DOCUMENTO ÚNICO

"Aceite de Navarra"

Nº CE:ES-PDO-0005-0695

IGP [ ] [x] DOP

1. DENOMINACIÓN

Nombre: "Aceite de Navarra"

2. ESTADO MIEMBRO O TERCER PAIS

España

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.

3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II)

Clase 1.5: Aceites y grasas (aceite de oliva virgen extra)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Aceite de oliva virgen extra, obtenido de la aceituna de vuelo de las variedades Arróniz, Empeltre y Arbequina. Se consideran los monovarietales de cada una de las tres variedades o sus coupages, que puede provenir tanto de la mezcla de aceite, como de las aceitunas.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Los aceites presentan las **características físico-químicas** siguientes:

- Acidez: máximo 0.3º
- Índice de peróxidos: máximo 15 mEq O^2
- Absorbancia al ultravioleta (K270): máximo 0.15
- Absorbancia al ultravioleta (K232): máximo 2
- Composición ácidos grasos: mínimo de 65% de ácido oleico.

El "Aceite de Navarra" organolépticamente, es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce, conforme a los siguientes parámetros:

- Mediana del frutado (Mf): mínimo 4,0
- Mediana del defecto (Md):0
- Mediana del Amargo: superior a 1,5 e inferior a 4,0
- Mediana del Picante: superior a 2,0 e inferior a 4,0

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

_____

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

_____

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

Las operaciones de cultivo, producción y molturación del "Aceite de Navarra, deben tener lugar exclusivamente en la zona geográfica de producción contemplada en el punto 4.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado.

4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA

La zona protegida abarca 135 municipios que se relacionan a continuación, por orden alfabético:

MUNICIPIOS:

Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adiós, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas,

Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásoain, Barbarin, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparroso, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Enériz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Garinoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaria, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mélida, Mendavia, Mendaza, Mendigorría, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentin, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orísoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartaguda, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Rio, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa y el territorio de Bardenas Reales.

5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La zona delimitada climatológicamente está condicionada por tres factores determinantes:

- El encadenamiento de Oeste a Este de las sierras de Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Aláiz, Izco y Leyre, que conforman una barrera natural a los vientos húmedos del Cantábrico,

- La influencia del viento dominante del noroeste, conocido como "Cierzo".

- La latitud: entre los paralelos 41º 54´ y 42º 49´, latitud Norte.

Está integrada casi en su totalidad en la depresión del río Ebro, con altitudes por debajo de los 600 m, limitada al norte por la citada barrera a los vientos húmedos, que junto con el citado "cierzo", determinan que la pluviometría sea escasa (con la mayor parte del territorio dentro de la isoyeta 400 mm.) y con una alta insolación (2.500 horas anuales de sol despejado), con una media de más de 120 días despejados al año y con fuertes contrastes térmicos entre invierno y verano, así como diarios, siendo más acusados en otoño (18º C de amplitud).

Debido principalmente al viento "cierzo", se ve incrementada la aridez del verano y el frío del invierno.

El periodo libre de heladas es de 190 días y la primera helada de otoño tiene lugar en la segunda quincena de octubre.

Edafológicamente se caracteriza por tratarse de suelos, de moderadamente profundos a profundos, de régimen ústico hasta llegar al arídico. Están formados principalmente por margas, arcillas, yesos y calizas. Son suelos pardo calizos carbonatados, por su origen y porque no se produce descalcificación debido a la escasez de lluvias.

Factores históricos y humanos

En Navarra, los olivos forman parte del paisaje habitual desde tiempo de los romanos y el uso de su aceite ha sido vehículo de cultura y tradición, hasta conformar en la actualidad uno de los productos básicos de su alimentación.

La olivicultura navarra alcanzó su máximo desarrollo en el primer tercio del siglo XX, llegando a estar operativos más de 60 trujales, permitiendo la obtención de un aceite de calidad por lo cual los aceites navarros recibieron diferentes galardones, entre ellos un aceite de Cascante en la Exposición Universal de Sevilla en 1929.

El máximo desarrollo de la superficie se alcanzó en el año 1967 con 8.682 ha. Esta superficie fue descendiendo posteriormente hasta 2.297 ha en 1995.

A partir de esa fecha se experimenta un resurgimiento del cultivo unido a los avances en los procedimientos de extracción, a la modernización y concentración de los trujales y al importante incremento de la capacidad de molturación.

La capacidad actual de las almazaras de Navarra está sobredimensionada respecto a la producción máxima potencial, lo que permite actualmente y en el futuro la molturación de la aceituna en el momento óptimo.

La estructura parcelaria de la superficie agrícola Navarra ha estado determinada desde siempre por su carácter minifundista. Dicho carácter minifundista sigue siendo rasgo esencial en la actualidad en cultivos leñosos y especialmente en el caso del olivar. La propiedad está muy repartida, de forma que las actuales 5.344 ha se distribuyen en más de 19.500 parcelas, cultivadas por más de 8.000 olivicultores (datos del Departamento de Desarrollo Rural y Medio Ambiente correspondientes al año 2010).

El cultivo del olivo en esta zona ha sido y es un cultivo eminentemente social, apoyado en la mano de obra familiar para las distintas labores culturales y especialmente en la recolección.

En la comercialización de este aceite sigue teniendo un peso importante el autoconsumo, incluso en almazaras que no son cooperativas.

Desde antiguo, coexisten las tres variedades, Arróniz, Empeltre y Arbequina en porcentajes variables según zonas. Es muy común encontrar en parcelas de una de las tres variedades, intercalados olivos de otra variedad, sobre todo en parcelas antiguas, en la creencia que favorecían la polinización (los olivos conocidos como "machos").

5.2. Carácter específico del producto.

La singularidad del "Aceite de Navarra" se refleja en su composición química y en su perfil sensorial, tanto en los monovarietales como en los coupages, conforme a los siguientes parámetros:

- Aceites con un amargo y un picante característico, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce (amargo de ligero a medio, centrado en valores de 1,5 a 4,0 y picante de ligero a medio, centrado en valores de 2,0 a 4,0).

- Aceites de frutado medio a intenso, con valores mayores a 4,0 y con notas verdes.

- Aceites con un porcentaje de ácido oleico superior al 65%.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

Las características peculiares del "Aceite de Navarra" descritas en los apartado 3.2 y 5.2 del presente documento se deben principalmente al grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, que son los factores que afectan a la composición en ácidos grasos del "Aceite de Navarra", determinando una proporción de ácido oleico superior al 65%.

La recolección temprana de la oliva, con grado de maduración relativamente verde para evitar las tempranas heladas, y las condiciones edafoclimáticas (suelos calizos, clima seco y soleado debido a la barrera montañosa y al viento "Cierzo") dan lugar a unas extraordinarias cualidades organolépticas, que se definen por una mediana del atributo frutado superior al 4,0con notas verdes.

La recolección de la aceituna en el grado de madurez idóneo –relativamente verde (menor de 4, en escala de 1 a 10)- y que influye directamente en las cualidades organolépticas propias del "Aceite de Navarra", es posible gracias a los factores naturales propios de la zona:

- las fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración que permiten una maduración paulatina y escalonada de las tres variedades.

así como a los factores humanos propios de la zona:

- la dispersión de la propiedad (minifundismo) y la disponibilidad de la mano de obra familiar.

- la capacidad sobredimensionada de las almazaras que permite la subsiguiente molturación de las aceitunas en el momento óptimo.

Todos estos factores han dado lugar a la existencia de un aceite con características propias, tanto en su composición química como en su evaluación organoléptica.

ENLACE AL PLIEGO DE CONDICIONES PCACNA25.NAVARRA.ES