

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 26 de diciembre de 2007, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» y de su Consejo Regulador.

La Asociación para la Promoción de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva Virgen Extra Montoro-Adamuz, presentó 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 inscripción en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas, se procedió la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición, para lo que con fecha 28 de mayo de 2007 se publica en el Boletín Oficial del Estado la Resolución de 16 de mayo de 2007, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Montoro-Adamuz, estableciendo el plazo de dos meses para presentar oposición al registro.

Transcurrido ese plazo se publica, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía del 15 de octubre de 2007, la Orden de 2 de octubre de 2007, de esta Consejería, por la que se emite decisión favorable en relación con dicha solicitud, de conformidad con el artículo 5 del 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.

Por otra parte, una vez que ha sido transferida la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar una protección 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.

Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento de la Denominación, 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, tal y como se dispone por la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, así como en los aspectos que esta Ley determina aplicables a las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios, por lo que procede su correspondiente aprobación.

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 204/2004, de 11 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,

DISPONGO

Artículo único. Objeto.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura en el Anexo a la presente Orden.

Disposición adicional única. Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen.

Se habilita al Director General de Industrias de Calidad Agroalimentaria para que designe, con carácter provisional, a los miembros del Consejo Regulador que ejercerá la totalidad de funciones que corresponden al Consejo Regulador al que se refiere el Capítulo VII de este Reglamento, hasta tanto éste quede constituido de acuerdo con lo que se prevé el mismo.

Disposición transitoria primera. Protección transitoria.

Conforme se establece en el artículo 5.5 del Reglamento (CEE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios, así como el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para 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 «Montoro-Adamuz» se realiza a los efectos de la concesión de la protección 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 diciembre de 2007

ISAÍAS PÉREZ SALDAÑA
Consejero de Agricultura y Pesca

A N E X O

REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MONTORO-ADAMUZ Y DE SU CONSEJO REGULADOR

CAPÍTULO I

Disposiciones Generales

Artículo 1. Producto protegido.

Quedan protegidos con la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» los aceites de oliva vírgenes extra que, reuniendo las características definidas en este Reglamento y el pliego de condiciones que figura en el Anexo del Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y envasado todos los requisitos exigidos en los mismos y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen y al nombre geográfico de «Montoro-Adamuz», aplicado a aceites.

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

3. Queda prohibida la utilización en otros aceites de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confundirlos con los que son objeto de esta Reglamentación, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo»; «estilo»; «variedad»; «envasado en»; «con almazara en» u otros análogos.

Artículo 3. Órganos competentes.

1. La defensa de la Denominación de Origen, la aplicación de su Reglamento, la vigilancia del cumplimiento de los mismos, así como el fomento y control de la calidad de los aceites amparados quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador elevará a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía los acuerdos que afecten a los deberes y derechos de todos los inscritos, para su aprobación.

CAPÍTULO II

De la producción

Artículo 4. Zona de producción.

1. La zona de producción de los aceites de oliva amparados por la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de la provincia de Córdoba de Montoro, Adamuz, Obejo, Villaharta, Espiel, Villaviciosa de Córdoba, Hornachuelos, Villanueva del Rey y la parte del término municipal de Córdoba situada al norte del río Guadalquivir.

2. La calificación de los terrenos y de los olivares, a efectos de su inclusión en la zona de producción, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo Regulador.

3. En caso de que el titular del terreno o del olivar esté en desacuerdo con la resolución del Consejo, sobre la calificación del mismo, podrá interponer un recurso de alzada ante el titular de la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía de Córdoba que resolverá, previo informe del Organismo competente de la Junta de Andalucía y de los Organismos técnicos que estime necesarios.

Artículo 5. Variedades aptas.

1. La elaboración de los aceites protegidos por la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» se realizará con aceitunas procedentes de las variedades Picual/Nevadillo Blanco, Nevadillo Negro, Lechín, Picudo y Carrasqueño.

2. De estas variedades de aceituna se consideran como principales la Picual/Nevadillo Blanco, y Nevadillo Negro.

3. En caso de nuevas plantaciones de olivar en la zona de producción, el Consejo Regulador fomentará la plantación de las variedades principales.

4. El Consejo Regulador podrá proponer a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, que sean autorizadas nuevas variedades que, previos los ensayos y experiencias convenientes, se compruebe producen aceites de calidad, que puedan ser asimilados a los aceites tradicionales de la zona.

Artículo 6. Prácticas culturales.

1. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona, siempre y cuando tiendan a conseguir la mejor calidad del aceite. El Consejo Regulador fomentará las prácticas de Producción Integrada en Olivar.

2. El Consejo Regulador podrá autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores que, constituyendo un avance en la técnica agrícola, se compruebe que no afectan desfavorablemente a la calidad de la aceituna y del aceite producido.

Artículo 7. Recolección.

1. La recolección se realizará con el mayor esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites protegidos la aceituna sana recogida directamente del árbol, mediante el sistema tradicional manual por vareo, por vibrado o bien el de ordeño recogiendo la aceituna caída del árbol mediante un sistema de fardos colocados alrededor del olivo. El grado de madurez de la aceituna será tal que permita la obtención de los aceites característicos de la Denominación.

2. El fruto que no esté sano, así como el que por condiciones climáticas o de producción específica del fruto, no reúna las características exigidas para producir los aceites representativos de la Denominación, no podrá emplearse para la elaboración de aceites vírgenes protegidos. Queda terminantemente prohibido el uso de aceituna de soleo.

3. El Consejo Regulador podrá determinar las fechas de comienzo y finalización de la recolección que garantice el adecuado grado de madurez del fruto. También podrá adoptar acuerdos sobre las prácticas de recolección, especialmente las relacionadas con el ritmo de recogida de la aceituna por zonas, que deberán estar en consonancia con la capacidad de molturación de las almazaras. Asimismo podrá adoptar acuerdos sobre el transporte de las aceitunas a las almazaras, apoyadas en ensayos y experiencias convenientes que deterioren en la menor medida el fruto.

CAPÍTULO III

De la elaboración

Artículo 8. Zona de elaboración.

