



**PLIEGO DE CONDICIONES
DE LA DENOMINACION DE ORIGEN PROTEGIDA
"MONTES DE GRANADA"**

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) "*Montes de Granada*".

B) DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Aceite de origen vegetal obtenido a partir de los frutos sanos y maduros de olivos (*Olea Europea*) procedentes de las variedades existentes en la comarca de los *Montes de Granada*. Dicha Denominación sólo se aplicará para el *Aceite de Oliva Virgen de categoría Extra*.

B.1. Variedades de olivo existentes

Esta zona presenta gran riqueza varietal autóctona, fruto de la tradición olivarera de la comarca conocida desde tiempo inmemorial. La estructura varietal de las plantaciones actuales es el resultado de la coexistencia de un olivar antiguo (implantado en el s. XVIII y en algunos términos municipales en el s. XVI) representado por variedades autóctonas como son LOAIME, LUCIO, ESCARABAJUELO, NEGRILLO DE IZNALLOZ y GORDAL DE GRANADA (*), y la de un olivar moderno (implantado a lo largo del s. XX) representado por otras variedades como PICUAL, introducida a finales del s. XIX, o la HOJIBLANCA, introducida más recientemente (1960-1980).

(*) La variedad Gordal de Granada, aunque no es específica de la comarca, es autóctona en el ámbito provincial (BARRANCO, D. Y RALLO, L., 1984. "Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía". Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.).

Desde el punto de vista cuantitativo, y teniendo en cuenta su influencia sobre las características de los aceites de oliva Vírgenes obtenidos, las variedades citadas se consideran:

Variedades principales: PICUAL o MARTEÑA, LOAIME y LUCIO, que son las más difundidas dentro de la comarca y representan aproximadamente el 95% de la superficie total del olivar estudiado. Siendo predominante la variedad Picual, seguida de Lucio y Loaime.

Variedades secundarias: NEGRILLO DE IZNALLOZ, ESCARABAJUELO, GORDAL DE GRANADA y HOJIBLANCA, que representan aproximadamente el 5% restante de la superficie del olivar estudiado.

B.2. Características de los aceites de oliva Vírgenes producidos

Los aceites obtenidos en la zona delimitada proceden de la molturación conjunta de variedades principales y secundarias, por tanto son aceites multivarietales que se enriquecen de las connotaciones aportadas por las diversas variedades.

De las características organolépticas típicas de estos aceites, destaca el carácter fuerte que proporciona la variedad predominante ó Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se encuentra complementado por la presencia de las variedades Lucio y Loaime, que aportan suavidad tanto al olor (aromas frescos que recuerdan a frutas diversas), como al sabor (ligero amargo) y al color (verde dorado ó amarillo verdoso). Por otro lado,



algunas variedades secundarias, como la Escarabajuelo, confieren a los aceites de los *Montes de Granada* una gran carga aromática.

En conjunto los aceites de oliva Vírgenes Extra producidos en la zona tienen un aroma y sabor frutado, que recuerda a las aceitunas recién molturadas frescas ó maduras, un sabor ligeramente amargo y cuerpo en boca, cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna de partida. Su acidez es baja y sus colores oscilan en la gama del verde, desde el verde más intenso hasta el amarillo verdoso.

En cuanto a su perfil lipídico destaca el alto contenido en ácido oleico, que normalmente se encuentra por encima del 80%, llegando a veces al 83 %. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/poliinsaturados (12 a 20) y por tanto un alto valor dietético, una gran estabilidad química, aportada en gran parte por los componentes responsables del sabor amargo, que los hace más resistentes a la oxidación en comparación con otros aceites de oliva Vírgenes.

En función de la proporción de las variedades molturadas y del grado de madurez de la aceituna de partida, que a su vez está influenciado por la climatología durante la campaña, el Reglamento de Denominación de Origen "*Montes de Granada*" contempla dos tipos de aceite de oliva Virgen Extra:

* Tipo "**Frutado intenso**" con **aroma y sabor de fruta fresca**, ligeramente amargo y picante. Se obtiene a partir de aceituna sanas y maduras ó en envero recogidas a principios de campaña.

* Tipo "**Frutado suave**" con **aroma y sabor de fruta madura**. Se obtiene de aceitunas más maduras, recogidas a partir de mediados de campaña.

