

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "ACEITE MONTEIRRUBIO"

.A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) "Aceite Monterrubio".

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

a) Características varietales

1.- Variedad "CORNEZUELO"

Esta denominación hace referencia a la forma curvada del fruto. Son sinonimias las denominaciones "Cornachuela" y "Corniche Real".

Variedad de floración y maduración medias. Es muy apreciada para aderezo casero por su buena calidad de fruto debido a la finura de su pulpa. Es muy susceptible a la tuberculosis y bastante al repito. Diversos autores coinciden en considerarla resistente al frío y con aceite de excelente calidad.

Es una variedad poco vigorosa, con un contenido graso medio-alto (20-25%) y fácil extractabilidad. Es característico en su aceite el nivel de Índice de Peróxido relativamente alto, sin una baja estabilidad al tener contenidos en polifenoles y en ácido graso oleico medio-bajo mientras que el ácido linoleico es medio-alto. El contenido en ceras es igualmente bajo.

2.- Variedad "PICUAL"

Hace referencia esta denominación al ápice apuntado que presenten sus frutos. Son sinonimias de "Picual" las siguientes denominaciones: "Jabata", "Marteña" y "Marcona", entre otras.

Es una variedad vigorosa, 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 suelo. Sin embargo, es poco resistente a la sequía y a terrenos calizos.

Su época de foliación es media asegura normalmente un cuajado suficiente en autopolinización. Madura precozmente y el fruto tiene baja resistencia al desprendimiento, aunque aguanta en el árbol hasta la reelección. El fruto es de tamaño mediano, con elevado rendimiento graso (25-30%) y extractabilidad media-alta.

El aceite que origina presenta unos parámetros físicos-químicos elementales en niveles normales y además una estabilidad alta, mayor que la producida con la variedad "Cornezuelo", conteniendo un nivel igualmente alto de polifenoles así como de ácido graso oleico en detrimento del linoleico que presenta unos niveles bajos.

Es una variedad tolerante a tuberculosis y es muy afectada por repito, mosca y sequía en suelos arcillosos.

3.- Variedad "MOLLAR"

Sinonimia de "Verdial de Badajoz".

Variedad de producción media y constante. Su fruto es apreciado para aderezo en verde y en negro, pues su pulpa es fina y se desprende bien del hueso. Su contenido en aceite es medio y de buena calidad.

Su maduración es muy precoz y tiene tendencia a una caída de frutos en precosecha. Es susceptible a repito muy susceptible a tuberculosis.

Se considera rústica por su adaptación a suelos pobres y a la sequía, pero es susceptible al frío invernal. Su capacidad de enraizamiento es baja

4.- Variedad "CORNICHE"

Los datos que se tienen hasta la fecha indican que es una variedad próxima a "Cornezuelo" y por tanto parecida en sus características. Los olivicultores de la zona distinguen ambas variedades por sus características morfológicas, existiendo también diferencias en los aceites que originan. Si bien la fecha de maduración y el contenido graso y extractabilidad son bastante semejantes, otros aspectos como la estabilidad, contenido en polifenoles y ácidos grasos difieren notablemente, con niveles inferiores. El contenido en ácido graso oleico es de un nivel medio-alto, mientras que el ácido graso linoleico presenta niveles más bajos.

5.- Variedad "PICO-LIMÓN"

Esta denominación hace referencia a la presencia de un pezón conspicuo en el fruto.

Variedad productiva. Es apreciado tanto para molino cerco para aderezo casero. Su época de floración media. Es muy susceptible a los ataques de mosca y prays.

Se le considera un aceite de excelente calidad (M.º de Agricultura, 1975).

6.- Variedad "MORILLA"

Sinonimia de “Manzanilla Cacereña”.

Es variedad poco vigorosa, de fácil enraizamiento y gran adaptación a suelos pobres y zonas frías. Su época de floración es temprana, y es considerada auto compatible y con bajo porcentaje de aborto ovárico. La maduración de sus frutos es precoz e irregular, presentando baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita su recolección mecanizada

Muy interesante por su doble aptitud, para aderezo y para almazara, precocidad de entrada en producción y productividad, elevada y constante en condiciones normales de cultivo. El contenido en aceite es bajo, aproximadamente un 15% sobre materia húmeda. Es muy apreciada para aderezo, tanto en verde como en negro, por la calidad de su pulpa.

