

PLIEGO DE CONDICIONES
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)
«ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA»/
«ACEITUNA GORDAL SEVILLANA»



Asociación para la Promoción
de las Aceitunas Sevillanas
de las variedades Manzanilla y Gordal

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La “Aceituna Gordal de Sevilla / "Aceituna Gordal Sevillana" es la aceituna verde de mesa de la variedad Gordal Sevillana o de Sevilla (*Olea europaea regalis*, Clemente) aderezada de la forma tradicional de la zona geográfica.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al “estilo sevillano”, que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La “Aceituna Gordal de Sevilla” / "Aceituna Gordal Sevillana" tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al “estilo sevillano”, originario de la zona de producción y transformación.

La "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana" se caracteriza por el gran tamaño de sus frutos, estableciéndose el calibre entre 60/70 y 121/140 frutos/kg. Otras características son el elevado peso, la forma ovoidal y asimétrica, y la alta relación pulpa/hueso.

Características organolépticas del producto elaborado:

- Color verde amarillento característico.
- Textura: Piel fina, textura firme, crujiente y no fibrosa.
- Sabor/olor: Presenta un sabor fino y delicado con equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio del producto natural o sus pastas naturales preparadas con el que se rellena el fruto.

La "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana" se clasificará en categorías Extra y Primera, y tendrá tres presentaciones comerciales: enteras (aceitunas que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos o sus pastas naturales preparadas).

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área de **producción y elaboración** (ver mapa anexo I) abarca toda la provincia de Sevilla y tres municipios de la provincia de Huelva: Hinojos, Chucena y Almonte.

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

Con objeto de garantizar la identificación y trazabilidad del producto a través de las distintas etapas desde su producción hasta su distribución y de proteger el origen de la producción, asegurando que se encuentra dentro del área geográfica delimitada en el apartado C) de este pliego:

1. La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» procederá de olivares inscritos situados en la zona de producción.
2. La empresa transformadora llevará a cabo un Sistema de Autocontrol que garantizará la trazabilidad del producto a través de los diferentes registros existentes en las distintas fases del proceso:

- En la entrada de la aceituna: Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora o receptora de las aceitunas. Este vale o albarán queda identificado a través del **Nº de Ticket** que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada, en el que se refleja la siguiente información: datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, la cantidad, el sistema de recolección manual y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).
- En la descarga: Tras realizarse la operación de pesaje y antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el envase contenedor, se procede a realizar la descarga.

En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente **registro de incidencias**.

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores, separando las aceitunas por color, tamaño y por sistema de recolección.

Posteriormente pasan al proceso de limpieza y/o preclasificación.

- En el Cocido: Una vez que la aceituna está limpia y/o preclasificada y/o seleccionada es trasladada a las cocederas, identificadas a través de un número. Mediante el **registro de llenado de las cocederas** se controla qué partidas (nº de tickets) han ido a cada cocedera.
- En la Fermentación: Una vez cocida la aceituna, se pasa a los fermentadores dónde tiene lugar el proceso de fermentación. Cada fermentador está identificado a través de su código numérico. Para cada fermentador se registra cual ha sido la fecha en la que el fermentador ha sido llenado y de qué cocedera procede la aceituna (se relaciona con el número de la cocedera) utilizada para llenar el fermentador. **Es el registro de fermentador.**
- En el clasificado: Cuando se va a proceder a clasificar aceituna, se elabora un **parte o registro de clasificado**, que incluye fecha en el que se indica de qué fermentadores se está clasificando aceituna. Una vez clasificada la aceituna ésta puede almacenarse nuevamente en fermentadores o en bombonas. En el caso de bombona, la bombona se identifica incluyendo la variedad, el calibre y el lote. En el caso de fermentadores, se sigue la trazabilidad a través del número de fermentador. Este registro de clasificado es el último que forma parte de la trazabilidad del proceso y el que permite la conexión con el control de materia prima y el destinatario de la venta.

Tras el escogido, se rechaza la aceituna con defectos ocasionados por insectos, enfermedades propias del olivar, incidencias de tipo climatológico que no son aptas para consumo (tradicionalmente llamados rehú o molestado), las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, dejando sólo las calidades extra y primera.

Tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, se rechazarán los calibres no contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

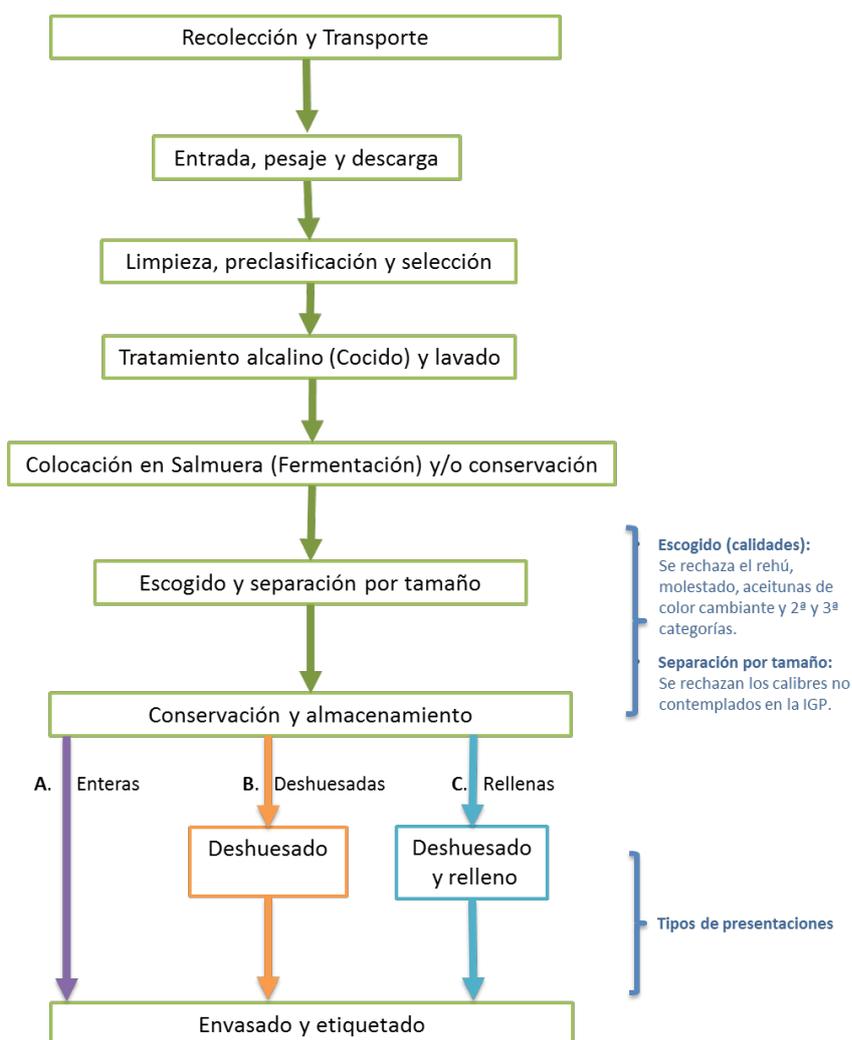
- En el envasado y etiquetado: Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la **etiqueta numerada** del Consejo Regulador, las aceitunas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

- En la expedición: Cuando el producto envasado va a ser expedido, se indica el lote en el **albarán de salida**, reflejando además el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados.

E) MÉTODOS DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

E.1. Esquema del proceso

El esquema del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», es el siguiente:



E.2. Descripción del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», verdes aderezadas en salmuera.

El proceso de producción y elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es el resultado de la combinación de la tradición y de la más moderna tecnología.

a. Recolección y transporte.

El momento óptimo de la recolección de las aceitunas verdes es cuando adquieren su máximo tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo-paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado.

La recolección de la aceituna Gordal sevillana se realiza por el método de recolección tradicional, conocido como “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina. Los operarios recogen las aceitunas manualmente y las van depositando sobre unos recipientes que llevan colgados del cuello, el “macaco”.

Tras la recogida de la aceituna, éstas se depositan en espuertas o en contenedores diseñados especialmente para que permanezcan bien aireadas y no resulten dañadas. Posteriormente se traslada, en transporte adecuado que garantice el mantenimiento de la calidad del producto contemplada en este Pliego.

b. Entrada, pesaje y descarga.

Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora y/o receptora. Este vale o albarán queda identificado a través del N° de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada.

Tras realizarse la operación de pesaje del vehículo junto con el producto, el agricultor se dirige hacia la zona de recepción y descarga. Antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el correcto estado del envase y del transporte, se procede a realizar la descarga.

En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente registro de incidencias.

Tras la inspección visual, y durante la recepción de los frutos se selecciona una muestra representativa de la que se realiza una inspección de valoración para fijar la calidad de la misma. Esta valoración, denominada escandallo, determina los principales atributos de calidad de la muestra tomada a la partida.

Los principales datos a determinar son: el tamaño y el porcentaje de defectos (molestado o rehú), porcentaje de morado, y porcentaje de suciedad (hojas, etc). A partir de estos datos se completa el albarán de entrada con los datos de la valoración. En este albarán el agricultor puede visualizar la calidad de su partida, así como otros datos generados en el

momento del pesaje como los datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, método de recogida, la cantidad y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores. Pasando después al proceso de limpieza y/o preclasificación y/o selección.

c. Limpieza, preclasificación y selección.

Cuando las aceitunas llegan a las industrias, se limpian para separar el polvo, así como las hojas, tierra y ramas pequeñas que suelen venir en los recipientes.

Posteriormente, las aceitunas se pueden pre clasificar según tamaño y se toman los datos necesarios para identificar la partida durante todo el proceso de elaboración. Esta preclasificación permite unos tratamientos posteriores más homogéneos. Durante esa fase, se pueden separar las aceitunas verdes de las moradas o realizarlo en una fase posterior.

d. Tratamiento alcalino (cocido) y lavado.

Tras la fase anterior, la aceituna pasa al tratamiento alcalino con una solución de hidróxido sódico (NaOH) a una concentración de entre el 1,3 y el 2,6 % (p/v), y durante un tiempo de entre 10 y 12 horas.

Posteriormente se lleva a cabo el lavado, cubriendo las aceitunas en agua. Puede realizarse un solo lavado de entre 12 y 14 horas o dos lavados de menor duración, de entre 2 y 3 horas el primero y de entre 10 y 12 horas.

e. Colocación en salmuera (fermentación) y/o conservación.

Una vez realizado el lavado, las aceitunas cocidas se colocan en una salmuera de concentración 10-12 % (p/v), en la que las aceitunas ya se mantienen durante las fases de fermentación y conservación.

Una vez finalizada la fermentación láctica, las aceitunas alcanzan, en equilibrio con la salmuera de conservación, unos valores óptimos que son los dados para los siguientes parámetros:

- pH < 4,2
- Sal: 8-9 % (p/v)
- Acidez libre: 0,7 -1 % Ácido Láctico
- Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual): <0,120 N

f. Escogido y separación por tamaño.

Una vez fermentada la aceituna, las partidas que van a ser clasificadas pasan directamente a las líneas de clasificación, que se separan las aceitunas por calidad y por tamaños. Este proceso de clasificación y escogido se realiza por medio de máquinas clasificadoras y/o también con mesas de escogido para el clasificado manual. Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo.

Tras el escogido, donde se rechaza el rehú, el molestado, las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, quedan sólo las aceitunas de calidades extra y primera. Y tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, sólo nos quedan los calibres contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

g. Conservación y almacenamiento.

Una vez que las aceitunas están clasificadas por tamaños y calidades, son almacenadas en bombonas o devueltas a los depósitos hasta su expedición, bien a granel (en bombonas o cisternas), o bien hasta su envasado como aceituna entera o pasando previamente por los procesos de deshuesado como aceituna deshuesada o del proceso de deshuesado y relleno como aceituna deshuesada y rellena de productos naturales o sus pastas.

Durante toda la fase de fermentación y conservación se procede a una limpieza de las bocas de depósitos, retirada de los velos superficiales en los fermentadores y la limpieza de los fondos de los mismos. La periodicidad con la que se lleva a cabo esta limpieza dependerá de las condiciones ambientales.

Las tres presentaciones posibles de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» contempladas en este Pliego de Condiciones, dan lugar a dos procesos o fases intermedias antes de la fase de envasado. Estas son: el deshueso, y el deshueso y relleno.

h. Deshueso.

Parte de la aceituna clasificada y almacenada se deshuesa en máquinas antes de ser envasada.

Durante esta operación de deshuesado se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado deshuesado.

Tras el deshuesado, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminados aquellas aceitunas mal deshuesadas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

i. Deshueso y Relleno.

Parte de la aceituna se deshuesa y rellena antes de ser envasada.

Durante esta operación de relleno se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado.

Tras el deshueso y relleno, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminadas aquellas aceitunas mal rellenas, no rellenas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

j. Envasado.

Existen dos tipos de envasado:

- El producto sin pasteurizar. Es aquel que se envasa de forma artesanal sin procedimientos mecánicos y sin pasar por el procedimiento de pasteurizado. La materia prima que se emplea para la fabricación del envase es polipropileno y Pet.
- *Los productos de conserva pasteurizados.* Son aquellos que se envasan de forma mecánica en la línea envasadora y se pasa por la línea de pasteurizado. El proceso es totalmente automático y su vida en el envase es más duradera debido al proceso de pasteurización. Los productos se envasan en dos tipos de envases: hojalata y cristal, que a su vez también se presentan en distintos tamaños y pesos.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

F.1. Carácter específico de la zona geográfica.

- Elementos naturales.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», también conocida como Sevillana, se cultiva casi exclusivamente en la provincia de Sevilla, especialmente por las comarcas del Aljarafe, La Vega y La Campiña, existiendo también alguna plantación en la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las marismas del Guadalquivir, como Hinojos, Almonte y Chucena.

La zona de extensión de esta variedad está englobada en el Valle del Guadalquivir y va desde la campiña sevillana de extensas llanuras hasta relieves de tipo medio incluidos en la zona Sur de la provincia, predominando las primeras con fincas de grandes extensiones donde predomina el olivar.

El Valle del Guadalquivir obedece al típico clima mediterráneo con temperaturas altas, fuerte insolación, veranos muy cálidos; llegando a registrar las temperaturas más altas de la Península Ibérica; y precipitaciones irregulares de tipo intermedio.

- Elementos Históricos.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», es el reflejo de una historia y una cultura de domesticación del medio a través de lógicas de aprovechamiento de las poblaciones locales. Existen pocas aceitunas, como las contempladas en este Pliego, donde su aplicación principal, el verdeo, haya mantenido una compleja red de relaciones, valores sobre el medio natural, técnicas y conocimientos prácticos, tradiciones etc; y, en definitiva, una cultura local.

Hemos encontrado resquicios escritos que dictan una reducida y esporádica comercialización ya en épocas romanas y árabes. Según el tomo II de *“Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios en Andalucía”* puede establecer su origen en Italia donde a partir de unos plantones se trasladaron a la población de Dos Hermanas a mediados del siglo XIX. Esta hipótesis apoya la tradición olivarera anticipada que poseía este municipio respecto a otros del territorio sevillano.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y su proceso de recolección manual y de elaboración artesanal, es un producto típico vinculado fuertemente a la zona del Valle del Guadalquivir, con un marcado carácter latifundista. En la Andalucía bética se llaman haciendas de olivar o sólo haciendas a las explotaciones agrícolas tradicionales dedicadas al cultivo del olivo y la elaboración de la aceituna de mesa. La edificación en las haciendas constituye un amplio conjunto, correspondiendo a sus distintas funciones, de fábrica agrícola y de residencia señorial temporal.

Tanto los romanos como luego los árabes ya las comercializaban pero en cantidades reducidas y esporádicas, al no conocerse entonces un método para su conservación por un espacio superior a los dos o tres meses.

Por tanto, aunque la utilización de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» como aperitivo es inmemorial, la génesis de la industria actual es la exportación. Fue a finales del Siglo XIX cuando se logra ya prepararlas a escala industrial mediante un estilo originario de la provincia de Sevilla y aplicado desde sus inicios a esta variedad de aceituna, con un sistema ya definido para su conservación, el aderezo, y comienza a exportarse a Estados Unidos.

El gran auge de la producción de aceituna de mesa es reciente y la escasa que pudiese haber antes del siglo XX, se localizaba tradicionalmente en la provincia de Sevilla.

En 1936 “la gran zona del valle bético” -desde Brenes y Carmona hasta Almensilla y Utrera- ya produce casi la totalidad de la aceituna Manzanilla y Gordal que fomenta

la industria de fabricación de conserva que abastece la exportación y el consumo interior (DH, 1936: 2-3).

La etapa franquista reveló una temprana integración mercantil para el consumo directo de aceitunas, mientras que la exportación de aceite de oliva era coartada por la Comisaria de Abastecimientos y Transporte (Infante Amate, 2014: 212). Muchos territorios sevillanos, y más concretamente los territorios del Aljarafe, aprovecharon esta situación para reconvertir su olivar destinado a almazara hacia variedades de verdeo.

La productividad de verdeo de esta variedad seguía aumentando y se vendía buena parte de sus frutos como aceituna para consumo en la provincia de Sevilla, sin embargo, el resto de Andalucía mantuvo la tradición oleícola. Entre las campañas de 1964 y 1993 la producción de aceituna de mesa al estilo sevillano ha oscilado entre 25.500 t. en el año 1964 y 286.300 t. en 1984. (Pierluigi Villa, 2007).

- Elementos Humanos.

El proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es específico de la zona geográfica sevillana y área colindante de la provincia de Huelva. Las condiciones artesanales basadas en el esfuerzo manual y en la habilidad de los agricultores para recoger el fruto a través de la técnica del “ordeño”, se ha mantenido invariable a lo largo de los años. Los agricultores en relación con su medio natural aguardan en la memoria los métodos de poda, los tiempos y las formas de realizar esta recolección que tanto difieren en otras zonas, al igual que lo hacen de la industria asociada a almazara.

Sin duda, la calidad de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» se debe, en gran parte, a las técnicas y manejo del producto en dos fases fundamentales del proceso de elaboración, propias del área geográfica.

Por un lado, en el momento de la recolección. Son frutos que se recogen mediante la técnica del “ordeño”, es decir, manualmente se toma el fruto del árbol un poco antes de su maduración (envero) con objeto de evitar golpes y posibles daños al fruto. Este tipo de recogida es un aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia.

Por otro lado, en la fase de elaboración. El modo de elaboración o preparación comercial por excelencia, que cubre el mayor porcentaje del mercado nacional e internacional es originario de la zona de producción y elaboración contemplada en este Pliego y por ello pasó a denominarse "estilo sevillano". Los frutos son sometidos a un tratamiento alcalino y acondicionados posteriormente en salmuera, sufriendo una fermentación láctica natural que consigue la eliminación del glucósido amargo oleuropeína.

De tal manera se ha asociado este método de elaboración con la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y con su zona de origen, que la

denominación “a la sevillana” estaba recogida en la antigua normativa española sobre elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa, siendo eliminada tal expresión en normativa más reciente, precisamente para no entrar en conflicto con la normativa europea relativa a denominaciones de calidad.

La excelente calidad y el tamaño del fruto de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» hace que goce de buena imagen en el mercado exterior, no en vano, más de la mitad de la producción de este producto se orienta a la exportación. Mucho ha ayudado la variedad de presentaciones comerciales existentes, sobre todo el relleno. En las fábricas sevillanas se extrae el hueso y se procede al relleno con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, aceituna, anchoa, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparras, etc) o rellenas con sus pastas naturales preparadas. Pero sin duda es el relleno de pimiento y anchoas los más utilizados.

- Elementos Económicos y Sociales.

Sobre este sector recae la responsabilidad de muchos años de historia, de muchas familias a su cargo y de comarcas viviendo de sus actividades principales.

Dos aspectos fundamentales a resaltar de este sector, por su repercusión social y económica en la zona geográfica, son:

- El olivar es un cultivo que en muchas zonas es casi un monocultivo, principal y difícilmente sustituible por otros, por razones tanto agronómicas como sociales.
- El sector de la aceituna de mesa es un sector que emplea una gran cantidad de mano de obra tanto en el mundo rural como industrial. La conjunción de estos dos factores (rural e industrial) y el hecho de que se realice todo el proceso (producción y comercialización) en las mismas comarcas donde se produce, hacen que el tratamiento de este producto sea realizado con mayor conocimiento y cuidado y, además, permite la fijación de la población al territorio como principio básico del desarrollo rural.

Pero nada de ello hubiera sido posible sin la dedicación y esmero que los tradicionales «maestros aderezadores» pusieron para conseguir este producto exquisito que tan justificadamente obtuvo reconocimiento general. Las minuciosas observaciones, la sensibilidad para detectar la influencia de las diversas variables, el cuidado con el que se trataba el fruto, la ternura y el cariño con que se referían al mismo y seguían su marcha a lo largo de todo el tiempo que duraba el «curado», hacían de esta profesión un mito, cuya herencia fue cuidadosamente transmitida de padres a hijos” (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

F.2. Carácter específico del producto.

Las especiales características físicas de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», hacen que sea la variedad de aceituna más apreciada en el

mundo como aceituna de mesa, por su tamaño y excelente calidad para el aderezo en verde.

Las aceitunas verdes de mesa de la variedad Gordal (*Olea Europaea Regalis*, Clemente) obtenidas del fruto del olivo (*Olea Europea*, L.), recogidas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado su mayor tamaño que facilita la recolección manual tradicional conocida como “ordeño”.

Su preparación será aderezada en salmuera con fermentación láctica natural, forma de preparación originaria de la zona de referencia. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada o rellena, con calibres que oscilan entre el 60/70 a 121/140.

La aceituna Gordal de Sevilla es la de mayor tamaño de todas las variedades orientadas al aderezo y relleno. Como aceituna de mesa es muy apreciada por el gran tamaño de sus frutos y por el gran porcentaje que supone la pulpa del total del fruto. Es un tipo de aceituna que ofrece frutos muy regulares con forma ovoidal y son especialmente aptas para el aderezo por su bajo contenido en aceite.

La Gordal Sevillana (*Olea europaea regalis*) debe su nombre al tamaño de su fruto y a su zona de origen, aunque internacionalmente es más conocida con la denominación “Sevillano”. Se usa exclusivamente para aderezo, especialmente en verde, dado lo espectacular de su presentación por su gran calibre. Por la extensión dedicada a su cultivo en Sevilla (12.000 has) ocupa el cuarto lugar, sobre todo en los municipios de Utrera, Alcalá de Guadaira y Carmona.

La especificidad del cultivo de esta variedad ha traído consigo una determinada forma de vertebrar la población y la vida familiar dedicada a su cultivo, así como un vocabulario y acervo cultural compuesto de tradiciones, manejos del medio y conocimiento de transmisión oral. El auge de la aceituna gordal en territorios sevillanos coincide con los años de apogeo de la variedad Manzanilla, Infante Amate recoge estos datos afirmando que fue a partir de los años 50 del siglo XX cuando su expansión fue notable y se especializaron los terrenos de las zonas, imprescindible fueron las excelencias del terreno y los métodos de cultivo de estas zonas, especialmente de Dos Hermanas. A partir del siglo XX, las exportaciones de aceituna de mesa gordal se consolidan, de modo que en el periodo 1983/1988 fueron de 122.000 t. y en el siguiente quinquenio 132.000 t. (Pierluigi Villa, 2007)

F.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP).

El vínculo entre la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y la zona geográfica se basa en la **reputación del producto**, debida a la calidad de los frutos de los olivos gordales, su principal y casi exclusiva forma de recolección

manual, conocida como “ordeño”, aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y el estilo de aderezo, estilo originario de la zona geográfica delimitada. Así, la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», junto con la Manzanilla sevillana, es la variedad de más renombre internacional como verdes aderezadas al estilo sevillano. El fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la rivera del Guadalquivir, la campiña sevillana y la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las Marismas del Guadalquivir.

“La preparación de estas dos variedades de aceitunas de mesa es una tradición nacida en el entorno de Sevilla gracias a las especiales características que algunas variedades de estos frutos, como la Manzanilla y la Gordal, adquieren cuando se cultivan en el Valle del Guadalquivir y a las condiciones climáticas que se dan en estas zonas. La calidad alcanzada en el producto elaborado, hicieron famoso este tipo de tratamiento y acuñaron el prestigio de aceitunas de tipo verde aderezadas al «Estilo Sevillano»” (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

Conocemos una escritura del Archivo de Protocolos sevillano (9 de diciembre de 1510) que refleja la primera exportación de aceitunas a las Indias:

“Diego Rodríguez Pepino, vecino de Triana, maestro de la nao “Santiago”, fleta la dicha nao a Diego Martínez, vecino de Villalba del Alcor, para que cargue en ella cuatro toneladas tres de vino en pipas, un cuarto de aceitunas y el resto de frutas, con destino al puerto de Santo Domingo, en la “Española”. Desde hace más de quinientos años América sigue siendo la primera consumidora de aceituna mesa.

Desde entonces, las únicas aceitunas que se exportaban a EEUU eran las aceitunas Manzanillas Sevillanas y las aceitunas Gordal Sevillana, ya que se mantenía la teoría de que las aceitunas que no estuvieran “a la sombra de la Giralda”, no eran óptimas para mesa. No fue hasta mediados de los años 60 del siglo pasado, con la Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se regula la exportación de aceituna de verdeo durante la campaña 1965-66 en el punto 1º, cuando se autoriza por primera vez a los exportadores de la provincia de Córdoba y Málaga que se encuentren inscritos en el Registro Especial de Exportadores de aceituna de verdeo un contingente de 500.000 kilos de las aceitunas denominadas ojiblanco (*), cordobés y alorenas para exportar exclusivamente a los mercados de Estados Unidos y Canadá.

En el VII Congreso Internacional de Oleicultura celebrado en Sevilla en diciembre de 1924, los ponentes Olmedo y Ruiz y González Calderón, designados ambos por la Asociación de Exportadores de Aceitunas Sevillanas para formular una ponencia en dicho Congreso referente a la “Industria de aderezar aceitunas”, exponen en la misma:

“Abstenémonos de definir las aceitunas por ser producto suficientemente conocido, de forma universal, especialmente el fruto fino sevillano, que significa o representa algo de lo más típico de nuestra querida patria y que merece la más favorable

acogida mundial; que ha logrado conseguir, figurar constantemente hasta en las más selectas mesas, sin que ningún otro artículo de índole similar pueda sustituirlo; tampoco hemos de detallar sus excelentes condiciones higiénicas, reconocidas, creemos que por unanimidad, (...).

La extensión de terrenos dedicados a la producción de aceitunas para verdeo, es detalle que corresponde a las estadísticas agronómicas y a las de la Cámara Agrícola; la producción de fruto fino, dedicado a la industria de aderezar aceitunas, podemos asegurar que en años de buenas cosechas ha llegado a elevarse a veinticinco millones de kilogramos de aceitunas gordales y a cuarenta y cinco millones de kilogramos de aceitunas Gordal, o quizá haya excedido de dichas cifras, siendo la tendencia a un considerable aumento dentro de la **zona en que exclusivamente se produce, comprendida en un radio que no alcanza a cien kilómetros en los alrededores de Sevilla** y a partir de la capital de Andalucía. (Sabido es que degenera el fruto en cualquier otro terreno fuera del indicado, según resulta de los ensayos practicados en España y en el extranjero, siendo prueba evidente que cuantos estudios y trabajos han efectuado los agricultores de California para producir fruto cual el sevillano, han fracasado”).

La utilización de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» como aperitivo es inmemorial. Su elaboración artesanal ha estado ligada a las haciendas y cortijos sevillanos para un consumo local, siendo la exportación a Estados Unidos, iniciada en el Siglo XIX, la génesis de su elaboración industrial.

En el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado en 1996 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, enmarcado dentro del proyecto “Euroterroirs” financiado por la Unión Europea, con objeto de revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo a través de la elaboración de un “censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización”. En este inventario se incluye, dentro de la sección de encurtidos y conservas vegetales, a la aceituna Gordal de Sevilla (Págs. 398-399) como productos tradicionales.

En la Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía, publicado por la Fundación UNICAJA en 2006 y desarrollado por Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo y Pedro Caldente y Albert, en el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs. 273-276), describe a la aceituna Gordal sevillana analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

En la Enciclopedia Mundial del Olivo. Consejo Oleícola Internacional. Madrid. Nombra a la aceituna Gordal o Sevillana como la variedad de aceituna de mesa

española más importante junto con la Manzanilla (pág. 300), añadiendo que se cultiva principalmente en la provincia de Sevilla.

Y en el libro Las variedades del olivo generalizadas en España. Dirección General de Agricultura. Instituto de Investigaciones Agronómicas (1932) se recoge la variedad con su nombre tradicional Gordal de Sevilla.

Otras referencias a la «Aceituna Gordal de Sevilla» que demuestra la reputación de este producto en el mundo científico, culinario o turístico son:

Diario ABC de Sevilla del 4 de Octubre de 1967, edición de la mañana, pag. 63. Artículo de Juan Infante Galán titulado “Las Aceitunas”, donde dice “La aceituna sevillana es, como el jerez o el jamón de Jabugo, fruto de ese ancestral saber de milenios del alma andaluza”. Haciendo clara alusión a la Manzanilla y Gordal sevillana, únicas y principales aceitunas de mesa conocidas ya mundialmente en esos años.

Publicación de D. José María Estrada Cabezas en su libro “La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades”, editado en 2011 por la Excm. Diputación de Sevilla y la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa, nos habla en el capítulo 2 (pág. 22) sobre las variedades de aceitunas utilizadas para mesa, de la Gordal Sevillana como la variedad conocida internacionalmente con la denominación de “Sevillana”, siendo un cultivar apreciado fundamentalmente por el tamaño de sus frutos.

En la página web www.foodsfromspain.com, dentro de la sección de «products and recipies» tienen un apartado las aceituna Gordal Sevillana.

En la página web del legado andalusí, ruta de Washington Irving, <http://rutas.legadoandalusi.es/es/ruta-irving>, en su apartado de gastronomía, dice: ” La sabrosa oferta gastronómica que acompaña el transcurso de la ruta se fundamenta en la riqueza agrícola de las tierras que visita..... Los extensos olivares de los municipios sevillanos,, proporcionan excelente aceituna de mesa –con las reputadas variedades manzanillas, gordales ... del Aljarafe“.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, sita en C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112; e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

H) NORMA ESPECÍFICA DEL ETIQUETADO.

En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

Se añadirá opcionalmente a la mención anterior la expresión “Recolectadas a mano” / “hand-picked olives” / “manually harvested” dependiendo de los mercados a los que van dirigidos los productos.

Los envases llevarán el logotipo propio de la IGP, que se muestra a continuación, y unas etiquetas que irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estas etiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.



Pliego de condiciones adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 10/04/2018

Anexo I

Area de Producción y Elaboración de la IGP "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana"



Fuente:
Datos Espaciales de Referencia de Andalucía (DERA). Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (IECA).
Datos Gráficos de Declaraciones de la PAC 2005. DG. de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.
Elaboración Propia.