

GOBIERNO DE NAVARRA

ECONOMÍA, HACIENDA, INDUSTRIA Y
EMPLEOCULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

PRESIDENCIA, JUSTICIA E INTERIOR

EDUCACION

**DESARROLLO RURAL, MEDIO
AMBIENTE, Y ADMINISTRACIÓN
LOCAL**

SALUD

POLÍTICAS SOCIALES

FOMENTO

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

La Unión Europea aprueba la calificación de Denominación de Origen Protegida "Aceite de Navarra"

El consejero Esparza ha manifestado su satisfacción ya que "supone un gran paso adelante en el reconocimiento de la producción de aceite"

Viernes, 02 de noviembre de 2012

El pasado 24 de octubre se publicó en el [Diario Oficial de la Unión Europea](#) el Documento Único de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de Navarra" para la inscripción de esta denominación en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen y su establecimiento definitivo como figura de calidad del más alto reconocimiento, tanto a nivel nacional como internacional.

Según el consejero de Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Administración Local, José Javier Esparza, "esta publicación supone un gran paso adelante en el reconocimiento de la producción de aceite de Navarra ya que, mediante la certificación de su producción, queda amparada por la figura de calidad alimentaria de mayor nivel y su nombre protegido frente a terceros, y todo ello conforme a la normativa comunitaria".

Esparza ha destacado también que "ha sido un proceso largo y laborioso, en el que se ha contado con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, tanto en la elaboración de la documentación como en su defensa en las instancias comunitarias".

Fue a principios de 2004 cuando tanto el sector productor como el elaborador y la Administración, de forma conjunta, tomaron la decisión de iniciar el proceso de reconocimiento para el aceite de Navarra de la figura de calidad prevista en la reglamentación comunitaria como Denominación de Origen Protegida "Aceite de Navarra". La zona geográfica de esta figura abarca prácticamente la totalidad de los terrenos olivareros de la Comunidad Foral y se compone de [135 municipios](#).

Previamente, entre los años 80 y 90, la revalorización del aceite de oliva propició el desarrollo de iniciativas de concentración y modernización de elaboradores en almazaras de mayor capacidad y rendimiento. En esa misma época y en sintonía con el interés del sector, la sociedad pública del Gobierno de Navarra INTIA (antiguo ITG Agrícola) realizó una búsqueda y caracterización entre todo el material genético de olivo en Navarra. Fruto de ese trabajo, se identificó y se inscribió en el Registro Oficial de Variedades de Olivo una variedad autóctona que se denominó variedad "Arróniz".

A su vez, se llegó a la creación de un instrumento de identificación

y valoración oficial de las características organolépticas del aceite de oliva de Navarra. A estos efectos, en 2002 se crea el Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra.

La figura de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra

La publicación del documento de aprobación en el Diario Oficial de la Unión Europea otorga a países distintos a España un derecho de oposición al registro de la Denominación de Origen Protegida durante un periodo de 6 meses. No obstante, dado el minucioso análisis de toda la documentación aportada por Navarra realizado por parte de las autoridades comunitarias para la aceptación y validación del pliego de condiciones de la DOP "Aceite de Navarra", no se prevén oposiciones a la inscripción en el registro.

El Documento Único publicado es un resumen del pliego de condiciones que se preparó por parte del sector olivarero navarro. Dicho pliego especifica las condiciones de producción, elaboración y comercialización en la DOP "Aceite de Navarra". Su cumplimiento, verificado por un organismo de control, permite a los operadores inscritos identificar y amparar su producción bajo el nombre protegido y ofrecer al consumidor un producto con las máximas garantías de origen, calidad y seguridad alimentaria.

Conforme al pliego de condiciones referido, la DOP "Aceite de Navarra" lo define conforme a los siguientes parámetros:

"Aceite de oliva virgen extra, obtenido de la aceituna de vuelo de las siguientes variedades: Arróniz, Empeltre y Arbequina. Se considera variedad principal la variedad autóctona Arróniz, representando en el coupage del aceite un porcentaje superior al 10 %, que puede provenir tanto de la mezcla de aceite, como de las aceitunas.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite".