

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 151/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«MONTES DE GRANADA»

Nº CE: ES/00169/8.11.2000

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen informativo. Para una información completa, se invita a los interesados, y en particular a los productores de la DOP de que se trata, a consultar la versión íntegra del pliego de condiciones al nivel nacional o en los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

2. *Agrupación:*

2.1 Nombre: ASOCIACIÓN PARA LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE LOS MONTES DE GRANADA

2.2 Dirección: c/Doctor López Font, Bajo 7, E-18004 Granada

Teléfono: (958) 52 26 16

Fax: (958) 53 52 45

2.3 Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. *Tipo de producto:*

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA. Clase 1.5-Materias grasas.

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de calidad de los productos agrícolas, B - 1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones des alpartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre del producto: «Montes de Granada»

4.2. Descripción del producto:

Aceite de oliva Virgen Extra obtenido de frutos sanos y maduros de Olivo (*Olea europea*) de las variedades principales (Picual, Lucio y Loaime) y secundarias (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca y Gordal de Granada) cultivadas en la zona delimitada.

Los aceites obtenidos proceden de la molturación conjunta de variedades principales y secundarias, por tanto son aceites multivarietales que se enriquecen de las connotaciones aportadas por las diversas variedades. De sus características organolépticas destaca el carácter fuerte que proporciona la variedad predominante Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se suaviza por la presencia de las variedades Lucio, Loaime y variedades secundarias que aportan aromas frescos que recuerdan a frutas diversas, sabor dulce y colores más dorados.

En conjunto, los aceites de oliva Vírgenes Extra producidos en la zona tienen un aroma y sabor frutado, que recuerda a las aceitunas recién molturadas frescas ó maduras, un sabor ligeramente amargo y cuerpo en boca, cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna de partida. Su acidez es baja y sus colores oscilan en la gama del verde desde el verde más intenso hasta el amarillo verdoso.

En cuanto a su perfil lipídico, destaca el alto contenido en ácido oleico, que normalmente se encuentra por encima del 80 %, llegando a veces al 83 %. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/poliinsaturados (12 a 20) y por tanto un alto valor dietético. Poseen una gran estabilidad química, aportada en gran parte por los componentes responsables del sabor amargo, que los hace más resistentes a la oxidación en comparación con otros aceites de oliva Vírgenes.

4.3. Zona geográfica::

Se encuadra dentro de la comarca natural de los *Montes de Granada*, situada en la provincia de Granada, y comprende los términos municipales siguientes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélagos, Iznalloz, el Norte del término de La Peza hasta el río Fardes, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torrecardela y Villanueva de las Torres, del término de Moclin la zona Oriental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, y del término de Albolote y Atarfe, la zona Norte comprendida en el límite natural que forman los ríos Cubillas y Colomera hasta su intersección.

4.4. Prueba del origen:

Inscripción en los registros del Consejo Regulador

Las aceitunas proceden de plantaciones de olivar inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador, y situadas en la zona geográfica delimitada. El aceite es obtenido en almazaras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y situadas en la zona geográfica delimitada. Igualmente, el aceite es envasado en envasadoras-comercializadoras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y situadas en la zona geográfica delimitada.

La *solicitud* de inscripción será voluntaria y puede realizarla cualquier persona física o jurídica cuyas plantaciones, almazaras o plantas envasadoras estén situadas en la zona geográfica delimitada. El Consejo Regulador informará a los solicitantes de sus derechos y deberes y les proporcionará una descripción detallada de los requisitos y condiciones técnicas requeridas.

Tras la formalización de la solicitud, se realizará una *inspección inicial* a las plantaciones ó instalaciones del solicitante, para comprobar el cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el Reglamento. La *inscripción definitiva* en los registros correspondientes será aprobada por el Consejo Regulador, una vez presentada la solicitud, con el informe de inspección inicial y el resto de la documentación requerida.

Certificación

Las plantaciones de olivar, almazaras o envasadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador son sometidas a inspecciones periódicas para el seguimiento y comprobación del cumplimiento de lo establecido en el Pliego de Condiciones y el Reglamento.

La almazara o planta envasadora inscrita presentará una *solicitud de certificación de un lote*, para que el Consejo Regulador realice la toma de muestras correspondiente y después los depósitos serán precintados hasta el envasado ó venta a granel del aceite.

Para que un lote de producto pueda ser certificado, deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y reglamentarios establecidos en el Pliego de Condiciones, el Reglamento y el Manual de Calidad. El Consejo Regulador resolverá la concesión ó no de la certificación de un lote, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, con los resultados analíticos y otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación de un lote de producto, éste se envasará bajo el control del Consejo Regulador, exclusivamente en las plantas envasadoras inscritas en el correspondiente registro y situadas en la zona geográfica delimitada. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen en la que además del nombre «*Montes de Granada*» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

4.5. Método de obtención:

El diagrama de flujo del proceso total de la elaboración del aceite de oliva Virgen, desde la producción de aceitunas en el olivar hasta la obtención del aceite, sigue las siguientes fases:

Producción de aceituna.

La implantación del cultivo se efectúa habitualmente aprovechando el periodo de lluvias del otoño-invierno, colocando los plantones en casillas de unos 50 cm de profundidad realizadas en el suelo. El marco de plantación varía según la edad de la misma, encontrándose plantaciones antiguas con marco cuadrado de 12 m y plantaciones a tresbolillo de 8 m, siendo el número de pies por planta 2, 3 ó 4. En plantaciones más recientes el marco es cuadrado de 5 m y con un sólo pie por planta.

Las prácticas de cultivo durante el año son:

- *Laboreo del terreno*, con objeto de eliminar malas hierbas, así como las grietas y costras del suelo, evitando la pérdida de humedad y compactación del mismo. El cultivo con cubierta vegetal, conocido también por cultivo sin laboreo ó no laboreo, también se da pero con menor incidencia.
- *Abonado y aplicación de productos fitosanitarios*, son prácticas variables dependiendo del tipo de suelo y de la incidencia de plagas y/o enfermedades según condicione la climatología.
- *Riegos*. En general el olivar de la comarca es de secano en el 95 % de su superficie. Después de los últimos años de sequía (1995), en algunas plantaciones se ha implantado el sistema de riego por goteo con objeto de regularizar la producción y se aplica de marzo a septiembre atendiendo a la pluviometría.
- *Poda*, consiste en la eliminación de ramas y tallos improductivos (ramón) para regular el crecimiento vegetativo del olivo.
- *Recolección y transporte*. La recolección de aceitunas en estado de madurez óptima comienza a principios ó mediados de diciembre según su estado de madurez. Los métodos usados para la recogida de aceituna de vuelo son tanto el sistema tradicional manual, por vareo, como el sistema mecanizado, por vibrado que no deterioran los frutos. La aceituna del suelo se recoge y se transporta por separado para ser tratada en línea independiente, pues no es apta para producir aceite amparado por la Denominación de Origen. El transporte de la aceituna a la almazara se realiza siempre con esmero y en el mismo día de recogida.

Obtención del aceite de oliva Virgen.

Las aceitunas de suelo y de vuelo se tratan en líneas independientes en todas las fases del proceso:

- *Recepción, limpieza, pesada y lavado de las aceitunas*, todas estas operaciones tienen como objetivo la clasificación de los frutos y la eliminación de restos de hojas, tallos, polvo u otras partículas que pudiesen estar presentes.
- *Molturación y batido*, tienen por objeto romper la aceituna y favorecer la extracción del aceite de las estructuras celulares en que se encuentra dentro de la aceituna.
- *Separación de fases sólida y líquida y separación de fases líquidas*, la finalidad de estas operaciones es separar el aceite del resto de los componentes de la aceituna.
- *Almacenamiento del aceite en bodega*, una vez extraído el aceite se conserva dentro de bodegas en depósitos de acero inoxidable y en condiciones controladas de luz y temperatura, hasta el momento de su envasado.
- *Envasado*. Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación de Origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Denominación de Origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción

4.6. Vínculo:

Histórico

Reconocido a través de los restos arqueológicos existentes en la zona y de las referencias bibliográficas sobre el nombre, la comarca y el producto,

La primera referencia encontrada, que habla de «terrenos montuosos» y del «cultivo del olivo» en la zona de los *Montes de Granada*, data del s. XVI, concretamente en un documento de los Repartimientos de consigna aparece una nota que dice: «... a cada vecindad correspondió también una parte de las matas de olivas que, ...» (PEINADO SANTAELLA, 1989; La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes, Universidad de Granada).

En el s. XVII, debido a diversos factores pero sobre todo a la disminución de la población rural tras la expulsión de los moriscos, decrece el cultivo de cereales siendo sustituido por el de la viña y el olivo, así consta en los anales de Granada de HENRIQUEZ DE JORQUERA. De este mismo siglo otra referencia bibliográfica, que data de 1634, habla de «*Olivas de Marca*», refiriéndose a árboles de un gran porte que proporcionaban una cosecha de calidad (LIBRO DE APEOS DE COGOLLOS VEGA, Real Chancillería de Granada). Aún se encuentran árboles, con edad de más de 500 años, que corresponden a la variedad *Loaime*, nombre de origen árabe (MARTINEZ ROBLES, 1833; COLMEIRO, 1865; PATAC et al., 1954; MINISTERIO DE AGRICULTURA, 1976 b; BARRANCO y RALLO, 1984).

Del s. XVIII existe documentación que refleja la solicitud de la provincia de Granada al Consejo de Castilla para roturar un total de 5.749 hectáreas a las que se sumaron otras tantas ilegales hasta alcanzar la cifra de 14.103 hectáreas. Entre los cultivos establecidos en estas nuevas tierras destaca la extensión del olivar, especialmente en la comarca de *Los Montes*, así llegó Granada a alcanzar en 1.799 el noveno lugar en cuanto a producción oleícola con 120.600 Quintales (LICERAS RUIZ, 1993).

De mediados del siglo XIX destaca una importante nota histórica (DICCIONARIO GEOGRAFICO ESTADISTICO E HISTORICO, PASCUAL MADDOZ, 1845. Reeditado por BOSQUE MAUREL, 1987) que comenta las excelencias del olivar de esta Comarca y la exquisitez de su aceite, en la que se cita textualmente: «*MONTES DE GRANADA ... y aunque las aguas potables son escasas, las de los ríos Cubillas, Benalúa y Moclín se utilizan para el riego de algunas tierras de sus márgenes y produce toda clase de cereales, aceite clarísimo y exquisito, vino y todo género de semillas...*» .

Estas referencias de Benalúa y Moclín, junto con las encontradas en la zona cercana de Colomera, indican que, durante el mencionado siglo, fueron los municipios más desarrollados en el cultivo del olivo, así como en la elaboración del aceite de oliva virgen a juzgar por antiguos molinos existentes en la zona, que fueron instalados entre los s. XVIII y XIX. En Colomera se conserva aún el Molino de Galenos, cuyo sistema de prensas es un torno manual que emplea la fuerza humana, el Molino de La Puente aprovecha un salto de agua, y el Molino de Las Niñas era tirado por bestias (incluido en la Ruta del Legado Andalusi).

Por último es entre 1913 y 1933, la llamada «época de oro del olivar español», cuando se produce el mayor aumento de plantaciones y mejoras en el cultivo para la obtención de un buen caldo de aceite de oliva virgen extra y es en este siglo cuando el olivar de los *Montes de Granada* ha tenido un proceso de incesante difusión habiendo superado bastante el ritmo de expansión medio del resto de las provincias andaluzas. Así durante la guerra civil española el olivar de esta comarca recibe un amplio impulso aumentando su superficie en un 50 %, de ahí que en la actualidad muchos olivares rondan los 40-50 años de antigüedad. En 1957 se promulgan disposiciones declarando de interés nacional la conservación de las superficies de olivar, porque contribuye a la conservación del suelo agrícola. En los años 60 es cuando se duplica la superficie de olivar en la provincia de Granada pasando de 62.202 a 118.365 has, y es en la zona de los *Montes de Granada* donde la superficie dedicada a este cultivo supone el 77.5 % de la superficie total de suelos en producción.

Natural

Porque sus características orográficas, edafológicas, climáticas e hidrográficas son singulares y extremas, como se detalla a continuación, siendo el olivar el cultivo mejor adaptado a estas bravas condiciones.

La zona presenta un paisaje con predominio de media montaña, alternando depresiones de unos 750 a 900 m de altitud con alineaciones montañosas dispuestas en dirección Este-Oeste, las cuales presentan altitudes máximas que oscilan entre 1.400 y 2.000 metros y situándose la altitud media de los núcleos de población a 900 m sobre el nivel del mar. En general, sus paisajes exhiben formas más abruptas en los macizos calcáreos, junto a otras morfologías que responden a un relieve también escarpado, consistente en lomas y cerros de calizas, margocalizas y margas. Conforme avanzamos hacia el Este, el paisaje tiende a suavizarse con tendencia a formar un altiplano de 1.200 m de altitud, que se rompe en el extremo oriental de la comarca por el valle del río Fardes, y constituye el límite natural de la comarca por el Este, a partir del cual cambia la morfología del paisaje apreciándose una orografía típica del paisaje xérico del sudeste español.

La edafología de los Montes presenta una considerable complejidad tipológica de suelos, que hace que no sea frecuente la aparición nítida de un determinado suelo, sino más bien formaciones asociadas de varios tipos. Predominan los suelos procedentes de la descomposición de alguna de las variedades litológicas de caliza, son ricos en materiales margocalizos erosionados de las sierras, por tanto con un contenido elevado de carbonato cálcico (mayor al 40 %) y modificados posteriormente por la constante remoción agrícola superficial.

Las características climáticas de la comarca corresponden a un clima mediterráneo continental, destacando la considerable oscilación térmica, al haber una gran diferencia entre la máxima y mínima del día y la noche y del verano y el invierno. Las precipitaciones medias anuales varían de 400 a 600 mm, e incluso menos en años de sequía. Los inviernos son largos y fríos con frecuentes nevadas y heladas, y los veranos largos y calurosos, llegando incluso temperaturas extremas de 40 °C.

4.7. Estructura de control:

Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN «MONTES DE GRANADA».
Dirección: Plaza de la Constitución, 4, E-18550 Iznalloz, Granada
Tel: (958) 39 70 07
Fax: (958) 39 70 07

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Montes de Granada», cumple la norma EN 45011.

4.8. Etiquetado:

Es obligatoria la mención «Denominación de Origen *Montes de Granada*». La etiqueta es autorizada por el Consejo Regulador. Cada envase va provisto de una contraetiqueta numerada y expedida por el Consejo Regulador.

4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.
 - Decreto 835/1972, de 23 de Marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
 - Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
 - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
-