Ambos tipos de aceite de oliva Virgen Extra oscilan en su coloración del verde intenso al amarillo-verdoso.

Las especificaciones analíticas, básicas para un aceite de oliva Virgen Extra, tanto fisicoquímicas como sensoriales, deberán responder a los límites exigidos por la legislación vigente:

Acidez: máximo 1º (expresada en %)

Indice de peróxidos: máximo 20 m.e.q. de oxígeno activo por Kilogramo de aceite

Absorvancia al ultravioleta: K270: máximo 0.20 y K232: máximo 2.50

Humedad y materias volátiles: máximo 0.2 %

Impurezas insolubles en éter de petróleo: máximo 0.1 %

Panel Test: mínimo 6.5

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción y elaboración del producto se encuentra dentro de la Comarca natural de los *Montes de Granada*, situada dentro del sistema montañoso Bético Externo de la Península Ibérica, en concreto entre los dominios Subbético Medio a Interno (Subbética Granadina). Se encuentra delimitada al norte por las provincias de Córdoba y Jaén a través de



un conjunto de sierras de altitud próxima a 1.500 m. (Sierra de Montillana y Sierra del Trigo) y al sur por la comarca de la Vega de Granada, la cual se halla sobre un surco intrabético denominado Depresión de Granada.

Comprende los términos municipales siguientes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, el Norte del término de La Peza hasta el río Fardes, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torrecardela, Villanueva de las Torres, del término de Moclín la zona Oriental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, y del término de Albolote y Atarfe, la zona Norte comprendida en el límite natural que forman los ríos Cubillas y Colomera hasta su intersección.

La superficie total de olivar en la comarca representa 56.000 Ha, distribuida por los diferentes términos municipales que la componen que suman aproximadamente 136.000 Ha (1.363 Km²).

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada son tanto los **documentos de los controles realizados por el Consejo Regulador**, sobre las plantaciones de olivar, las almazaras y/o plantas envasadoras-comercializadoras y sobre los productos, para la gestión del proceso de certificación, como **los documentos de los controles realizados por las entidades inscritas** a lo largo de todo el proceso de producción de aceituna y obtención del aceite de oliva Virgen. Todos los documentos serán guardados en los archivos del Consejo Regulador durante un periodo de cinco años.

El Consejo Regulador, con objeto de garantizar el origen, ejecutará las fases siguientes:

D.1. Alta en los registros del Consejo Regulador

Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes registros:

- a) Registro de Plantaciones de olivar.
- b) Registro de almazaras.
- c) Registro de Envasadoras-comercializadoras.

La **solicitud de inscripción** en la Denominación de Origen *Montes de Granada* será voluntaria y puede realizarla cualquier persona natural o jurídica cuyas plantaciones, almazaras o plantas envasadoras estén situadas en la zona delimitada (apartado C). El Consejo Regulador informará a los solicitantes de sus derechos, deberes y compromisos, así como les proporcionará una descripción detallada de los requisitos mínimos exigidos y las condiciones técnicas requeridas.

Se realizará una **inspección inicial**, después de la formalización de la solicitud, a las plantaciones ó a las instalaciones del solicitante, para la comprobación del cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el Reglamento.

La **inscripción en los registros** correspondientes, de plantaciones de olivar, almazaras o envasadoras, será aprobada en reunión del pleno del Consejo Regulador, una vez



presentada la solicitud, con el informe de la inspección inicial y el resto de la documentación requerida.

D.2. Certificación de un lote

Inspecciones sobre las entidades.

Las plantaciones de olivar, almazaras o plantas envasadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador, serán sometidas a inspecciones periódicas, para seguimiento y comprobación del cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el Reglamento.

En las inspecciones sobre las plantaciones de olivar se podrán tomar datos relacionados con el estado sanitario de la plantación, con las prácticas de recolección y transporte de las aceitunas y con los tratamientos fitosanitarios realizados.

En el transcurso de las inspecciones sobre almazaras o plantas envasadoras se podrán tomar muestras de producto, además de tomar datos relacionados con la recepción de aceitunas (albaranes de entrada, procedencia, clasificación y estado de las aceitunas), con la elaboración y almacenamiento del aceite (temperatura de la masa y del aceite, y clasificación por categorías), con el volumen de producción y con la compra/venta de aceite y subproductos.

Solicitud de certificación de un lote.

