

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «ESTEPA»

A) Nombre del Producto.

«Estepa».

B) Descripción del Producto.

B.1) Definición.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea*, L.) de las variedades siguientes, siendo cuatro los tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.
- Hojiblanca y Arbequina.
- Hojiblanca.
- Arbequina.

Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando éstos su sabor, aroma y características del fruto que procede.

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.

B.2) Características físico-químicas y organolépticas de los aceites.

Mediana del Frutado: $\geq 4,5$.

Mediana del Amargo: $\geq 2,5$ y ≤ 6 .

Mediana del Picante: $\geq 2,5$ y ≤ 6 .

Acidez(%): $\leq 0,3$.

Índice de peróxidos (mEq O₂/kg): ≤ 15 .

K₂₇₀ ó K₂₆₈: $\leq 0,18$.

Antioxidantes naturales, biofenoles totales: ≥ 250 mg/kg (Tirosol).

Antioxidantes naturales monovarietal de arbequina, biofenoles totales: ≥ 200 mg/kg (Tirosol).

Estabilidad oxidativa (Sistema Rancimat) medido en horas (100 °C ó 120 °C y un flujo de aire de 10 l/h): $\geq 43,6$ h para 100 °C y ≥ 7 para 120 °C.

Estabilidad oxidativa monovarietal de arbequina (Sistema Rancimat) medido en horas (100 °C ó 120 °C y un flujo de aire de 10 l/h): ≥ 35 h para 100 °C y ≥ 6 para 120 °C.

Tocoferoles: ≥ 250 mg/kg.

Tocoferoles monovarietal de arbequina: ≥ 220 mg/kg.





- Métodos de análisis.

Biofenoles: Método COI T 20 Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC.

Estabilidad oxidativa: valor Rancimat con un flujo de aire de 10 l/h a 100 °C y 120 °C (horas).

Tocoferoles: Método COI T 20 Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC.

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de la recogida temprana, un frutado que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde propio de la recolección temprana.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.

El porcentaje de representación de la variedad Hojiblanca es de 35% mínimo (recogido exclusivamente en los meses de octubre o noviembre).

Dicho tipo presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros con una intensidad media. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 20% y un 80% de la variedad Hojiblanca, y entre un 80% y un 20% de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargor y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100% de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros. Amargo y picante en boca característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

- Arbequina.

El porcentaje de representación de esta variedad en el aceite es del 100% de la variedad Arbequina.

El aceite de oliva virgen extra Arbequina de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» presentará un frutado de aceituna verde que recuerda a frutos más verdes que maduros, con equilibrado amargo y picante en boca.

C) Zona geográfica.

La zona de producción, se encuentra situada al sudoeste de la provincia de Sevilla, limitando al norte con la provincia de Córdoba y al sur con la de Málaga, quedando al oeste la Campiña Baja de Sevilla. En definitiva en el rincón este de la provincia de Sevilla en su confluencia con las de Córdoba y Málaga.

Comprende doce municipios completos de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía, El Rubio y Martín de Jara además de los polígonos 33 al 38 de la localidad de Écija y del 17 al 33 más los polígonos 96, 97, 102, 104 y 105 del municipio de Osuna, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil en concreto el área conocida como Miragenil.

Dentro del mapa de Andalucía podemos situar y definir el territorio como perteneciente a la Andalucía Central. Coincide dicha zona con la comarca denominada «Estepa».





D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

1º. Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

En primer lugar, se realiza por parte del personal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», la verificación y comprobación de que el solicitante se encuentra inscrito en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Durante todo el año, los técnicos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» inspeccionarán las diferentes parcelas inscritas, y si éstas cumplen con los requisitos recogidos en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», todo ello según recoge el Plan Anual de Inspecciones.

Los inspectores o veedores del Consejo Regulador a través del Plan de Inspecciones, obtienen igualmente información de todo el proceso productivo de las aceitunas en el árbol a través de los diferentes cuadernos de campo.

Este es un documento de trazabilidad y control que poseen los agricultores sobre cada una de sus parcelas, a dichos cuadernos tienen acceso los citados inspectores que nos permiten un conocimiento del proceso productivo del aceite desde su origen.