7.- Variedad “CORNICABRA”

Se considera una variedad de gran capacidad de adaptación a suelos pobres y zonas secas y frías. Sus frutos presentan una maduración tardía y elevada resistencia al desprendimiento que dificulta su recolección mecanizada. Es especialmente sensible a *repilo* y tuberculosis.

Es apreciada por su elevado rendimiento graso y por la calidad de su aceite, de excelentes características organolépticas elevada estabilidad.

b) Características fisicoquímicas y organolépticas

El aceite de Oliva Virgen Extra “Aceite Monterrubio” presenta las siguientes características:

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

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

C) ZONA GEOGRÁFICA

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

De estos dieciséis términos municipales, trece pertenecen a la comarca de La Serena, dos (Sancti-Spíritus y Garlitos) pertenecen a la comarca limítrofe de La Siberia, y uno (Peraleda del Zaucejo) pertenece a la comarca Campiña Sur, también colindante con la de La Serena.

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

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

Trazabilidad:

En todas las fases de producción, elaboración y envasado se lleva a cabo la trazabilidad que permita comprobar el origen del aceite de la DOP. Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto se tiene que llevar a cabo lo siguiente:

- Un registro de las explotaciones de olivares.
- Un registro de las industrias almazaras.
- Un registro de las industrias envasadoras y/o comercializadoras.

Autocontrol de los operadores inscritos:

Los operadores inscritos llevan registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

Control y certificación:

La DOP se somete a los controles de un Organismo de control (ver apartado de “Estructura de control”). Dicha entidad verifica el cumplimiento del sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad y el proceso de elaboración y del producto acabado. Con este objeto audita el sistema productivo o de elaboración de las explotaciones o industrias y comprueba su aptitud para ser operador, realizando controles periódicos, que incluyen en todo caso la revisión de la documentación y de la comprobación de la calidad del aceite envasado. Finalmente adopta las decisiones relativas a la certificación de las industrias de acuerdo con lo establecido en la Norma

EN ISO/IEC 17065:2012 (o norma técnica que la sustituya). Cuando no se cumplan los requisitos de este pliego de condiciones, no podrá comercializarse aceite bajo el amparo de la DOP “Aceite Monterrubio”.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Según las producciones medias comarcales establecidas a efectos de la P.A.C. (Política Agraria Comunitaria), la comarca de La Serena cuenta con una producción por árbol de 10 kilogramos. Según este dato, y tomando una media de 150 olivos/ha en la comarca, debemos considerar una producción media de 1.500 kg/ha, superando en la realidad esta media y situándonos en torno a los 1.700- 1.800 kg/ha (datos conseguidos por encuestas a olivicultores de la zona).

El cultivo, tradicionalmente, pasa por las siguientes técnicas culturales:

a) Laboreo: cada vez está tendiendo a ser más ligero, reduciéndose a algunos pases del cultivador, si bien en algunas zonas se practica el "no laboreo".

b) Abonado: antiguamente, el único abonado que se realizaba era el orgánico y utilizaban estiércol de cerdo, Se efectuaba, y aún sigue siendo así, inmediatamente después de la recolección. Actualmente existen dos tipos de abonado:

- Mineral: Se aplica por vía foliar y al suelo.
- Orgánico: Se aplica directamente al suelo, siendo el producto más utilizado el estiércol de cerdo.

c) Poda: Se efectuaba y se efectúa después de la recolección, extendiéndose desde febrero a finales de marzo. En la actualidad, se poda de forma manual y mecánica, no siendo ésta muy agresiva. Se dejan dos o tres ramas principales y se tiende a abrir la copa del árbol limpiando el interior y evitando los portes altos con el objetivo de favorecer la recolección. La última tendencia en esta técnica es evitar las "bajeras" de la oliva con la intención de facilitar la recolección mecanizada. Antiguamente la poda era más agresiva y más espaciada en el tiempo.

d) Deschuponado:

Conocido también como desvareto, es una técnica que desde muy antiguo, se ha venido realizando una vez al año, (finales de verano) o dos veces (principios y finales de verano) y que consiste en la eliminación, por parte del agricultor, de los brotes que arroja el olivo a ras del suelo.

Para la realización de esta labor se emplea como herramienta un utensilio mecánico llamado "piqueta". Esta herramienta dispone de un mango de madera y dos bocas opuestas, una de ellas

plana simulando un martillo y la otra aguzada. Cuando los "chupones" (también llamados varetas, bretones, etc.) están muy desarrollados, se utiliza para esta labor el "hacha", otra herramienta, normalmente de acero y con mango de madera, cortante con una cuchilla en forma de pala.

e) Riego: La mayoría de los olivares se cultivan en secano. Aunque antiguamente el olivar no se regaba, la tendencia actual es la implantación *de* riego localizado, utilizando pozos de sondeo.

El agua se encuentra a distintas profundidades, desde los 40 hasta más de 100 m., no obstante no existe excesiva dificultad para encontrarla en el subsuelo a través de corrientes subterráneas.

El sistema empleado es el "riego por goteo", con goteros autocompensantes y tuberías de polietileno y PVC. La colocación de las tuberías es variable, algunas veces van enterradas y en otras no. Los sistemas de filtrado son de malla o de arena y grava, principalmente.

La calidad de las aguas es, por regla general, "buena", sin demasiada concentración de minerales y con un pH casi neutro.

d) Recolección: Desde muy antiguo se ha realizado de forma manual, y aún se efectúa en la actualidad. No obstante, ya existe la recolección mecanizada (a través de vibradores con o sin paraguas). Elevándose a cabo en cada vez más superficie olivarera.

Bien es sabido que la recolección no es una fase u operación del proceso de elaboración, pero sí influye notablemente en la calidad de los aceites obtenidos. Uno de los aspectos clave es el tiempo que ha transcurrido entre la recolección de las aceitunas y la elaboración del aceite. Para obtener aceites de olive vírgenes acogidos a la Denominación de Origen "Aceite Monterrubio", es muy importante que transcurra un plazo no superior a sesenta y seis horas entre la recolección de las aceitunas y la extracción de sus aceites; si bien, este plazo lo establecerá cada año el Consejo Regulador, basándose en las características de la cosecha y en las condiciones ambientales.

Para la elaboración del aceite de oliva, no se utilizan aceitunas caídas al suelo, sino que se usan las cogidas directamente del árbol, por lo que podemos deducir que la forma de recolectar también influye en la calidad de los aceites obtenidos.

La aceituna es recogida en el momento de su madurez óptima, es decir, cuando el fruto tiene la máxima cantidad de aceite y sus mejores características. Para conocer, de forma aproximada, cual es este momento, es necesario que se realicen análisis periódicos de las aceitunas.

Todos los aceites acogidos a la Denominación de Origen se elaboran en la zona de producción y se utiliza un 90% como mínimo de las variedades "Cornezuelo" y "Picual" y el resto de las variedades "Mollar", "Corniche", "Pico-Limón", "Morilla" y "Conicabra". La zona de producción de la Denominación de Origen "Aceite Monterrubio" es el único lugar donde se utilizan estas variedades en esa proporción, influyendo este hecho en su calidad única.

Otra causa importante y determinante de la calidad de este aceite es el hecho de la buena sanidad que presentan las aceitunas, existiendo en la zona de producción ATRIAS (Asociaciones para el Tratamiento Integrado en la Agricultura) cuyo cometido es obtener aceitunas libres de cualquier ataque.

Los procesos utilizados para la obtención del aceite de oliva son:

- 1.- Proceso discontinuo o tradicional
- 2.- Proceso continuo o de fases.

1. Proceso discontinuo o tradicional.

Con este sistema, las aceitunas pasan por una primera fase en el campo, realizada directamente por el agricultor que es el CRIBADO de las mismas llegando en este caso a las almazaras limpias de materias extrañas (hojas, piedras, etc.),

Una vez en la almazara se someten a un LAVADO, antes de pasar al TRITURADO o MOLIENDA. Este sistema consiste en utilizar unos conos de granito que giran sobre una piedra circular también de granito, realizándose la molienda de las aceitunas, obteniéndose una pasta.

La duración de la molienda y del mezclado es decisiva para la calidad del aceite y debe adaptarse a la variedad utilizada.

A continuación se realiza la EXTRACCIÓN por presión, siendo el instrumento más antiguo la prensa, tal cual trabaja sobre una pila de estratos de pasta y capachos (de esparto). El aceite y el agua pueden salir por los bordes o por un canal central, quedándose el orujo en los capachos.

Tras la extracción se desmonta la carga, el aceite se separa del agua por decantación, denominándose a esa agua "alpechín", pasando el aceite a su posterior ALMACENAMIENTO.