La zona de elaboración y envasado de la Denominación de Origen coincide con la de producción definida en el artículo 4.

Artículo 9. Plazo de extracción.

El Consejo Regulador establecerá cada año el plazo máximo de tiempo que puede mediar entre la recolección de cada partida de aceituna y la extracción de su aceite, teniendo en cuenta las características de la cosecha y las condiciones ambientales. Este plazo nunca superará las 48 horas.

Artículo 10. Molturación.

Los aceites amparados por la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» serán elaborados en almazaras situadas en la zona de producción con aceitunas de las variedades recogidas en el artículo 5.

Artículo 11. Técnicas de elaboración.

Las técnicas empleadas en la manipulación y molturación de la aceituna y en la extracción y conservación de los aceites serán las adecuadas para obtener productos de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de los aceites de la zona de producción y siempre de acuerdo a la legislación vigente. Se admitirán las modernas prácticas que aconseje el avance de la elaiotecnica, suficientemente experimentadas, que no produzcan demérito de la calidad de los aceites. Para ello las almazaras:

a) Dispondrán de instalaciones para la limpieza y lavado del fruto.

b) Emplearán técnicas correctas de extracción.

c) Se tendrán en cuenta todos aquellos parámetros para que no se perjudique las características biológicas y sensoriales del producto.

d) El aceite de oliva virgen extra se almacenará en bodega con acondicionamiento térmico suficiente. Los depósitos deberán estar totalmente cerrados, serán de acero inoxidable, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita la realización de purgas periódicas y dispositivo de toma de muestra.

Artículo 12. Prácticas de envasado.

Las prácticas de transporte de los aceites a granel, recepción de los mismos en planta, procesos operativos en planta de envasado, envasado y expedición, serán las adecuadas para obtener un producto de la máxima calidad, manteniendo los caracteres tradicionales de la zona de producción, y siempre de acuerdo a la legislación vigente. Se admitirán las modernas prácticas de envasado, suficientemente experimentadas que favorezcan una mejora en la calidad y conservación de los aceites. Para ello las envasadoras dispondrán de:

- a) Una separación física de la planta de envasado respecto a otra actividad de la empresa inscrita.
- b) Sistema de autocontrol de seguridad alimentaria. Sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- c) Almacenamiento en depósitos de acero inoxidable o revestidos de material inalterable de uso alimentario.
- d) Filtros de acero inoxidable, utilizando tierra de diatomeas y celulosa según BPE (Buenas Prácticas de Elaboración).
- e) Zona de llenado aislada del resto de la planta.
- f) Almacenamiento de producto terminado y estructurado.
- g) Proveedores de materiales con certificación o contrastación de producto.

CAPÍTULO IV

Características de los aceites

Artículo 13. Características.

1. El aceite protegido por la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz», será, necesariamente, aceite de oliva virgen extra que responda a las siguientes características y a las características descritas en el pliego de condiciones:

- Acidez: $\leq 0,5\%$.
- Índice de Peróxidos: $\leq 20 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$.
- K270: $\leq 0,18$.

2. Las características organolépticas que definen los aceites amparados por la Denominación son las siguientes:

- Mediana del defecto: = 0.
- Mediana del Atributo frutado: > 4.

CAPÍTULO V

Registros

Artículo 14. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de olivares.
- b) Registro de almazaras.
- c) Registro de plantas envasadoras-comercializadoras.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, y 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 complementarias de carácter técnico que deban reunir los cultivos, almazaras, y plantas envasadoras-comercializadoras, contenidas en el Manual de Calidad y Procedimientos.

4. La inscripción en estos Registros no exime a los interesados de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que con carácter general estén establecidos y en especial, en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

Artículo 15. Registro de olivares.

1. En el Registro de olivares podrán inscribirse todas aquellas parcelas plantadas con las variedades de olivar indicadas en el apartado 1 del artículo 5, situadas en la zona de producción cuya aceituna sea destinada a la elaboración de aceites protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará: El nombre del propietario o, en su caso el del aparcerero, arrendatario, censatario o cualquier otro titular de propiedad útil; documento nacional de identidad si se trata de persona física o número de identificación fiscal si se trata de persona jurídica, el nombre del paraje, de la finca o parcela en el que esté situada, el del término o términos a que pertenezca, polígono y parcelas catastrales, superficie total plantada y en producción; año de plantación, variedad o variedades de aceituna existentes y número de olivos en cada una de ellas, así como cuantos datos sean necesarios para la localización y clasificación del olivar.

3. El Consejo Regulador podrá entregar a los propietarios 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. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad.

5. Las Cooperativas o Sociedades Agrarias de Transformación podrán presentar la solicitud de la inscripción de aquellos socios pertenecientes al ámbito de la Denominación de Origen que así lo soliciten.

Artículo 16. Registro de almazaras.

1. En el Registro de almazaras se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que molturen aceitunas procedentes de olivares inscritos, y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar aceites que puedan optar a ser protegidas por la Denominación, según lo descrito en este Reglamento.

2. En la inscripción figurarán: El nombre de la empresa; su número de identificación fiscal; localidad y zona de emplazamiento; número, características y capacidad de maquinaria e instalaciones; sistemas de elaboración; y cuantos datos sean precisos para la perfecta identificación y catalogación de la almazara. En el caso de que la empresa elaboradora no sea propietaria de los locales, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre del propietario.

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

4. El Consejo Regulador podrá entregar a los propietarios de las almazaras, a petición de los mismos, una credencial de dicha inscripción.

5. Las inscripciones en este registro serán voluntarias al igual que la correspondiente baja del mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad.

Artículo 17. Registro de plantas envasadoras-comercializadoras.

1. En el Registro de plantas envasadoras-comercializadoras se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al envasado o la comercialización del aceite amparado por la Denominación de Origen. En la inscripción figurarán los datos a que se refiere el apartado segundo del artículo 16.

2. Las plantas envasadoras-comercializadoras, deberán reunir las condiciones establecidas en el artículo 12, y además las establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos, con objeto de garantizar la calidad y la perfecta conservación del producto, y su posterior envasado.

