

ciada 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 «Aceituna 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 más 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, Pizarra (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) Auditoría 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.

ORDEN de 8 de abril de 2009, por la que se deroga la de 25 de octubre de 2006, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Jaén Sierra Sur» y de su Consejo Regulador, así como la de 22 de febrero de 2007, por la que se modifica la anterior.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 25 de octubre de 2006 se reglamenta la Denominación de Origen «Jaén Sierra Sur» y su Consejo Regulador y se modifica mediante Orden de 22 de febrero de 2007.

En su disposición transitoria primera se concede la protección nacional transitoria según se establece en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) núm. 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.

Dicha protección se concede a la denominación, a escala nacional y sólo de forma transitoria, a partir de la fecha de presentación de la solicitud a la Comisión y hasta que se adopte por su parte una decisión sobre la inscripción en el registro comunitario.

La protección nacional transitoria de la Denominación de Origen «Jaén Sierra Sur» ha sido efectiva desde el día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, con fecha 11 de noviembre de 2006.

Tras recibir informe de la Comisión Europea, con fecha 21 de diciembre de 2007, en el que se comunica que la solicitud no reúne las condiciones para proceder al registro, se ruega a las autoridades españolas la retirada de la solicitud o, en su caso, información complementaria.

Al no presentar alegaciones a algunas de las observaciones, se procede a la retirada de la solicitud por parte del Estado miembro, antes de que expire el plazo de 6 meses dado por la Comisión.

Con fecha 24 de julio de 2008 se recibe comunicación de la Comisión donde se da por retirada la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Jaén Sierra Sur», cesando así la protección nacional transitoria.

En su virtud, y previa propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad 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, el Decreto 10/2008, de 19 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 120/2008, de 29 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo único. Derogación de la Orden de 25 de octubre de 2006.

Se deroga la Orden de 25 de octubre de 2006, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Jaén Sierra Sur» y de su Consejo Regulador, así como la Orden de 22 de febrero de 2007, por la que se modifica la anterior.

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, 8 de abril de 2009

MARTÍN SOLER MÁRQUEZ
Consejero de Agricultura y Pesca