



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

DE LA INFANTA ISABEL I
71 MADRID

EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)

"SIERRA MÁGINA"

Contenido:

- Orden de 25 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra Mágina" y su Consejo Regulador.
- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo de la Comisión.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 MADRID

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92

SOLICITUD DE REGISTRO: art. 5

DOP (X) IGP ~~(X)~~

Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: SUBDIRECCIÓN GENERAL DE DENOMINACIONES DE CALIDAD -
DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA E INDUSTRIAS
AGRARIAS Y ALIMENTARIAS - SECRETARÍA GENERAL DE AGRICULTU-
RA Y ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA.

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1 - 28071 MADRID.

Teléfono: 34.1.347 53 94 **Fax:** 34.1.347 54 10

2. Agrupación solicitante:

Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA
MÁGINA".

Dirección: Ctra Mancha Real-Cazorla, s/n. - 23537 BEDMAR (Jaén).

Teléfono: 34.53. 77.20.90 **Fax:** 34.53. 77.22.72

Composición: Productor/transformador (X) otro ().

3. Tipo de producto: Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5.- Materias grasas

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4).

a) Nombre: "SIERRA MÁGINA"

b) Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo
(Olea Europea, L), de las variedades Picual y Manzanillo de Jaén.

Sus características serán: Acidez hasta 0,5° como máximo. Índice Peróxidos máximo
18. K₂₇₀ máximo 0.20. Humedad e impurezas no superior al 0.1%.



Aceites de gran estabilidad, muy frutados y ligeramente amargos. El color varía del verde intenso al amarillo dorado, dependiendo de la época de recolección de la aceituna y de la localización del olivar dentro de la comarca.

c) Zona geográfica: La zona de producción se encuentra enclavada en el parque natural que da nombre a la Denominación. Situada en la parte central de la zona de sur de la provincia de Jaén. Comprende 14 términos municipales con una superficie de 61.000 Ha de olivar, que representa el 80% de la superficie agraria útil.

d) Prueba del origen: Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en los registros del Consejo. El aceite se extrae en almazaras inscritas y situadas en la zona de producción, bajo el control de los veedores del Consejo y se almacena en almazaras o plantas envasadoras inscritas. Los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos y solo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la Denominación de Origen y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

e) Método de obtención: Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con esmero, separando suelo y vuelo, una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas, para que el fruto no se deteriore. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas, posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite, este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a 48 horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador. Los aceites obtenidos se dejan decantar y una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Solo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la denominación.

f) Vínculo: La zona de Sierra Mágina es un macizo montañoso que aparece sobre la llanura con continuidad lineal de noreste a suroeste, con una longitud relativamente pequeña y alrededor del cual se sitúan sierras menores. Los olivares se encuentran en las zonas de topografía más suave que rodean al macizo montañoso, desde los 850 m de altura, de manera que se asemeja a una isla rodeada por un mar de olivos. Los suelos más encontrados en la comarca son litosoles, regosoles calcáreos, cambrisoles y luvisoles crómicos. El clima oscila entre Mediterráneo Subtropical y Mediterráneo Templado, con temperaturas medias anuales entre los 13-17° C, y precipitaciones medias anuales entre los 400 y 800 mm. Técnicas de laboreo tradicional y de semilaboreo, poda, control de plagas y enfermedades proporcionan el medio adecuado para el desarrollo del olivo del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 MADRID

g) Estructura de Control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra Mágina"

Dirección: Ctra Mancha Real-Cazorla, s/n. - 23537 BEDMAR (Jaén).

Teléfono: 34.53. 77.20.90 Fax: 34.53. 77.22.72

h) Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención "Sierra Mágina". Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo.

i) Requisitos nacionales: Ley 25/1.970 de 2 de Diciembre. Orden de 25 de Febrero de 1.997 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Priego de Córdoba".

ESPACIO RESERVADO A LA COMISIÓN.

Nº CE:

Fecha de recepción del expediente completo: / /



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION
DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 MADRID

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)

"SIERRA MAGINA"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4.2 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA MAGINA"

A) NOMBRE DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA MAGINA"

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picual (variedad principal) y Manzanillo de Jaén, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

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

Los aceites de esta denominación presentarán las siguientes especificaciones analíticas:

- Acidez: Hasta 0,5º como máximo.
- Índice de peróxidos: Máximo de 18.
- K 270: Menor de 0,20.
- Humedad: No superior al 0,1%.
- Impurezas: No superior al 0,1%.

Los aceites vírgenes de la Denominación de Origen "Sierra Mágina", son de gran estabilidad, muy frutados y ligeramente amargos. El color varía dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.



C) ZONA GEOGRÁFICA.

La comarca de Sierra Mágina se encuentra enclavada en el parque natural del mismo nombre. Situada en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén, limita al Norte con los términos municipales de Ubeda y Baeza; al Sur con la provincia de Granada, al Este con el termino municipal de Quesada (Jaén) y al Oeste con Jaén y Valdepeñas de Jaén.

Constituyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Albánchez de Ubeda, Bedmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Campillo de Arenas, Cárcheles (Carchel y Carchelejo), Huelma, Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Pegalajar y Torres.

La superficie total, de la zona de producción, es de 133.619 Has., de las que 61.000 Has. están ocupadas por olivar, que representa el 80% de la superficie agraria útil, siendo Mancha Real el pueblo más olivarero con 8.835 Has., seguido de Huelma, Solera y Bedmar-Garcéz con unas 7.000 Has., por término municipal.

La población comarcal es de unos 53.000 habitantes.

El régimen de tenencia habitual es en propiedad, siendo el tamaño medio de las explotaciones entre 1-5 Has.

La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción.

Actualmente están adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra Mágina" 31 entidades:

- * Cooperativas y S.A.T.: 22.
- * Almazaras particulares: 6.
- * Envasadora-comercializadoras: 3.



D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

a) Características del producto

El aceite de esta zona presenta unas características organolépticas y analíticas reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención. Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que, dicho origen, ha de ir avalado.

b) Controles y certificación

Son el elemento fundamental que avalan el origen y calidad del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

- 1.- Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
- 2.- Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
- 3.- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
- 4.- El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.



5.- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. Estos análisis se llevarán a cabo tanto en bodega, como en el envasado.

6.- Sólo 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 por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras, para la certificación del producto protegido, estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas de las variedades autorizadas, deben proceder de olivares inscritos. La recolección se realizará con esmero, dedicándose a la elaboración de aceites las aceitunas sanas y recogidas directamente del árbol y con el grado de madurez adecuado, separándose siempre en recolección y almazara las aceitunas de suelo y de vuelo.

El momento óptimo de recolección lo determinará el Consejo Regulador, en función del estudio de parámetros analíticos, como el índice de madurez y el rendimiento graso.

Queda estrictamente prohibido el transporte de aceituna en sacos.

La molturación de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el plazo que nunca superará las 48 horas desde que fueron recogidas.

En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas de extracción, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.



El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo la categoría que le corresponde.

Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controla el envasado del producto, que se llevará a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contraetiquetas numeradas correspondientes.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO:

- Histórico:

El olivar ha constituido la principal fuente de la actividad económica en esta comarca a lo largo del tiempo encontrándose referencias al olivo, la aceituna y el aceite en multitud de obras artísticas, refraneros y costumbres.

La Sierra Magna, la Sierra Grande o Sierra Mágina, como la llaman algunos escritores que por ella han pasado, ha sido posada y fonda de culturas y civilizaciones diversas a través de los tiempos. Frontera de diversos reinos durante la Reconquista y núcleo aglutinador de costumbres y tradiciones de sus laboriosos pueblos.

La privilegiada situación de estas tierras, hizo que desde tiempos prehistóricos fuesen habitadas por distintos pueblos que dejaron su huella con especiales referencias a este cultivo en abrigos naturales como la Cueva de la Graja y Cerro Morrón en Jimena, de los Esqueletos en Albánchez, los enterramientos de Cabra y Pegalajar, el interesante yacimiento de sepulcros de corredor pertenecientes al Megalítico encontrados junto al nuevo túnel de Puerta de Arenas las pinturas de la misma época de las cuevas de Navalcán en Noalejo.

Restos ibéricos de importancia se han encontrado en Albánchez, Torres y Cerro Alcalá, entre los que destacan unas preciosas esculturas guardadas en el Museo Arqueológico Provincial. También son importante los hallazgos ibéricos de Pegalajar, Campillo de Arenas, Huelma y Arbuniel.



La comarca es rica en yacimientos romanos, con referencia al aceite sobresaliendo Mancha Real. Otros muchos lugares como Arbuniel, Cambil, Huelma, Campillo de Arenas, Cárcheles y Noalejo.

De la época visigoda tenemos vestigios en Torres, Cabra del Santo Cristo y Campillo de Arenas donde se encontró un tesoro visigótico que se conserva en el Museo Arqueológico Nacional.

La barrera montañosa formada por el Macizo de Sierra Mágina y Altacoloma sirvió de separación de la Cora de Jaén con la de Elvira en el largo período de dominación árabe, donde además se van a dar grandes acontecimientos fronterizos a lo largo de la reconquista que terminará en el siglo XV con la rendición del Reino Nazarita de Granada a la Corona de Castilla. El primer castillo ganado a los moros fue Garcíez junto con el de Jódar (1231), para terminar la conquista de nuestra comarca el año 1485 con la toma de los castillos de Cambil, Alhabar y Arenas por los Reyes Católicos.

Terminada la Reconquista, comienza a extenderse un ardiente deseo de repoblar todas las tierras de la comarca, abandonadas por los musulmanes en su forzada huida. Por esta causa van naciendo nuevas aldeas y núcleos de población bajo los señoríos de las Ordenes de Calatrava y Santiago, de los que con gran esfuerzo y sacrificio fueron independizándose para formar villas realengas.

El siglo XVI traerá como novedad renovadora la repoblación de la Sierra de Jaén con la fundación de villas como Mancha Real y Campillo de Arenas que surgirán con fuerza y protagonismo dentro de Sierra Mágina.

Como final de este breve recorrido geográfico-histórico de nuestra comarca, podemos añadir que sus pueblos llenos de historia, arte y tradiciones con numerosas referencias al olivo, el aceite y al uso de este.

Su gastronomía rica en productos de la tierra y basada toda ella en el Aceite de Oliva Virgen, es conocida por sus pipirranas, gazpachos, andrajos, migas-gachas y la matanza donde se sigue el antiguo ritual familiar que fabrican sus chorizos,



morcillas, longanizas, salchichones y jamones muy apreciados dentro y fuera de la comarca.

En repostería sobresalen los mantecados, almendrados, borrachuelos, gusanillos, florecillas, roscos de aceite, nochebuenos, alfajores y hornazos, consumidos principalmente en las grandes fiestas de Navidad y Semana Santa. Gastronomía, toda ella basada en la excelencia de su producto genuino: El Aceite de Oliva Virgen.

- Natural

- Orografía

Más que una sierra, Mágina es un macizo montañosos que aparece sobre la llanura con continuidad lineal de NE a SW, y con una longitud relativamente pequeña, pero alrededor del cual se sitúan satélites montañosos o sierras menores. Es precisamente en el núcleo central del macizo donde aparecen las principales alturas provinciales, destacando el Pico Mágina con sus 2.167 m. (pico más elevado de la provincia jiennense) y los picos de Almadén y Cárceles, también con altitudes superiores a los 2.000 m.

Las pendientes son, por lo general, muy acusadas, a excepción de las estribaciones más accidentales (donde el descenso altitudinal se hace de forma más gradual), que han dado origen a numerosos barrancos.

La altitud media de los núcleos de población principales es de 755 m., destacando sobre esta media el núcleo de Solera, situado a 1.085 m., y resultando ser el más bajo Garcéz con 452 m.

El principal aspecto de la comarca, geomorfológicamente hablando es el contraste entre los acusados relieves del macizo, donde se asienta el Parque Natural de Sierra Mágina y las zonas de topografía más suave que las rodean, y que están ocupadas por olivares, desde aproximadamente los 850 m., de manera que el macizo asemejase a una isla rodeada por un mar de olivos.



- Suelos

El factor edáfico, no cabe duda de que es el que más directamente incide en la dinámica vegetal, de manera que, incluso, otros factores del medio físico, tan importantes como la litología y el clima, canalizan su acción sobre la vegetación y los cultivos, a través del suelo.

Se reseñan a continuación los suelos más ampliamente representados en la comarca (según AGUILAR et al., 1.987):

a) Litosoles.-

Son suelos muy escasos y poco evolucionados, de perfil AR y por lo general se trata de una ligera capa de materia orgánica que se asienta directamente sobre la roca madre, generalmente de tipo calizo.

Suelen soportar a pinares dispersos y más comúnmente a matorral bajo (lastonares, piornales, esplegares, romerales, etc.).

b) Regosoles calcáreos.-

Algo más evolucionados que los anteriores, se presentan aquí con perfil AC o ABC, rico en carbonatos y con pH alcalino.

Cuando se instalan sobre substratos margosos, son ricos en materiales finos y fácilmente arables, por lo que están ocupados por olivares.

Más en el interior de la sierra, aparecen sobre materiales duros (calizas y dolomías), siendo muy pedregosos, al proceder de la erosión de Cambisoles o Luvisoles, debido a las fuertes pendientes o pérdidas de la cubierta vegetal.



c) Rendsinas.-

También tiene perfiles AC o AR, pero con una evolución particular de la materia orgánica, fruto de las elevadas alturas en las que se encuentra, y donde soportan sabinares y pinares, piornales y espinares.

d) Cambisoles cálcicos.-

Se trata de suelos evolucionados, de perfil ABC, siendo ricos en nutrientes, carbonatos y pH alcalino.

Están ocupados fundamentalmente, al ser muy fértiles por olivares.

e) Luvisoles crómicos.-

Son los más evolucionados de la comarca y se caracterizan por la presencia de un horizonte rico en arcilla (Bt).

Son ricos en nutrientes y poco permeables, están descarbonatados y tiene un pH ligeramente alcalino.

Subsisten en zonas protegidas de la erosión y generalmente se encuentran fuertemente decapitados y sufriendo procesos de génesis secundaria, que los hace evolucionar hacia Cambisoles.

- **Clima**

En la comarca no predomina un clima determinado, dado lo accidentado de su relieve, oscilando entre Mediterráneo Subtropical y Mediterráneo Templado.

La temperatura media anual es de 13-17º C, y las precipitaciones medias anuales oscilan entre los 400 y 800 mm., produciéndose las precipitaciones más importantes en invierno.



- Hidrografía

La red hidrográfica de Sierra Mágina, que hace posible el mantenimiento de importantes superficies en riego, tiene estructura radial y pertenece en su totalidad a la cuenca hidrográfica del Guadalquivir, de manera que todos los ríos y arroyos que la drenan, son afluentes de éste.

El río Guadalbullón, recoge aguas de numerosos arroyos y del río Cambil, Arbuniel y Campillo, que drenan al SW y W. Los ríos Torres y Cuadros nacen en la Sierra y drenan la cara Norte. Por último, el río Jandulilla, que aflora en las inmediaciones del Parque Natural de Sierra Mágina, drena la zona Este.

En esta comarca, la presencia de materiales muy permeables confiere mucha importancia a la hidrología subterránea. Las facies carbonatadas constituyen un importante acuífero, debiendo su permeabilidad a la intensa fracturación y karstificación de las calizas.

- Condiciones de cultivo

- Marcos de plantación

Lo más común en la comarca, con pequeñas variaciones en algunas fincas, es que la densidad de plantación se encuentre entre los 90 y 120 olivos por Ha., siendo los marcos de plantación más comunes los de 9 x 10 y 10 x 10, con disposiciones de las plantas en marco real y al tresbolillo.

- Laboreo, poda y recolección

Dentro de la comarca, los sistemas de mantenimiento del suelo son distintos, utilizándose el no laboreo en las zonas de orografía más irregular y el laboreo tradicional y el semilaboreo en aquellas zonas donde las pendientes son menos pronunciadas y existe menor riesgo de pérdidas de la capa cultivable, y mejores posibilidades de mecanización.



El laboreo se realiza sobre todo, con tractor de cadenas, provisto de grada de discos, o como sucede más frecuentemente, con cultivador de brazos flexibles. Lo más común son tres pases cruzados desde final de invierno hasta principios de verano.

A partir del verano, se dan algunos pases de rastra y alguna labor ligera en otoño cuando las lluvias son tempranas.

En semilaboreo, existen dos técnicas fundamentales, cuales son las de "ruedas permanentes" y la de laboreo mínimo en franjas.

Los sistemas de no laboreo y semi-laboreo, suelen complementarse con técnicas de prevención de la erosión (pozas, ahoyado, aterrezado, albarradas, etc.).

La recolección se lleva a cabo mayoritariamente bajo la modalidad tradicional de vareo, si bien, en las zonas más favorables, comienza a introducirse la mecanización de la recolección mediante vibradores.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura, Pesca de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado, capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomiende su Reglamento.

El Consejo Regulador está formado por representantes del sector productor, elaborador y envasador-comercializador.

Un Presidente.

Un Vicepresidente (elegido de entre los vocales).

Seis vocales en representación del sector olivarero.

Seis vocales en representación del sector elaborador y envasador-comercializador.



Un representante de la Consejería de Agricultura y Pesca, con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia, nombrado por la Administración correspondiente.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector productor, elaborador y envasador-comercializador.

Ámbito de competencias

Su ámbito de competencia está determinado:

- * En lo territorial: En la zona de producción y elaboración.
- * En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.
- * En razón de las personas: Por los inscritos en los diferentes Registros.

Funciones

- * Defensa de la Denominación de Origen.
- * Aplicación del Reglamento y vigilancia en su cumplimiento.
- * Fomento y control de la calidad.
- * Elaborar y controlar los diferentes Registros.
- * Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores, habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de productores y transformadores.



- * Calificar el producto.
- * Promocionar la Denominación de Origen.
- * Incoar y resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.
- * Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la Denominación de Origen.

H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma comercial inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador, e inscritas en sus registros.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Sierra Mágina".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y autorizados; de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Se adjunta un ejemplar de contraetiqueta numerada con el logotipo de la denominación.

I) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".



- Decreto 3711/1974, de 20 de diciembre, por el que se incluye el aceite de oliva, el queso y el jamón curado.

- Orden de 11 de junio de 1993, por la que se reconoce con carácter provisional la Denominación de Origen "Sierra Mágina".

- Orden de 29 de noviembre de 1995, de la Consejería de Agricultura y Pesca, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra Mágina" y de su Consejo Regulador.

- Orden de 25 de febrero de 1997, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Sierra Mágina" y de su Consejo Regulador.



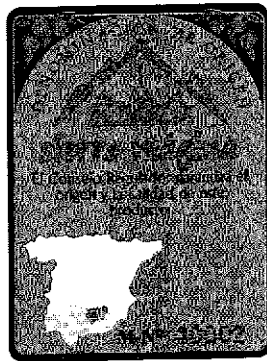
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DIRECCION GENERAL DE POLITICA ALIMENTARIA
E INDUSTRIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS
Subdirección General de Denominaciones de Calidad

P.º DE LA INFANTA ISABEL I
28071 MADRID

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

"SIERRA MÁGINA"



Contraetiqueta con el logotipo de la denominación



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA MAGINA"

Zona de producción