3. Las plantas envasadoras han de estar separadas físicamente de cualquier otra actividad productiva, entendiéndose como tal, almazaras y extractoras de aceite de orujo, para poder ser inscritas en la Denominación.

4. El Consejo Regulador podrá entregar a los propietarios de plantas envasadoras, a petición de los mismos, una credencial de dicha inscripción.

5. Las inscripciones en este registro serán voluntarias al igual que la correspondiente baja del mismo. Una vez producida ésta, deberá transcurrir un tiempo mínimo de un año antes de proceder a una nueva inscripción, salvo cambios de titularidad.

Artículo 18. Vigencia de las inscripciones.

Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir en todo momento con los requisitos que impone el presente Capítulo, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción, cuando esta se produzca.

CAPÍTULO VI

Derechos y Obligaciones

Artículo 19. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan inscritos sus olivares, almazaras, o plantas envasadoras-comercializadoras en los registros a que se refiere el artículo 14 podrán, respectivamente, producir aceituna con destino a la elaboración de aceites protegidos, o molturar dicha aceituna y obtener aceite con derecho a la Denominación de Origen, o envasar aceites protegidos por la Denominación.

2. Sólo puede aplicarse la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» a los aceites vírgenes extra procedentes de almazaras inscritas en el correspondiente Registro, que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento, por el pliego de condiciones, por el Manual de Calidad y Procedimientos, y que reúnan las características o índices a que se refiere el artículo 13.

3. El derecho al uso de la Denominación de Origen en documentación, etiquetas frontales y dorsales, precintos, publicidad o propaganda, es exclusivo de las personas inscritas en los Registros correspondientes.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento, del Manual de Calidad y Procedimientos y de los acuerdos que dentro de sus competencias dicten el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, así como a satisfacer las tasas que les correspondan.

Artículo 20. Separación de materias primas y productos.

1. En los terrenos ocupados por los olivares inscritos en el Registro de olivares y en sus construcciones anejas, no deberán entrar ni haber existencias de aceitunas sin derecho a Denominación de Origen, con excepción de la aceituna no sana o «de soleo» de la propia parcela.

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

Artículo 21. Normas particulares de identificación.

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

2. En las etiquetas y precintas de los aceites envasados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, litografías y otros formatos publicitarios, éstos deberán ser autorizados por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, así como podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. Los envases serán metálicos, de vidrio o cerámicos de uso alimenticio, con capacidad igual o inferior a 5 litros. Estos envases irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, expedida por el Consejo Regulador. En caso de envases metálicos y por acuerdo del Consejo Regulador, podrá sustituirse esta etiqueta, por el emblema de la Denominación de Origen litografiada y con numeración del envase a troquel o estampado.

En todos los casos las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas y contraetiquetas, precintas o precintos o litografías, a que se refieren los párrafos anteriores se adaptarán a la legislación vigente y a las normas que se establezcan a tal efecto y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

5. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las almazaras, y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los correspondientes Registros figure una placa que aluda a la Denominación de Origen.

Artículo 22. Volante de circulación.

Toda expedición de aceite amparado por la Denominación de Origen, a granel, que circule entre las firmas inscritas deberá ir acompañada de un volante de circulación que será expedido por el Consejo Regulador, en la forma que por el mismo se determine.

Artículo 23. Envasado.

1. El envasado de aceite amparado por la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras inscritas en el correspondiente Registro, perdiendo el aceite en otro caso el derecho a la Denominación.

2. Los aceites amparados por la Denominación «Montoro-Adamuz» podrán circular y ser expedidos por las almazaras y plantas envasadoras inscritas en el correspondiente Registro, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio y que serán de vidrio, metálico o de cerámica de uso alimentario, aprobados por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos. El Consejo Regulador podrá autorizar el uso de cualquier otro tipo de envase siempre y cuando esté conforme con la legislación vigente y se preserve la calidad del producto.

Artículo 24. Declaraciones.

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para poder acreditar el origen y calidad de los aceites,

las personas físicas o jurídicas titulares de olivares, almazaras o plantas envasadoras-comercializadoras, vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

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 de la fecha establecida anualmente por el Consejo Regulador, declaración de la cosecha obtenida de cada una de las plantaciones inscritas, indicando el destino de la aceituna y, en caso de venta, el nombre del comprador y visado de la factura. Asimismo se declara la cantidad de aceituna no sana o de soleo obtenida y su destino.

b) Las personas físicas o jurídicas, con almazaras inscritas en el Registro de almazaras deberán declarar anualmente, en las fechas establecidas por el Consejo Regulador, la cantidad de aceite obtenido, debiendo consignar la procedencia de la aceituna según variedades y el destino de los aceites que venda, indicando comprador y cantidad.

En tanto dispongan de existencias de aceite deberán declarar en los diez primeros días de cada mes, el movimiento de mercancías 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 plantas envasadoras-comercializadoras presentarán dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de aceites habidas en el mes anterior, indicando la procedencia o destino de los aceites 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 de Agricultura y Pesca 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 25. Certificación.

1. Para que los aceites de oliva virgen extra puedan ser certificados deberán cumplir con las características e índices a que se refiere el artículo 13.

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, con objeto de verificar que los aceites que ostentan la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» cumplen los requisitos de este Reglamento y del pliego de condiciones.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las plantaciones, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras, revisión de la documentación y análisis de los aceites. Si en las auditorias de seguimiento se detecta la no conformidad del producto con los requisitos o parámetros establecidos en este Reglamento y en el pliego de condiciones, sin perjuicio de la aplicación del régimen sancionador recogido en el Capítulo VIII de este Reglamento, el Consejo Regulador retirará la calificación.

4. El aceite que haya perdido la certificación 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 dichos aceites que en ningún caso, podrá ser con Denominación de Origen.

CAPÍTULO VII

Del Consejo Regulador

Artículo 26. Definición.

1. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz» es un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado, con capacidad para obligarse, con plena responsabilidad y atribuciones decisorias en cuantas funciones le encomiende este Reglamento, de acuerdo con el artículo 101 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, sobre el Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes, y con lo que determinan las disposiciones vigentes en esta materia.

2. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por la zona de producción.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación.

c) En razón de las personas físicas y jurídicas, por las personas físicas y jurídicas inscritas en los diferentes Registros.

3. El Consejo Regulador será el organismo de control y certificación que de acuerdo con el artículo 11 del Reglamento (CEE) 510/2006, del Consejo de 20 de marzo de 2006, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios; se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento y el pliego de condiciones. El Consejo Regulador debe cumplir la norma EN 45011.

4. La Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, a través de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos en aplicación de la Norma EN 45011: «Criterios generales relativos a los organismos de certificación de productos», y que será puesto a disposición de los inscritos.

Artículo 27. Funciones.

1. Es misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento para lo cual ejercerá las funciones que se encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre sobre el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.

2. El Consejo Regulador velará especialmente por la promoción del producto amparado, para la expansión de sus mercados, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 28. Composición.

1. El Consejo Regulador estará constituido por:

a) Un Presidente, propuesto por el Consejo Regulador y nombrado por la persona titular de la Consejería de Agricultura y Pesca, que tendrá voto de calidad. En el caso de que el presidente sea elegido de entre los vocales, perderá su voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de vocal.

b) Un Vicepresidente, superior autoridad del Consejo Regulador en ausencia del Presidente, elegido de entre los vocales por el Consejo Regulador y nombrado por el Consejero de Agricultura y Pesca, no pudiendo en su caso, estar inscrito en el mismo Registro que el Presidente. El Vicepresidente mantendrá su condición de vocal.

c) Cinco vocales, representantes del sector olivarero elegidos por y entre las personas inscritas en el Registro de Olivares.

d) Cinco vocales, elegidos por y entre los inscritos en los Registros a los que se refieren las letras b) y c) del artículo 14,

de los cuales cuatro pertenecerán al sector almazarero y uno al envasador-comercializador.

2. Por cada uno de los cargos de vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido en la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del vocal que va a suplir.

3. Los cargos de vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos. Las normas reguladoras de las elecciones serán aprobadas por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

4. En caso de cese de un vocal por cualquier causa se procederá a designar sustituto de la forma establecida, si bien, el mandato del nuevo vocal sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

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

6. Cualquier miembro del Consejo Regulador podrá causar baja:

a) Por voluntad propia.

b) Cuando durante el periodo de vigencia de su cargo sea sancionado con infracción grave en materias que regula este Reglamento.

c) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.

d) Por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen, o dejar de estar vinculado al sector que representa.

7. Asistirá a las reuniones del Consejo Regulador, un representante de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con voz pero sin voto.

Artículo 29. Vinculación de los vocales.

Los vocales regulados en el artículo 28.1.c), deberán estar vinculados a los sectores que representan, bien directamente o por ser directivos de Sociedades que se dediquen a las actividades que han de representar. No obstante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios registros no podrá tener en el Consejo representación doble, ni directamente ni a través de firmas filiales o socios de la misma. 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.

Artículo 30. Funciones del Presidente.

1. Al Presidente corresponde.

a) Representar al Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en el Vicepresidente de manera expresa en los casos que sea necesario.

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

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

d) Convocar y presidir las sesiones del Consejo, señalando el orden del día, sometiendo a la discusión del mismo los asuntos de su competencia y ejecutar los acuerdos adoptados.

e) Organizar el régimen interior del Consejo.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a los organismos superiores de las incidencias que en la producción y mercado se produzcan.

i) Remitir a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía aquellos acuerdos que afecten a los deberes y derechos de todos los inscritos, para su aprobación.

j) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La duración del mandato del Presidente será de cuatro años pudiendo ser reelegido.

3. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 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 o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

4. En caso de cese o fallecimiento, el Consejo Regulador en el plazo de un mes propondrá a la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía un candidato.

5. Las sesiones del Consejo Regulador en las que se estudie la propuesta de candidato para nuevo Presidente serán presididas por el funcionario que designe la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Artículo 31. Funciones del Vicepresidente.

1. Al Vicepresidente corresponde:

a) Colaborar en las funciones del Presidente.

b) Ejercer las funciones que el Presidente expresamente le delegue.

c) Sustituir al Presidente en los casos de vacante, ausencia o enfermedad de éste.

2. La duración del mandato del Vicepresidente será el del periodo del mandato de los vocales, salvo que se den algunas de las circunstancias previstas en el punto siguiente.

3. El Vicepresidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por decisión de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, 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 o incapacidad. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición de más de un tercio de los miembros del Consejo Regulador.

d) Por la pérdida de la condición de vocal.

4. Si por cualquier causa se produjese vacante de la Vicepresidencia, se procederá a la nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por parte de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, si bien el mandato del nuevo Vicepresidente sólo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo Regulador.

Artículo 32. Convocatoria de las reuniones.

1. El Consejo se reunirá cuando lo convoque el Presidente, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de los Vocales, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al semestre.

2. La convocatoria de las sesiones del Consejo Regulador se comunicará con cinco días de antelación al menos, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión. La documentación correspondiente se hallará a dispo-

sición de los miembros del Consejo Regulador en la sede del mismo.

3. En caso de necesidad, cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio del Presidente, 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 anticipación, como mínimo.

4. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que lo sustituya.

Artículo 33. Constitución y quórum.

1. El Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria cuando estén presentes el Presidente, y al menos la mitad de los vocales que componen el Consejo.

2. No alcanzado el quórum establecido en el apartado anterior, el Consejo Regulador quedará constituido en segunda convocatoria transcurrido media hora de la citación en primera, cuando estén presentes el Presidente y al menos dos vocales uno de cada sector.

Artículo 34. Adopción de acuerdos.

1. Los acuerdos del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de los miembros presentes.

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

3. El Acta de cada sesión, firmada por los asistentes a la misma, recogerá al menos: Nombre y apellidos de 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 resultado de las votaciones, el contenido de los acuerdos adoptados y los votos particulares.

4. La aprobación del acta se llevará a cabo en la misma o en la siguiente sesión.

Artículo 35. 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 el Presidente, el Vicepresidente y dos Vocales titulares, uno de cada sector, sector olivarero, sector almazanero y sector envasador-comercializador, designados por el Pleno del Consejo Regulador, 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 tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la primera reunión que se celebre.

Artículo 36. El Secretario y los servicios del Consejo.

1. 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.

2. El Consejo Regulador tendrá un Secretario General, en plantilla, encargado de realizar las funciones administrativas, técnicas y financieras del mismo y que desarrollará los contenidos siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los tomados 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) Los asuntos relativos al régimen interior del organismo, tanto de personal como administrativos.

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, Comisión Permanente, Comité de Comité de Calificación 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 el Presidente 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 cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

i) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

3. El Consejo Regulador tendrá un Servicio de Control y Vigilancia, que contará con Veedores que serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con las siguientes atribuciones inspectoras:

a) Sobre los olivares inscritos en el correspondiente Registro del Consejo Regulador.

b) Sobre las almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los correspondientes Registros del Consejo Regulador.

c) Sobre los aceites amparados por la Denominación de Origen.

4. El Consejo Regulador podrá contratar 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.

5. A todo el personal del Consejo, tanto con carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

Artículo 37. Comité de Calificación.

1. A efectos del cumplimiento de la función de inspección y certificación del Consejo Regulador dispondrá de un Comité de Calificación de los aceites, formado por los expertos necesarios, que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los aceites. Este informe constituirá un ensayo más del producto y será puesto a disposición del Consejo Regulador.

2. Se establecerá en el Manual de Calidad y Procedimientos, las normas de la constitución y funciones del Comité de Calificación.

Artículo 38. Comité Consultivo.

Se dispondrá de un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación, cuya composición y funcionamiento se contemplará en el Manual de Calidad y Procedimientos.

Artículo 39. Régimen interno.

Los acuerdos y las resoluciones que adopte el Consejo Regulador serán recurribles ante el Delegado Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en Córdoba.

Artículo 40. Financiación.

1. La financiación de las obligaciones del Consejo Regulador se efectuará con los siguientes recursos:

a) La cantidad recaudada de la aplicación de las tasas que establece el Capítulo I, del Título VI, de la Ley 4/1988, de 5 de julio, (BOJA núm. 55, de 14 de julio) de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

b) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

c) Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

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

e) Cualquier otro recurso que proceda.

2. Las tasas se establecen como sigue:

a) Tasa anual sobre los olivares inscritos.

b) Tasa sobre el producto amparado.

c) Tasa por derecho de expedición de cada certificado de origen, visado de factura, compulsiva, y venta de precintos y contraetiquetas.

3. Las bases de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador serán respectivamente:

a) El producto del número de hectáreas inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente.

b) El valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por la venta del aceite protegido.

c) El valor documentado.

4. Los tipos a aplicar sobre la base de la tasa serán:

a) El 0,15% por ciento, a la tasa sobre olivares.

b) El 1,5 % por ciento, a la tasa sobre comercialización de aceite.

c) Un euro y ochenta céntimos de euro, (1,80 euros) por derecho de emisión de certificado de Origen, y el doble del precio de costo de los precintos o contraetiquetas.

Estos tipos podrán variarse cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, ajustándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de Andalucía, a propuesta del Consejo Regulador y mediante la modificación del presente Reglamento.

Artículo 41. Presupuesto.

1. El Consejo Regulador aprobará el presupuesto de gastos e ingresos del Consejo, en el que hará constar los gastos necesarios para su funcionamiento durante el año y los ingresos para atención de aquellos.

2. El presupuesto aprobado será remitido para ratificación a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Córdoba, a efectos del ejercicio de la acción de tutela y control de legalidad que le corresponde como servicio periférico Consejería.

Artículo 42. Gestión y control económico.

1. La gestión de los ingresos y gastos que figuran en los presupuestos corresponden al Consejo Regulador.

2. El control de las operaciones económicas del Consejo Regulador y su régimen de contabilidad se someterán a lo dispuesto en la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía y sus normas de desarrollo, así como a las instrucciones que dicte la Intervención General de la Junta de Andalucía, en uso de sus competencias.

CAPÍTULO VIII

Régimen sancionador

Artículo 43. Régimen sancionador.

De conformidad con lo previsto en la disposición adicional novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino será de aplicación el régimen sancionador establecido en el Título III de la citada ley, por incumplimientos cometidos contra esta Denominación de Origen.

Artículo 44. Incoación e instrucción de expedientes.

1. La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros.

El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, será el órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía el encargado de incoar e instruir el expediente.

3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía es competencia del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Artículo 45. Resolución de expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 300,50 euros. En todo caso. Deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

Si la multa excediera de 300,50 euros, se elevará la propuesta al órgano competente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación de Origen por empresas ubicadas dentro de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación de Origen por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, corresponderá a la Administración General del Estado.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

6. En todos los casos en que la Resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO AL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MONTORO-ADAMUZ Y DE SU CONSEJO REGULADOR

Pliego de Condiciones

A) Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Montoro-Adamuz».

B) Descripción del producto

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea*) de las variedades siguientes: Picual (Nevadillo Blanco), Nevadillo Negro, Lechín, Picudo y Carrasqueño, considerando como variedades principales Picual (Nevadillo Blanco)

y Nevadillo Negro, la extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite conservando su sabor, aroma y características del fruto de que procede.

Entre las características físico-químicas y organolépticas de los aceites virgen extra amparados bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» destacamos las siguientes:

Acidez: $\leq 0,5\%$.
 Humedad: Máximo 0,1%.
 Índice de Peróxidos: $\leq 20 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$.
 K270 (Absorbancia 270nm): $\leq 0,18$.
 Mediana del defecto: = 0.
 Mediana del Atributo frutado: >4 .

