

bajo 2007-2012 en la persona titular de la Dirección General de Seguridad y Salud Laboral.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente Orden en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

La presente Orden tendrá efectos a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 22 de octubre de 2009

ANTONIO FERNÁNDEZ GARCÍA
Consejero de Empleo

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 26 de octubre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» y de su Consejo Regulador.

P R E Á M B U L O

La Asociación de Aderezadores de Aceituna Aloreña de Málaga (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce), presentó el 9 de mayo de 2003 ante la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de Málaga, solicitud de reconocimiento de la citada Denominación como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el Registro comunitario previsto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y de conformidad con lo previsto en él, así como en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, se procedió a la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición, publicándose el 19 de febrero de 2008 en el Boletín Oficial del Estado la Resolución de 21 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga», estableciendo un plazo de dos meses para que se presentara oposición a dicha solicitud de registro.

Una vez transcurrido el plazo sin que se presentara alguna oposición a la solicitud de inscripción, se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 20 de abril de 2009, la Orden de 7 de abril de 2009, por la que se emite decisión favorable en relación con dicha solicitud, así como los Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Por otra parte, una vez que ha sido transferida la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar una protección nacional transitoria hasta tanto se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario, conforme se determina en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento de la Denominación y de su Consejo Regulador, y a su sometimiento a esta Consejería, de conformidad con lo previsto en los artículos que resultan aplicables, relativos a los Consejos Reguladores, de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y de

la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de protección del origen y de la calidad de los Vinos de Andalucía, en los aspectos que esta Ley determina aplicables a las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios y en la disposición adicional primera, dedicada a denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de otros productos agroalimentarios, y en concreto en el artículo 20 que regula la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión.

Esta Comunidad Autónoma es competente en la materia, de acuerdo con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, competencias que se ejercen a través de esta Consejería en virtud del Decreto del Presidente 3/2009, de 23 de abril, sobre reestructuración de Consejerías y del Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En su virtud, a iniciativa del sector afectado y a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo único. Objeto.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura en el Anexo a la presente Orden.

Disposición transitoria única. Protección nacional transitoria.

Conforme se establece en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, así como en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas, la aprobación del presente Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» se realiza a los efectos de la concesión de la protección nacional transitoria que se prevé en tales artículos, la cual cesará a partir de la fecha en que se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 26 de octubre de 2009

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposiciones generales

Artículo 1. Producto protegido.

Quedan amparadas con la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga», las aceitunas que reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción y elaboración todos los requisitos exigidos en el mismo, en el Pliego de Condiciones y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida y al nombre geográfico Málaga aplicado a las aceitunas aloreñas.

2. El nombre de la Denominación de Origen Protegida se empleará en su integridad, es decir, con las cuatro palabras que lo componen en el mismo orden y con idénticos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización de otros nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por similitud fonética o gráfica con los protegidos, puedan inducir a confusión con los que son objetos de esta reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en», con «industria de aderezo en» u otros análogos.

Artículo 3. Órganos competentes.

1. La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento del mismo, así como el fomento y control de la calidad de las aceitunas amparadas quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía y al Ministerio competente en materia agraria, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida elaborará y aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos, cumpliendo lo establecido en la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto» (UNE-EN 45011 o norma que lo sustituya). Esta documentación será puesta a disposición de los inscritos.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 4. Zona de producción.

La calificación de los terrenos y los olivares a efectos de su inclusión en el Registro de Olivares, la realizará el Consejo Regulador conforme a lo establecido en el Pliego de Condiciones, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo Regulador.

Artículo 5. Prácticas culturales.

1. El agricultor está obligado a utilizar productos autorizados en el cultivo del olivar, así como a respetar los plazos de seguridad pertinentes. Cada inicio de campaña el agricultor aportará un documento donde declare que ha cumplido estas obligaciones.

2. El Consejo Regulador podrá proponer la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que constituyendo un avance en la técnica agrícola se compruebe no afectando desfavorablemente a la calidad de las aceitunas, de cuyos acuerdos dará conocimiento a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, para su aprobación.

Artículo 6. Recolección.

El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de comienzo y finalización de la recolección que garanticen el adecuado grado de madurez del fruto.

CAPÍTULO III

Registros

Artículo 7. Registros.

Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Olivares.
- b) Registro de Industrias de aderezo, Plantas envasadoras-comercializadoras.

2. Las peticiones de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso se requieran por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento, o a las condiciones de carácter técnico que deban reunir los cultivos, las plantas de aderezo y plantas envasadoras-comercializadoras, contenidas en el Pliego de Condiciones.

4. La inscripción en estos Registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos que, con carácter general, estén establecidos y, en especial, en el Registro de Industrias Agrarias de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

Artículo 8. Registro de Olivares.

1. En el Registro de Olivares podrán inscribirse todas aquellas parcelas plantadas con la variedad aloreña, situadas en la zona de producción, y cuyas aceitunas sean destinadas a la elaboración de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, siempre que cumplan con lo establecido en este Reglamento y el Pliego de Condiciones.

2. En la inscripción figurará: El nombre de la persona propietaria o, en su caso, el del colono, aparcerero, persona arrendataria, censataria o cualquier otro titular de propiedad útil; su documento nacional de identidad o el número de identificación fiscal, el nombre del término o términos municipales a que pertenezca y los números de polígonos y parcelas catastrales, así como cuantos datos se precisen para su localización y clasificación.

3. El Consejo Regulador podrá entregar, a la solicitud de las personas propietarias de olivares inscritos, a petición de los mismos, una credencial de dicha inscripción.

4. Las inscripciones en este registro serán voluntarias al igual que la correspondiente baja del mismo.

Artículo 9. Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras.

1. En el Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción y elaboración que transformen aceitunas procedentes de los olivares inscritos y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar aceitunas que puedan optar a ser amparadas por la Denominación de Origen Protegida, tal y como está descrito en el Pliego de Condiciones.

2. En la inscripción figurará:

- El nombre de la empresa y su número o código de identificación fiscal.
- El número provincial de industria de aderezo autorizada.
- La localidad, lugar o zona de emplazamiento.
- El número, características y capacidad de la maquinaria y envases.
- El sistema o sistemas de elaboración.
- Y cuantos datos sean necesarios para la perfecta identificación y catalogación de la industria de aderezo.

En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre de la persona propietaria.

3. Se acompañará a la petición de inscripción un plano a escala conveniente donde queden reflejados todos los detalles de construcción e instalaciones.

4. Será condición necesaria para la inscripción de una industria de entidad asociativa (Cooperativa o SAT.), en el Registro de Industrias de aderezo, Plantas envasadoras-comercializadoras, que los olivares de todos los socios cuya aceituna pueda destinarse a la elaboración de aceitunas protegidas por

la Denominación de Origen Protegida, estén inscritos en el Registro de Olivares. La Cooperativa o SAT podrá solicitar esta inscripción en nombre de todos sus socios.

5. Para la inscripción de la industria en el registro correspondiente el Consejo Regulador comprobará que reúne las características necesarias, establecidas en el Pliego de Condiciones, a fin de que la fermentación y conservación de la aceituna garanticen la calidad del producto a proteger.

6. Solo se podrá envasar aceitunas protegidas en los establecimientos inscritos en el Registro de Industrias de aderezo, Plantas envasadoras-comercializadoras.

Artículo 10. Vigencia y renovación de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los respectivos Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que imponen los artículos del presente Capítulo, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos inscritos, en un plazo máximo de 15 días desde que dicha variación tuvo lugar.

En consecuencia y según el Régimen Sancionador de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, la ausencia de comunicación o el incumplimiento de la obligación de comunicar al Consejo Regulador cualquier variación de los datos inscritos en el plazo máximo arriba establecido, constituirá una falta leve si no pasa más de un mes o, grave si pasa más de un mes desde la fecha en que debió comunicarse el cambio.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la efectividad de cuanto se dispone en el párrafo anterior.

3. Todas las inscripciones en los diferentes registros serán renovadas en el plazo que se determina a continuación:

- Registro de Olivares: Ésta tendrá carácter indefinido, por lo que tras el alta no será necesaria su renovación.

- Registros de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras: Ésta se renovará cada cuatro años.

CAPÍTULO IV

Derechos y obligaciones

Artículo 11. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus olivares, industrias de aderezo o plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los Registros a que se refiere el artículo 7, podrán respectivamente, producir aceituna con destino a la elaboración de aceitunas protegidas o transformar esas aceitunas para obtener un producto con derecho a la Denominación de Origen Protegida o envasar-comercializar aceitunas amparadas por la Denominación.

2. Únicamente puede aplicarse la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» a las aceitunas procedentes de las industrias inscritas en el Registro correspondiente del Consejo Regulador que hayan sido producidas y elaboradas conforme a las normas exigidas por este Reglamento, por el Manual de Calidad y Procedimientos y que reúnan las características o índices a que se refiere el Pliego de Condiciones.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, etiquetas, contraetiquetas, precintos, publicidad o propaganda, es exclusivo de las firmas que una vez inscritas y registradas en el Consejo Regulador, hayan obtenido la certificación del producto.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Pliego de Condiciones, del Manual de Calidad y Procedimientos, así como a satisfacer las cuotas que les correspondan.