La entidad inscrita solicitará, en impreso normalizado, la toma de muestras de uno ó varios lotes de producto, para realizar los análisis correspondientes y previos a la certificación. Después de la toma de muestras los depósitos serán precintados hasta el envasado ó venta a granel del aceite.

Análisis del producto.

Las muestras tomadas, representativas del lote de aceite existente en cada depósito, serán enviadas a laboratorio acreditado por la norma EN 45001 para los análisis físicoquímicos y el análisis sensorial será realizado tanto por el Panel analítico del laboratorio agroalimentario de la Junta de Andalucía en Atarfe como por el Panel analítico del Consejo Regulador (según legislación vigente).

Concesión de la certificación

Para que un lote de producto pueda ser certificado, además de cumplir con las especificaciones analíticas básicas para un aceite de oliva Virgen Extra (apartado B.2. de este documento), deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y legales establecidos en el Pliego de Condiciones, el Reglamento y Manual de Calidad.

El Consejo Regulador resolverá la concesión ó no de la certificación de un lote, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, con los resultados analíticos y con otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación de un lote de producto, este se envasará bajo el control del Consejo Regulador. El envasado del aceite virgen amparado por la Denominación de Origen deberá realizarse, exclusivamente, en las plantas envasadoras inscritas y autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo en otro caso, el derecho a la protección por la Denominación de Origen. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que además del nombre *Montes de Granada* y logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.



Una vez puesto el producto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis. También exigirá a la entidad comercializadora que contemple todas las quejas y reclamaciones recibidas de dicho producto.

Como conclusión, y a modo de resumen, se pueden destacar los siguientes elementos:

- Las aceitunas proceden de plantaciones inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, y situadas en la zona geográfica delimitada. El aceite es obtenido en almazaras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y situadas en la zona geográfica delimitada. Igualmente, el aceite es envasado en plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y situadas en la zona geográfica delimitada.
- Tanto las plantaciones como las almazaras y/o envasadoras son sometidas a inspecciones periódicas para el seguimiento y comprobación del cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el Reglamento. El Consejo Regulador resuelve la concesión o no de la certificación del producto según los datos de las inspecciones y los resultados analíticos de la toma de muestras. El producto certificado se envasa bajo el control del Consejo Regulador y los envases llevan la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que figura un número correlativo y único para cada envase.

E) ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

El proceso total de elaboración de aceite de oliva Virgen comprende las siguientes fases:

E.1. Producción de aceituna

La fase inicial de implantación del cultivo del olivar se realiza sobre todo para renovación de las plantaciones ya existentes y se efectúa habitualmente aprovechando el periodo de lluvias del otoño- invierno, bien antes en octubre o después en febrero- marzo. La técnica consiste en realizar casillas en el suelo de unos 50 cm de profundidad donde se colocan los nuevos plantones. El marco de plantación varía según la edad de la misma, así encontramos plantaciones antiguas donde los olivos están situados entre ellos a 12 m (marco cuadrado) o a 8 m (marco tresbolillo) y el número de pies por planta puede ser 2, 3 o 4. En las plantaciones más recientes el marco de plantación es de 5 x 5 m (marco cuadrado) y sólo 1 pie por planta.

La producción del cultivo depende del desarrollo y estado vegetativo del olivo y de los factores edafoclimáticos. El árbol no comienza a producir aceitunas hasta el 3º o 4º año y la vida útil de una plantación de olivar es dependiente de la variedad, en este sentido las variedades más longevas son Lucio, Loaime y Escarabajuelo, de las cuales se encuentran árboles con más de 200 años aún productivos.

Las prácticas de cultivo a lo largo del año son las siguientes:

* **Laboreo del terreno.** En primavera (marzo o abril), tras la recolección de las aceitunas, se efectúa varios pases de aperos con objeto de eliminar malas hierbas, así como las grietas y costras del suelo, evitando la pérdida de humedad y compactación del mismo. Posteriormente en la época más cálida (de mayo a septiembre) se efectúan de 2 a 3 pases con



gradas de pinchos ó rastras. En otoño (noviembre) se allana y prepara el suelo para la recogida de las aceitunas.

El cultivo con cubierta vegetal, conocido también por cultivo sin laboreo ó no laboreo, también se da pero con menor incidencia.

* **Abonado.** Esta práctica es variable dependiendo del tipo de suelo y se efectúa de forma localizada alrededor del árbol.

