al insecto al estado adulto. Normalmente para la mosca se realizan cuatro tratamientos anuales. Para el prays, que afecta a la producción y no al fruto, lo normal es dar un solo tratamiento anual cuando el olivo está en flor.

Como enfermedad la única que se trata es el repilo (Cycloconium Oleaginum), con tratamiento en Primavera, no estando generalizado el tratamiento de Otoño.

Recolección

Es necesario tener en cuenta dos factores; la época y el sistema.

La recogida comienza en la Sierra de Cádiz, dependiendo de la campaña, aproximadamente en el mes de Noviembre, finalizando en el mes de Febrero-Marzo. La recolección se realiza cuando la aceituna tiene su madurez crítica, considerando que en esta fase el fruto tiene la máxima cantidad de aceite en las mejores condiciones.

Los métodos o sistemas de recolección son diferentes dependiendo de la ubicación del olivar que se trate, tendiendo siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo, ya que la aceituna de suelo es de menor calidad, produciendo aceites de acidez más elevada y características organolépticas alteradas.

Transporte

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible. En general, se transporta en cajas con transporte a granel ó en remolques basculantes, sin que el fruto alcance gran altura.

Recepción

Las aceitunas llegan a la almazara separadas las de suelo de las de vuelo, descargándose en dos puntos diferentes. Los aceites de buena calidad son los proporcionados por el fruto sano, que será molturado a diario para evitar su almacenamiento y conservar todas sus características fisicoquímicas y organolépticas.

En esta fase se realiza un control de calidad y toma de muestras, permitiendo evaluar el estado del fruto. Las determinaciones analíticas elementales más útiles son: humedad, contenido en aceite y acidez.

Fases del proceso de elaboración:

- Limpieza y lavado.

Para la limpieza el fruto pasa por una criba en la que se eliminan las impurezas más ligeras, hojas, tallos etc.

El lavado se realiza cuando las partidas llevan barro o suciedad más impregnada, se realiza con agua, y se lleva a cabo por mecanismos de agitación.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

- Almacenamiento

Una vez limpio el fruto se almacenará hasta el momento de la molturación. Las aceitunas permanecen poco tiempo en espera, molturándolas dentro de las 24 horas siguientes a su recepción.

- Molienda

Tiene como fin la rotura de los tejidos donde se aloja la materia oleosa y debe realizarse con la mayor uniformidad posible. Se realiza normalmente en molinos de martillo. El grado de molienda dependerá de la época de la campaña y el estado de la aceituna.

- Batido

La misión del batido es reunir las gotículas líquidas dispersa en la pasta molida. Se realiza con batidoras, en ellas se echa la masa, que se calienta para facilitar la operación. Se controlará la temperatura para no alterar la calidad del aceite. La temperatura óptima es de 25-30º C en la masa final de batido. Igual se controla la velocidad y el tiempo dependiendo del estado de la masa a batir.

- Separación de las fases sólida y líquida

Se realiza normalmente por centrifugación de pastas, mediante la fuerza centrífuga que genera una rotación de aproximadamente 3.000 revoluciones por minuto

En este método existen dos sistemas:

1 - Sistema de tres fases, equipado por un decánter que posee tres salidas independientes de productos, separados durante la centrifugación y constituidos fundamentalmente por aceite, alpechín y orujo. Este sistema utiliza una determinada adición de agua caliente a la masa antes de entrar en el decánter con el fin de fluidificarla.

2 - Sistema de dos fases, posee un decánter con dos salidas independientes de productos, aceite y orujo. Este equipo no utiliza generalmente agua de adición y no produce alpechín líquido, quedándose esta fase incluida en el orujo producido.

- Separación de fases líquidas

Es el método de separación de aceite y alpechín, basado en la diferencia de densidad entre ambos. Se puede realizar con diferentes métodos. Los más utilizados en las almazaras de la Sierra de Cádiz son dos:

1 - Por Centrifugación, se basa en la separación de las diferentes fases por diferencia de densidades. Aquí debemos de tener en cuenta la fuerza del agua de lavado y que los aceites tengan un reposo antes de pasar a bodega de al menos 24 horas.

2 - Sistema Mixto, consiste en la decantación de los aceites y la centrifugación de los alpechines, en este sistema se produce una separación rápida del alpechín. No se airea el aceite al no centrifugarlo. En este punto del proceso es cuando el maestro de almazara toma las muestras del aceite para clasificar en bodega las distintas calidades.

Envasado y almacenamiento*.*

El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Naturalmente se almacena repartiendo los depósitos para los aceites de distintas calidades.

Las empresas de la Denominación de Origen “Sierra de Cádiz” utilizan en la mayoría de los casos depósitos de acero inoxidable, que permite conservar todas las propiedades del aceite de oliva virgen.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación de Origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Denominación de Origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

Todas las empresas inscritas poseen además su propia planta de envasado. Este se realiza en diferentes formatos, aunque aquel que sea amparado por la Denominación de Origen se envasará exclusivamente en vidrio.

F. FACTORES QUE ACREDITAN EL VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la Lechín, unido a las características y peculiaridades de una comarca Serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener una aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas, conocido desde tiempos remotos como “aceite de la Sierra de Cádiz.”

- **Factores Históricos:**

A continuación detallamos pasajes antiguos y extractos de diversos escritos donde se demuestra la relación de esta comarca y sus pueblos con el mundo del aceite:

Uno de los pueblos más representativos a nivel de tradición olivarera, es Olvera. Es en este cultivo en el que basan su economía, conclusión a la que se llega después de conocer el dato de que un 76% de las familias de Olvera poseen pequeñas parcelas de olivar, que suponen una renta complementaria para estas familias rurales. El nombre de esta población procede del nombre musulmán “Wubira”, que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de “oliveras”, nombre con el que se conocía en la antigüedad las huertas de olivo.

Otra de las poblaciones que componen la Sierra de Cádiz es Algodonales. Pequeña población típica de esta Sierra, posee igualmente una tradición remota en el mundo del aceite, como se demostraba en los escritos del libro Hnos. de las Cuevas. Se recoge también en las obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, que hablan que en Algodonales los aceite son primerísimos en cantidad y calidad, compensando el tesón y el sacrificio para obtener sus bondades, *“es un aceite claro, límpido y afrutado que da gloria verlo”, “riquísimo aceite”, “ el mejor de España”, “tan estimado en los mercados que suele pagarse una peseta más la arroba”.*

Resaltar también la tradición que existe en Pruna, municipio de la provincia de Sevilla, perteneciente a la comarca natural de la Sierra de Cádiz. En este municipio existe una almazara familiar funcionando en la actualidad, cuyo nombre es Aceites Blázquez. Los comienzos de ésta se remontan al año 1.886, de hecho existen documentos de cesión, con fecha 20 de febrero de 1.886, de unos terrenos para construir dicha fábrica.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1.833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, *había 4 fábricas de aceite, 2 de tejas y ladrillos, 1 de jabón, 2 herrerías, 6 molinos de aceite, 5 de harina, 1 taller de carros y 2 guarnicionerías.*

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como "*agreste, montaraz, frutado como ningún otro"*. El aceite de Zahara de la Sierra, añade, "*parece llevar el perfume de la Sierra"* y que desde muy antiguo, lo buscaban como algo muy especial, las familias adineradas de Jerez y Sevilla.

Igualmente en Zahara se ubicaban seis molinos de aceite, cinco pertenecientes a seglares y uno a eclesiásticos, que eran la principal industria que existía en esta zona.

Existían dos tipos de molinos de aceite: el de viga y el de prensa. El primero era un procedimiento lento y costoso, se necesitaba moler la aceituna dos o tres veces al menos, lo que reducía su capacidad de producción a 20-30 fanegas diarias. El molino prensa hidráulica sólo necesitaba una molienda, por lo que su producción diaria era mayor, de 150 fanegas.

