

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Aceite Sierra del Moncayo

Proceso de constitución

El 26 de marzo de 2007 se constituye la **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITE DE LA SIERRA DEL MONCAYO** que es el Organismo encargado de promover y solicitar el **CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ACEITE SIERRA DEL MONCAYO"**. La Junta Directiva, está presidida por D. Miguel Ángel Lacámara Lafuente y la constituyen olivareros, almazareros y envasadores de la comarca de la Sierra del Moncayo.

Legalmente inscrita, forman parte del Consejo Regulador las siguientes cooperativas y almazaras:

Coop./Almazara

Soc. Coop. Comarcal Santo Cristo
Soc. Coop. Agrícola de Borja
Soc. Coop. Agraria San Atilano
Coop. Agrícola Ntra Sra Del Pilar
Aceites Ambel, S.L.

Municipio

Magallón
Borja
Tarazona
Novallas
Bulbunte

Aceite Sierra del Moncayo es, desde 2009, Denominación de Origen. La Oficina Comarcal Agroambiental (OCA), situada en la localidad zaragozana de Borja, publicó en el mes de diciembre de 2009 la decisión favorable para la creación de la Denominación de Origen Aceite Sierra del Moncayo, en nº 238 del 09/12/2009 en la Orden de 18 de noviembre de 2009.

Descripción de la zona geográfica y producciones

La Denominación de Origen se encuentra situada al este de Aragón, ocupando el noroeste de Zaragoza formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende las comarcas de Tarazona y el Moncayo y Campo de Borja, **con 2.500 agricultores censados y con más de 1.400 hectáreas de olivar para un total de 34 municipios**. La comarca cuenta con una producción media anual de más de 4,5 millones de kilos de aceituna.

Variedad de aceituna y características de los aceites

Se trata de las variedades conocidas como Empeltre, Arbequina, Negral, Verdial y Royal.

La valoración olfativa de los aceites virgen extra de Sierra del Moncayo, presentan aromas claramente perceptible de los descriptores sensoriales frutados de aceituna verde y/o madura, y frutos secos, asegurando un producto final multivarietal con propiedades propias y únicas que le hacen diferente al resto de las comarcas olivareas.

Son aceites equilibrados, destacando la armonía de los descriptores positivos amargo y picante. Agradables en boca, fáciles de tomar.



Parámetros físico-químicos y organolépticos

Análisis físico-químico

Análisis físico-químico	Valores máximos admitidos
Acidez	0,5°
K270	0,12
K232	2,00
Índice de Peróxidos	16,00

Evaluación organoléptica

Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>2,5



EXCELENCIA
Y CALIDAD
DE NUESTRA TIERRA

CRDO Aceite Sierra del Moncayo

Avda. de la Paz, 27
50520 Magallón (Zaragoza)
info@aceitesierradelmoncayo.com

Sdad. Cooperativa Agrícola de Borja
Borja - Tel. 976 866 065

Aceites Ambel s.l

Bulbunte - Tel. 976 852 121

Sdad. Cooperativa Comarcal Santo Cristo
Magallón - Tel. 976 866 464

Coop. Ntra. Sra. del Pilar
Novallas - Tel. 976 198 288

Sdad. Cooperativa Agraria San Atilano
Tarazona - Tel. 976 640 081