

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PARA EL USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “GRAN CANARIA CALIDAD”

a.- Denominación y definición.

a.1) Denominación.

La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad” se aplicará exclusivamente a aceites de oliva virgen extra producidos en la isla de Gran Canaria, y que cumpliendo con la normas de comercialización del aceite de oliva, se ajuste a las especificaciones técnicas indicadas en este documento.

a.2) Definición.

Según consta en el apartado 1 del anexo XVI del Reglamento (CE) N° 1234/2007 del Consejo, de 22 de octubre, por el que se crea una Organización Común de Mercados Agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas, se denomina *Aceite de oliva virgen extra* el aceite obtenido del fruto del olivo (*Olea europea L.*) exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, y que no se ha sometido a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos, con una acidez libre máxima expresada en ácido oléico de 0,8 gr/100 gr y cuyas otras características físico- químicas y organolépticas se ajustan a lo establecido para esta categoría de aceite en el Anexo I del Reglamento (CEE) 2568/91, de 11 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y los posteriores Reglamentos que lo modifican. [\(ver Anexo I\)](#)

Podrán ser autorizados para el uso de la marca “Gran Canaria Calidad” las almazaras y otras industrias, que realicen el envasado y etiquetado del aceite de oliva virgen extra localizadas en la isla de Gran Canaria.

b.- Descripción del método de producción, recolección, variedades, materias primas e ingredientes, procesos de transformación, etc. incluyendo zonas de producción.

b.1) Obtención de las aceitunas.





Las prácticas de cultivo que se realicen para producir las aceitunas destinadas a la elaboración de aceite de oliva virgen amparado por la marca “Gran Canaria, calidad” serán las tradicionales que tiendan a conseguir la mejor calidad del aceite.

- **Abonado.** El abonado se realizará en función del estado nutritivo de la plantación y del tipo de suelo. Se respetarán siempre lo dispuesto en la Orden de 11 de febrero de 2000, por la que se aprueba el Código de Buenas Prácticas Agrarias de la Comunidad Autónoma de Canarias (BO Canarias núm. 23, de 23 de febrero de 2000).
- **Poda.** Las labores de poda se realizarán de manera que se consiga:
 - Equilibrar el crecimiento y la fructificación. De manera que se reducirá la vecería.
 - Acortar al máximo el período improductivo. Las intervenciones de poda durante este período deben reducirse al mínimo indispensable, de forma que se consiga una aceptable formación del árbol.
 - Alargar el período productivo. La poda de renovación tendrá que realizarse cuando se observen síntomas de envejecimiento en el árbol, es decir, cuando las ramas se carguen de madera.
 - No desvitalizar o envejecer prematuramente el árbol. Son desaconsejables aquellos sistemas de poda que dañen la anatomía de los árboles. Los troncos deben conservarse sanos y el sistema radical debe estar bien nutrido.
- **Riego.** En la programación de riegos se evitará que el agua en el suelo esté por debajo de un nivel en el que el olivar sufra déficit hídrico. Se utilizarán sistemas de riego que permitan la mayor eficacia y eficiencia de riego, contribuyendo al ahorro de agua.
- **Tratamientos fitosanitarios.** En la protección contra plagas y enfermedades se preferirán, siempre que sea posible, los métodos biológicos, biotécnicos, culturales, físicos y genéticos a los químicos.
 - En el caso de resultar necesaria una intervención química, los productos fitosanitarios a utilizar serán exclusivamente los debidamente inscritos y autorizados en el Registro Oficial de Productos Fitosanitarios. Su utilización se hará de acuerdo con los criterios de menor impacto ambiental, mayor eficacia, menor clasificación toxicológica, menor problema de residuos, menor efecto sobre la fauna auxiliar y menores riesgos de fenómeno de resistencias.





- Se respetarán siempre los periodos de seguridad, debiendo estar siempre el contenido de residuos de productos fitosanitarios dentro de los límites establecidos por la Legislación vigente.

b.2) Variedades.

Para la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado por la marca de garantía “Gran Canaria Calidad” deberán utilizarse aceitunas de las variedades “Verdial de Húevar”, “Arbequina” y “Picual” en un porcentaje mínimo del 75 %.

Los aceites podrán considerarse monovarietales cuando procedan, al menos en un 85 %, de una única variedad de aceitunas.

- **Verdial de Huévar** es la variedad tradicionalmente cultivada en la Isla. Es conocida como “del país” y, se supone, fue introducida tras la Conquista. Árbol de porte erguido y densidad de copa espesa. La hoja es lanceolada y algo acanalada. Su color en el haz es verde oscuro-grisáceo y el envés plateado verdoso. Variedad de gran adaptación a terrenos húmedos y compactos y a condiciones de sequía. Su capacidad de enraizamiento es baja. Su época de floración es tardía. Su entrada en producción es tardía y su productividad baja y alternante. El fruto es de tamaño-grande de forma ovoidal con forma asimétrica con pezón. La época de maduración es muy tardía, tanto que su fruto no llega a ponerse negro. Su resistencia al desprendimiento es muy elevada, lo que dificulta su recolección mecanizada. El rendimiento graso es medio pero su aceite es considerado de calidad. Se utiliza también para aderezo.
- **Picual** Presenta un gran vigor, de ramas algo cortas, ramificadas con tendencia a producir brotes y chupones. Sus copas son vigorosas y tienden a cerrarse, con buen desarrollo foliáceo siendo la madera joven de color verde grisácea. Tienen precoz entrada en producción y alta productividad. Es un tipo de árbol que se adapta a diversas condiciones de clima y suelo y es tolerante a las heladas, pero poco resistente a la sequía y a los terrenos muy calizos. La hoja es algo alargada, y ensanchada en su mitad superior. El fruto suele ser generalmente de tamaño medio a grueso, entorno a los 3,2 gramos. La relación pulpa / hueso está entorno a 5,6. El rendimiento graso es muy bueno pudiendo alcanzar en ocasiones valores de hasta el 27 %.
- **Arbequina.** La planta, de reducido vigor permite su utilización en plantaciones intensivas. Sus brotes largos, poco ramificados y el color verde oscuro de la madera joven confieren a este olivo forma de escoba. Presenta una época de floración media en la primera quincena del mes de Mayo. La hoja es acanalada,





con bordes no espesados, ensanchada por el ápice. Exhibe color verde ocre en el haz y gris amarillo verdoso en el envés. El fruto es corto, de forma ovalada y casi simétrica y mantiene una baja relación pulpa/hueso de 4.6, y debido a su pequeño tamaño, alrededor de 1.9 gramos, es difícil su recolección mecanizada. Precoz entrada en producción, elevada productividad y buen rendimiento graso, sobre 20,5 % de aceite

b.3) Recolección y transporte de las aceitunas.

- La recolección se realizará directamente del árbol con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los aceites amparados por esta Marca, la aceituna sana con un índice de madurez entre 3-6.
- Sólo podrá utilizarse la aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.
- El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas o en otros medios que eviten el daño y deterioro del fruto.
- No está permitido el atrojamiento, por lo que no podrán pasar más de veinticuatro horas entre la recolección y la entrega del fruto en la almazara.

b.4) Elaboración del aceite

- **Recepción del fruto**
 - La almazara contará con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.
 - En la recepción del fruto se realizará la correcta catalogación y separación de calidades.
 - Durante la descarga se evitarán los posibles daños que puedan sufrir los frutos
 - Se eliminarán las impurezas más ligeras como hojas, tallos, etc.
 - En el caso de que sea necesario, se procederá al lavado, donde se eliminarán piedras, barros, etc.
- **Procesado del fruto.**
 - El procesamiento del fruto se realizará durante las 24 horas desde su recepción.
 - Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5 % y el 2 %.





- Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a noventa minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.
- La temperatura de batido no superará los 35°C medidos en el punto más desfavorable.
- Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica que garantice las condiciones sanitarias establecidas en la normativa vigente

b.5) Zonas de producción.

La zona de elaboración de los aceites de oliva virgen extra amparados por la marca de garantía “*Gran Canaria Calidad*” es la isla de Gran Canaria.

b.6) Almacenamiento.

- El almacenamiento de los aceites deberá realizarse en el interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable.
- Todos los depósitos deberán tener tapadera y ser, preferiblemente, tronco-cónicos ó de fondo plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica.
- Está permitida la instalación de sistemas de inyección de gases inertes en los depósitos de acero.

c.- Descripción de características del producto, principales descriptores composicionales, físico-químicos y organolépticos.

c.1) Características.

Los aceites de oliva amparados por la marca de garantía “*Gran Canaria Calidad*” serán, necesariamente, aceites de oliva vírgenes extra que reúnan las siguientes características:

- Acidez: máximo 0,6
- Índice de peróxidos: máximo 18 meq O₂/kg
- Absorbancia al ultravioleta k 270: máximo 0,20.





Desde el punto de vista sensorial los aceites de oliva amparados por la marca de garantía “*Gran Canaria Calidad*” deberán cumplir lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991 y los posteriores Reglamentos que lo modifican, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, y deberán tener el flavor característico de las variedades utilizadas.

Las almazaras o envasadoras productoras de los aceites de oliva que presenten aceites de oliva para ser amparados por la marca de garantía “*Gran Canaria Calidad*” deberán aportar una analítica oficial que certifique que el aceite de oliva que presentan tiene las características tanto físico-químicas como organolépticas de un aceite de oliva virgen extra según lo establecido en el en el Reglamento (CEE) nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y los posteriores Reglamentos que lo modifican.

d.- Envasado y etiquetado.

d.1) Envasado.

- En el caso de que sea necesario el transporte de aceite a granel hasta un centro de envasado, se realizará en contenedores cisterna, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable.
- El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET, o cerámica vitrificada autorizados para su uso alimentario, correctamente precintados y etiquetados.

d.2) Etiquetado.

- La etiqueta que acompañe al envase habrá de cumplir la reglamentación vigente en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, y ser previamente autorizada a su empleo por el Órgano de Control.
- En la etiqueta, además, figurarán las siguientes indicaciones:





- El nombre del producto *aceite de oliva virgen extra*.
 - El logotipo de la marca de garantía "*Gran Canaria Calidad*".
- Facultativamente se podrá indicar el nombre de una sola variedad de aceituna cuando se trate de un aceite monovarietal.
 - Las contraetiquetas con la Marca de Garantía "*Gran Canaria Calidad*" serán suministradas por el Órgano de Control e irán numeradas correlativamente, el color será el verde, definido en el ANEXO I del reglamento de la Marca de Calidad.
 - El envasado y etiquetado de los aceites amparados por la marca de Garantía "*Gran Canaria Calidad*" deberá ser realizado obligatoriamente dentro de la zona geográfica de la isla de Gran Canaria.

e.- Sistema de control y registros

El Organismo de control evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

- Que las almazaras dispongan de una relación de las parcelas de las que se suministra, en la que se detallen entre otras, las referencias SIGPAC de las mismas, su ubicación, extensión, estimación de número de olivos presentes, acreditando así que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.
- Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- Que las almazaras realizan en las partidas de aceites en la fase de expedición un correcto etiquetado y uso de la mención de la Marca "*Gran Canaria, calidad*"
- Que los aceites amparados por la Marca de Garantía cumplen con los límites establecidos por la Legislación vigente en relación con los contenidos de residuos de productos fitosanitarios.





- Que las almazaras dispongan de un sistema que asegure la trazabilidad del aceite a lo largo de todo el proceso. Se habrán de identificar los flujos de información relativos al proceso y los insumos del mismo hasta la entrega del aceite hasta su siguiente destinatario.

e.1) Control.

Se ejecutará un sistema de control que afectará a las fases de obtención del producto, recolección y transporte de la aceituna y elaboración de aceite que incluirán las siguientes acciones:

- 1) Visitas de inspección
- 2) Visitas de toma de muestras
- 3) Análisis de las muestras tomadas
- 4) Interpretación de resultados
- 5) Registros

1) Visitas de Inspección:

1.1.- Visitas de inspección a las zonas de producción. Se realizarán de forma aleatoria visitas, como mínimo, al 2 % de las explotaciones cuya producción de aceitunas esté destinada a la elaboración de aceite de oliva virgen amparada por la marca de calidad "Gran Canaria, calidad". En estas visitas se controlará la superficie cultivada por los productores, variedades de olivo y nº de árboles.

1.2.- Visitas de inspección a las almazaras y centros de envasado: en estas visitas se controlará el cumplimiento de las normas mínimas de funcionamiento que deben existir en dichos centros y que están detalladas en este documento. La frecuencia de las visitas será de al menos una anual.

- 2) Visita de toma de muestras: en estas visitas se tomarán las muestras necesarias para llevar a cabo el Sistema de Control. Estas visitas pueden coincidir con las de inspección.
- 3) Análisis de las muestras tomadas: tales como las características químicas y organolépticas y otros análisis que determine la Comisión Técnica.
- 4) Interpretación de resultados: La Comisión Técnica estudiará los informes emitidos por los inspectores en sus visitas a los distintos operadores y los





resultados analíticos. Emitirá al menos una vez al año y por escrito un informe con la propuesta de medidas correctoras en el caso de detectarse irregularidades según la gravedad de las mismas, pudiendo provocar cuantas visitas de inspección se estimen pertinentes hasta su subsanación. La Comisión Técnica adoptará las medidas correctoras que estime oportunas.

El esquema del Sistema de Control es el siguiente:

Almazaras y centros de envasado:

	CONTROL	FRECUENCIA	RESPONSABLE
ANALÍTICO	<ul style="list-style-type: none">• Comprobación de las condiciones de elaboración, etiquetado y envasado• Comprobación de las condiciones química y organolépticas avaladas por la Marca• Comprobación de límites de residuos de productos fitosanitarios	al menos una anual	Inspectores de la Comisión Técnica
DOCUMENTAL	<ul style="list-style-type: none">• Registros de manipulación, y envasado• Control de etiquetas de la Marca• Comprobación del seguimiento de la trazabilidad	al menos una anual	Inspectores de la Comisión Técnica

e.2) Registros.

El Órgano de Control establecerá y mantendrá los siguientes registros en relación con la Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”, para el aceite de Gran Canaria:

5.1.- Registro de explotaciones de producción.

5.2.- Registro de almazaras y centros de envasado.

5.3.- Registro de contraetiquetas utilizadas.

5.4.- Registro de No conformidades detectadas en los procesos de control.

f.- Procedimientos frente a incumplimientos





El incumplimiento por los licenciarios de las obligaciones que supone la titularidad de la licencia de uso implicará la apertura de un procedimiento informativo documentado por escrito, que, en primer lugar, constará de una comunicación al interesado instándole a adoptar medidas correctoras que eviten que, en lo sucesivo, se reproduzca el hecho, y a comunicar por escrito en el plazo establecido por la entidad de control las medidas implantadas.

Si el interesado no adopta ninguna medida o no realizara en el plazo concedido la antedicha comunicación, si las medidas adoptadas no garantizaran suficientemente que el incumplimiento detectado pudiera reproducirse de nuevo el mismo hecho, se iniciará un procedimiento contradictorio de carácter sancionador.

En este procedimiento, al objeto de calificar las no conformidades detectadas respecto de las obligaciones adquiridas por los licenciarios, se tendrá en cuenta la gravedad de la falta, su repercusión, la voluntariedad de su comisión y la reiteración

Las infracciones por los Usuarios de la Marca, del Reglamento de Uso de la misma, serán sancionadas con arreglo a la siguiente clasificación, a saber: infracciones leves, graves y muy graves.

Son infracciones leves, las infracciones del Reglamento de Uso que no tengan la consideración de infracciones graves o muy graves, así como las siguientes:

- a) Incumplimiento de alguna condición que se exige en el método de producción en la explotación agrícola.
- b) Etiquetado incorrecto.
- c) Intervención comercial en el mercado de forma anómala.
- d) Incorrecto uso de la publicidad de la marca.
- e) Los actos aislados de un Usuario que sin constituir un incumplimiento del Reglamento puedan considerarse como susceptibles de causar un daño a la Marca.