5. El Consejo Regulador elevará a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía los acuerdos

que afecten a los derechos y deberes de los inscritos, para su aprobación.

Artículo 12. Separación de materias primas y productos.

1. En las parcelas de olivares inscritas y en sus construcciones anejas, no podrá entrar ni haber existencia de aceitunas de la variedad aloreña no acogidas a la Denominación de Origen Protegida, a excepción de las aceitunas de calibres no reconocidos por la Denominación de Origen Protegida, aceitunas no sanas o de suelo de la propia parcela.

2. En las industrias de aderezo y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los correspondientes Registros deberá existir una neta separación entre materias primas, elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida de los que no están destinados a este fin.

Artículo 13. Reserva de marcas.

Las marcas que hagan referencia al nombre geográfico «Aceituna Aloreña de Málaga» sólo podrán emplearse en aceitunas con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la correspondiente normativa comunitaria.

Artículo 14. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida.

2. En las etiquetas y precintos de las aceitunas envasadas, bajo protección, figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga», además de los datos que, con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, éstas deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador de acuerdo a lo establecido en este Reglamento y el Pliego de Condiciones. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, asimismo podrá ser revocada la autorización, cuando hayan variado las circunstancias a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. Los envases serán de PET, vidrio, metálicos o cerámica.

En este Reglamento y el Pliego de Condiciones se establecerán las condiciones de preparación, envasado y comercialización de las aceitunas protegidas con la Denominación de Origen Protegida «Aloreñas de Málaga».

El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para envase 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.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expida las aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida, irá provisto de unas precintas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en las plantas envasadoras inscritas, y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

Artículo 15. Envasado.

El envasado de aceitunas amparadas por la Denominación de Origen Protegida deberá realizarse, exclusivamente, en las plantas envasadoras inscritas en el correspondiente Registro, perdiendo la aceituna en otro caso el derecho a la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 16. Declaraciones.

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para acreditar el origen de las aceitunas protegidas, las personas físicas o jurídicas titulares de plantaciones de olivar, industrias de aderezo o plantas envasadoras-comercializadoras inscritas están obligadas a presentar al Consejo Regulador las declaraciones siguientes:

a) Las personas físicas o jurídicas con plantaciones inscritas en el Registro de Olivares presentarán, una vez terminada la recolección y en todo caso antes del 30 de diciembre de cada año, declaración de la cosecha total. Las entidades asociativas podrán realizar la declaración en nombre de sus socios.

b) Las personas físicas o jurídicas, con industrias de aderezo inscritas en el Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras deberán declarar antes del 31 de enero de cada año la cantidad de aceituna obtenida con derecho a protección. Con el objetivo de garantizar la trazabilidad del producto.

Asimismo declararán antes del final de campaña, 30 de agosto, el destino de las aceitunas que venda.

En tanto dispongan de existencias de aceituna deberán declarar dentro de los diez primeros días de cada mes, el movimiento de mercancías habido durante el mes anterior y las existencias referidas al día primero del mes en curso.

c) Las personas físicas o jurídicas con plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en el Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de aceitunas habidas en el mes anterior, indicando la procedencia o destino de las aceitunas y declaración de existencias referidas al día 1 del mes en curso.

d) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, sobre producción, elaboración, existencias en almacenes, comercialización y demás aspectos tendentes al control del cumplimiento de las prescripciones del Reglamento.

Las declaraciones a que se refiere este artículo tienen efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

Artículo 17. Certificación.

1. Para que las aceitunas puedan ser certificadas deberán cumplir con las características e índices a que se refiere el Pliego de Condiciones de este Reglamento.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, instalaciones y sus productos, estarán sometidas al control realizado por el Consejo Regulador, a través del órgano de control, con objeto de verificar que las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» cumplen los requisitos de este Reglamento.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las plantaciones, industrias de aderezo y plantas envasadoras-comercializadoras, revisión de la documentación y análisis de las salmueras, las aceitunas y los aliños, comprobando que estos se encuentran dentro de los rangos establecidos en el Pliego de Condiciones.

4. Cuando tras el proceso de control que realice el Consejo Regulador se compruebe que se han cumplido las condiciones establecidas en el Reglamento y Pliego de Condiciones, para el uso a la mención «Aceituna Aloreña de Málaga», el Consejo Regulador certificará la conformidad de las aceitunas mediante la entrega a las empresas de precintas numeradas, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto.

Artículo 18. No certificación.

1. Cuando el Consejo Regulador compruebe que las aceitunas no se han obtenido de acuerdo a los requisitos de este Reglamento y Pliego de Condiciones podrá realizar la retirada de la certificación de las aceitunas en cualquier fase del al-

macenamiento y de la comercialización. Éstas, no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga».

2. A partir de la iniciación del expediente de la no certificación, la aceituna afectada deberá permanecer en envases independientes que se rotularán con signos que adviertan claramente tal circunstancia.

El Consejo Regulador vigilará en todo momento el destino de dichas aceitunas que, en ningún caso, podrán estar amparadas bajo la Denominación de Origen Protegida.

3. Asimismo, no se protegerán aceitunas que se hayan obtenido de la mezcla con otras a las que no se le ha concedido certificación.

CAPÍTULO V

Del Consejo Regulador

Artículo 19. Definición.

1. Se entiende por Consejo Regulador el organismo al que se le encomienda la competencia de órgano de gestión, y en su caso las funciones de Control de la Denominación de Origen Protegida, en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» tiene la naturaleza jurídica de Corporación de Derecho Público, sin ánimo de lucro, dotado de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, pudiendo realizar toda clase de actos de gestión y administración, que con carácter general sujetan su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que debe sujetarse al derecho administrativo.

3. El Consejo Regulador está sometido en su actividad a la tutela de la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 20. Principios de organización.

1. En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador está integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes registros que, de forma voluntaria, manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de representación paritaria de los sectores confluyentes, y de autonomía de gestión y organización de sus órganos rectores.

2. En sus relaciones con la Administración de la Junta de Andalucía y cualesquiera otras Administraciones Públicas, así como en el ejercicio de sus potestades administrativas, se rige por el Derecho administrativo. La contratación y el régimen patrimonial se ajustarán en todo caso al Derecho privado.

Artículo 21. Funcionamiento.

1. El Pleno del Consejo Regulador podrá adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a los titulares inscritos. Asimismo podrá aprobar circulares en las que se establecerán los criterios de actuación de régimen interno del Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido en su respectivo Reglamento y la legalidad vigente, las cuales serán expuestas al menos, en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a los representantes de los sectores interesados.

2. Las resoluciones, circulares y acuerdos de carácter particular del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria, en los términos establecidos por la Ley 30/92, de 26 de noviembre.

Artículo 22. Ámbito de competencia.

Su ámbito de competencia, estará determinado:

1. En lo territorial, por la zona de producción y elaboración.
2. En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación de Origen Protegida.
3. En razón de las personas, por aquellas inscritas en los diferentes Registros.

Artículo 23. Finalidad y funciones.

1. Los fines y funciones del Consejo Regulador serán los establecidos en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrán ejercer cualesquiera otras que les sean encomendadas por aquélla, que se desarrollarán en los términos que en dicha encomienda se establezcan, teniendo en cuenta lo siguiente:

a) La encomienda de funciones al Consejo Regulador por cualquier otra Administración Pública, requerirá la conformidad previa de la Consejería competente en materia agraria.

b) Las funciones que se les encomienden habrán de desarrollarse en su ámbito territorial y versarán sobre materias de interés general de la Denominación de calidad o de la Administración andaluza.

3. Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con la plantilla de personal necesario, que figurará dotada en el presupuesto propio del Consejo.

Artículo 24. Composición.

El Consejo Regulador estará constituido por:

- a) Una Presidencia.
- b) Una Vicepresidencia.
- c) El Pleno.

La Secretaría General.

Comisión Permanente.

Comité de Calidad e Inspección.

Comité de Cata.

Comité Consultivo.

Artículo 25. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por distintas vocalías elegidas por sufragio entre todos los miembros inscritos en los distintos registros que gestiona el Consejo Regulador, debiendo existir paridad en la representación de los operadores integrantes de la denominación de calidad.

2. Estará formado por diez vocales, 5 de ellos del sector olivarero elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de Olivares, y 5 vocales del sector transformador-comercializador elegidos por y de entre las industrias inscritas en el Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras.

Los vocales deberán de estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de las Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos una o más veces por el mismo período de tiempo.

3. La condición de miembro es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

4. Por cada uno de los Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del Vocal que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de vocal, la vacante se cubrirá por el suplente designado al efecto, por el tiempo de mandato que reste hasta que se celebre la siguiente renovación. Si durante los cuatro años de vigencia del mandato de los vocales electos, dejaran de estar vinculados a los sectores que representan o, en su caso, a la Organización que los propuso como candidatos, causarán baja como vocales y serán sustituidos por sus respectivos suplentes. En caso de que no quedasen posibles candidatos o suplentes a nombrar, la entidad u Organización que presentó la candidatura deberá designar un suplente entre los posibles candidatos que estén incluidos en el censo correspondiente, debiendo hacer las comunicaciones oportunas.

Los vocales elegidos por pertenecer en calidad de directivos a una firma inscrita, cesarán en su cargo al cesar como directivos de dicha firma aunque siguieran vinculados al sector por haber pasado a otra empresa, procediéndose a designar a su sustituto en la forma establecida.

5. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) En su caso, por petición de la Organización que lo propuso como candidato.
- e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por reiteradas e injustificadas ausencias a tres sesiones plenarias, consecutivas o a cinco alternas durante el ejercicio de un año.
- g) Por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen Protegida o dejar de estar vinculado al sector que represente.
- h) Por ser sancionado durante el período de vigencia de su cargo por infracción grave en las materias que regule este Reglamento y de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.
- j) Por existencia de sanción administrativa o sentencia judicial firme, por alentar o tolerar discriminación por razón de sexo.

6. El plazo para la toma de posesión de los Vocales será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. Asistirá a las reuniones plenarias del Consejo Regulador un representante de la Consejería competente en materia agraria, con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria. Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, con conocimiento del producto amparado.

Artículo 26. Competencias del Pleno.

1. Proponer a la Consejería competente en materia agraria el nombramiento de la Presidencia y la Vicepresidencia.

2. Proponer a la Consejería competente en materia agraria, el Reglamento de la Denominación de Origen, así como sus posibles modificaciones, que incluirá el Pliego de Condiciones, en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos del producto protegido «Aceituna Alo-reña de Málaga».

3. Elaborar y aprobar el Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto» UNE-EN 45011 o norma que le sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se

regirán las actividades de control del Consejo Regulador. Será puesto a disposición de todas las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador.

4. Aquellas otras que se consignen en este Reglamento, y las demás que expresamente le confieran las leyes.

Artículo 27. Sesiones el Pleno.

1. El Pleno del Consejo Regulador funciona en régimen de sesiones ordinarias de periodicidad preestablecida y extraordinarias.

2. El Pleno celebrará sesión ordinaria como mínimo una vez al trimestre.

3. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite al menos, la cuarta parte del número legal de miembros del Pleno, sin que ningún Vocal pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a los vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

4. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con siete días hábiles de antelación, salvo las extraordinarias, cuya convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el Orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de los Vocales, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.

5. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos o acuerdos adoptados por el Pleno, sujetos al derecho administrativo, será necesaria la remisión a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria, de la convocatoria de la sesión plenaria, que incluirá el Orden del día junto a los documentos de trabajo, propuestas de acuerdos o circulares. Asimismo, para general conocimiento, deberán ser remitidas a la Dirección General referenciada, mediante el Sistema de Información de Entidades de Inspección y Certificación o programa que le sustituya, copia de las actas de las sesiones celebradas.

6. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes, la Presidencia y al menos la mitad de los vocales que componen el Consejo.

Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes la Presidencia y al menos dos vocales de cada sector o sus respectivos sustitutos.

7. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y del Secretario General o de quien legalmente le sustituya.

8. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia.

9. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el Orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá todos los aspectos que establezca el presente Reglamento. La aprobación del acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

10. De cada sesión que se celebre se levantará un acta por el Secretario, que especificará necesariamente los asistentes, el Orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares y los demás

supuestos contemplados en el artículo 27 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Artículo 28. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo, y tendrá voto de calidad. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. En caso de que persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos.

En última instancia, el titular de la Consejería competente en materia agraria será quién dirima y nombre a la Presidencia entre uno de los dos candidatos objeto de empate.

3. Son funciones de la Presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el Pliego de Condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Consejería competente en materia agraria de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería competente en materia agraria, en los que se atribuya al Consejo el carácter de entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquéllos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Asegurar la adecuación y eficacia del sistema de calidad.

l) Establecer y mantener relaciones exteriores.

m) Aprobación de las Inscripciones en los correspondientes Registros.

n) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria.

4. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección en los términos que establezca este Reglamento.

5. La Presidencia cesará:

- a) Al expirar el término de su mandato.
- b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.
- c) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.
- d) Por decisión de la Consejería competente en materia agraria, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia del interesado, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo Regulador cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento; o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.
- e) Por moción o censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.
- f) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.
- g) En caso de fallecimiento.

6. Una vez que se produzca el cese, el Pleno en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria para que designe a un funcionario que presida las sesiones de las que surja la candidatura a la Presidencia.

7. Una vez efectuada la designación por la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria, el Pleno en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería competente en materia agraria. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 29. La Vicepresidencia.

1. La Vicepresidencia es un órgano unipersonal, que ejerce la superior autoridad tras la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de miembro del Pleno, no pudiendo en su caso estar inscrito en el mismo Registro de la Presidencia. La vicepresidencia mantendrá su condición de vocal. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia será el de cada Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia agraria, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. El cese de la Vicepresidencia se producirá en los mismos términos que el de la Presidencia y además, por pérdida de la condición de miembro del Pleno.

Artículo 30. La Secretaría.

1. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General, perteneciente a la plantilla del Consejo, la designación se hará por el propio Consejo a propuesta de la Presidencia, desempeñará las funciones administrativas y financieras del mismo, así como las que vengan determinadas en su Reglamento y por las que la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, atribuye a las Secretarías de los órganos colegiados, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados por la Comisión Permanente.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros y documentos del Consejo.

c) Gestionar los asuntos relativos al régimen interior del Consejo Regulador, tanto del personal como administrativo.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo, la Comisión Permanente, el Comité de Calidad e Inspección y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Las funciones propias de su trabajo y cometidos específicos que se le encomienden por la Presidencia y el Consejo Regulador.

h) Recibir los actos de comunicación de los vocales por el Consejo y, por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

i) Expedir certificaciones, dictámenes y acuerdos aprobados.

2. En el caso de que la plaza de la Secretaría General o Dirección General no estuviese cubierta, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

Artículo 31. Comisión Permanente.

Para resolver cuestiones de trámite, o en aquellos casos en que se estime necesario, podrá constituirse una Comisión Permanente que estará formada por la Presidencia, la Vicepresidencia, y tres vocales titulares, uno del sector productor, otro del sector elaborador y otro del sector comercializador-ensasador, designados por el Pleno, actuando como Secretario el del Consejo Regulador. En la sesión en que se acuerde la constitución de dicha Comisión Permanente se acordará también las misiones específicas que le competen y funciones que ejercerá. Todas las resoluciones que adopte la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 32. Comité de Calidad e Inspección.

1. El Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Calidad e Inspección de la Denominación de Origen Protegida «Aceituna Aloreña de Málaga» formado por los expertos necesarios, que tendrá como cometido certificar sobre la calidad del producto.

Este Comité tiene carácter permanente y está dirigido por un Director de Calidad nombrado por el Consejo Regulador. Su Función principal será informar sobre la calidad de las aceitunas que se elaboren en las industrias de aderezo registradas por el Consejo Regulador.

Este informe constituirá un ensayo más del producto y será puesto a disposición del órgano de control.

2. Para controlar el proceso de producción y la calidad de las aceitunas, este Comité cuenta con los servicios de un Laboratorio, un Comité de Cata y un Departamento de Auditoría e Inspección.

3. Para realizar las actividades de certificación, el Consejo Regulador dispondrá de Inspectores o Veedores expertos.

4. El Consejo Regulador podrá contratar, para realizar trabajos puntuales, el personal necesario, o bien encargar la realización de éste a una entidad que estime competente, siempre que tenga aprobada en el presupuesto dotación para este concepto.

Los Veedores o Inspectores de Calidad dependen directamente del Director de Calidad (esta dependencia no implica parcialidad en sus decisiones). Son elegidos por el Consejo Re-

gulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía.

Sus funciones principales son:

- Inspeccionar las plantaciones de olivar inscritas en el Registro del Consejo Regulador.
- Inspeccionar las aderezadoras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas.
- Inspeccionar las aceitunas procedentes de olivares y aderezadoras inscritas.
- Llevar a cabo las tareas asignadas por el Director de Calidad.
- Registrar las no conformidades o reclamaciones que detecte en el desempeño de su actividad.
- Elaborar una lista de inspección de todos los puntos críticos a contemplar en el transcurso de las inspecciones de industrias de aderezo, envasadoras, fincas, etc.
- Recopilar toda la información necesaria para la Inspección, antes de su ejecución.
- Informar al Comité de Calidad de los resultados de las Inspecciones.
- Conocer y cumplir los procedimientos que le sean de aplicación.
- Elaborar un informe de Inspección a partir de los resultados obtenidos.

Los Veedores realizan los controles necesarios para garantizar el cumplimiento de la legislación vigente y de los requerimientos de la Denominación de Origen Protegida.

El Consejo Regulador asegura que los Veedores actuarán en cada momento bajo los conceptos de confidencialidad, objetividad e imparcialidad, en el proceso y decisiones sobre la certificación.

Artículo 33. Laboratorio.

El laboratorio donde se analizan las aceitunas debe estar autorizado por el Consejo Regulador, y estar debidamente acreditado para realizar las determinaciones analíticas que se indican en Pliego de Condiciones bajo el cumplimiento de la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 «Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración».

Artículo 34. Comité de Cata.

El Comité de Cata está formado por catadores, que son los responsables de realizar las determinaciones organolépticas de las aceitunas, y de emitir los correspondientes informes sobre la calidad de las aceitunas producidas en las industrias de aderezo inscritas en los registros de la Denominación de Origen Protegida. Las normas de constitución y funcionamiento serán definidas por el Consejo Regulador.

Artículo 35. Comité Consultivo.

1. Se creará un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación.

2. El Comité Consultivo tiene por función la de resolver las discrepancias de criterios que surjan en el proceso de certificación. El Consejo Regulador proporcionará a este comité toda la información necesaria para asegurar la imparcialidad en el proceso de certificación.

En el Comité Consultivo deben estar representados todos los intereses del proceso de forma que esté integrado por al menos:

- Un representante del Consejo Regulador.
- Un representante de los productores.
- Un representante del sector transformador-aderezado.
- Tres representantes de los consumidores.
- Y un representante de la Administración.

Los representantes deberán disponer de la correspondiente autorización por parte del organismo al que representan.

El Comité Consultivo se reunirá al menos una vez al año. Durante esta reunión, entre los asuntos relativos al proceso

de certificación de producto, se procederá a la revisión de las decisiones tomadas por el Consejo Regulador desde la última reunión del Comité Consultivo. Además de esta reunión, se reunirá siempre que sea necesario bajo convocatoria de la Comisión Permanente.

El Comité Consultivo deberá supervisar cualquier cambio que se produzca en el proceso de certificación.

Para la constitución del Comité Consultivo será necesario un quórum mínimo de tres intereses.

Artículo 36. Financiación.

1. Para la financiación de sus actividades el Consejo Regulador dispondrá de los siguientes ingresos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus registros.

b) El cobro de los derechos por la prestación de servicios, efectuados directamente a sus miembros, sin finalidad lucrativa, obtenidos en el ejercicio de sus actividades para la consecución de sus finalidades específicas, de los cuales no se podrá percibir contraprestación alguna distinta de la fijada reglamentariamente.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor, una vez aceptadas por el órgano competente.

Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el ordenamiento jurídico.

f) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

2. La gestión económica de los Consejos Reguladores responderá a criterios de eficacia, eficiencia, economía, así como de autonomía y suficiencia financieras.

3. La cuota obligatoria de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan a la DOP por estar inscritas voluntariamente en alguno de sus registros se diferencian en:

- Cuota fija anual de inscripción, de 1.000 euros, para todas las industrias (aderezadores, envasadores y comercializadores). El pago de esta cuota fija será obligatorio para la obtención del Certificado de Inscripción en el Registro de Industrias y la elaboración, envasado y comercialización de producto certificado, siendo establecida por el Consejo Regulador.

- Cuota variable en función de los kilos certificados que será distinta para:

· Plantaciones: La cuota sobre plantaciones inscritas que se fija es el resultado de multiplicar los kilos producidos por 0,01.

· Aderezadores: La cuota sobre producto aderezado bajo la protección de la DOP en sus dos calidades es el resultado de multiplicar los kilos con DOP por 0,015.

· Envasadores-Comercializadores: La cuota por kilos de producto con DOP envasado y comercializado se que se fija es el resultado de multiplicar los kilos producidos por 0,02.

- Cuota por venta de precintas numeradas será el coste de las mismas más un 20% como máximo.

El Consejo Regulador establecerá la posibilidad de incrementar todas las cuotas al inicio de cada campaña con el IPC del año correspondiente, en función de las necesidades presupuestarias del mismo.

4. La cuota sobre el Registro de Industrias de Aderezo, Plantas Envasadoras-Comercializadoras se devengará con periodicidad anual. La liquidación inicial se devengará en el momento de la inscripción, y se exigirá por la cuantía correspondiente a una anualidad completa, cualquiera que sea la fecha de inscripción.

La cuota variable en función de los kilos se devengará de la siguiente forma:

- Plantaciones: hasta 30 días a partir de la fecha de finalización de la campaña establecida por el Consejo Regulador.
- Aderezadores, envasadores y comercializadores en el momento de su venta.

La cuota por venta de precintas numeradas se devengará en el momento en que se inicie el servicio correspondiente. No obstante, podrá exigirse el previo pago de la misma, mediante autoliquidación, para hacer efectiva la prestación del servicio correspondiente.

5. Los recursos generados por los ingresos de las cuotas reguladas en el presente Capítulo, se destinarán íntegramente a la financiación del Consejo Regulador que las haya producido.

Artículo 37. Régimen Contable.

Los Consejos Reguladores deberán llevar una contabilidad ordenada y adecuada a su actividad, que se regirá por los principios de veracidad, claridad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollarán su gestión económica a través de un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas. Estando sometidos al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

CAPÍTULO VI

De las infracciones y sanciones

Artículo 38. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Específicamente en su actuación como órgano de inspección y control, serán aplicables las infracciones previstas en los artículos 45, apartados 3 y 4, y 46, apartados 3 y 4, de la mencionada Ley.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria.

3. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

ANEXO AL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA» Y DE SU CONSEJO REGULADOR

PLIEGO DE CONDICIONES

A) Nombre del producto.

Denominación de origen (DOP) «Aceituna Aloreña de Málaga».

B) Descripción del producto.

B.1. Definición: Aceituna de mesa aliñada obtenida del fruto del olivo (*Olea europea*, L.) de la variedad aloreña, sano, cogido en el estado de madurez adecuado antes del envero, partidas, endulzadas en salmuera mediante fermentación natural y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimienta con especias u oleoresinas basadas en esos mismos productos naturales en

una proporción que oscila entre el 1-3%. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años.

La «Aceituna Aloreña de Málaga» en sus tres formas de preparación, verdes frescas, tradicionales y curadas cuentan con unas características físico-químicas comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación:

a) Son aceitunas curadas en salmuera. Dado su bajo contenido en oleuropeína estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica para poder endulzarlas, por lo tanto serán aceitunas sin tratamiento con sosa cáustica, únicamente endulzadas con agua y sal, y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimienta. Se trata de aceitunas al natural con mayor o menor grado de fermentación.

b) Hueso flotante, que se desprende fácilmente de la pulpa. Este es un atributo valorado muy positivamente en las aceitunas de mesa.

c) Presencia, junto con las aceitunas, de los aliños naturales: ajo, tomillo, hinojo y pimienta. Si bien, puede asimismo ser preparada con especias u oleoresinas basadas en esos mismos productos naturales, en un porcentaje que oscila entre el 1 y el 3%.

d) Por lo que respecta a los aspectos internos, hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorga a su relación pulpa/hueso, su homogeneidad, su textura crujiente, así como su firmeza de pulpa.

e) Al tratarse de un producto no tratado con álcali destaca la presencia de la piel y su fibrosidad.

f) Con relación al olor/sabor destaca las buenas valoraciones que las diferentes pruebas organolépticas de paneles analíticos de catadores han otorgado para sus aliños, destacando cualidades tales como aromático, equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor (también característico de la preparación sin tratamiento alcalino), etc. El grado de amargor estará en función del grado de fermentación de la aceitunas, en este sentido las aceitunas verdes frescas serán en general mas amargas que las aceitunas con una fermentación completa.

B.2. Tipos de «Aceituna Aloreña de Málaga».

El proceso de transformación de la «Aceituna Aloreña de Málaga» puede dar lugar a tres productos diferenciables según la forma y proceso evolutivo de la fermentación de las aceitunas. En este sentido distinguimos tres tipos en función de sus características organolépticas y físico-químicas.

B.2.1. «Aceituna Aloreña de Málaga» verde fresca.

a) Son las aceitunas que después del partido pasan directamente a bombonas que se colocan en lugar fresco, donde podrán mantenerse mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta elaboración, o cámaras frigoríficas donde se conservan a una temperatura máxima de 15°C, pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación. Deben transcurrir como mínimo 3 días desde que se parten las aceitunas y se colocan en salmuera hasta que son envasadas.

b) Las características organolépticas.

1.º La aceitunas verdes frescas se caracterizan por presentar una coloración verde clara, con un olor a fruta verde y a hierba muy agradables que sugieren su frescor y cercana recolección en el tiempo. Así mismo se nota la presencia de los aliños característicos de su elaboración.

2.º De textura firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación.

3.º Como sabores básicos mencionar que el amargor es la nota característica, así como en ocasiones se puede notar la presencia del salado según las características de su ade-

rezo. Como sensaciones trigeminales la astringencia y el picor son los descriptores que aparecen.

c) Las características analíticas que caracterizan a esta forma de preparación:

- 1.º pH: 4,2-4,3.
- 2.º Acidez libre: 0,3-1.

B.2.2. «Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional.

a) Son las aceitunas que tras el proceso de recepción, clasificación y partido son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización y donde permanecen un mínimo de 20 días antes de su envasado para el consumo. En estas condiciones podrán permanecer mientras no se alteren sus características organolépticas y físico-químicas propias de esta forma de preparación.

b) Las características organolépticas.

1.º La aceituna aliñada según el estilo tradicional es una aceituna que presenta una coloración verde-amarillo pajizo, no presentando en esta ocasión un verde tan intenso.

2.º Su olor sugiere a la fruta fresca y a los aliños propios de su aderezo, no percibiéndose las notas a hierba fresca propias de las aceitunas verdes frescas.

3.º De su textura, mencionar que se trata de una aceituna menos firme, pero que sigue manteniendo sus propiedades en cuanto a lo crujiente, buena separación de la carne con respecto al hueso y a la presencia de piel.

4.º De sabor ligeramente amargo es una aceituna menos astringente y de picor menos apreciable que las verdes frescas.

c) Las características analíticas que caracterizan a esta preparación:

- 1.º El pH oscila entre 4 y 4,3.
- 2.º Acidez libre: 0,4-1,5.

B.2.3. «Aceituna Aloreña de Málaga» curada.

a) Este tipo de aceitunas una vez recepcionadas y lavadas son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de 90 días antes del envasado. Pudiendo permanecer en estas condiciones mientras no se alteren las características físicoquímicas y organolépticas propias de esta forma de preparación.

b) Las características organolépticas.

1.º La aceituna curada se caracteriza por presentar una coloración amarilla-marrón, con un olor a fruta madura y a hierba fresca. Así mismo, se nota la presencia de los aliños y de notas lácticas, características de su elaboración y del proceso de fermentación.

2.º De textura menos firme y crujiente, presentan una buena separación de la carne con respecto al hueso, así como se manifiestan restos de la presencia de piel tras su masticación.

3.º De sabor ácido, pierde su amargor, resultando picanterías tras su degustación.

c) Las características analíticas que caracterizan a esta preparación:

- 1.º El pH oscila entre 3,3 y 3,8.
- 2.º Acidez libre: 1,5 y 3.

B.3. Categorías de «Aceituna Aloreña de Málaga».

Las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga» serán necesariamente, aceitunas de calidad suprema o superior, según las características recogidas en la legislación técnico sanitarias de las aceitunas de mesa y las específicas de este pliego:

B.3.1. Aceitunas de calidad suprema: Se incluyen dentro de éstas las aceitunas de categoría extra, que son las que po-

seen en grado máximo las características propias de la variedad, según reglamentación-técnico sanitaria y con calibre 140-200.

B.3.2. Aceitunas calidad superior: se incluyen dentro de éstas las aceitunas de categoría primera, que según la reglamentación técnico sanitaria de las aceitunas de mesa, son aquellas aceitunas de buena calidad dentro de las de su variedad, con un grado de madurez adecuado y con calibre 140-260.

C) Zona geográfica.

C.1. La zona de producción se encuentra situada en el sureste de la provincia de Málaga y engloba a un total de 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera, con una superficie total de 230.500 Ha. En el cuadro núm. 3.1 se puede ver la superficie total y de olivar de cada uno de estos pueblos.

La Comarca está perfectamente delimitada por un conjunto montañoso. Por el Norte cierran las Sierras del Valle de Abdalajís, el Torcal y la de las Cabras, por el Este se encuentran los Montes de Málaga, por el Sur la rodean Sierra Blanca de Marbella y Alpujata de Mijas. Por el Oeste los límites lo marcan la Sierra de las Nieves, Prieta, de Alcaparrín y de Aguas, quedando sólo abierta por la desembocadura del río que le da nombre y por la entrada de este en el Valle. El Guadalhorce es el río mas importante de la zona y es el eje en torno al que se organizan los regadíos más importantes de esta área.

C.2. Cuadro 3.1: Superficie total, agraria útil y de olivar de los distintos municipios que integran los distintos municipios de la Comarca Natural del Guadalhorce.

Municipios (ha)	Superficie Total (ha)	Superficie Agraria Útil (ha)	Superficie Olivar (ha)
Alhaurín de la Torre	8.200	4.167	711
Alhaurín el Grande	7.300	4.356	1300
Almogía	16.400	13.701	2690
Álora	16.900	11.938	2610
Alozaina	3.400	1.727	1395
Ardales	10.600	5.154	807
El Burgo	11.700	2.778	1.040
Carratraca	2.300	762	87
Cártama	10.500	6.191	497
Casarabonela	11.300	5.361	1384
Coín	12.700	5.966	2240
Guaro	12.700	696	349
Málaga	39.500	20.035	235
Monda	5.800	1.311	739
Pizarra	6.300	3.851	297
Ronda	48.100	18.636	47
Tolox	9.400	2.117	655
Valle de Abdalajís	2.100	1.218	160
Yunquera	5.800	1.693	559
TOTAL	230.500	111.658	17.802

C.3. Los municipios de Monda, Guaro, Tolox, Yunquera y Alozaina se encuentran dentro del entorno del Parque Natural de Sierra las Nieves, que en 1995 fue también reconocido como Reserva de la Biosfera. Por otro lado en los municipios de Álora y el Valle de Abdalajís se localiza el Paraje Natural del Desfiladero de los Gaitanes. Esto nos puede dar una idea del entorno natural y geográfico, en que se encuentran encuadradas las plantaciones de olivar y de la función medioambiental del mismo.

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

D.1. Los Controles y la Certificación son los elementos que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos generales:

a) Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

b) Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán verificadas por el Consejo Regulador, según las prácticas establecidas en el pliego de condiciones.

c) Las aceitunas aliñadas se obtendrán en plantas de ade-rezo inscritas y situadas en la zona de producción y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

d) Las aceitunas aliñadas se obtendrán en plantas de ade-rezo y plantas envasadoras inscritas, situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

e) El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

f) Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contra-etiqueta numerada del Consejo Regulador, las aceitunas aliñadas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

D.2. De forma específica los controles serán los siguientes:

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para confirmar la adecuación de las aceitunas que se van a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

a) Localización e identificación de las parcelas, que estarán ubicadas en la zona de producción e inscrita en el registro del Consejo Regulador.

b) Inspección del proceso de recolección, sólo se podrá utilizar aceitunas recogidas directamente del árbol.

c) Inspección de las características de las aceitunas, mediante controles en laboratorio.

d) Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la ISO 17025. Los análisis a realizar serán los necesarios para determinar el pH y la acidez libre que serán los característicos y definidos en cada forma de preparación, una vez obtenidos los resultados de los análisis, el laboratorio emitirá un informe que será remitido al Consejo Regulador.

e) Un panel de cata autorizado será el responsable de realizar la evaluación de las aceitunas y de determinar si se adaptan a las características de cada tipo de elaboración.

f) Una vez terminados los análisis y la valoración organoléptica, el laboratorio envía los resultados de las analíticas, al Consejo Regulador, para su posterior evaluación. Estos informes contendrán los resultados del análisis físico-químico y el organoléptico.

D.3. De forma específica, el proceso de Certificación será el siguiente:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (Informe de inspección, Informe de análisis físico-químico e Informe del análisis organoléptico) para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

E) Obtención del producto.

E.1. Factores fijos.

a) La superficie de olivar ocupa aproximadamente unas 17.000 ha, muchas de las plantaciones son centenarias y están asentadas en zonas marginales sobre terrenos con elevadas pendientes, lo cual dificulta las tareas de laboreo y las posibilidades de mecanización de las labores de cultivo. Los árboles son de un sólo pie, de la variedad aloréña injertados sobre acebuche, sembrados con marcos de plantación amplios, entre 60 y 80 árboles por hectárea, las nuevas plantaciones son algo más intensivas, utilizando marcos de plantación en torno a los 6 x 8 m, lo que supone unos 200 árboles/ha. En las plantaciones antiguas los olivos pueden aparecer asociados con almendros o cereal.

b) El sistema de plantación utilizado suele ser el marco real. En las plantaciones donde las pendientes superan el 6%, los problemas de erosión y las pérdidas de agua por escorrentía aumentan de forma considerable, por lo que en general, las

plantaciones se hacen siguiendo las curvas de nivel, es lo que se denomina «plantaciones en curvas de nivel». De este modo se disminuyen la erosión y las pérdidas de agua por escorrentía. Sin embargo, este tipo de plantaciones presentan otros problemas, ya que la distancia entre filas es variable, y esto dificulta la mecanización de las explotaciones.

c) La edad del olivar y el hecho de que muchas plantaciones estén asentadas sobre terrenos marginales, acentúa la vecería y limita la productividad del olivar que se sitúa en torno a los 1.250 kg/ha, aunque la productividad aumenta de forma considerable con la aplicación del riego, llegando a los 4.000 kg/ha.

E.2. Técnicas de cultivo.

La mayoría de las explotaciones de la zona de producción son de secano, aunque actualmente en las zonas con disponibilidad de agua se está imponiendo el riego, por el aumento considerable de las producciones.

a) Entre los cuidados que recibe el olivar, el laboreo es la práctica más extendida. La primera labor se suele dar en enero, normalmente se hace un pase con el cultivador, su misión es abrir el suelo y prepararlo para infiltrar el agua de lluvia, y eliminar las malas hierbas. En los meses siguientes y hasta que llega la estación seca se sigue labrando en función de las lluvias con la misión de eliminar las malas hierbas.