En primavera (marzo, abril) se utilizan sobre todo abonos nitrogenados simples. También se usan algunos abonos complejos (N-P-K), a veces acompañados de microelementos y aminoácidos. En ocasiones se recurre al abonado foliar. En otoño (septiembre, octubre) también se emplea este tipo de abonado y un abonado de fondo con abonos simples ó complejos.

* **Aplicación de fitosanitarios sobre:**

1. Plagas y enfermedades. En general debido a la altitud considerable de la comarca (800 a 1.300 m) la incidencia de plagas es pequeña, tan sólo en años más lluviosos y con temperaturas más suaves los ataques de Prays (*Prays Oleaellus*) y de Mosca (*Dacus Oleae*) pueden ocasionar daños significativos. El Repilo (*Cycloconium Oleaginum*) suele ser la enfermedad más habitual sin llegar nunca a constituir un problema.

2. Malas hierbas. El control de malas hierbas se realiza fundamentalmente mediante técnicas de laboreo. También se realizan tratamientos con herbicidas de preemergencia en primavera. En otoño se emplean herbicidas de postemergencia.

* **Riegos.** En general el olivar de la comarca es de secano en el 95% de su superficie. Actualmente, después de los últimos años de sequía, en algunas plantaciones se ha implantado el sistema de riego por goteo con objeto de regularizar la producción y se aplica desde marzo hasta septiembre dependiendo de la pluviometría.

* **Poda.** Esta técnica consiste en la eliminación de ramas y tallos improductivos (ramón) con objeto de regular el crecimiento vegetativo del olivo e incrementar su productividad. Se suele realizar cada dos años en las zonas más frías y en las plantaciones de regadío cada año. El ramón se elimina mediante incineración en la misma parcela ó bien se aprovecha como materia prima en compostaje ó para alimentación animal ya que es muy solicitado por el ganado caprino.

* **Recolección y transporte de aceitunas.** Atendiendo a la climatología la recolección comienza a principios ó mediados de diciembre y se extiende hasta febrero o marzo, dependiendo del volumen de producción. Los métodos empleados para la recogida de la aceituna de vuelo son tanto el sistema tradicional manual, por vareo, como el sistema mecanizado, por vibrado. La aceituna del suelo se recoge y se transporta por separado para ser tratada en línea independiente, pues no es apta para producir aceite amparado por la Denominación de Origen.

El transporte de la aceituna a la almazara se realiza con esmero, normalmente a granel en vehículos con remolque y en el mismo día de la recogida.



E.2. Obtención de aceite de oliva Virgen

En la obtención del aceite de oliva Virgen sólo se utilizan métodos físicos como la molturación, batido, prensado ó centrifugado y decantación. Se realizan las operaciones siguientes:

* **Recepción de aceitunas.** La entrada de aceitunas en la almazara tiene lugar en el patio efectuándose la descarga en las tolvas de recepción, preparadas para tal fin con forma tronco-cónica.

Tras la recepción de la aceituna del vuelo en la almazara, que se efectúa en línea separada de la aceituna del suelo, se somete a su transformación industrial, lo antes posible, para que los frutos no se deterioren.

* **Limpieza y lavado del fruto.** Su objetivo es eliminar restos de hojas y tallos que acompañan a las aceitunas y evitar que estos confieran un sabor excesivamente amargo y/o astringente al aceite de oliva Virgen. La limpieza se realiza mediante limpiadoras que funcionan con corrientes de aire y el lavado, que puede ser opcional, se realiza en lavadoras con agua limpia, potable y clorada.

Una vez limpio y lavado el fruto se procede a su pesada y a la toma de muestras para la determinación de su rendimiento graso y otros parámetros como acidez.

* **Molienda.** Su objetivo es romper los tejidos donde se almacena el aceite en la aceituna para poder extraerlo. Se realiza mediante molinos de martillos cuyos materiales y piezas son de uso alimentario.

* **Batido.** Su objetivo es unir las gotas del aceite de oliva Virgen, que va saliendo de la aceituna molturada, para formar una fase oleosa lo más uniforme posible y facilitar su separación posterior de las fases acuosa y sólida. Durante este proceso el control de la temperatura para las aceitunas del vuelo es muy importante.