Son infracciones graves, las infracciones del Reglamento de Uso que causen un daño a la Marca y que no tengan la consideración de infracciones muy graves y, en especial, las siguientes:

- a) Etiquetar y/o marcar con la Marca aceites cuyas características no ampara la Marca.
- b) No atender las observaciones de la Comisión Técnica de la Marca relativas al producto amparado por la Marca.





- c) Acumular dos o más sanciones por infracciones leves en el plazo de doce meses consecutivos.

Tendrán la consideración de infracciones muy graves los actos y conductas contrarios al Reglamento que consistan en:

- a) Haber sido sancionado con dos o más faltas graves dentro de un periodo de doce meses consecutivos.
- b) Obstaculizar la actuación de los órganos de control de la Marca de Garantía.
- c) Haber sido sancionado por la autoridad competente por no respetar la normativa sectorial vigente.
- d) Haber sido sancionado por infracción contra la legislación vigente en materia de sanidad, defensa del consumidor o producción agroalimentaria.
- e) El incumplimiento de las sanciones.

Las infracciones al Reglamento de Uso de la Marca serán sancionadas con arreglo a la siguiente escala:

- a) Infracciones leves: Apercibimiento.
- b) Infracciones graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurrido un mínimo de 6 meses después de la revocación.
- c) Infracciones muy graves: Revocación de la Autorización de Uso de la Marca, sin poder solicitar nuevamente Autorización hasta transcurridos un mínimo de 2 años después de la revocación.

En todo caso de revocación de Autorización, la solicitud de nueva Autorización deberá cumplir con todos los requisitos marcados en el presente Reglamento para las inscripciones realizadas por primera vez.

El expediente sancionador se iniciará de oficio por la Comisión Técnica o por petición justificada de una tercera parte.





Anexo I.- Relación de Reglamentos que modifican el Reglamento (CEE) 2568/91, de 11 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CEE) n o 3682/91 de la Comisión de 17 de diciembre de 1991
- Reglamento (CEE) n o 1429/92 de la Comisión de 26 de mayo de 1992
- Reglamento (CEE) n o 1683/92 de la Comisión de 29 de junio de 1992
- Reglamento (CEE) n o 1996/92 de la Comisión de 15 de julio de 1992
- Reglamento (CEE) n o 3288/92 de la Comisión de 12 de noviembre de 1992
- Reglamento (CEE) n o 183/93 de la Comisión de 29 de enero de 1993, modificado por el Reglamento (CEE) n o 826/93 de la Comisión de 6 de abril de 1993
- Reglamento (CEE) n o 620/93 de la Comisión de 17 de marzo de 1993
- Reglamento (CE) n o 177/94 de la Comisión de 28 de enero de 1994
- Reglamento (CE) n o 2632/94 de la Comisión de 28 de octubre de 1994
- Reglamento (CE) n o 656/95 de la Comisión de 28 de marzo de 1995
- Reglamento (CE) n o 2527/95 de la Comisión de 27 de octubre de 1995
- Reglamento (CE) n o 2472/97 de la Comisión de 11 de diciembre de 1997
- Reglamento (CE) n o 282/98 de la Comisión de 3 de febrero de 1998
- Reglamento (CE) n o 2248/98 de la Comisión de 19 de octubre de 1998
- Reglamento (CE) n o 379/1999 de la Comisión de 19 de febrero de 1999
- Reglamento (CE) n o 455/2001 de la Comisión de 6 de marzo de 2001
- Reglamento (CE) n o 2042/2001 de la Comisión de 18 de octubre de 2001
- Reglamento (CE) n o 796/2002 de la Comisión de 6 de mayo de 2002
- Reglamento (CE) n o 1989/2003 de la Comisión de 6 de noviembre de 2003
- Reglamento (CE) n o 702/2007 de la Comisión de 21 de junio de 2007
- Reglamento (CE) n o 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008
- Reglamento (UE) n o 61/2011 de la Comisión de 24 de enero de 2011