2º. El aceite se obtendrá en almazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

Para ello, el personal del Consejo Regulador, inspeccionará anualmente según Plan de Inspecciones del Consejo Regulador todas las almazaras y plantas envasadoras adscritas a la Denominación de Origen «Estepa» y verificará que éstas cumplen con lo establecido en el pliego de condiciones.

Una vez recogidas y transportadas las aceitunas, conforme a lo establecido en el pliego de condiciones, el olivarero deposita las aceitunas en la almazara inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

El operario de la almazara registra el polígono y la parcela de procedencia de las aceitunas y verifica el estado de las mismas. Dicha información quedará recogida y notificada al agricultor, a la almazara y al Consejo Regulador.

Cuando se llena la tolva o existe una cantidad elevada de aceitunas, se registra toda la información sobre la procedencia de dicho lote de aceitunas, y se pasa a su transformación.

Son los operarios de la almazara los encargados de controlar el pase de una fase a otra, van registrando documentalmente cada uno de los ciclos.

Una vez transformadas las aceitunas y obtenido el aceite de oliva virgen extra, éste es depositado en un depósito. Del mismo podemos obtener y saber la procedencia del citado aceite a través del registro de elaboración, así como fecha, hora y elementos utilizados en el proceso de obtención.

3º. El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

Una vez que el aceite se encuentre en el depósito de las almazaras o de las almazaras-ensadoras, éstas informarán al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» del análisis completo realizado al citado depósito.

Los análisis físico-químicos van a tener como parámetros a analizar los detallados en el apartado B.2).

El proceso seguido para la toma de muestras, los resultados del análisis, y toda la documentación generada en este proceso puede en cualquier momento ser visionado por los inspectores o veedores del Consejo Regulador.





Indicar que el análisis realizado por el laboratorio y panel de cata se realiza conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

4º. Si fuese necesario el traslado de Aceite de Oliva Virgen Extra entre cualquier entidad inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador, los transportistas firmarán un contrato de transporte con los responsables de las entidades donde se definirán las condiciones del mismo (limpieza, seguridad, etc.). Tales condiciones, junto a otras especificaciones de trazabilidad, serán verificadas mediante una lista de chequeo por los responsables de la almazara, la envasadora o la almazara-ensavadora cuando llegue a las instalaciones de las citadas entidades, dejando constancia con su firma.

Durante la carga de la cisterna en la almazara, el transportista deberá estar presente en todo momento. Una vez cargado todo el aceite, lo traslada a las instalaciones de envasado si la entidad no posee envasadora propia e inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador, y se procede a la inspección de la cisterna.

Si todo es correcto, el responsable de la entidad envasadora da el visto bueno, y procede a la comprobación de llaves y mangueras antes de la descarga. A continuación se realiza la toma de muestra con el sable para que haga el análisis de cata y acidez.

Con el visto bueno emitido por el personal de calidad o los responsables de la almazara, la envasadora o la almazara-ensavadora descargan el aceite en el depósito que corresponda, dejando anotado el número del depósito en la misma orden de carga.

La composición del lote vendrá determinada por el Departamento de Calidad y Laboratorio, donde se indicarán los kilos de una o varias referencias que conforma el mismo. La ejecución del lote que da traslado de una almazara a la planta envasadora quedará registrado en un sistema informático de trazabilidad.

Ubicado, definido, registrado y señalizado el aceite de oliva virgen extra en los depósitos de la envasadora o de la almazara envasadora, seguirá el procedimiento de trazabilidad informática establecido por la entidad con el fin de garantizar la trazabilidad del mismo.

Igualmente se comprobará que son aceites tipo Denominación de Origen Protegida «Estepa», en cuanto a sus características químicas y sensoriales. Siendo, por tanto, el responsable de calidad o el responsable de la planta de envasado el que podrá decidir si un aceite es apto para envasar o no, reflejándolo con su firma en el impreso de solicitud de envasado.

Finalmente se pasa a su envasado, dicho envasado genera igualmente todo un proceso documental que puede ser verificado en cualquier momento por los inspectores del Consejo Regulador.