* **Separación de fases sólida y líquidas.** Su objetivo es separar el aceite de oliva Virgen de las fases acuosa (alpechín ó jamila) y sólida (orujo ó alperujo). Se realiza mediante procedimientos que utilizan la presión (sistema tradicional de prensas), la centrifugación (sistema continuo de tres fases y/o dos fases) y la decantación.

* **Separación de fases líquidas.** Su objetivo es separar el aceite de oliva Virgen de la fase líquida acuosa (alpechín ó jamila) y eliminar los restos de partículas sólidas de pulpa y hueso (finos). Se realiza mediante procedimientos basados en la centrifugación y/o en la decantación.

* **Almacenamiento en bodega.** Una vez extraído el aceite de oliva Virgen se almacena en la bodega para su conservación y maduración hasta el momento de su envasado. Actualmente la mayoría de las bodegas en las almazaras cuentan con depósitos, conducciones y grifería de acero inoxidable, además de poseer condiciones idóneas de temperatura, aislamiento y luminosidad.

* **Envasado.** 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 tienen 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.

Se realiza en las propias almazaras que cuentan con instalaciones de envasado ó bien en plantas envasadoras-comercializadoras. El envasado se realiza en condiciones adecuadas y en envases de uso alimentario para asegurar una larga vida comercial al producto. Una vez envasado el producto debe conservarse en ausencia de luz y calor para que llegue en óptimas condiciones al consumidor.

F) VINCULO CON EL MEDIO

F.1. Histórico

La primera referencia encontrada, que habla de "terrenos montuosos" y del "cultivo del olivo" en la zona de los *Montes de Granada*, data del s. XVI al final de la reconquista, concretamente en un documento de los Repartimientos de consigna aparece una nota que dice "... a cada vecindad correspondió también una parte de las matas de olivas que, en número escaso, estaban concentradas en una haza junto al río y los alcázares, aunque también se encontraban algunos olivos dentro de las viñas y en los predios de cereales" (PEINADO SANTAELLA, 1989; La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes, Universidad de Granada).

En el s. XVII, debido a diversos factores pero sobre todo a la disminución de la población rural tras la expulsión de los moriscos, decrece el cultivo de cereales siendo sustituido por el de la viña y el olivo, así consta en los anales de Granada de HENRIQUEZ DE JORQUERA.

En este mismo siglo encontramos otra referencia bibliográfica, que data de 1634 tras la expulsión de los moriscos de Cogollos Vega (Granada), en ella se habla de "*Olivas de Marca*", refiriéndose a árboles de un gran porte que proporcionaban una cosecha de calidad (LIBRO DE APEOS DE COGOLLOS VEGA, Real Chancillería de Granada). Estos árboles, que todavía se encuentran en la actualidad (con edad de más de 500 años), corresponden a la variedad conocida como *Loaime*, nombre de origen árabe implantado por los moriscos antes de su expulsión de Granada (MARTINEZ ROBLES, 1833; COLMEIRO, 1865; PATAC et al., 1954; MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1976 b; BARRANCO y RALLO, 1984).

Del s. XVIII existe documentación en la que se refleja que la provincia de Granada solicitó al Consejo de Castilla roturar un total de 5.749 hectáreas a las que se sumaron otras tantas ilegales hasta alcanzar la cifra de 14.103 hectáreas. Entre los cultivos establecidos en estas nuevas tierras destaca la extensión del olivar, que todavía ocupaba tierras de baja calidad, a mediados de siglo evidencia el progreso del olivar granadino la profusión de plantones y estacas puestos, especialmente en la comarca de *Los Montes*, así llegó Granada a alcanzar en 1.799 el noveno lugar en cuanto a producción oleícola con 120.600 Quintales (LICERAS RUIZ, 1993).

De mediados del siglo XIX destaca una importante nota histórica (DICCIONARIO GEOGRAFICO ESTADISTICO E HISTORICO, PASCUAL MADDOZ, 1845. Reeditado por BOSQUE MAUREL, 1987) que comenta las excelencias del olivar de esta Comarca y la exquisitez de su aceite, en las que dice textualmente: "**MONTES DE GRANADA** y



aunque las aguas potables son escasas, las de los ríos Cubillas, Benalúa y Moclín se utilizan para el riego de algunas tierras de sus márgenes y produce toda clase de cereales, aceite clarísimo y exquisito, vino y todo género de semillas..... “.

