

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

Diario Oficial n° C 088 de 08/04/2004 p. 0006 - 0010

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen (2004/C 88/03)

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) n° 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO SOLICITUD DE REGISTRO
ARTÍCULO 5 DOP (x) IGP () Número Nacional del expediente: 86

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: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid, Teléfono (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios, Avda. Manuel de Falla s/n, E - 11690 Olvera (Cádiz)

S.C.A. San Antón, Avda. de Andalucía, 8, E - 41670 Pruna (Sevilla)

Aceites Blázquez S.L., Avda. de Andalucía, 18, E - 41670 Pruna (Sevilla)

Almazara El Salado, C/ Vitoria, 22, E - 11690 Olvera (Cádiz)

SAT 1 184 San José Obrero, Ctra. Morón - Algodonales s/n, E - 41780 Coripe (Sevilla)

S.C.A. El Agro, Ctra. Setenil - Alcalá del Valle s/n, E - 11692 Setenil de las Bodegas (Cádiz)

Almazara Las Pilas, C/ Socorro, 32, E - 11690 Olvera (Cádiz)

Almazara El Vínculo, Ctra. Zahara - Grazalema Km. 1, E - 11688 Zahara de la Sierra (Cádiz)

2.2. Dirección Nombre: Ceder Sierra de Cádiz S.A.

Dirección: Castillo Palacio de los Ribera, plaza Alcalde José González s/n

E-11640 Bornos (Cádiz). Teléfono (34) 956 72 90 00. Fax (34) 956 72 82 63

2.3. Composición: Productores/Transformadores (x) otros ()

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)

4.1. Nombre: "Sierra de Cádiz"

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea Europea L*) de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huevar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina y que responda a las siguientes características: acidez máxima 0,60; índice de peróxidos: máximo 18 meq de oxígeno activo por Kg; absorvencia ultravioleta (k270): máximo 0,20; humedad: máximo 0,1 por 100; impurezas: máximo 0,1 por 100; puntuación organoléptica en panel de cata: mínimo de 6,7 puntos.

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

4.3. Zona geográfica Situación y delimitación de la zona.

La zona de producción, elaboración y envasado es una subcomarca natural dentro de la comarca de la Sierra de Cádiz, y ocupa la zona noreste de dicha provincia. Se encuentra encajada entre sierras, como las de Lijar y Algodonales, y cerrando por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Está situada junto al Parque Natural "Sierra de Grazalema", perteneciendo a éste dos de los municipios que la integran. Este hecho pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio.

Municipios que la integran.

Comprende siete municipios de la provincia de Cádiz: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Zahara de la Sierra, y dos de la provincia de Sevilla: Coripe y Pruna.

Zona de elaboración y envasado.

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

4.4. Prueba del Origen: Las plantaciones de olivar, almazara y/o plantas envasadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador, serán sometidas a inspecciones periódicas para seguimiento y comprobación del cumplimiento de los deberes de los inscritos.

En las inspecciones sobre las plantaciones de olivar se tomarán datos relacionados con el estado sanitario de las plantaciones y los tratamientos fitosanitarios realizados. En las inspecciones sobre almazaras y/o plantas envasadoras se podrán tomar muestras de productos y datos relacionados con la recepción de las aceitunas, con la elaboración y almacenamiento del aceite, y con el volumen de producción.

La almazara y/o planta envasadora inscrita, presentará una solicitud de certificación de un lote de producto, en impreso formalizado, para que el Consejo Regulador realice la toma de muestras correspondiente y después los depósitos serán precintados hasta el envasado.

Para que un lote de producto pueda ser certificado, deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y reglamentarios establecidos en el Reglamento y el

Manual de Calidad. El Consejo Regulador resolverá la concesión o no de la certificación, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, los resultados analíticos y otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación, éste se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que además del nombre "Sierra de Cádiz" y logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

4.5. Método de obtención La elaboración se limita a extraer de la aceituna su jugo, conservando todas las características de éste, y obteniendo un zumo natural de apreciadas características.

A continuación detallamos el método de obtención del aceite de oliva virgen en la Denominación de Origen Sierra de Cádiz:

Factores fijos y técnicas de cultivo:

Las plantaciones tradicionales superan los 100 años, con fuertes pendientes y alto grado de parcelación. El olivar es de secano, se practica el laboreo, incluso en las parcelas no mecanizables se sigue labrando con mulos.

Recolección y transporte

Es necesario tener en cuenta dos factores: la época y el sistema.

La recogida comienza aproximadamente en el mes de noviembre, finalizando en el mes de febrero o marzo. Los sistemas de recolección son diferentes, tendiendo siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible.

Las aceitunas llegan a la almazara con una separación previa de los frutos procedentes del suelo y del vuelo.

Fases del proceso de elaboración

Para ello se utiliza la maquinaria y procesos más adecuados con el fin de obtener el mejor aceite de oliva virgen extra. Las fases son: limpieza y lavado; almacenamiento; molienda; batido; separación de las fases líquidas y sólidas (sistemas de dos o tres fases); separación de fases líquidas (por centrifugación o con sistema mixto).

Envasado y almacenamiento

El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Los aceites virgen extra amparados se envasarán siempre en vidrio.

4.6. Vínculo: La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la "Lechín", unido a las características y peculiaridades de una comarca serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas conocido desde tiempos remotos como "aceite de la Sierra de Cádiz".

Vínculo histórico

A lo largo del tiempo se ha reflejado en diversos escritos y pasajes la tradición olivarera de esta zona. A continuación detallamos algunos de los más

representativos: Olvera, municipio cuyo nombre procede del nombre musulmán "Wubira", que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de "oliveras".

Las obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, hablan que en Algodonales los aceites son primerísimos en cantidad y calidad.

Recalcar también la tradición que existe en Pruna, donde existe una fábrica familiar de aceite que comenzó en 1886 y que sigue funcionando en la actualidad. Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había 4 fábricas de aceite. En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, se cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como agreste, montaraz, frutado como ningún otro.

En El Gastor, funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Vínculo natural

Orografía:

La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas; por un lado el macizo de Grazalema y por otra parte la zona noroeste, donde se encuentran los términos de producción del olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

Suelos:

Los suelos de la Sierra de Cádiz son pobres, admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

Clima:

La Sierra de Cádiz tiene una climatología muy distinta a la del resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1800 metros. Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Tiene una pluviosidad de más de 600 litros/año.

Condiciones de Producción:

El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas entre 5 y 10 hectáreas, en las que se cultiva principalmente olivar.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. El laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas.

4.7. Estructura de Control Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cádiz"

Dirección: Polígono Industrial de Olvera s/n, E - 11690 Olvera (Cádiz)

Teléfono (34) 956 13 00 34. Fax (34) 956 12 05 11

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cádiz" cumple la norma EN 45011.

4.8. **Etiquetado:** Una vez obtenido el certificado por parte del Consejo Regulador, la almazara o planta envasadora podrá envasar su aceite conforme a lo establecido el Reglamento de la Denominación de Origen.

Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador, y en ellas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen "Sierra de Cádiz".

Las contraetiquetas serán numeradas y expedidas 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, reglamento de la ley 25/1970.

- Orden de 25 de enero de 1994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento (CEE) nº 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.

Nº CE: ES/00219/28.12.2001.

Fecha de recepción del expediente completo: 10 de diciembre de 2003.