5º. Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas o asignadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos en el pliego de condiciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Todos los productos envasados por las entidades inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» obedecen a un número de lote determinado por la almazara o almazara-ensavadora, que está formado por una clave.

Del depósito de la planta envasadora o la almazara-ensavadora se pasa a unos depósitos nodriza a partir de los cuales comienza el aceite a entrar en la envasadora propiamente.

Los tipos de envases utilizados serán: vidrio, hojalata (lata) pet y bag in box, en sus diferentes capacidades según normativa vigente.





E) Obtención del Producto.

La diferencia de los aceites de oliva vírgenes dependerá de la variedad de aceitunas, zona geográfica de producción, clima, técnicas de cultivo empleadas y especialmente control de las plagas y enfermedades, apoyo o no de algún tipo de riego, estado de madurez de las aceitunas en el momento de la recolección, cuidados y condiciones en las tareas de recolección y transporte a la almazara.

Para la obtención de aceite de oliva virgen extra con la Denominación de Origen Protegida «Estepa», los agricultores deberán cumplir las prácticas válidas impuestas por el modelo productivo de Producción Integrada de Olivar de Andalucía, Orden de 15 de abril de 2008, por la que se aprueba el Reglamento Específico de Producción Integrada de Olivar, o producción ecológica, Reglamento (CE) nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) nº 2092/91. En caso de derogación de las disposiciones citadas, se cumplirá lo dispuesto en la normativa que las sustituya.

a) Recolección/recogida y transporte.

a.1) Recolección.

La Recolección en época temprana, se realizará en las siguientes modalidades:

- Ordeño: recogida a mano de la aceituna depositándola en un cesto (macaco).
- Vareo: sacudida de las ramas.
- Vibración mecánica del árbol. En estas dos modalidades últimas el fruto cae en mallas, mantones o fardos.

La recolección se realizará con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites vírgenes protegidos el fruto mejor, recogido directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo o vibración, recogiendo este fruto sobre malla o fardos y con el grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos.

La recogida se llevará a cabo hasta el 30 de diciembre para la variedad Arbequina y hasta el 15 de enero para el resto de variedades. Dicho plazo podrá ser ampliado hasta el 31 de enero, si las circunstancias climatológicas impiden la recogida o si se produce un incremento espectacular de la cosecha, no pudiendo cumplir con los plazos previstos. El Consejo Regulador deberá aprobar la ampliación del plazo de la recolección de la aceituna e informar a todos los operadores.

a.2) Transporte.

El transporte del fruto será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos. Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán:

- Estar en adecuadas condiciones de higiene.
- Estar cargados exclusivamente con aceitunas.
- Transportar los frutos separadamente en función de la calidad (suelo o vuelo).

b) Recepción de la materia prima.

Los patios de las almazaras, dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para la aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento la mezcla de calidades para el procesado.

Las aceitunas una vez clasificadas, limpias y/o lavadas y pesadas pasaran al proceso de molturación.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo de 24 horas a partir de su recolección, siendo indicador de inicio la entrada de la aceituna en la almazara.





c) Fases del proceso de elaboración:

- Limpieza y lavado de la aceituna.

Aunque se realiza la limpieza en el campo, se ha conseguido un transporte adecuado y se han eliminado las impurezas más groseras, es raro que las aceitunas lleguen totalmente limpias a la almazara. Por ello es conveniente, aunque no en todos los casos, proceder al lavado previo a su procesamiento, tanto más necesario cuanto mayor sea el contenido de impurezas.

- Molienda.

Durante la molienda se produce la rotura de los tejidos de la aceituna, donde se aloja la materia grasa, poniéndola en disposición de agruparse y ser fácil de separar por métodos exclusivamente mecánicos.

La molturación se lleva a cabo mediante molinos de martillos en donde, martillos metálicos organizados en tolvas verticales, golpean las aceitunas desgarrando y rompiendo sus estructuras. De esta manera llega a desgarrar las membranas celulares, dejando en libertad a los glóbulos de aceite.

Estos glóbulos libres van reuniéndose entre sí, formando gotas oleosas de tamaño muy variable, las cuales entran en contacto directo con la fase acuosa presente en la pasta, procedente del agua de vegetación (agua del fruto) y de los residuos de agua con que los frutos se han tratado previamente a su molienda.

De esta manera se llega a obtener una pasta necesaria para poder luego obtener el aceite separándolo de otros componentes del fruto.

- Batido de la masa.

En la termobatidora, como en todo el proceso, extremar la limpieza de los elementos, y especialmente en esta fase, trabajar a baja temperatura de las masas, en torno a los 28°/30° C y reducir al máximo el tiempo de batido, para pasar cuanto antes al siguiente paso que es la centrifugación de masas. Es fundamental que los aceites salgan limpios, ya que evitará trabajar con dificultades posteriormente.

- Separación de fases.

La pasta obtenida de la molienda se agita suavemente en una batidora, mediante un sistema de paletas adecuadas, y una temperatura de 25°C–30°C. De esta manera el batido lento de las pastas de aceitunas molidas facilita la reunión de los glóbulos de aceite en gotas de mayor tamaño, e incluso en proporciones de fase oleosa continúa desligada de los sólidos de la pasta y de la fase acuosa.

- Decantación.

La decantación se procurará hacerla en una sala habilitada especialmente para ello, evitando olores extraños y con una adecuada temperatura que agilice la misma. La limpieza y purga frecuente de los pozuelos o aclaradores garantizará la ausencia de olores no deseados por contacto del aceite con el agua de vegetación y partículas sólidas. Un material adecuado como el acero inoxidable y un tamaño no muy grande de los aclaradores contribuirán a garantizar el éxito.

- Almacenamiento en depósitos hasta el momento del envasado.

Los depósitos deben ser de materiales totalmente impermeables e inatacables, para que en éstos no penetren ni reaccionen con su superficie el aceite contenido.

- Transporte a granel y envasado.

El transporte del aceite tanto a granel como envasado contemplará dichas medidas de mejor conservación del aceite.





Los envases deben procurar una perfecta impermeabilidad al aire, al efecto de la luz y al espacio de cabeza dejado.

F) Vinculación con el medio.

F.1.) Carácter específico de la zona.

Los aceites de oliva virgen extra «Estepa» son el resultado de la interacción entre el medio geográfico y el factor humano.

Tres son los factores que explican esta realidad:

a) Histórico:

Los datos contrastados más antiguos que vincula la zona de Estepa con el olivo y el aceite se remonta a la época romana, no obstante, existen numerosos yacimientos de épocas anteriores, Iberos y Edad de los Metales, donde gracias a los restos encontrados podemos constatar una economía agropecuaria interesante, donde está presente el aceite.

En época romana la comarca vive una de las muchas etapas doradas que tienen como epicentro el olivar, se trata de la magnífica posición geográfica que la comarca de Estepa posee dentro del organigrama administrativo romano, siendo una de las áreas suministradoras de aceite de la Bética, dentro de ese triángulo exportador y fundamental que representan los puertos y embarcaderos de Sevilla, Córdoba y Écija.

Durante el período medieval, el cultivo del olivar siguió una tónica general de afianzamiento, siendo destacada la comarca de Estepa como uno de los escasos lugares dentro de la península Ibérica donde dicho cultivo está contrastado. De ahí al rico período musulmán aunque más escaso en fuentes, las mismas confirman la presencia importante del aceite en la vida cotidiana de los habitantes de la zona, así como su desarrollo productivo.

Tras la «Reconquista», en el período Bajo Medieval, es cuando se va a consolidar el gran auge del sector, en todos sus apartados, producción, transformación, comercialización, etc.

En los tres siglos que transcurren entre la época Medieval y la época Moderna, Estepa se va a convertir en una de las áreas principales de todo el país en lo que se refiere al mundo del olivo y por extensión del aceite.

No sólo van a aumentar de forma espectacular las tierras dedicadas al olivo, sino que los mercados nacionales y extranjeros contemplarán la llegada de aceite de esta zona.

Para llegar a esto, se trata del auge del sector de las almazaras o molinos aceiteros, que incrementan de forma considerable, así como, las técnicas en ellos empleadas.

Durante este período se puede afirmar que la comarca de Estepa fue pionera en introducir prácticas capitalistas, en el sector del olivo en nuestro país.

Finalmente, durante el período contemporáneo, en estos dos últimos siglos, el papel de Estepa como un área que ya lideraba muchos aspectos del sector, no sólo ha continuado con este protagonismo fundamental, sino que se ha convertido en punto de lanza del gremio olivarero, exportando su propia experiencia a otras regiones.

Producción, productividad y calidad han sido unas constantes en el desarrollo del olivar en esta zona, a lo largo de toda su historia.





b) Natural:

b.1) Los suelos.

Un hecho que hay que añadir y subrayar, que proporciona un matiz especial muy importante, es el relativo a los suelos de esta zona geográfica, abundantes en caliza que determinan el desarrollo de los olivos y por ende los aceites que estos generan.

Es ese hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar en terreno calizo, lo que permite que dadas las acciones que genera este tipo de suelo en el olivo, se bloquee la subida de hierro a las plantas con mayor intensidad y se retenga el agua mucho mejor, lo que permite, en tiempo de sequo mayor humedad de las plantaciones en dichos tipos de suelos, generando un tipo de olivar diferenciado y con características propias y por ende, unos aceites claramente particulares.

En concreto, dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional, como son los tocoferoles.

b.2) La climatología.

Otro factor intrínseco y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, sabedores de la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros de otras localizaciones.

Igualmente esta escasa pluviometría hace aumentar el nivel de antioxidantes naturales, polifenoles.

c) Humano:

El hecho de que en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de aceitunas destinadas a «mesa», en torno a un 30% de la producción total, provoca un adelanto en el inicio de la recogida del resto de las aceitunas, dándole a los aceites un matiz diferenciado tanto químicamente como organolépticamente.

F.2.) Carácter específico del producto.

En la comarca de Estepa esa recolección temprana hace que nuestros aceites sean diferentes en base a que:

- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos.
- Un inmejorable frutado, mayor de 4,5, siendo uno de los más exigente de la Unión Europea.
- Un especial amargor, con una mediana entre 2,5 y 6, propio de los aceites obtenidos a comienzo de la campaña.
- Una mayor estabilidad oxidativa.

Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos con respecto a otras variedades y misma variedad en otros territorios.

Una mayor concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos (Método COI T 20. Determinación de Compuesto Fenólicos HPLC).

La variación del contenido en biofenoles y la estabilidad están relacionados con la época de recolección.

F.3) Interacción causal.

Dos son los factores, por un lado, los naturales del ecosistema de desarrollo. Son estos factores agrológicos los que han generado una incidencia en ese mayor porcentaje de biofenoles y una mayor presencia de tocoferoles como se recoge en la caracterización.

Nos encontramos ante una región cuyos suelos son pobres orgánicamente, donde la caliza determina el paisaje y la elección del cultivo, en este caso, un olivar y unas variedades de plantas duras, resistentes y que





se adaptan mejor a estos terrenos que ninguna otras. Como muestra indicar que el 95% del terreno agrícola de la comarca de Estepa, es olivar.

Es este hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar especialmente Hojiblanca, pero igualmente las otras variedades reconocidas, en terreno calizo, lo que permite que dadas las características de estas variedades se generen unos aceites claramente diferentes, sensorialmente, mucho más frutados.

En concreto, dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos calizos permiten una mayor concentración de unos antioxidantes de especial interés desde el punto de vista nutricional, como son los tocoferoles.

Otro factor natural y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, sabedores de la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros aceites de otros territorios, incluidos los aceites de igual variedad pero producidos en otras regiones.

Igualmente esta escasa pluviometría unida al factor climático de veranos más suaves respecto a otras áreas limítrofes, propios de climas continentales generan una mayor rapidez en la evolución del estado de madurez de las aceitunas y necesariamente una aceleración de su recogida.

G) Etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención “Denominación de Origen Protegida «Estepa»”.

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y Procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