Estas referencias de Benalúa y Moclín, junto con las encontradas en la zona cercana de Colomera, indican que, durante el mencionado siglo, fueron los municipios más desarrollados en el cultivo del olivo, así como en la elaboración del aceite de oliva virgen a juzgar por antiguos molinos que se encuentran en la zona, los cuales fueron instalados entre el siglo XVIII y XIX. En Colomera se conserva todavía el Molino de Galenos, cuyo sistema de prensas es un torno manual donde se emplea la fuerza humana, el Molino de La Puente, el cual aprovecha un salto de agua, y el Molino de Las Niñas, tirado por bestias. Este último se encuentra incluido dentro de la ruta del Legado Andalusi (Granada-Córdoba).

Por último es entre 1913 y 1933, la llamada “época de oro del olivar español”, cuando se produce el mayor aumento de las plantaciones y las mejoras en el cultivo para la obtención de un buen caldo de aceite de oliva virgen extra y es en este siglo cuando el olivar de los *Montes de Granada* ha tenido un proceso de incesante difusión habiendo superado bastante el ritmo de expansión medio del resto de las provincias andaluzas. Así durante la guerra civil española el olivar de esta comarca recibe un amplio impulso aumentando su superficie en un 50%, de ahí que en la actualidad muchos olivares rondan los 40-50 años de antigüedad. En 1957 se promulgan disposiciones declarando de interés nacional la conservación de las superficies de olivar, porque contribuye a la conservación del suelo agrícola. Es en los años 60 cuando se duplica la superficie de olivar en la provincia de Granada pasando de 62.202 has. A 118.365 has, y es en la zona de los *Montes de Granada* donde la superficie dedicada a este cultivo supone el 77.5% de la superficie total de suelos en producción y en la actualidad los olivares rondan los 50 años de antigüedad.

Más recientemente STÉPHANE ANGLES (1999), recogiendo datos de fuentes diversas entre ellas los anuarios de estadística agraria, publica y concluye: *“La oleicultura andaluza de la década de los noventa se caracteriza pues por una disposición geográfica más hacia el Este que en épocas anteriores, la provincia de Jaén manifiesta su preponderancia y la provincia de Granada se afirma como una gran zona olivarera”* (Evolución de la geografía oleícola en Andalucía, rev. OLIVAE nº78, Consejo Oleícola Internacional. Octubre 1999).

F.2. Natural

Las características orográficas, edafológicas, climáticas e hidrográficas de la zona son singulares y extremas, siendo el olivar, el cultivo mejor adaptado a suelos básicos con escaso contenido en materia orgánica y resistente tanto a los inviernos fríos y largos como a los veranos secos y calurosos.

F.2.1. Orografía

La comarca natural de Los Montes de Granada, y dentro de ella la zona delimitada por la Denominación, se caracteriza por una unidad morfoestructural diferenciada dentro de Andalucía Oriental. El conjunto presenta un paisaje con predominio de media montaña, alternando depresiones de unos 750 a 900 m de altitud con alineaciones montañosas dispuestas en dirección Este-Oeste, las cuales presentan altitudes máximas que oscilan entre 1.400 y 2.000 metros. La altitud media de los núcleos de población se sitúa a 900 m sobre el nivel del mar.



En general, sus paisajes exhiben formas más abruptas en los macizos calcáreos, verdaderos farallones que emergen a lo largo del borde meridional que limita con la depresión de la Vega de Granada (la alineación montañosa meridional la constituyen Sierra Arana, Sierra Obeilar y Sierra de Parapanda), junto a otras morfologías que responden a un relieve también escarpado, consistente en lomas y cerros de calizas, margocalizas y margas, muchas veces dispuestas en formaciones de flysch, las cuales originan dos alineaciones montañosas. Una de ellas presenta una disposición central, formada por Sierra del Campanario, Sierra del Rayo y Sierra de las Cabras, y la otra alineación montañosa en disposición Norte, está formada por Sierra de Lucena, Sierra de Montillana y Los Montes. Separando estas alineaciones montañosas, se hayan pequeñas depresiones fluviales sobre margas, yesos, arcillas y otros materiales poco consistentes: depresión de Iznalloz, depresión de Campotéjar y depresión de Guadahortuna.