Otra población de la Sierra de Cádiz, donde existía un importante número de molinos de aceite, era El Gastor. En un pequeño pueblo como éste funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Ya en el siglo XX, desde principios de siglo hasta finales de los años cincuenta, la superficie dedicada a olivar en la Sierra de Cádiz aumentó, sobre todo en la posguerra, durante los llamados "años del hambre". Pero con la crisis de los años sesenta, el cultivo del olivar empieza su decadencia, y en muchos sitios de la provincia de Cádiz fueron arrancados y sustituidos por otros cultivos. Sin embargo en la Sierra de Cádiz apenas se arrancaron porque en los terrenos donde se sitúan es difícil su sustitución por otros cultivos. Incluso fue evolucionando favorablemente en los últimos años, aumentando el número de Hectáreas cultivadas, hasta llegar a las 20.000 Has que se poseen en la actualidad.

Toda esta tradición olivarera sigue existiendo en la actualidad, suponiendo porcentajes importantísimos de su economía.

- **Factores Naturales:**

Orografía:

La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas, que imprimen su personalidad, condicionando las características de relieve, suelos, pendientes, etc. Por un lado el macizo de Grazalema, y por otra parte la zona noroeste donde se encuentra los términos de producción de olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

En la parte sur de la comarca las pendientes son más pronunciadas, superando en algunos casos el 20%.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

La zona noroeste, se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar, Algodonales, y por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Son sierras formadas por arrecifes jurásicos, rodeados de terrenos triásicos o triásicos terciarios, que descienden rápidamente hacia el Valle del Guadalete y Guadalporcún y que constituye la comarca o región de tránsito a la campiña cuando se desciende de la Sierra de Grazalema.

Como características principales de esta zona podemos destacar:

- Las pendientes de más del 20% suponen el 38%.
- La altitud de más de 500 metros supone el 90%.
- Pluviosidad de más de 600 litros/año.
- Clima continental.

Suelos:

Los suelos de la Sierra de Cádiz, son pobres admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

La vegetación espontánea en la comarca es muy variada y rica. Desde el punto de vista agronómico, hemos de indicar que las especies naturales que predominan y que constituyen los pastizales, matorrales y bosques, ocupan en general los suelos más pobres, pedregosos y con mayores pendientes.

En los municipios de la zona de producción, podemos encontrar diferentes tipos de suelos, entre los que destacan:

- La serie Trías en los municipios de Algodonales y Olvera
- La serie Mariscala y Casablanquilla en Alcalá del Valle.
- La serie Cernícalo en Zahara de la Sierra, Algodonales, Olvera y Alcalá del Valle
- La serie Grazalema en Algodonales y Alcalá del Valle.
- La serie Aljibe Forestal en Olvera, El Gastor y Pruna.
- La serie Malcocinado en Alcalá del Valle y Setenil.

Clima:

Respecto al clima, esta sierra tiene una climatología muy distinta al resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1.800 metros; constituyendo el primer obstáculo que se opone a los frentes lluviosos procedentes del Atlántico, que arriban a la península precisamente por esta zona. Esto explica que en la parte sur de la Sierra de Cádiz, se den grandes niveles de precipitaciones, teniendo una media de 2500 litros/año.

Sin embargo por no presentar obstáculos a los frentes lluviosos, la zona noroeste de la comarca tiene las pluviosidades más bajas.

El número de horas de sol verdadero o efectivo, a causa de la baja nubosidad, resulta ser de los más elevados de la península, con la siguiente repercusión en la actividad biológica que afectará a las plantas, cultivos, suelos, animales y plagas.

Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Respecto a las tormentas, éstas no suponen un elevado riesgo en la Sierra de Cádiz, habiéndose registrado una media anual de 11,8 días con mayor frecuencia en Octubre, Septiembre y Junio.

