



## La DOP Aceite de Navarra ya tiene el reconocimiento oficial de la UE

*Con el “sello oficial” de Bruselas se abre un futuro prometedor*

**20 de septiembre de 2013** El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado hoy el Reglamento 898/2013 por el que se inscribe en el **Registro de DOP** (Denominación de Origen Protegida) e **IGP** (Indicación Geográfica Protegida), la [DOP Aceite de Navarra](#).

El reconocimiento de la Comisión Europea culmina una andadura que **se inició en 2005** con la creación de la DOP; en 2008 se presentó en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) toda la documentación necesaria para su envío y tramitación en Bruselas (entonces se obtuvo la protección nacional transitoria); en octubre de 2012, se logró la publicación de la solicitud de registro, tras años de numerosos trabajos en campo, análisis y estudios en laboratorio y en el panel de cata para caracterizar el aceite de la DOP, además de innumerables reuniones de trabajo.

Se premia así el esfuerzo de los productores y la excelencia del “Aceite de Navarra” dentro y fuera de nuestras fronteras ya que la Denominación va a actuar como factor dinamizador de este sector y de las zonas rurales a la que está ligado, además de apoyar a la promoción y comercialización de este producto tan importante dentro de la cultura gastronómica.

Con este reconocimiento oficial – el máximo que se puede lograr- , se abrirán nuevos cauces de comercialización para los olivaderos y almazareros navarros, dado que bajo el paraguas de un sello de calidad a nivel europeo podrán defender mejor sus intereses en el competitivo mercado oleícola. Podrán además incrementar las exportaciones contribuyendo a hacer “marca” con estrategias de diferenciación y poniendo en valor las connotaciones de excelencia del aceite navarro amparado por una DOP que haga honor a la calidad de lo defendido.

Por su parte, los consumidores ya tienen todas las garantías “oficiales” de que el producto está ligado a Navarra y le asegura la calidad gracias a la certificación final por parte de un organismo independiente.

### LA DOP ACEITE DE NAVARRA

La DOP Aceite de Navarra la integran actualmente **Trujal Artajo, Agrícola La Maja, La Casa del Aceite, Trujal Mendía, Almazara del Ebro, Hacienda Queiles, Olivar de la Ribera y Nekeas.**

INTIA División Alimentaria Avda. Serapio Huici, nº 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra

Tel.: +34 948 01 30 45./679 43 13 08 – Contacto: Itziar Inza [iinza@intiasa.es](mailto:iinza@intiasa.es)

[www.reynogourmet.com](http://www.reynogourmet.com)

El **área geográfica** delimitada por la D.O.P. "Aceite de Navarra" comprende un total de **135 municipios del Sur de Navarra**, una zona que se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos, pluviometría escasa, alta insolación, influencia de viento dominante del noroeste (cierzo) y corto periodo libre de heladas. Los suelos son pardo calizos carbonatados.

Con el sello de la Denominación de Origen, únicamente se comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra, obtenido de la aceituna de vuelo de las variedades: **Arróniz, Empeltre y Arbequina**, siempre con un mínimo del **10% de Arroniz**.

El "**Aceite de Navarra**", es un aceite con frutado de medio a intenso, con notas verdes, con un amargor y un picante característicos, muy equilibrado, de ligero a medianamente intenso, pero no dulce.

Su composición varietal, el grado de madurez con que se recoge la aceituna, la latitud y las condiciones climáticas de la zona, determinan su elevada proporción de ácido oleico.

El **Instituto Navarro de Tecnología e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A.** (INTIA Certificación) es la entidad que certifica la trazabilidad en todo el proceso y la calidad del aceite obtenido.