

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“Aceituna Sevillana” / “Olive from Seville” / “Seville-Style Green Olives”

A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) “Aceituna Sevillana” / “Olive from Seville” / “Seville-Style Green Olives”

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

B.1. Definición.

El producto que ampara esta Indicación Geográfica Protegida bajo el nombre «Aceituna Sevillana» es la aceituna verde de mesa de la variedad Manzanilla (*Olea Europaea pomiformis*) y de la variedad Gordal (*Olea Europaea Regalis, Clemente*) obtenidas del fruto del olivo, recogidas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal que facilita la recolección manual tradicional conocida como “ordeño”.

Su preparación será aderezada en salmuera al “estilo sevillano”. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada y rellenas, con calibres que oscilan entre el 141/160 a 321/350 para la variedad Manzanilla y el 60/70 a 121/140 para la variedad Gordal. Las categorías comerciales son extra y primera.

B.2. Tipo de Aceituna.

Atendiendo al grado de madurez del fruto, sólo será envasada y saldrá al mercado con la garantía de su origen la aceituna de las variedades manzanilla y gordal de tipo verde.

Las *aceitunas Verdes* son las aceitunas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal. La coloración del fruto varía del verde al amarillo paja.

B.3. Tipos de presentaciones.

a. Aceitunas enteras. aceitunas con o sin pedúnculo que conservan su forma original y no están deshuesadas.

b. Aceitunas deshuesadas. Son las aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

c. Aceitunas rellenas. Son aceitunas deshuesadas, rellenas con productos naturales adecuados (ajo, almendra, anchoas, atún, cebolla, gambas, langosta, limón, naranja, pepinillo, pimiento natural, pimiento picante, queso, salmón, jalapeño, bacon, tomate, salsa barbacoa, miel, jamón o alcaparras) o rellenas con pastas naturales elaboradas.

B.4. Tipo de preparación.

Junto con su origen, el modo de elaboración o preparación del producto es una de las características diferenciadoras del mismo por cuanto es un estilo originario de la zona.

Es conocido como *aceitunas verdes aderezadas en salmuera al “estilo sevillano”*. Son las que se han sometido a un tratamiento alcalino (cocido), acondicionándolas posteriormente en salmuera y conservadas por fermentación láctica natural.

B.5. Categorías comerciales.

Sólo podrán ser certificadas bajo la IGP Aceituna Sevillana las categorías Extra y Primera (“I” o selecta) según la clasificación cualitativa que se contempla en la Norma Comercial aplicable a las Aceitunas de Mesa del Comité Oleícola Internacional vigente.

B.6. Calibrado.

Para las distintas categorías comerciales, sólo podrán comercializarse bajo la IGP “Aceituna Sevillana” las aceitunas con calibres que oscilan entre el 141/160 a 321/350 para la variedad Manzanilla y el 60/70 a 121/140 para la variedad Gordal.

C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área de **producción y elaboración** (ver mapa anexo I) abarca 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.

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. Las aceitunas de las variedades manzanilla y gordal procederán 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, sistema de recolección utilizado 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 o pasan directamente al proceso de limpieza, y/o preclasificación (división en dos tamaños) y/o selección de verdes y moradas.

- 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

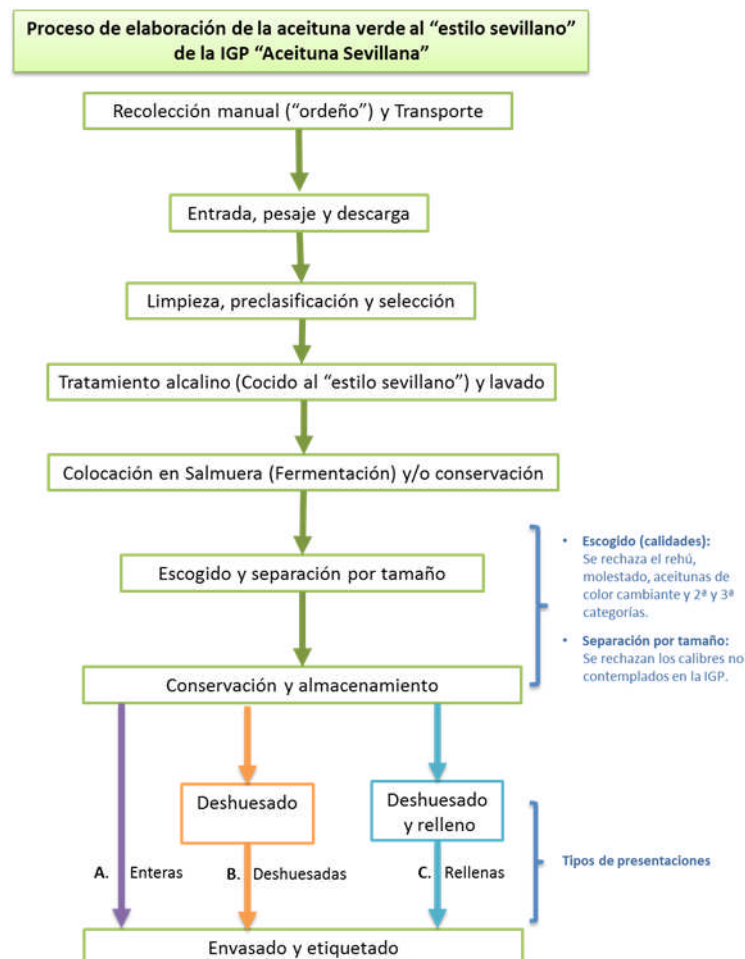
Regulador, las aceitunas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