Conforme avanzamos hacia el Este (términos municipales de Pedro Martínez, Morelábor), el paisaje tiende a suavizarse con tendencia a formar un altiplano de 1.200 m de altitud, y cuyo aspecto recuerda a la Meseta Norte de la Península Ibérica. Este Altiplano se rompe en el extremo oriental de la comarca por el valle del río Fardes, que atraviesa la zona de Norte a Sur. Este valle oriental (Dehesas de Guadix, Alicún de Ortega y Villanueva de las Torres) constituye el límite natural de la comarca por el Este, a partir del cual cambia por completo la morfología del paisaje apreciándose una orografía típica en "bad lands", verdadera síntesis del paisaje xérico del sudeste español (Norte de Granada y Almería).

F.2.2. Suelos

La edafología de los Montes presenta una considerable variedad y complejidad tipológica de suelos, que hace que no sea frecuente la aparición nítida de una determinada tipología sino más bien formaciones asociadas de suelo.

El cultivo del olivar se asienta sobre suelos situados entre altitudes de 750 m y 1.200 m, predominando los suelos procedentes de la descomposición de alguna de las variedades litológicas de caliza, ricos en materiales margocalizos erosionados de las sierras (indicadores del tránsito entre suelos del periodo terciario y cuaternario), con un contenido elevado de carbonato cálcico (mayor al 40%) y modificados posteriormente por la constante remoción agrícola superficial. Entre ellos encontramos:

Suelos menos evolucionados como los Litosoles cálcicos que se hallan en las sierras y zonas de afloramientos rocosos y situados sobre fuertes pendientes que en general no están cultivados.

Suelos de evolución media como los Regosoles calcáreos que se han desarrollado sobre materiales netamente calcáreos como las margas calizas. Son los más abundantes en toda la zona, ocupan casi el 40% de la superficie total del territorio, presentan texturas que van desde limo-arcillosa a arcillosa, bajos niveles en materia orgánica y un pH entre 7.8 y 8.4.

Suelos más evolucionados, que representan cerca del 35% de la superficie de la comarca y con una gran aptitud para el olivar, son los Cambisoles cálcicos y Luvisoles cálcicos, ambos desarrollados sobre molosas, material también calcáreo, contienen niveles de materia orgánica que pueden llegar al 2%, un pH básico entre 7.8 y 8.4 y presentan textura limo-arcillosa-arenosa. Todos los suelos mencionados se encuentran frecuentemente asociados entre ellos e incluso con Rendzinas.

F.2.3. Clima



Las características climáticas de la comarca son particulares y corresponden a un clima mediterráneo continental, destacando la gran diferencia de temperaturas entre el día y la noche y entre el verano y el invierno. Las precipitaciones medias anuales varían desde 600 a 400 mm según nos desplazamos por la comarca de Oeste a Este.

Los inviernos se extienden desde noviembre hasta marzo, son largos y fríos, con una temperatura media entre 5-6°C y una media mínima inferior a 2°C, con frecuentes nevadas como consecuencia de la gran altitud (750 a 1.300 m) y su proximidad a Sierra Nevada., y por otro lado las heladas a veces se presentan desde el mes de octubre o bien tardíamente hasta el mes de abril. Este tipo de inviernos recuerda a los de la Meseta Norte de España aún encontrándonos en el Sur. Los veranos se presentan largos y calurosos, extendiéndose desde finales de mayo hasta octubre, con temperaturas máximas superiores a 30°C, e incluso temperaturas extremas de 40°C.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen *Montes de Granada*.

Dirección: Plaza de la Constitución, 4,
18550 IZNALLOZ (GRANADA)

Teléfono: 958 - 39 70 07

Fax: 958 - 39 70 07

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Montes de Granada", cumple la norma EN 45011.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propiedad de cada entidad inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador. En ellas figurará obligatoriamente la mención "Denominación de Origen *Montes de Granada*", además de los requisitos legales en cuanto a normas de etiquetado.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido por la Denominación de Origen, irá provisto de contraetiquetas numeradas, que serán expedidas por el Consejo Regulador, y se colocarán en la planta envasadora ó almacén inscritos, y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Las contraetiquetas numeradas presentarán fondo de distinto color según el tipo de aceite amparado. El fondo burdeos se empleará para el tipo "Frutado intenso", mientras que el fondo verde inglés, irá destinado para el tipo "Frutado suave".

Se adjunta modelo del logotipo del Consejo Regulador.



I) REQUISITOS LEGALES NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de Diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 1994, por la 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.