- **Condiciones de cultivo:**

El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo leñoso para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas entre

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

5 y 10 Has, en las que se cultiva principalmente olivar y como variedad más importante Lechín.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. De todas formas sí se llegan a formar verdaderas plantaciones y raramente aparece asociado a otros cultivos. También en esta zona, en las áreas más serranas, el olivar suele estar injertado a acebuches para conferirles mayor rusticidad.

Un uso muy común aún hoy día en la comarca, es el laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos. Esta práctica se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas, lo que las hace no aptas para su laboreo de forma mecanizada.

Asimismo, esta práctica permite recolectar muchos de los olivares que de otra forma serían imposible de cosechar. Además resulta una forma peculiar y típica de recolección en la Sierra de Cádiz.

La economía en la Sierra de Cádiz se encuentra determinada estructuralmente por el elemento agrícola. Es una zona con una orografía pronunciada, pero donde el sector agrícola predomina sobre ningún otro, destacando de forma especial el olivar.

En esta comarca se encuentran los principales exponentes del olivar con aprovechamiento oleícola real. Todos sus términos son poblaciones con una superficie de olivar muy representativa. No obstante, la presencia del cultivo se extiende a casi todos los términos de la provincia, pero como un vestigio de antiguas plantaciones.

Para resaltar la importancia de la comarca como zona tradicional de olivar conviene recalcar que éste representa un 85% del total de toda la provincia de Cádiz, siendo de forma general un olivar añejo, en el que encontramos olivares centenarios que demuestran la antigüedad de este cultivo en la zona.

El olivar tiene gran importancia, siendo el cultivo predominante en los municipios de Algodonales, Olvera, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Coripe y Pruna. La explotación del olivar se destina fundamentalmente a la producción de aceite, utilizándose la aceituna de verdeo para el consumo familiar y una pequeña proporción para la comercialización.

En los municipios de la zona de producción y elaboración, la actividad del olivar posee una elevada importancia socioeconómica, con un alto grado de comercialización de los productos agrarios.

La comarca se enfrenta también a la baja productividad del olivar, pero en este caso, el desarrollo de la industria transformadora (almazaras) sí es importante. El número de almazaras en este área es aceptable y alguna de ellas es de gran importancia, funcionando en la mayoría de los casos en régimen de cooperativismo, lo cual ha ayudado a mejorar la renta de los agricultores.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID

G. ESTRUCTURA DE CONTROL.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE CÁDIZ"

Polígono Industrial s/n
Antiguo edifico Cruz Roja, 11690.Olvera. Cádiz.
Teléfono:34-956-13 00 34
Fax:34-956-12 05 11
Correo electrónico: aceitecadiz@interbook.net

El Consejo Regulador cumple la norma EN 45011.

H. ELEMENTOS ESPECÍFICOS DEL ETIQUETADO.

En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen “Sierra de Cádiz.

Para que un envasador inscrito pueda etiquetar, previamente deberá presentar al Consejo Regulador el diseño de la etiqueta que desea utilizar en los envases. El Consejo Regulador, será quien apruebe cada uno de los diseños. Esta aprobación del diseño será comunicada al inscrito, quedando una copia del diseño en el Consejo Regulador la cual se adjuntará junto al expediente correspondiente.

Además, para poder expedir el aceite amparado bajo la Denominación de Origen, la envasadora-comercializadora inscrita deberá solicitar al Consejo Regulador el número de contraetiquetas correspondiente al volumen de aceite certificado. A través del impreso *"Solicitud de Contraetiquetas"*.

El Consejo Regulador llevará un listado de Contraetiquetas concedidas a cada uno de los inscritos.

La marca de conformidad (el logotipo), podrá ser reproducida por el concesionario sólo si respeta los colores, las dimensiones, la forma y los otros requisitos especificados por el Consejo Regulador en el Reglamento y las normas de uso de la marca.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, reglamento de la ley 25/1970.
- Orden de 25 de Enero de 1.994, por lo 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 productos agrícolas y alimentarios.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de Octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID