

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación 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

(2012/C 376/08)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«SIERRA DE CÁDIZ»

Nº CE: ES-PDO-0105-0219-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación:

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros (especifíquense)

2. Tipo de modificación:

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. **Modificaciones:**

3.1. *Punto A «Nombre del producto»:*

La denominación del producto no se modifica, se modifica la manera de indicarlo. Se elimina la frase «Denominación de Origen Protegida (D.O.P.)», dejando únicamente el nombre «Sierra de Cádiz», adecuándose de este modo a lo indicado en el Reglamento (CE) n° 510/2006.

3.2. *Punto B «Descripción del producto»:*

Se adecua la descripción organoléptica del aceite al Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión de 11 julio de 1991 y su modificación posterior, el Reglamento (CE) n° 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008. Por ello, se anula la puntuación organoléptica de 6,7 puntos, que no obedece a la legislación en vigor y se describen las valoraciones de los atributos amargo-picantes de acuerdo a lo establecido en los Reglamentos mencionados.

Se elimina la descripción de las variedades, es un texto que no es completo y la descripción completa de la variedad se encuentra técnicamente en otros documentos.

3.3. *Punto C «Zona geográfica»:*

Se incorporan a la zona actual 3 municipios limítrofes.

La solicitud de inclusión de estos 3 términos municipales en la zona actual delimitada, se basa en que éstos forman un conjunto homogéneo con el resto de municipios, en lo referente a variedades utilizadas, técnicas de cultivo y producción de aceite; así como desde el punto de vista climatológico, geológico, edafológico, etc, lo que da lugar a que el aceite producido presente las mismas características que ahora se identifican en la protección de la DOP Sierra de Cádiz.

Los tres municipios son: Puerto Serrano, de la provincia de Cádiz y Algámitas y Villanueva de San Juan de la provincia de Sevilla.

Se elimina la superficie de producción, debido a que esta, es un factor que puede cambiar a lo largo del tiempo.

3.4. *Punto D «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona»:*

Se modifica la redacción de este apartado proponiendo la siguiente:

«Se realizarán todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara así como la verificación del presente pliego de condiciones.

La explotación olivarera, almazara o planta envasadora-comercializadora que quiera amparar su producto bajo la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) “Sierra de Cádiz”, estará ubicada dentro de la zona de producción y ha de inscribirse en el Registro correspondiente del órgano de gestión de la denominación, siendo estos Registros los siguientes:

- Registro de Olivares.
- Registro de Almazaras.
- Registro de Plantas Envasadoras-Comercializadoras.

Con objeto de avalar el origen y demás requisitos especificados en el presente pliego, el producto envasado irá acompañado de una contraetiqueta que se facilitará por el órgano de gestión de la denominación de forma no discriminatoria a los productores de la zona geográfica descrita en el apartado “C. Situación y delimitación de la zona” del pliego de condiciones, y a los envasadores que cumplan con el pliego de condiciones, de acuerdo con la legislación vigente.

Las expediciones a granel de aceites amparados por la DOP “Sierra de Cádiz”, con objeto de asegurar la trazabilidad del producto, deberán ir acompañadas de un documento de acompañamiento que contendrá al menos datos referentes al expedidor, transportista y destinatario, designación del producto, número de referencia único, certificado y cantidad del producto, fecha de expedición, lugar de entrega y autoridad competente del lugar donde se produzca el granel.»

Justificación: Se adecúa la redacción del apartado D) del pliego de condiciones con objeto de adecuarlo a la legislación vigente de aplicación.

3.5. Punto E «Descripción del método de obtención»:

Técnicas de cultivo

Se incluyen las prácticas de semilaboreo y no laboreo.

Justificación: Estas prácticas se realizan de manera habitual en los campos de cultivo sin que afecte a la calidad del producto.

Se elimina la frase: «Por tanto se pone de manifiesto la ausencia total del no laboreo».

Justificación: Como se indica en el apartado anterior, si se llevan a cabo prácticas de no laboreo.

Fases del proceso de elaboración:

Molienda:

Se elimina la frase: «Se realiza normalmente en molinos de martillo».

Justificación: La molienda se podrá realizar mediante diferentes sistemas, dependiendo de las necesidades de la almazara y el equipamiento disponible, siempre que el sistema no perjudique la calidad del aceite indicada en el pliego de condiciones.

Separación de las fases sólida y líquida:

En la frase: «Se realiza normalmente por centrifugación de pastas ...».

Se elimina la palabra «normalmente».

Justificación: La separación de fases sólida y líquida se realiza por centrifugación.

Se elimina el sistema de tres fases.

Justificación: es un sistema que está en desuso y ya no se emplea.

Separación de fases líquidas:

Se elimina el sistema mixto.

Justificación: Es un sistema que está en desuso y ya no se emplea.

Envasado y almacenamiento:

En la frase: «Las empresas de la Denominación de Origen Protegida “Sierra de Cádiz” utilizan en la mayoría de los casos depósitos de acero inoxidable».

Se elimina la expresión «en la mayoría de los casos».

Justificación: Únicamente se permitirá el almacenamiento de aceite en depósitos de acero inoxidable.

Se elimina la restricción de envasar únicamente en envases de vidrio, permitiendo el uso de envases autorizados por la Reglamentación Técnico Sanitaria Vigente.

3.6. Punto F «Vínculo entre la calidad y el medio geográfico»:

Se modifica el título del punto adecuándolo a lo indicado en el Reglamento (CE) n° 510/2006.

3.7. Punto G «Estructura de control»:

Se propone la siguiente redacción:

«G. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía — C/ Tabladilla, s/n — 41071 Sevilla — España — Tel.: +34 955032278 — Fax: +34 955032112 — e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/aceite-de-oliva.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de su comercialización.».

Justificación: Se elimina la referencia al Consejo Regulador, ya que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se está desarrollando por la autoridad competente, y se incluye una dirección a la página web de la citada autoridad con objeto de consultar la entidad autoridad para desarrolla dicha verificación.

3.8. *Punto H «Elementos específicos del etiquetado»:*

En el siguiente texto:

«En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen “Sierra de Cádiz”.».

Se ha sustituido la palabra «mención» por «indicación» adecuándose a la terminología utilizada en el Reglamento (CE) n° 510/2006 y se ha quitado «Sierra de Cádiz».

Y se ha incluido la siguiente frase:

«o el símbolo comunitario y la denominación “Sierra de Cádiz”.».

La frase quedaría:

«En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente la indicación: “Denominación de Origen Protegida” o el símbolo comunitario y la denominación “Sierra de Cádiz”.».

Justificación: Adecuándose de este modo a lo indicado en el Reglamento (CE) n° 510/2006.

Se modifica la redacción del texto quedando como se detalla a continuación:

Mediante la revisión y registro de las etiquetas, el órgano de gestión de la denominación, velará por el buen uso del nombre de la denominación de origen protegida en el etiquetado bajo marcas comerciales individuales de los productos amparados.

La marca de conformidad (el logotipo de la denominación), podrá ser reproducida por el concesionario sólo si respeta los colores, las dimensiones, la forma y los otros requisitos especificados por el Consejo Regulador en las normas de uso de la marca.

Se elimina la mención al Reglamento.

3.9. *Punto I «Requisitos legislativos»:*

Se actualiza la legislación que aplica al producto, tanto a nivel nacional, como a nivel comunitario.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«SIERRA DE CÁDIZ»

N° CE: ES-PDO-0105-0219-10.03.2011

IGP () DOP (X)

1. **Denominación:**

«Sierra de Cádiz»

2. **Estado miembro o tercer país:**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**

3.1. *Tipo de producto:*

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 Europea* L.) de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:

- Acidez máxima: 0,6°
- Índice de peróxidos: máximo 18 meq de oxígeno activo por kg
- Absorbancia ultravioleta (K_{270}): máximo 0,20
- Humedad: máximo 0,1 por 100
- Impurezas: máximo 0,1 por 100

El aceite de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligero, medio amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

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

Aceitunas de las variedades:

Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina.

