

## Continúa el impulso del reconocimiento europeo de la Indicación Geográfica Protegida 'Aceituna Sevillana'



### Noticias

La inscripción en el registro comunitario contribuye a la puesta en valor de la calidad de este alimento andaluz y su modelo de producción

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el inicio del período nacional de oposición a la inclusión de la **Indicación Geográfica Protegida (IGP) 'Aceituna Sevillana'** en el Registro europeo de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e IGP. Éste es un trámite indispensable para continuar avanzando en la definitiva inscripción y reconocimiento de esta nueva mención de calidad alimentaria de Andalucía.

Este procedimiento tiene como objetivo garantizar una adecuada publicación de las solicitudes de registro de DOP e IGP que se tramitan, de forma que cualquier persona física o jurídica establecida o que resida en España pueda declarar su oposición a una solicitud de inscripción si considera afectados sus legítimos derechos o intereses. Para ello disponen de un período de dos meses de duración. Los interesados en conocer los detalles de la Indicación Geográfica Protegida 'Aceituna Sevillana', pueden consultar el Pliego de Condiciones y el Documento Único de esta mención de calidad a través de la

web \_([www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html) [1]).

[www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html](http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html) [1]).

La Indicación Geográfica Protegida 'Aceituna Sevillana' ampara aceitunas verdes de mesa de las variedades Manzanilla y Gordal de las categorías "extra" o "primera", producidas y elaboradas en toda la provincia de Sevilla (105 municipios) y once municipios de la provincia de Huelva (Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor y Villarrasa).

### Materia prima y elaboración

Las especiales características físicas de las variedades Manzanilla y Gordal, hacen que sean las variedades más apreciadas y extendidas en el mundo como aceituna de mesa, por su productividad y excelente calidad para el aderezo en verde al estilo sevillano.

La variedad Manzanilla se caracteriza por la redondez de sus formas, tamaño algo pequeño y color verde pálido, su buen gusto, la pequeñez del hueso y la facilidad de separación de la pulpa del hueso, cualidad que la hace muy apreciable por el consumidor.

Por su parte, la variedad Gordal, 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 especialmente aptas para el aderezo por su bajo contenido en aceite.

El modo de elaboración de la 'Aceituna Sevillana', originario de la zona donde se producen, es una de las características que las diferencia de otros productos que se pueden encontrar en el mercado. Las aceitunas verdes aderezadas en salmuera al "estilo sevillano", como se conoce esta forma de

condimentar las aceitunas pueden tener como resultado tres tipos de productos: aceitunas enteras, deshuesadas y rellenas.

El proceso de elaboración comienza con la recolección manual antes de la maduración (envero) mediante el sistema tradicional denominado “ordeño”, evitando así posibles daños en los frutos. Posteriormente, se seleccionan los frutos aptos y se clasifican por tamaños, pasando a la fase de cocido y el lavado. La operación de “cocido” es conocida también como aderezo al “estilo sevillano”. Finalmente se procede a la conservación y almacenamiento según las características de cada variedad (con hueso, deshuesadas o rellenas).

Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

**Enlaces:**

[1] <http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/otros-productos.html>