2. Proceso continuo de fases

Con este sistema llegan las aceitunas a la almazara sin haber pasado por el cribado que realiza el agricultor en el campo, sino que, es en la propia almazara donde se las somete a un proceso de LIMPIEZA, utilizando sistemas de ventilación (limpiadores de aire para la separación de objetos menos pesados que las aceitunas) y posterior LAVADO (mediante lavadores que utilizan el agua como medio de solubilización de los cuerpos más pesados que las aceitunas).

A partir de aquí comienza la MOLIENDA o MOLTURACIÓN, realizándose en la denominada "batidora", que consta de un sistema giratorio de cuchillas entrelazadas. Con la molienda conseguimos la pasta a la cual se añade agua caliente para facilitar la EXTRACCIÓN del aceite,

que es la siguiente fase. Ésta se realiza POR CENTRIFUGACIÓN pudiéndose utilizar centrífugas horizontales y verticales.

Para separar el aceite del alpechín se somete a varios pases de centrifugación. Posteriormente se LIMPIA EL ACEITE DE IMPUREZAS mediante un SISTEMA DE RECAPTACIÓN.

Una vez limpio el aceite se procede a su ALMACENAMIENTO, en donde deben darse las siguientes características:

- Tª de 15 – 25 °C dentro de la bodega.
- Ausencia de radiaciones.
- Ausencia de residuos de alpechín.

Recipientes de acero inoxidable, que es el mejor material que se puede utilizar.

Por último se realiza el ENVASADO, envasándose el aceite en función de sus distintas calidades. El envasado del aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida “Aceite Monterrubio” deberá realizarse en la zona geográfica delimitada pues así lo determina la agrupación solicitante. Esto es necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control de todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

Dicha finalización tiene lugar cuando el producto certificado recibe en su envase la contraetiqueta numerada que garantiza su calidad y origen, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, cuyo ámbito de competencias viene delimitado en su Reglamento, de la siguiente manera:

- I. En lo territorial por la zona de producción.
- II. En la razón de los productos, por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, almacenado, envasado, circulación v comercialización.
- III. En la razón de las personas en las inscritas en los diferentes registros.

Por lo tanto, el envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada en el apartado C de este Pliego o de Condiciones, para asegurar la trazabilidad y garantizar el control en todo el proceso por parte de la Estructura de Control y salvaguarda la calidad del producto protegido.

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

Este sistema continuo se puede ejecutar en dos o tres fases, definidas éstas por los productos finales obtenidos. Así, en dos fases se obtiene aceite y alperujo (alpechín + orujo), y en tres fases conseguimos aceite, orujo y alpechín.

De estos dos procesos el más importante es el *sistema continuo* por ser el más utilizado y con el que se consiguen mejores rendimientos, sí bien en algunas almazaras de la zona, existen combinaciones de ambos métodos,

F) VÍNCULO

1. HISTÓRICO

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

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

La primera referencia escrita que tenemos del olivar en la zona de producción data de 1.791, en el libro "Viajes de la Serena", de Antonio Agúndez Fernández, quien, refiriéndose a Monterrubio de la Serena, recoge que la preocupación del Ayuntamiento y naturales del lugar está la ampliación de las labores que se efectuaría en los baldíos comunes con las 5 villas de Benquerencia, donde existían muchos espacios llenos de jaras, chaparros, arbustos y, sobre todo acebuches, cuya abundancia propició el injerto del olivo.

Actualmente, el olivar es el segundo cultivo más importante, tanto en superficie como en producción detrás de los cereales. Ocupa una extensión aproximada de unas 18.900 ha, lo que supone alrededor del 15% de las tierras de labor, si bien en algunos municipios como Benquerencia de La Serena, Monterrubio de la Serena y Zarza-Capilla, puede hablarse de un verdadero monocultivo.

2. NATURAL

La combinación de factores como son las particulares características edafológicas y climáticas de la zona, la perfecta sintonía del cultivo con la naturaleza, el asentamiento poblacional, un importante desarrollo social y económico y una cultura amargada en el Cultivo del olivar, hacen posible que en

la zona productora objeto de la D.O.P. "Aceite Monterrubio" se obtenga un producto como este aceite de oliva virgen extra, diferenciado y al místico tiempo apreciado por críticos y consumidores.