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

No aplicable.

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

Todas las fases de la producción, incluido el envasado, se deben llevar a cabo en la zona geográfica definida.

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

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 Protegida, 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 Protegida 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.

El envasado se realiza en diferentes formatos permitidos por la Reglamentación Técnico Sanitaria Vigente.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:

Las etiquetas serán autorizadas en cuanto al uso de la marca por el Consejo Regulador y en ellas figurará obligatoriamente la indicación: «Denominación de Origen Protegida» o el símbolo comunitario y la denominación «Sierra de Cádiz».

Las contraetiquetas serán expedidas por el Consejo Regulador de acuerdo al volumen de aceite calificado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción se encuentra situada en el noreste de la provincia de Cádiz. Comprende 8 municipios de dicha provincia: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealhálquime, Puerto Serrano y Zahara de la Sierra, todos ellos situados en la comarca de la Sierra de Cádiz, y 4 municipios de la provincia de Sevilla: Algámitas, Coripe, Pruna y Villanueva de San Juan.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción de las aceitunas destinadas a la elaboración de aceites protegidos se caracteriza por su ubicación encajada entre sierras como las de Lijar, Algodonales, y cerrando por el sudoeste la sierra de Grazalema y por el noreste la sierra del Terril.

Esta comarca está próxima al Parque Natural Sierra de Grazalema. De hecho dos de los municipios de esta Denominación de Origen, Zahara de la Sierra y El Gastor, pertenecen a este Parque Natural, lo cual nos puede dar una idea clara del entorno natural y geográfico que estamos tratando. Igualmente se pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio, destacando la rusticidad y lo abrupto de la superficie de olivar existente.

La zona geográfica delimitada es una subcomarca natural dentro de la comarca Sierra de Cádiz. Esta circunstancia es debida a las claras diferencias orográficas y climatológicas que se dan en esta subcomarca, y que unidas a los tipos de suelo, permiten el cultivo del olivar de forma importante en esta zona.

De hecho, dicho cultivo es el más importante en la zona delimitada y está vinculado de forma excepcional a la forma de vida en estos municipios, situación que no se da en el resto de localidades de la Sierra de Cádiz, en las que el olivar no es significativo, existiendo algunas plantaciones pero siempre de forma muy puntual.

Destacan:

- Las pendientes de más del 20 % suponen el 38 %.
- La altitud de más de 500 metros supone el 90 %.
- Pluviosidad de más de 600 litros/año.
- Clima continental.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La peculiaridad del aceite de oliva que se obtiene en las almazaras de toda la Sierra de Cádiz, es debida a la mezcla de las variedades de olivo existentes en esta zona, con predominio claro de la variedad de Lechín. Así cabe citar, por orden de importancia en número de olivos, las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huelva, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina.

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

La Sierra de Cádiz es una zona olivarera muy tradicional, la más representativa de la provincia gaditana. Se encuentra al noroeste de la misma, limitando con Sevilla, encajada entre las sierras de Lijar y Algodonales, y con el Parque Natural «Sierra de Grazalema» al suroeste, así como la Sierra del Terril perteneciente a Sevilla. Es una zona condicionada por su altitud (1 800 m), que marca su clima, mucho más frío que la costa y con una pluviometría cercana a los 600 mm.

La variedad Lechín se caracteriza por su vigor y aptitud para suelos calizos, característicos de esta sierra. Es bastante productiva, de maduración temprana y sensible a la vejería (alternancia de años de abundante y escasa producción). Esta variedad sirve de base para los aceites de oliva protegidos por la denominación, resultado de la mezcla con el resto de variedades, lo que le confiere a estos aceites una personalidad propia y totalmente diferenciada del resto.

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites amparados presentan aromas frutados de medio a intensos de aceituna verde o madura, que recuerdan a frutas silvestres, con un sabor ligeramente amargo y picante. Por la amplia gama de variedades que se emplean en su elaboración, resultan muy equilibrados.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoSierradeCadizmodificado.pdf>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.