- 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 aderezo de la aceituna verde al «estilo sevillano», para sus dos variedades manzanilla y gordal, es el siguiente:



E.2. Descripción del proceso de elaboración de las aceitunas verdes, variedades Manzanilla y Gordal, aderezadas en salmuera.

El proceso de elaboración de la “aceituna 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 un tamaño normal y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo-paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado.

Para evitar que los frutos resulten dañados, la recolección se realiza manualmente por el sistema tradicional denominado de “ordeño”. Los operarios recogen las aceitunas manualmente y las van depositando sobre unos recipientes que llevan colgados del cuello, el “macaco”.

Una vez llenos los depositan en espuelas o en contenedores diseñados especialmente para que permanezcan bien aireadas y no resulten dañadas. Posteriormente se traslada, en transporte adecuado. Si es a granel, en remolques debidamente forrados y que permitan la aireación del producto.

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 Nº 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 (moleestado 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 puede 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 6 y 8 horas para la variedad Manzanilla, y 10 y 12 horas para la variedad Gordal.

Esta operación es denominada tradicionalmente “cocido” y conocida también como aderezo al “estilo sevillano”.

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 3 presentaciones posibles de la aceituna 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 más 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.

Las dos variedades de aceitunas, manzanilla y gordal, se cultivan fundamentalmente en la provincia de Sevilla, especialmente por las comarcas del Aljarafe, La Vega y La Campiña, existiendo también plantaciones en la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las marismas del Guadalquivir.

Las zonas de extensión de estas dos variedades están englobadas en el Valle del Guadalquivir y van desde la campiña sevillana de extensas llanuras hasta relieves de tipo medio incluidos en la zona Sur de la provincia.

- Elementos Históricos.

La aceituna Manzanilla, y su proceso 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.

Por lo que respecta a la variedad Gordal, 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.

El origen de la implantación de esta variedad en España se localiza en la población de Dos Hermanas, donde se daba una clase de olivo, el gordal, procedente de unos plántones procedentes de Italia, que allí no daban más que aceitunas “gordalillas”, mientras que aquí se desarrollaron debido a las excelencias del terreno y a los métodos de cultivo.

Aunque la utilización de la aceituna 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 al «estilo sevillano», con un sistema ya definido para su conservación, el aderezo, y comienza a exportarse a Estados Unidos.

- Elementos Humanos.

Sin duda, la calidad de ambas variedades, Manzanilla y Gordal, 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. La elaboración o preparación comercial por excelencia, y que cubre el mayor porcentaje del mercado nacional e internacional es la denominada “aceitunas verdes aderezadas en salmuera a la sevillana”, método conocido mundialmente como “estilo sevillano”. Los frutos son tratados con tratamiento alcalino y condicionados posteriormente en salmuera, sufriendo una fermentación láctica natural, consiguiendo la eliminación del glucósido amargo oleuropeína.

La excelente calidad de la aceituna sevillana hace que goce de buena imagen en el mercado exterior, no en vano, más de la mitad de la producción de estas dos variedades 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 productos naturales adecuados o al relleno con pastas naturales elaboradas con ajo, almendra, anchoas, atún, cebolla, gambas, langosta, limón, naranja, pepinillo, pimiento natural, pimiento picante, queso, salmón, jalapeño, bacon, tomate, salsa barbacoa, miel, jamón o alcaparras. Pero sin duda es el relleno de pimiento el más utilizado.

- 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 sevillana 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.

Por un lado, las aceitunas verdes de mesa de la variedad Manzanilla (*Olea Europaea pomiformis*) son las obtenidas del fruto del olivo (*Olea Europea*, L.), recogidas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal que facilita la recolección manual tradicional conocida como “ordeño”.

Su preparación será aderezada en salmuera al “estilo sevillano”. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada o rellena, con calibres que oscilan entre el 141/160 a 321/350.

La aceituna 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 al hueso es fácil, cualidad ésta que la hace muy apreciable por el consumidor.

Por su parte, 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 un tamaño normal que facilita la recolección manual tradicional conocida como “ordeño”.

Su preparación será aderezadas en salmuera al “estilo sevillano”. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada o rellena, con calibres que oscilan entre el 60/70 a 121/140.

La aceituna Gordal 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.