La composición de ácidos grasos es la siguiente:

Mirístico $\leq 0,05 \%$.
 Linolénico $\leq 1 \%$.
 Araquídico $\leq 0,6 \%$.
 Palmítico 9,5- 12,5 %.
 Heptadecanoico $\leq 0,5\%$.
 Oléico 75,0-83,0 %.
 Eicosenoico $\leq 0,4 \%$.
 Behénico $\leq 0,2 \%$.
 Lignocérico $\leq 0,2 \%$.
 Palmitoleico $\leq 0,3-3,5 \%$.
 Esteárico 2,2-5,0%.
 Linoléico 3,5- 6,5%.

Contenido en polifenoles (expresado en ppm de ac cafeico).

Valores máximos: 840 ppm.
 Valores mínimos (muy avanzada la recolección): 250 ppm.
 Valores medios: 630 ppm.

De los valores mostrados, se puede afirmar que los aceites acogidos a esta Denominación de Origen Protegida poseen unas características muy específicas, debido principalmente a su alto contenido en ácido oleico, 78%, y su alta relación monoinsaturados/poliinsaturados, 12. Así como por su alto contenido en polifenoles totales, de 600 ppm de ácido cafeico de valores medios y máximos de 840 ppm, lo cual, le confiere a estos aceites una gran estabilidad, de más de 100 horas (a 100° C), y responsables del amargor característico de este aceite, otros de los motivos por los que, el aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», se convierte en un aceite diferenciable del resto de aceites de fuera de la comarca.

Desde el punto de vista sensorial, poseen un color casi siempre claro en tonos que pueden oscilar de verdosos a amarillentos, en función del grado de maduración del fruto, y una sensación buco-táctil algo densa, que se relaciona con el alto contenido de ácido oleico.

Se puede considerar como un aceite de gran complejidad aromática, que puede ser máxima para aceites procedentes de frutos sanos, recolectados en el momento óptimo y elaborados a una temperatura correcta. Son aceites con frutado de aceituna intenso, otras frutas maduras y verde hoja alto. Por ello a diferencia de otros aceites de oliva producidos en la campiña, el aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» es considerado como un aceite de mucho «cuerpo», con una intensidad ligera a media-alta del retrogusto amargo, matizándose éste por las variedades secundarias.

C) Delimitación zona geográfica

La zona comprende los siguientes municipios de la provincia de Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey, y Villaviciosa de Córdoba

que constituyen la comarca agraria de La Sierra, así como la parte del término municipal de Córdoba situada al norte del río Guadalquivir. La zona limita por el Sur con el río Guadalquivir, al Norte con la meseta Norte de la Provincia de Córdoba, y al Este y Oeste con Jaén y Sevilla respectivamente.

El porcentaje de superficie correspondiente a olivar, de la superficie cultivada en la zona geográfica amparada bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», es de un 51,43%. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

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

Los Controles y Certificación son el elemento fundamental que avalan el origen y calidad del producto, están constituidos por los siguientes procesos:

1. Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
 2. Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
 3. El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
 4. El aceite se almacenará en los depósitos ubicados en las bodegas de las almazaras inscritas en los correspondientes registros, y situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas.
 5. El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. Estos análisis se llevarán a cabo tanto en bodega, como en el envasado. Los análisis se llevarán a cabo en laboratorios autorizados por el Consejo Regulador y que cumplan la norma ISO 17025.
 6. Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso. El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado 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.
- De forma específica los controles serán los siguientes:

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para comprobar la trazabilidad del aceite que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

1. Localización e identificación de las parcelas que estarán ubicadas en la zona de producción e inscrita en el registro del Consejo Regulador.
2. Inspección del proceso de recolección, sólo se podrán utilizar las aceitunas recogidas directamente del árbol.
3. Inspección del estado de las aceitunas, mediante toma de muestras.
4. Inspección de las características del aceite, mediante controles en laboratorio.
5. Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la ISO 17025.
6. Inspección de las almazaras, bodegas de almacenamiento y envasado, que deberán estar inscritas, situadas en la zona delimitada.
7. Una vez determinados los análisis, 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.

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

del 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.

Concedida la certificación, el aceite se envasará bajo el control del Consejo Regulador. En los envases llevarán las etiquetas, contraetiquetas y precintos, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidos por el Consejo Regulador.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo, y en algunos casos, podrá tomar muestras para su control y análisis.

E) Descripción del método de obtención del producto

El sistema de obtención del producto, es el siguiente:

a) Marcos de Plantación: Los marcos de plantación habituales suelen ser reales, predominando el 10x10 m, aunque pueden oscilar ligeramente. En la actualidad las nuevas plantaciones se realizan a marcos más pequeños oscilando entre el 7x5 m y 9x9 m. Las densidades oscilan entre los 80 y 300 olivos/ha, predominando las de entre 100 y 160.

b) Labores: Las labores al suelo no son generalizadas y consisten en uno o dos pases de rastra o ruedas, para controlar la altura de la cubierta vegetal seca y la utilización de cuchilla para realizar los ruidos de los olivos. En olivares con escasa pendiente se pueden encontrar laboreo con aperos ligeros.

En terrenos con elevada pendiente se aconsejará el uso de técnicas de no laboreo o de mantenimiento de cubiertas vegetales. Se fomentará el uso de cubiertas vegetales como método para evitar la erosión. Se permitirá laboreo superficial, en terrenos con escasa pendiente, superficies abancaladas o para incorporación de materia orgánica.

c) Abonados: Se utiliza el método de restitución de nutrientes, debido a la escasa profundidad del suelo y a la baja fertilidad de éste. De manera incipiente se están realizando análisis de hoja y suelo para complementar el método anterior. El abonado se realiza al suelo y por vía foliar. Respecto al abonado de suelo, dependiendo de las características edafológicas, se realiza abonado en otoño y/o en primavera. El abono utilizado se adapta a las necesidades del cultivo y características del suelo, de pH neutro o ácido, por lo que es común la aplicación de abonos con suplementos de materia orgánica y calcio que mejoran la estructura del suelo y aportan nutrientes que necesita el cultivo.