En verano, con la superficie del suelo totalmente seca se suelen hacer un pase o dos con la misión de romper la capilaridad del suelo y tapar las grietas del suelo, que al ser algo arcilloso tiende a agrietarse en verano, para reducir la evaporación y conservar el agua del suelo. Además, con esta labor, también se consigue formar una nube de polvo que tapan los estomas y consiguen reducir la transpiración del árbol.

b) Respecto a la fertilización, se suele realizar entre los meses de octubre a noviembre dependiendo de cada zona y del momento en que se termine la recolección. El nitrógeno es el elemento que más limita la producción en olivar, por lo que su aplicación es una práctica habitual en los olivares guadalhorceños, éste se suele aplicar como fosfato amónico, sulfato amónico al 21% o bien un abono complejo (N, P, K).

c) La poda es bienal, después de finalizada la recolección. En la aceituna de mesa la poda tiene un papel muy importante, ya que una poda adecuada aumenta de forma considerable el calibre de la aceituna, una de las características más buscada en este tipo de aceitunas.

d) Las plagas por excelencia son la mosca (*Dacus oleae*) y el prays (*Prays oleallus*). En junio-julio se desarrollan importantes poblaciones de mosca debido a que la benignidad del clima le permite pasar el invierno en el suelo en estado de pupa. Normalmente para su control se realizan cuatro tratamientos anuales.

e) El repilo es una de las enfermedades que más afecta a nuestro olivar, especialmente en los meses húmedos y con temperaturas elevadas, ya que se favorece el desarrollo del hongo. Se utiliza cobre como medida preventiva. Normalmente se hacen dos tratamientos uno en otoño y otro en primavera.

E.3. Recolección.

El momento óptimo para la recolección de las aceitunas es cuando adquieren su mayor tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración es verde-amarillo paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado. El método utilizado popularmente para determinar el momento óptimo de la recolección consiste en cortar la aceituna por su ecuador y si el hueso despegue fácilmente será el momento óptimo para comenzar la recolección. El verdeo, como tradicionalmente se conoce la recolección de las aceitunas de mesa en la zona, suele comenzar a principios de septiembre, mucho antes que en otras comarcas olivareras gracias a la benignidad del clima, finalizando a finales de noviembre. La mejor calidad se obtiene en las fechas anteriores a la segunda quincena de octubre.

La recolección es manual, por el sistema de «ordeño». Los operarios arrancan las aceitunas manualmente y la van depositando en cajas de plástico, para facilitar la ventilación y evitar que se puedan dañar. De momento las posibilidades de

mecanización son mínimas, principalmente por dos razones: la aceituna es muy sensible a los golpes, se daña con gran facilidad. Y los olivares se encuentran normalmente en zonas con elevada pendiente y de difícil acceso, lo que limita el acceso de la maquinaria de recolección. No obstante se podría establecer algún método de recolección mecanizada siempre que no se alteren las características propias del producto definidas en este pliego.

E.4. Transporte.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible, los envases utilizados para el transporte deberán ser rígidos y con ventilación, para evitar que se produzcan alteraciones en las características originarias.

E.5. Fases del proceso de elaboración.

El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de éstas. Se pueden distinguir básicamente tres tipos de aceitunas aloreñas aliñadas, dependiendo del proceso de elaboración. Las aceitunas aloreñas verdes frescas, las aceitunas tradicionales y las curadas.

E.6. Recepción y clasificado:

Una vez recolectadas las aceitunas, se transportan hasta las industrias de aderezo, donde primeramente las aceitunas pasan por una cinta de repaso en la que unos operarios retiran las aceitunas dañadas, picadas o con cualquier otro tipo de defecto. Después las aceitunas pasan a las cintas clasificadoras, donde se clasifican por calibres.

Una vez clasificadas las aceitunas, deben lavarse, para retirar todos los restos de tierra, o cualquier otra sustancia, que pudiese ser perjudicial para el posterior aderezo de las mismas. Esta fase es común a ambas formas de preparación, a partir de aquí podemos distinguir dos formas de preparación.

F) Elaboración de aceitunas verdes frescas.

F.1. Machacado o partido de los frutos.

Esta operación se realiza en máquinas automáticas de acero inoxidable de gran velocidad, que se regulan de forma que el hueso no se rompa en el transcurso de la operación. Este debe también quedar adherido y en el interior de la aceituna machada.

F.2. Colocación en bombonas para endulzado.

Una vez llenas las bombonas con las aceitunas partidas, se les añade salmuera entre 7 y 11 °Bmé. Esta concentración baja con rapidez, por lo que normalmente estos recipientes requieren que periódicamente se controle la concentración de salmuera, para ir manteniendo una concentración de sal adecuada. También, a veces, puede añadirse sal sólida, si el descenso de la sal es muy acusado.

Las bombonas se pueden conservar bajo sombrajos o nave cubierta, o bien en cámaras frigoríficas, donde podrán permanecer mientras no cambien las características que definen esta forma de preparación.

Durante esta operación las aceitunas van perdiendo el amargor y gran parte de los azúcares. Inevitablemente, tiene lugar al mismo tiempo una fermentación más o menos intensa que en el caso de esta elaboración no se considera trascendente. Mediante la conservación en frío se ralentiza la fermentación y las aceitunas se mantienen con las mismas características de principios de cosecha.

Las aceitunas durante esta fase deben mantener el color verde y su textura crujiente. Una vez que se considera que se han endulzado lo suficiente, se sacan de las bombonas para continuar la preparación. Como mínimo las aceitunas deben permanecer en salmuera durante tres días.

F.3. Lavado.

Las aceitunas pierden durante el endulzado algo de aceite y pulpa que se quedan adheridos a la superficie e interior de los frutos machados. Este material adherido se elimina mediante un lavado ligero con agua.

F.4. Envasado.

Esta operación se va realizando según van llegando los pedidos, como mínimo las aceitunas deben permanecer tres

días en las bombonas antes del envasado. Cuando las aceitunas van a ser envasadas se les añade los aliños típicos de la comarca, que le dan su característico aroma y sabor:

Tomillo (*Coridothymus capitatus*).

Hinojo (*Crithmum maritimum*).

Pimiento (*Capsicum annum*).

Ajo (*Allium sativum*).

Estos aliños aparecen en una proporción que suele ir del 1-3%. También es posible la utilización de especias u oleoresinas basadas en esos mismos productos naturales.

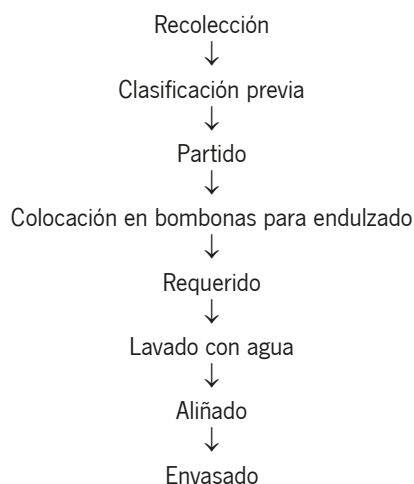
La concentración de la salmuera madre suele estar en torno al 5 ó 6% en equilibrio.

El envasado se realiza según categorías tal y como viene recogido en la reglamentación técnico sanitaria. En este sentido las aceitunas protegidas por la Denominación de Origen «Aceitunas Aloreñas de Málaga» serán necesariamente, aceitunas de calidad suprema o superior.

La elaboración de aceitunas verdes frescas se realiza sin conservantes químicos excepto el sorbato potasio, ácido cítrico y benzoato sódico.

Para alargar el periodo de comercialización, se puede someter a algún tipo de tratamiento, como puede ser la pasteurización o el envasado al vacío con atmósfera modificada, siempre que el producto final conserve sus características organolépticas y físicas originarias.

Figura 5.1. Esquema elaboración de aceitunas verdes frescas.



F.5. Elaboración de aceitunas fermentadas:

Tal como se desprende del esquema correspondiente, se distinguen dos tipos de conservaciones: una que parte de aceitunas ya partidas y otro que lo hace a partir de aceitunas conservadas enteras.

G) Elaboración de «Aceituna Aloreña De Málaga» tradicional.

G.1. Partido.

Las aceitunas que se elaboran previa conservación en bombonas se parten, realizándose esta operación de la misma forma que ya se ha descrito para las aceitunas frescas.

G.2. Colocación en bombonas con salmuera.

Al igual que en el proceso anterior el objetivo de esta fase es el endulzado de las aceitunas. Las características de las salmueras y el requerido son idénticos al descrito en el apartado anterior.

Estas bombonas se manipulan lo menos posible durante el proceso de fermentación y se colocan bajo sombrajos o en naves para evitar que las temperaturas suban demasiado, durante un periodo mínimo 20 días. De esta manera, se consigue mantener el color del producto inicial y las características de frescura del mismo, así como la textura crujiente. Estas

aceitunas se van comercializando según demanda y llegan en las mejores condiciones de calidad hasta bien iniciada la primavera. Esta forma de preparación las aceitunas permanecen como mínimo 30 días en las bombonas previas al envasado.

La conservación del producto se caracteriza por la utilización de una concentración de sal superior al 5%, que varía entre el 5 y el 10%. Los pH se encuentran siempre por debajo de 4,3.

Así mismo la acidez es relativamente alta en todos los casos, debido al proceso láctico que se da de forma natural durante la fermentación. Estas aceitunas no se tratan con solución de hidróxido sódico; pero, sin embargo, mantienen una acidez combinada relativamente elevada. Esta se debe a la presencia de sales de ácidos orgánicos en la pulpa de la aceituna.

H) Elaboración de «Aceituna Aloreña de Málaga» curada.

La «Aceituna Aloreña de Málaga» también puede conservarse en fermentadores, denominándose a esta forma de preparación «Aceituna Aloreña de Málaga» curada.

En este caso, tal como se aprecia en la Figura 5.2, los frutos no se parten antes de la colocación en salmuera sino que, después de la clasificación previa, se introducen directamente en los fermentadores.