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 sevillana y la zona geográfica se basa en la **reputación del producto**, debida a la calidad de los frutos de los olivos manzanillos y gordal, su 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. Así, las variedades Manzanilla y Gordal sevillanas son las dos variedades de más renombre internacional como verdes aderezadas al estilo sevillano. El fruto de estas dos variedades adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la riera 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).

La utilización de la aceituna 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.

Existen abundantes referencias a la aceituna sevillana en la literatura española y andaluza. Como la de Lope de Rueda, poeta y comediógrafo sevillano (1510?-1565), quien tiene una obra de teatro llamada “Las aceitunas”. También en el libro de prácticas festivas del teatro breve del Siglo XVII escrito por Catalina Bueso, en la obra “Entremés, venta y ventero en una pieza” en su página 224 nombra a las aceitunas sevillanas en el siguiente verso:

“...Rábanos hay aquí que abren las ganas.
Sáquelo.
De comer, y de aceitunas sevillanas,
No ha de dejar de ser cabal por eso...”.

El Dr. Thebussen cita las aceitunas sevillanas en su libro “La mesa moderna”, pag 121.

Juan Grajales en “El Bastardo de Ceuta”, elogia las aceitunas sevillanas.

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 Manzanilla de Sevilla (págs. 401-402) y 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 Caldentey Albert, en el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs. 273-296), describe a la aceituna Gordal Sevillana y a la aceituna Manzanilla analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

Otras referencias a la «aceituna sevillana», o su denominación en inglés «Olive from Seville», así como a su modo de elaboración al «estilo sevillano», o su denominación en inglés «Seville-Style Green Olives», 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”.

Libro Everybody’s San Francisco Cookbook . Recipes celebrating. The city’s best ethnic cooking de Charles Lemos en las recetas de España (Tapas) Pag. 211 con la receta Seville_Style marinated Olives (aceitunas sevillanas).

En el “Tratado de conservación de las Sustancias Alimenticias” de D.J. A. y L (Universidad Complutense,1832), en la pág. 249; así como en el Libro Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada escrito por José Antonio Giménez y Fornesa (Valencia, 1893, pág 159), mencionan el uso de las “aceitunas gordales ó sevillanas” para su preparación como aceitunas confitadas previa preparación con salmuera, como forma de conservación con sal.

Libro La cocina de la abuela, escrito por Ana María Calera, incorpora como ingrediente “200 gr de aceitunas sevillanas” en la receta de Ensalada Sevillana.

Revista agropecuaria Agricultura. Colección Agrícola Salvat. Marzo 1969. Artículo "utilización de invernaderos de plástico en la fermentación de aceitunas al estilo sevillano, escrito por José M^a Rodríguez de la Borbolla y José Cordón donde dice: "...al parecer todo tiende, por el contrario a un aumento progresivo del consumo de la aceituna aderezada en sus diversas formas, entre las cuales ocupa un lugar preeminente la denominada "a estilo sevillano"; de aquí la expansión acelerada que está tomando desde hace unos años, no sólo en Andalucía, sino en otros muchos puntos de nuestro país, la preparación de este tipo de aceitunas. Y que también se preparan, cada vez más profusamente, en otros muchos países olivareros".

Ponencia de D. Luis Rejano Navarro, Dpto. de Biotecnología de alimentos del Instituto de la Grasa (CSIC), acerca de las tecnologías de elaboración de las aceitunas de mesa, organizadas por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Octubre de 2008. Al describir los principales métodos de elaboración de la aceituna de mesa a nivel mundial, destaca el proceso de elaboración de la aceituna verde aderezada al "estilo sevillano" como uno de los dos principales tipos de aceitunas de mesa del mundo.

En la página web www.foodsfromspain.com, dentro de la sección de «products and recipies» tienen un apartado las aceitunas manzanilla y 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 manzanilla, gordales ... del Aljarafe".

Mención específica sobre las denominaciones en inglés las podemos encontrar en las direcciones como:

www.olives-of-andalucia.com/olive-varieties.html.

www.gestoliva.com/english/sale-of-table-olives-from-seville.html.

www.dosoliveosecuestre.com/inicio/our-story/olive-farming.

www.deliterranea.com.

www.dongastronom.es/products/olives.

www.independent.co.uk/arts-entertainment/food-drink-olives-show-their-true-colours-1361349.html.

Global-olive.es/english/servicios.htm

Documento "Trends in table olive production. Elaboration of table olives. Dpto. De Biotecnología de alimentos. Instituto de la Grasa (CSIC).

The Daily Record, Ellemburg, 13 April 1993, Wash. Page 3. The Menu Tapas (Spanish appetizers) Seville style green olives.

www.baltimorebrew.com/2012/01/01/happy-new-years-nibbles-herbed-olives-wth-orange-zest-ginger-roasted-almonds/.

www.iberandalus.com/en/productos/aceitunas.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica 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 Sevillana» / «Olive from Seville» / «Seville-Style Green Olives» acompañada de la variedad: "Variedad Manzanilla" o "Variedad Gordal" según el mercado de destino y la variedad de la aceituna.

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.

