

## V

(Anuncios)

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2010/C 125/10)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO****«MONTORO-ADAMUZ»****Nº CE: ES-PDO-0005-0658-08.11.2007****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominación:**

«Montoro-Adamuz»

**2. Estado miembro o tercer país:**

España

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:****3.1. Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):**

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

**3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:**

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea* L.) de las variedades siguientes: Nevadillo Negro, Picual, Lechín de Sevilla, Picudo y Carrasqueño de la Sierra. Se consideran como variedades principales la variedad autóctona Nevadillo Negro, en un porcentaje superior al 10 %, y la variedad Picual, representando ambas en el coupage del aceite más del 98 %.

La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite conservando su sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Acidez	Máximo 0,5 %
Humedad	Máximo 0,1 %
Índice de peróxidos	Máximo 20 mEq. O <sub>2</sub> /kg

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

K270 (Absorbancia 270 nm)	Máximo 0,18
Polifenoles totales <sup>(1)</sup> (ppm)	Mínimo 700 ppm
K225 (Amargor)	Mínimo 0,3
Ceras	Máximo 150 mg/kg grasa
Estabilidad	Mínimo 80 (horas a 100 °C)

<sup>(1)</sup> Método de extracción completa de polifenoles y su cuantificación a través de la detección de sistema colorimétrico de electrodos en serie.

#### Composición de Ácidos Grasos

A. Mirístico C14:0	≤ 0,05 %	A. Linoleico C18:2	3,5-7,5 %
A. Palmítico C16:0	9,5-12,5 %	A. Linolénico C18:3	≤ 1 %
A. Palmitoleico C16:1	0,3-3,5 %	A. Araquídico C20:0	≤ 0,6 %
A. Margarico C17:0	≤ 0,1 %	A. Gadoleico C20:0	≤ 0,4 %
A. Margaroleico C17:1	≤ 0,1 %	A. Behénico C22:0	≤ 0,1 %
A. Estearico C18:0	2,2-4,0 %	A. Lignocérico C24:0	≤ 0,1 %
A. Oléico C18:1	> 78 %		

El Aceite de Oliva Virgen Extra «Montoro-Adamuz» desde el punto de vista sensorial, se puede considerar como un aceite de gran complejidad aromática. Se define por una mediana del atributo frutado > 4, siendo sus atributos positivos el de «frutado de aceituna», el «verde hoja», y «otras frutas maduras».

#### Características Organolépticas

Mediana del atributo frutado	Mayor de 4
Mediana del atributo amargo	2,0-6,5
Mediana del atributo picante	1,5-6,5
Mediana del defecto	Igual a 0

Las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz», se deben a su alto contenido en polifenoles totales, superior a 700 ppm, siendo éstos los responsables del amargor característico del aceite, y de su gran estabilidad química frente a la oxidación, característica por la que ha sido apreciado este aceite desde tiempo inmemorial.

#### 3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):

No procede

#### 3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):

No procede

#### 3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realiza dentro de la zona geográfica descrita en el punto 4.

#### 3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o de cerámica de uso alimentario. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

### 3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Tanto en las etiquetas, como en las contraetiquetas numeradas, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». El etiquetado de los envases incluirá el logotipo de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz».



### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica de la denominación «Montoro-Adamuz» coincide la comarca agraria de la Sierra, de la provincia de Córdoba; limita al sur con la cuenca del Guadalquivir, al norte con el Valle de los Pedroches, al este con la Sierra de Andujar de la provincia de Jaén y al oeste con la Sierra Norte de Sevilla.

La zona geográfica delimitada, comprende los siguientes municipios de la provincia de Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey y Villaviciosa de Córdoba.

### 5. Vínculo con la zona geográfica:

#### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica delimitada alberga el único olivar de Andalucía establecido sobre suelos de origen paleozoico, formados por granitos, pizarras, cuarcitas y doritas, de naturaleza ácida con valores de pH comprendidos entre 5 y 5,6 y escasa profundidad, mientras que el resto de los olivares del sur de España, se desarrollan sobre suelos calizos de naturaleza básica.

La zona se encuentra dentro de una unidad morfoestructural de origen paleozoico, macizo de Sierra Morena, siendo su límite sur la cuenca del Guadalquivir, una falla tectónica que determina las unidades Béticas de la Península Ibérica.

Presenta un régimen térmico que se caracteriza por un contraste muy acusado entre la cálida estación estival y la fría invernal con valores máximos medios del mes de enero, de unos 13 °C; y del mes de julio, de unos 35 °C, así como unos mínimos medios del mes de enero de 3 °C; y de 18 °C para el mes de julio, que hacen que la amplitud térmica anual sea de 19 °C, y una precipitación media escasa comprendida entre los 600 y 700 milímetros anuales, que se concentran durante el invierno y la primavera. La comarca se dispone en ladera, topografía escarpada, altitud media 425 m, con orientación sur, y un importante nivel de insolación, comprendido entre las 2 800 a 3 000 horas de sol/año.

Estás condiciones agrológicas unidas a una alta ETP anual, comprendida entre los 800 y 900 mm, y las fuertes pendientes medias existentes en toda la comarca, cercanas al 23 %, provocan una alta erosión y por consiguiente una escases de suelo que acentúan el déficit hídrico del cultivo en verano y otoño.

Las características específicas del área geográfica han provocado el desarrollo de la variedad autóctona Nevadillo Negro, perfectamente adaptada a este ambiente extremo con una alta resistencia a la sequía y a suelos poco profundos (variedad rústica). Esta variedad se encuentra intercalada dentro de las plantaciones de la zona como olivos centenarios, representando hasta el 20 % de la superficie olivarera.

#### 5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características específicas que definen el aceite de «Montoro-Adamuz», se deben a su alto contenido en polifenoles totales, superior a 700 ppm, siendo éstos los responsables del amargor característico del aceite (K225, mínimo 0,3) y que les confiere su gran estabilidad química frente a la oxidación (mínimo 80 horas a 100 °C).

Por otro lado, los atributos sensoriales como «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con una intensidad elevada, mediana del frutado superior a 4.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

El alto contenido en compuestos fenólicos de los aceites de la denominación «Montoro-Adamuz», superior a 700 ppm, está directamente relacionado con la presencia de la variedad Nevadillo Negro, con las condiciones agroclimáticas extremas de cultivo que provocan un estrés fisiológico en el olivo y con la recolección temprana.

El coupage con la presencia de Picual y Nevadillo Negro en proporciones variables, es único y exclusivo de los aceites de Montoro-Adamuz, siendo distintivo de los mismos su alto nivel de polifenoles, que confieren a su aceite un amargo y picante característico, además de una excelente conservación, característica por la que ha sido apreciado este aceite desde tiempo inmemorial.

Las condiciones climáticas mediterráneas extremas, de elevada temperatura media e insolación, lluvias moderadas y marcadamente estacionales, unido a una alta ETP anual, comprendida entre 800 y 900 mm, repercuten en un importante déficit hídrico en el cultivo del olivar, que se ve acentuado por las condiciones edáficas de la comarca: suelos ácidos, fuertes pendientes, suelos poco profundos, pedregosos y de baja fertilidad, establecidos sobre materiales ácidos. Todo ello conlleva un estrés fisiológico en el olivo que provoca un aumento de los contenidos de polifenoles.

La topografía escarpada con los olivares situados sobre laderas con fuertes pendientes, han motivado la recolección temprana de aceituna como práctica cultural arraigada. Esta práctica conlleva la recogida exclusiva de la aceituna del árbol, evitando la caída del fruto al suelo, al ser imposible la recogida del suelo por los altos costes que conlleva ante la falta de mecanización del olivar de sierra, Además dicha práctica, repercute en una mayor calidad del producto.

Por otra parte, la recolección temprana del fruto como práctica cultural arraigada en la comarca, desde el 15 de octubre a 15 de enero, incide en unos contenidos máximos de polifenoles y en unas extraordinarias cualidades organolépticas de los aceites, que se definen por una mediana del atributo frutado > 4, en la que los atributos sensoriales como «frutado de aceituna» y «verde hoja» se manifiestan con la máxima intensidad.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones:**

<http://juntadeandalucia.es/boja/boletines/2007/202/d/updf/d24.pdf>

---