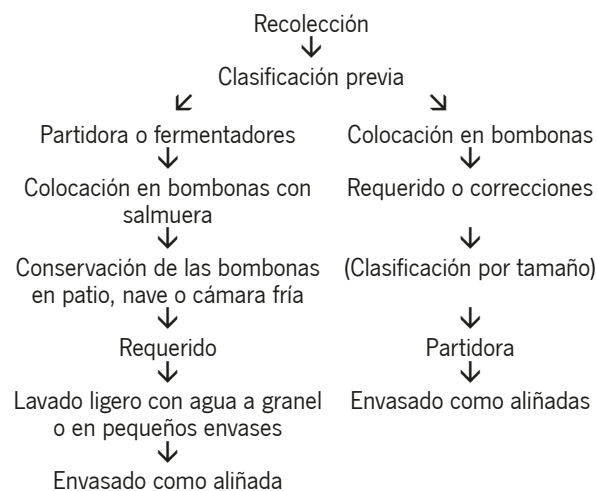
Se emplea una salmuera de una concentración que varía entre el 6 y 7,5% junto con una concentración de ácido acético que puede variar entre el 0,5% y el 0,8%. En esta forma de preparación, se suele añadir el ácido acético con el fin de facilitar la fermentación natural de las aceitunas y su conservación natural. Estas salmueras se recirculan periódicamente y se les añade sal a medida que la concentración va disminuyendo debido a la absorción de la misma por el fruto.

Las aceitunas pueden conservarse en estas condiciones durante periodos prolongados de tiempo, siendo el tiempo mínimo de permanencia en fermentadores de 90 días.

Envasado:

La «Aceituna Aloreña de Málaga» tradicional y curada siguen el mismo proceso de envasado que las aceitunas verdes frescas, en función de las distintas categorías que se recogen en la Reglamentación de la Denominación de Origen de la «Aceituna Aloreña de Málaga», es decir, categoría suprema y superior.

Figura 5.2: Proceso de elaboración de las aceitunas fermentadas.



I) Vínculo con el medio geográfico.

La zona de producción de la «Aceitunas Aloreña de Málaga» está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que ha determinado que en la misma se den unas condiciones climatológicas y edafológicas muy peculiares, propicias para la producción de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Las

características diferenciales del producto debidas tanto al medio geográfico donde se producen como a su forma de preparación, han llevado a que desde tiempos remotos estas aceitunas hayan sido conocidas, como «Aceituna Aloreña de Málaga».

I.1. Histórico.

A continuación detallamos algunos pasajes antiguos y referencias de distintos textos donde se demuestra la relación de la «Aceituna Aloreña de Málaga» con la comarca y la importancia de este producto a lo largo de la historia:

En 1746 don Juan Antonio de Estrada no dudó en decir que Álora tenía «afamadas aceitunas»; en 1770 don Cristóbal Medina Conde afirmó rotundamente que era «la mejor aceituna de España»; en el Diccionario de Pascual Madoz, éste asume que Álora poseía: «aceitunas verdes muy celebradas» y don Antonio Bootello en 1913 no dudó en decir que Álora tomó renombre por sus aceitunas manzanilla verde mientras que Alozaina y Casarabonela lo habían hecho por el aceite.

Continuando con las palabras de don Juan Antonio de Estrada en 1746 se ha de discrepar lo que de los otros pueblos de la comarca dijo: en cuanto a lo que se refiere a Alozaina, Casarabonela y Almogía, los productos que se cultivaban en sus tierras en aquella época eran las viñas en su mayor parte, y tras la filoxera, a finales del siglo XIX, todo el terreno de viñas se cubrió con olivos aloreños. Los otros pueblos que tal autor menciona como terrenos de olivar son Coin y Alhaurín el Grande.

En cuanto a Madoz en su Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de 1845, Alozaina producía aceite junto a Alhaurín de la Torre y Alhaurín el Grande, Cártama, Casarabonela, Coin y Yunquera, mientras que en Ardales y Tolóx su producción estaba basada en otros frutos.

El gentilicio de Álora es el que ha dado nombre a la variedad de aceitunas objeto de protección, las especiales características orográficas, climatológicas y edafológicas facilitaron el desarrollo de esta variedad. Ya en 1815 el naturalista Rojas Clemente la definió como «una variedad de frutos de sabor delicado y tiernos que llegaban a ponerse de color amarillo» en el Semanario de Agricultura que él mismo editaba en el Real Jardín Botánico de Madrid. Así mismo, reconoce que es una variedad poco rústica, muy exigente en cuanto a sus condiciones típicas de cultivo (climatología, edafología, etc.).

El nombre de «Aloreñas de Málaga» para la comercialización de las aceitunas es una realidad desde hace años como muy bien lo indica el Semanario de Málaga núm. 28, fechado el 7 de octubre de 1796, en el apartado titulado «Noticias particulares de esta ciudad», se encuentran aceitunas que se vendían en la Alhóndiga de Málaga; este hecho es considerado un importante indicio de comercialización en el ámbito provincial. Mientras que, en 1809 un viajero romántico llamado William Jacob menciona a las aceitunas, como producto que constituye la base principal del comercio exterior en Málaga.

En definitiva, las anteriores palabras dan cuenta, en primer lugar, de la antigüedad del olivar y, en segundo lugar, de la fama y comercialización de sus frutos. Igualmente los productores del olivar aloreño de Málaga han asistido desde el siglo XIX a ferias, exposiciones y congresos, como expositores. En la Exposición de Productos organizada por la Sociedad Económica de Amigos del País de Málaga en 1850, dos personas obtuvieron un premio por sus aceitunas, y en 1862, estuvieron representadas en otro hecho de igual índole, al que asistió la reina Isabel II que degustó las aceitunas aloreñas de Málaga.

Enrique Mapelli, en su trabajo «Málaga a mesa y mantel», selecciona a la aceituna aloreña como picoteo gastronómico malagueño, y Manuel Blasco recuerda en «La Málaga de comienzos de siglo» que desde antaño se ha dado mucha importancia a las aceitunas y a su aliño, que era de origen morisco. En la salmuera a prueba de huevo se echaban las aceitunas partidas a puño con un taco de madera, y, al mismo tiempo, mezclándolo con ellas se vertía el aliño: ajo, hinojo, pimienta

rojo y tomillo. Las aceitunas se envasaban en orzas de barro tapadas con corcho.

En el Archivo del Puerto de Málaga hay documentos de principios del siglo XX que evidencian la gran cantidad de kilos de aceitunas que se comercializaban desde el puerto hacia lugares como La Habana, Nueva York, Puerto Rico, La Guayra, Puerto Cabello, Santo Domingo, Curaçao, Colombia, Puerto Limón y Puerto Barrios. Actualmente, sus principales mercados son el provincial, el Levante Español, Centro Norte de España, el Centro Europeo, así como Estados Unidos y Argentina.

1.2. Factores naturales.

La comarca Natural del Guadalhorce (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce), está incluida dentro del dominio de las Cordilleras Béticas. Dentro de este sistema el Valle del río Guadalhorce, queda definido por un conjunto de sierras y serreras. Por el Norte cierran las Sierras del Valle de Abdalajís, el Torcal y la de las Cabras, por el Este se encuentran los Montes de Málaga, por el Sur la rodean las sierras Blanca de Marbella y Alpujata de Mijas. Por el Oeste los límites se marcan en las Sierra de Las Nieves, Prieta, de Alcaparrín y de Aguas. En el centro del Valle, se encuentran también una serie de alineaciones de menor importancia que la compartimentan, como son las Sierras Gorda y de Cártama entre otras. Esta distribución montañosa hace que la zona de producción quede perfectamente definida quedando únicamente abierta por la desembocadura del Río Guadalhorce.

Con respecto al clima, hemos de decir que la zona de producción se encuentra dentro del dominio del clima mediterráneo, caracterizado por inviernos lluviosos y veranos secos y cálidos, sin embargo el conjunto montañoso que rodea al valle, ha dado lugar a que en él se dé un microclima muy característico. La existencia de una dorsal caliza dispuesta en sentido Oeste-Este, la resguarda de la influencia de los vientos del Norte, mientras que el cordón litoral supone un obstáculo para la penetración de la influencia marítima desde el Sur. La comarca sólo queda abierta, por la desembocadura del río Guadalhorce y a través del Chorro, de forma que se transforma en un pasillo que encauza los vientos. Por el Norte le llegan los vientos fríos y secos del invierno y cálidos del verano. Por otro lado, desde la desembocadura, penetran vientos frescos en invierno y suaves en verano que aligeran el carácter continental del fondo del valle. Como consecuencia se puede decir que el clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos desde algunos típicos de zona tropical como el aguacate hasta los cultivos cerealistas de las zonas de campiña. En este entorno, el olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano, en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual, unido a la benignidad del clima va a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Las temperaturas medias de la zona de producción oscilan entre los 14° y los 19° C, correspondiendo las más elevadas al mes de julio y agosto, y las más bajas a los meses de enero y febrero. Las heladas son ocasionales y la nieve prácticamente se desconoce, salvo en los puntos más altos de las montañas que rodean el Valle, ya que existe una disminución progresiva de las temperaturas durante el invierno a medida que aumenta la altitud.

La precipitación media de la zona está cifrada en valores que fluctúan entre los 500 y 600 mm anuales, repartidos en otoño e invierno (principalmente los meses de noviembre y diciembre) con valores sensiblemente inferiores en primavera, mientras que durante el verano y principios de otoño, es la época del año con mayor escasez de agua. En ocasiones suele haber precipitaciones estivales pero éstas suelen producirse de forma torrencial, en tormentas aisladas, sobre terreno extremadamente seco, por lo que la erosión producida es muy alta.

Por otro lado, nos encontramos una orografía muy accidentada, el olivar se sitúa en las laderas que circunda el Valle del Guadalhorce, perfectamente definido por un conjunto montañoso que lo rodea y define, es decir, se sitúan sobre terrenos marginales y pobres, no se trata éste de un olivar de campiña de alta productividad, sino de un olivar de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Las mayores alturas, que superan los 1.000 metros, se encuentran en las Sierras de Mijas y Alpujata, es en estas sierras donde encontramos los mármoles, calizas y dolomías de edad triásica, tan característicos de esta zona. En el caso de la Sierra de Alpujata, dominan las peridotitas de edad precámbrica-Triásica, las cuales encontramos hasta los 200 m de altura, además en forma de pequeños rodales dentro del término de Coin, y formando también la Sierra de Aguas, en el municipio de Alora, entre los 400 y 800 m. En cuanto a la Sierra del Valle de Abdalajís, está formada por un conjunto de calizas y dolomías, junto con margas, margo-calizas y «facies rojas», las primeras del Jurásico Inferior Medio y las segundas de edad cretácea. En definitiva, un suelo muy vinculado a su historia y evolución, y que va a influir decisivamente en las características diferenciales de la «Aceituna Aloreña de Málaga», que nos permite diferenciarlas del resto de aceitunas de mesa del mercado, y que han adquirido un merecido reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

1.3. Factores humanos.

a) Dentro de las técnicas culturales de manejo del cultivo del olivar en la comarca del Valle del Guadalhorce, la que más repercusión tiene sobre las características finales del producto es la poda. Esta técnica se caracteriza en la comarca por la severidad de la misma y la estructura final del árbol. En esta poda se actúa principalmente sobre las ramas más jóvenes, no eliminándose las ramas principales del árbol que tienen una estructura tipo vaso sobre las que se deja una vegetación muy clara, eliminando gran parte de las ramas secundarias. Lo que le confiere una estructura muy singular al árbol de forma esférica.

b) El proceso de aderezo comprende los distintos tratamientos a los que se someten las aceitunas para eliminar el amargor así como el aliñado de éstas. Este proceso se basa en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años. Prácticamente se sigue haciendo como antaño, por lo que es una forma de preparación muy diferenciada y particular de la zona originaria de este producto. Con los años ha ido ganando reconocimiento y muchos la conocen como la «Pata Negra de las Aceitunas de Mesa», prueba de ello es que se trata de una de las aceitunas más valoradas en el mercado.

c) Los tres factores que más diferencian a la «Aceituna Aloreña de Málaga» vinculados a su forma de preparación son:

1.º Las aceitunas se endulzan con salmuera, es decir, con agua y sal. A diferencia de la gran mayoría de aceitunas que encontramos en el mercado que han sido sometidas a un cocido con sosa cáustica para poder endulzarlas. Tradicionalmente en nuestra comarca para determinar la concentración adecuada de sal para endulzar las aceitunas se realizaba «la prueba del huevo», que consistía en llenar un recipiente con agua poner un huevo dentro de esta e ir añadiendo sal al agua, cuando el huevo comenzaba a flotar indicaba que la concentración de sal era la adecuada para endulzar las aceitunas.

2.º Son aceitunas «partías» como se conocen en la zona, es decir, la pulpa aparece abierta y con el hueso en su interior.

3.º Las aceitunas se aliñan con una mezcla de plantas aromáticas propias de esta zona. Entre ellas las que más destaca por su vinculación con la zona de producción es el tomillo andaluz, muy característico de los suelos calizos, que son los propios de las sierras que circundan la comarca.

d) Características sobre el producto final:

La zona geográfica de producción de la «Aceituna Aloreña de Málaga» esta perfectamente definida por un conjunto montañoso, que determina unas especiales características climáticas, edafológicas y orográficas que junto a su forma de aderezo han definido las características de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Dentro de estas características diferenciales encontramos:

1.º El contenido en oleuropeinas. La oleuropeina es el polifenol que le confiere el sabor amargo a las aceitunas, en la «Aceituna Aloreña de Málaga» éste se sitúa sobre 103 mg/kg por lo que las aceitunas se pueden endulzar únicamente con un tratamiento con salmuera. En, aproximadamente 48 horas, en agua con sal, las aceitunas están dulces.

2.º Posee un hueso flotante que hace que el hueso se desprenda con gran facilidad de la pulpa. Tradicionalmente en la comarca, para determinar el momento óptimo de la recolección, se cortaba la aceituna por el ecuador, y si se podía despegar la pulpa el hueso fácilmente indicaba que ese era el momento óptimo de la recolección. Ésta es una cualidad muy buscada en las aceitunas de mesa y que no muchas poseen.

3.º Sabor y textura. Este tipo de aceitunas tiene una textura porosa, lo que permite que se tomen los aliños típicos utilizados para su preparación con gran facilidad. Con textura crujiente y firme característica de una aceituna que no ha sido sometida a un tratamiento de cocido.

4.º La relación pulpa/hueso es de las más altas dentro de las aceitunas de mesa, lo que significa que la relación entre diámetro de la aceituna y el diámetro del hueso es muy alto, es decir que el porcentaje de pulpa es mayor.

5.º La «Aceituna Aloreña de Málaga» se sitúan en un calibre que va desde el 140-260.

1.4. Relación causal entre las características del producto, el medio geográfico y el factor humano.

Como ya se ha comentado el olivo es un árbol muy susceptible a las condiciones ambientales en las que se cultiva y al manejo que se haga del mismo. El olivo cuenta con gran versatilidad para adaptarse a las condiciones del entorno.

En este sentido, hemos de destacar, que la zona de producción del olivar aloreño está perfectamente delimitada por una cadena montañosa que condiciona sus especiales las características climatológicas, edafológicas y orográficas de la zona de producción, lo que, unido al saber hacer de la gente del lugar, ha definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.

El contenido en oleuropeina de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es uno de los elementos que más ha determinado el proceso de preparación y elaboración de este tipo de aceitunas. Su bajo contenido en este polifenol determina, que las aceitunas puedan endulzarse en unos días, con un simple tratamiento con salmuera. Hecho que también viene influenciado porque las aceitunas se parten, lo que permite que la salmuera penetre mas fácilmente en el interior del fruto para eliminar este componente que le confiere el sabor amargo a las aceitunas.

El proceso de aderezo en salmuera de la «Aceituna Aloreña de Málaga» ha determinado que este producto tenga una textura fibrosa y crujiente, ya que al no utilizar el cocido con sosa cáustica las aceitunas se conservan con la textura fibrosa del fruto fresco. Esta textura fibrosa también influenciada por la tipología de suelos sobre los que se ubican los olivares, situados normalmente en zonas de montaña sobre terrenos marginales.

La facilidad de despegue del hueso, conocido en la zona como hueso flotante, ha influido decisivamente sobre la forma de preparación de la «Aceituna Aloreña de Málaga». Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse

partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa. Para determinar el momento óptimo de la recolección, tradicionalmente en la zona, se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades, nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

El sabor y aroma propio de la «Aceitunas Aloreña de Málaga» está íntimamente vinculado a su forma de preparación, en la zona se utiliza un mezcla de plantas aromáticas, propias de esta comarca, tomillo, hinojo, pimienta y ajo. Siendo el más característico el tomillo, típico de las zonas calizas que circundan la zona de producción.

El calibre de la «Aceituna Aloreña de Málaga» es otra de las características mas apreciadas y valoradas de este producto. Para conseguir estos tamaños, los agricultores deben seguir unas técnicas de poda típicas de la zona que se diferencian por la severidad de la misma y la forma circular y clara. Este tipo de técnicas culturales también influyen sobre la relación pulpa hueso, siendo ésta clasificada como excelente por los paneles de cata.

J) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

J.1. Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la «Aceituna Aloreña de Málaga».

C/ Dehesa, núm. 80, C.P. 29560 Pízarra (Málaga).

Teléfono: 952 483 868.

Fax: 952 483 869.

Correo electrónico: info@alorenademalaga.es

J.2. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga», cumple con la norma EN-45011.

J.3. Sus funciones específicas consisten en la:

a) Inspección de las prácticas de cultivo, en las plantaciones inscritas.

b) Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

c) Auditoria de los registros documentales relativos a la producción y la elaboración de aceitunas protegidas.

K) Elementos específicos del etiquetado.

En el etiquetado figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Aceituna Aloreña de Málaga». Los envases llevarán unas precintas de garantía que irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

L) Requisitos legislativos.

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

Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas.

CONSEJERÍA DE VIVIENDA Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

ORDEN de 16 de octubre de 2009, por la que se acuerda la formulación del Plan Especial de interés supramunicipal de ordenación del Centro de Transporte de Mercancías de Interés Autonómico de Bailén (Jaén).

La Ley 5/2001, de 4 de junio, reguladora de las Áreas de Transporte de Mercancías en la Comunidad Autónoma