Como complemento al abonado al suelo se utiliza el foliar, que aporta una serie de nutrientes, que en situaciones de falta de agua en el suelo, debido a sequía y a suelos de escasa profundidad, son necesarios para el desarrollo del cultivo y del fruto. Los nutrientes aportados son variados, pero suelen incluir nutrientes orgánicos y potásicos en la mayoría de las ocasiones.

d) Poda: La poda se hace generalmente durante los meses de enero, febrero y marzo, pero en algunos casos se sigue podando durante la primavera. El turno de poda es generalmente bianual o trianual.

Poda de formación: Se realiza desde la plantación del olivo hasta que éste desarrolla completamente su esqueleto (tronco y ramas principales).

Poda de producción: Se realiza en el período adulto-joven de la vida del árbol, en que los olivos mantienen de forma natural una alta relación hoja/madera. En la zona de la Denominación de Origen Protegida "Montoro-Adamuz", la poda de producción consiste en podas ligeras de aclareo y eliminación de chupones, aumentando la cantidad y calidad de la cosecha.

Poda de renovación: Se realiza cuando el olivo envejece y disminuye la relación hoja/madera. El objetivo consiste en

ir sustituyendo progresivamente las ramas principales del olivo para regenerar completamente la copa; de esta forma conseguimos un aumento de la relación hoja/madera. El sistema utilizado consiste en la poda de renovación continuada «Sistema Jaén», con ligeras modificaciones, consistentes en aumentar el número de ramas principales respecto de las iniciales para una sustitución gradual y evitar podas severas que desvitalicen el olivo.

e) Control de plagas y enfermedades: Para el control de plagas y enfermedades del olivar se utilizarán plaguicidas autorizados para el cultivo, y herbicidas que están debidamente inscritos en el correspondiente Registro Oficial. La maquinaria para la aplicación de plaguicidas estará debidamente regulada y revisada. Sólo se realizarán actuaciones cuando el coste de la aplicación sea menor que las pérdidas ocasionadas por la plaga si no se actuase, realizándose un seguimiento de la fauna autóctona.

Para el control del *Bactrocera oleae* y *Prays oleae*, se realizará seguimiento y observación de los niveles de plaga para determinar el momento óptimo de aplicación. En el caso de Repilo y Aceituna jabonosa, se fomentarán los tratamientos preventivos con productos cúpricos.

f) Recolección: El momento óptimo de recolección se determinará en función del estudio de parámetros analíticos, como son el Índice de Madurez y el Rendimiento graso. Se fomentarán recolecciones tempranas que favorecen la calidad del aceite de oliva, ya que permiten la obtención de aceites de gran frutado.

La duración de la recogida en más o menos días, depende de factores intrínsecos a las propias explotaciones, como puede ser la abundancia de cosecha y la mano de obra disponible.

Las aceitunas se cosecharán mediante recogida manual (vareo, ordeño) o mecánica. En todo caso se evitará el contacto del fruto con el suelo, mediante empleo de lienzos o diversos sistemas para tal fin. Se recolectará por separado las aceitunas caídas de las que permanezcan en el árbol.

Para la elaboración de los aceites vírgenes amparados por la Denominación de Origen Protegida, se destinarán exclusivamente los frutos procedentes del árbol, sanos y sin daños.

g) Transporte: El transporte de la aceituna, se realizará de manera que no se deteriore la calidad y la sanidad del fruto, antes de 24 horas desde su recolección. Se transportarán las aceitunas en contenedores rígidos o a granel.

Los vehículos utilizados para el transporte de aceituna deberán estar en adecuadas condiciones de higiene, estar cargados exclusivamente con aceituna, así como transportar los frutos separadamente en función de la calidad.

h) Recepción: Los patios de las almazaras, dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado, así mismo contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas. Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades, así como de sistemas de limpieza adecuados.

Para la elaboración de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» sólo se permitirán frutos del vuelo, sanos y sin daños, sólo se autorizará la molturación de aceitunas almacenadas en tolvas y tolvinas, nunca del suelo. Los sistemas de almacenamiento de la aceituna deberán lavarse diariamente antes del inicio de la jornada, y siempre que se considere necesario.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en plazo máximo de 24 horas desde su entrada en la almazara. La capacidad de molturación de las almazaras será la adecuada para soportar los máximos de entradas diarias de aceitunas.

i) Técnicas de elaboración: Las fases del proceso de elaboración de los aceites son:

- Limpieza, lavado y pesaje de la aceituna: El lavado de la aceituna para eliminar la tierra y los barros adheridos a la piel del fruto se realizará en función del estado en que se encuentre el fruto. El agua de lavado debe ser agua potable sin detergentes ni otro tipo de sustancias que puedan alterar las propiedades del producto. Debe realizarse una limpieza permanente de los sistemas de acondicionamiento del fruto, especialmente de la lavadora, cambiando el agua cuando sea necesario.

Una vez limpia y/o lavada, se realizará una toma de muestras por partida recepcionada para análisis físico-químico, debiendo existir registros de ella. Posteriormente se pesará la partida. Las básculas deberán estar debidamente calibradas y homologadas.

- Molienda: La molienda es el proceso por el cual las aceitunas son transformadas en un molino de martillos en una pasta o masa homogénea formada por la pulpa y el hueso juntos, para extraer así el aceite contenido en ellas. Este proceso se realiza en continuo, con un período de permanencia del fruto dentro del molino variable que depende del tamaño del tamiz de la criba del molino. Sólo se autorizará el uso de molino de martillos. Los materiales en contacto con la pasta (estrella, pastillas, cestillas...), serán de materiales inertes autorizados en la industria alimentaria.

- Batido de la masa: El batido de la masa permite la formación de la fase oleosa, necesaria para la obtención del aceite por procedimientos mecánicos. En esta fase se controlará la temperatura de batido de la masa, que no sobrepasará en ningún caso 32° C en el punto más desfavorable. En cuanto a los tiempos de batido éstos dependerán del estado de madurez y de la variedad de la aceituna.

El único coadyuvante permitido será el talco alimentario debidamente homologado, en el caso de que la aceituna posea un alto contenido en agua, aquellas que superen el 58% de agua. En caso de utilizarse la batidora dispondrá de un dosificador de talco. La máxima dosis autorizada de talco será del 2,5%.

El primer paso antes de comenzar la elaboración del aceite de oliva virgen extra de Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» será la limpieza integral del equipo de batido. En caso de paradas de más de 8 horas se permitirá mantener las batidoras llenas siempre y cuando se separen los aceites producidos por la masa que ha permanecido en las batidoras. Se utilizarán batidoras con mecanismos que impidan la formación de corrientes de masa, así como se utilizará acero inoxidable en todos los componentes de la batidora en contacto con la masa de aceituna. Se utilizará material alimentario en raederas, y desengrasantes con registro sanitario.

- Separación de fases: El sistema autorizado para la separación de fases será el de centrifugación continua (sistemas continuos de 2 y 3 fases): Separación de fases sólidas y líquidas por centrifugación de masas (sistemas continuos de 2 y 3 fases): Se controlará la potabilidad y temperatura del agua de inyección y adición. La temperatura del agua aportada a los decánters no excederá los 32° C. Se utilizarán dosificadores automáticos de masa y mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria. En la elaboración en tres fases se recomienda no superar la relación 1:2 entre el agua y la masa.

Separación de fases líquidas por centrifugación (sistemas continuos de 2 y 3 fases): En esta fase se procede a la limpieza del aceite que sale del decanter mediante la adición de agua para la eliminación de la humedad y las impurezas sólidas.

El agua aportada deberá ser potable, y su temperatura no excederá de los 35° C, manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrifuga vertical.

- Decantación: En esta fase, obligatoria para los sistemas de extracción continuos, se realiza la separación de restos de partículas de pulpa del aceite.

La capacidad adecuada de decantación, no será menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. La temperatura de la sala de decantación debe estar entre 20 y 26° C. El trasiego de aceites de centrifuga vertical a pozuelos se realizará por bombeo de aceite o por gravedad. Estos están diseñados de forma que permitan una limpieza eficaz mediante la purga periódica por la válvula destinada para su uso. Se prohíbe lavar los aceites en decantación mediante duchas de agua templada. La sala de decantación estará separada del resto de las dependencias de la almazara.

- Almacenamiento en bodega en depósitos hasta el momento del envasado: Las almazaras deberán realizar la clasificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz».

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se almacenará en depósitos con una distinción inequívoca, y separado de otros aceites de oliva virgen.

El almacenamiento del aceite se realizará en depósitos de acero inoxidable, trujales, o depósitos con revestimiento interno de material inerte y de calidad alimentaria, y opacos a la luz. Asimismo deberán estar provistos de un cierre que garantice su estanqueidad. Los depósitos, ubicados en las bodegas pertenecientes a las almazaras, deberán estar totalmente cerrados, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita el drenaje periódico y dispositivo de toma de muestra.

Las bodegas deberán encontrarse climatizadas a una temperatura adecuada para la correcta conservación del aceite.

j) Transporte de graneles y envasado: Para el transporte de aceite a granel hasta la envasadora se utilizarán contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista. El envasado del aceite se realizará exclusivamente en las instalaciones de las envasadoras inscritas en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras inscritas deberán disponer de un sistema de registro que permita identificar en todo momento los movimientos realizados por los aceites de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras cumplirán las siguientes condiciones:

- Una separación física de la planta de envasado respecto a otra actividad de la empresa inscrita.

- Almacenamiento en depósitos de acero inoxidable o revestidos de material inalterable de uso alimentario.

- Filtros de acero inoxidable, utilizando tierra de diatomeas y celulosa según BPE (Buenas Prácticas de Elaboración).

- Zona de llenado aislada del resto de la planta.

- Almacenamiento de producto terminado y estructurado.

- Proveedores de materiales con certificación o contrastación de producto.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado 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.

El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación de Ori-

gen Protegida, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente.

F) Vínculo con el medio geográfico

Los suelos de la zona de producción de las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», se caracterizan principalmente por ser suelos con escasa profundidad útil, de moderada a abundante pedregosidad, suelos con una erosión importante y con poca profundidad, debido principalmente a la elevada pendiente de los terrenos, unos contenidos medios y bajos en arcilla, que se traduce en una baja fertilidad, así como ausencia de carbonato cálcico libre, con reacción moderadamente ácida. Todas estas características, y principalmente que se traten de suelos calcáreos, favorecen el bloqueo de la subida de hierro a la planta, reteniendo el agua mucho mejor al ser suelos agregados, y permitiendo de este modo, una mayor humedad de las plantaciones de olivar. A esto se unen las lluvias que alcanzan un máximo en los meses invernales, siendo éstas menos frecuentes en verano, provocando que la humedad máxima en invierno no supera el 77%, mientras que la mínima del verano desciende hasta el 34%. La situación interior de la comarca imprime un grado de continentalidad que se manifiesta tanto en la oscilación térmica diaria como anual. El medio edafológico, unido a la altitud media de la zona de actuación (400-500 m), y a los demás factores descritos, favorecen el desarrollo de un olivar con características diferenciales y propias de un olivar de sierra, así como el desarrollo de las variedades principales Picual y Nevadillo Negro, que producen aceites muy específicos y de calidad, con unos altos contenidos en ácido oleico y en polifenoles.

El hecho de que dentro de los municipios de la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», existan dos Parques Naturales (Sierra de Hornachuelos y Cardeña-Montoro), ha favorecido el mantenimiento a lo largo del tiempo de este olivar de sierra, que genera unos aceites de oliva virgen extra muy característicos y específicos.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones

El Organismo de Control es:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz».

Dirección: Plaza de la Virgen del Sol, núm. 4, CP: 14430.

Localidad: Adamuz.

Provincia: Córdoba.

Tlf: 957 166 013. Fax: 957 166 013.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», cumple con la norma EN 45011, las funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras tomadas en bodega.
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.
- Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H) Etiquetado

El etiquetado de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se realizará según la normativa vigente al respecto. Tanto en las etiquetas como contraetiquetas y precintos figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

I) Normativa

La Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», cumple con los requisitos dispuestos en:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden 25/01/1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas, que deroga el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.