La zona de influencia y donde tiene su ámbito de actuación la D.O.P. "Aceite Monterrubio" está enclavada en el extremo oriental de la Baja Extremadura, sobre las estribaciones de Sierra Morena. Las formas son quebradas y las alturas poco importantes, muy próximas ya a los dominios cordobeses de Los Pedroches.

Los olivares se difuminan entre encinares y fincas cerealistas, con importante incorporación de monte bajo en las zonas elevadas de las sierras, paisaje típico como se puede deducir de una zona mediterránea subtropical, de inviernos suaves y veranos calurosos y secos, donde las bajas precipitaciones prohíben cualquier otro tipo de explotaciones agrícolas.

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

a) Orografía.

El relieve se caracteriza por un predominio de las zonas planas y desgastadas, producto de una larga e intensa actividad erosiva, sobre las que destacan algunas elevaciones y montes islas, labrados sobre materiales resistentes a la acción de los agentes erosivos.

La altitud media oscila entre los 300 y 500 metros. Un pequeño porcentaje del territorio se sitúa por debajo de 300 metros y por encima de los 800 metros. No obstante existen afloramientos rocosos que dificultan los aprovechamientos agrarios.

Según lo expuesto y desde el punto de vista topográfico, se pueden observar dos niveles:

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

El punto más elevado se encuentra en la "Sierra de Tiros", con 961 metros de altitud.

Existen otras sierras de menor altura, aunque de similares características y de parecida importancia. Los cultivos del cereal, olivar y viñedo se sitúan en el fondo de los valles; en las laderas están las dehesas con encinas y grandes superficies de olivar; y en las cumbres mayores alturas se encuentran matorrales, pedrerías y canchales cuarcíticos.

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

A modo de conclusión se puede indicar que el centro y norte de la comarca de "La Serena", así como su límite por el norte (sur de la Siberia, donde se encuentran los términos municipales de esta comarca incluidos en la zona de producción) es un territorio alomado; mientras que en el sur de

la Serena y término municipal de Peraleda del Zaucejo (situado el Norte de la Campiña Sur y limítrofe con La Serena) presenta gran número de sierras.

b) Suelos:

En la zona de producción existe una gran variedad de suelos. Por un lado están los suelos desarrollados sobre pizarras, son ácidos y pobres en materia orgánica, altamente erosionables y se utilizan para embalsar agua. Por otro lado, en los sectores más llanos, se encuentran los suelos superficiales, en los que se aconseja cultivar circunstancialmente para ampliar o mejorar la superficie de pastos. Y, por último, están los terrenos de vega dedicados, en su mayoría, al cultivo del olivar, viñedo y herbáceos.

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

c) Clima.

Es Mediterráneo con ciertos matices continentales, si bien éstos se ven suavizados por la relativa proximidad al Atlántico.

En general, el régimen término es de inviernos suaves y cortos y veranos largos y calurosos. Las precipitaciones se sitúan alrededor de los 500 mm al año de media, alcanzando el máximo en invierno; si bien, se puede afirmar que en la mayor parte de la zona tenemos niveles de lluvia bastante escasos. No obstante es en otoño y en primavera cuando se produce niveles de lluvia bastante escasos. No obstante es en otoño y en primavera cuando se produce un mayor número de aguaceros y cuando existe una mayor regularidad en los mismos. Las temperaturas máximas coinciden con los mínimos pluviométricos.

La temperatura media anual oscila entre los 16 °-18 °C dándose las temperaturas más altas en las zonas con menor altitud. En verano se puede llegar a superar los 40 °C.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP “Aceite Monterrubio” compete a una Entidad que satisface los requisitos establecidos por las normas de la Unión Europea para actuar como Organismo de control. En concreto, se trata de una entidad que cumple con la

norma técnica EN ISO/IEC 17065:2012 (evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios), o norma técnica que le sustituya, y que se encuentra debidamente acreditada en los términos establecidos en el Reglamento (CE) nº 765/2008, o norma que lo sustituya, y al que la Autoridad competente (Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura) le ha delegado la tarea específica del control oficial relativo a la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP.

H) ETIQUETADO

En las etiquetas, contraetiquetas y precintos de los aceites envasados figurarán obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen “Aceite Monterrubio” y los datos determinados en la Legislación aplicable.

La Etiqueta ha de indicar, claramente, el origen del producto.

Serán motivo de infracción la indebida utilización de etiquetas y la falsificación de las mismas.

D.O.P. “Aceite Monterrubio”

LOGOTIPO



ACEITE
MONTERRUBIO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA