

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 177/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«MONTES DE GRANADA»

N° CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

IGP () DOP (X)

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

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

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) no 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) no 510/2006].

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. **Modificaciones**

3.1. *Zona Geográfica*

La zona geográfica de producción y elaboración de la DOP Montes de Granada, se amplía en 22 municipios más.

Por un lado, hacia los municipios de Peligros y Víznar del entorno de Sierra Arana, y por otro lado, hacia los siguientes municipios ubicados en el Altiplano de Granada:

Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Cortes y Graena, término de Gor (excepto la parte del territorio incluido por el Parque Natural Sierra de Baza), Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, los términos de Baza y Caniles (excepto la parte de ambos territorios incluidos en el Parque Natural Sierra de Baza), Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castelléjar, Castril, Galera y Huéscar.

La inclusión de estos términos municipales dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen «Montes de Granada» se debe a que forman, junto con la zona actual, un conjunto homogéneo tanto del punto de vista de natural (oroografía, geología, edafología, climatología, etc) como del punto de vista del factor humano (variedades de olivar utilizadas, técnicas de cultivo y de la producción del aceite de oliva virgen), además de que el aceite producido en estos municipios propuestos para la ampliación, presenta las mismas características físico-químicas y organolépticas que el protegido por la DOP Montes de Granada.

3.2. *Envasado*

La restricción de envasado en origen ha sido eliminada, estableciéndose los medios para garantizar la trazabilidad del producto amparado

3.3. *Vínculo*

Se cambia la redacción del vínculo para adecuarlo a la estructura del apartado 5 Vínculo con la zona geográfica del documento único.

3.4. *Estructura de control*

Se especifica la Autoridad competente responsable de los controles y se incluye la dirección de la página web de la misma, en la que se detallan las entidades encargadas de la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto.

3.5. *Requisitos nacionales*

Se actualiza los requisitos legislativos detallando la legislación vigente.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«MONTES DE GRANADA»

Nº CE: ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

IGP () DOP (X)

1. **Denominación**

«Montes de Granada»

2. **Estado Miembro o Tercer País**

España

⁽³⁾ Véase la nota a pie de página 2.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra obtenido de frutos sanos y maduros de olivo (*Olea europea*) de las variedades principales (Picual, Lucio y Loaime) y secundarias (Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca y Gordal de Granada) cultivadas en la zona delimitada.

Los aceites obtenidos proceden de la molturación conjunta de variedades principales y secundarias, por tanto son aceites multivarietales que se enriquecen de las connotaciones aportadas por las diversas variedades. De sus características organolépticas destaca el carácter fuerte que proporciona la variedad predominante Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se suaviza por la presencia de las variedades Lucio, Loaime y variedades secundarias que aportan aromas frescos que recuerdan a frutas diversas, sabor menos amargo y colores más dorados.

En conjunto, los aceites de oliva vírgenes extra producidos en la zona tienen un aroma y sabor frutado (intensidades medias a altas), que recuerda a las aceitunas recién molturadas frescas o maduras, un sabor ligeramente amargo y cuerpo en boca, cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna de partida. Su acidez es baja y sus colores oscilan en la gama del verde desde el verde más intenso hasta el amarillo verdoso.

En cuanto a su perfil lipídico, destaca el alto contenido en ácido oleico, que normalmente se encuentra por encima del 80%, llegando a veces al 83 %. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/poliinsaturados (12 a 20) y por tanto un alto valor dietético y estabilidad frente a la oxidación. Poseen una gran estabilidad química, aportada en gran parte por los componentes polifenólicos responsables del sabor amargo, que los hace más resistentes a la oxidación en comparación con otros aceites de oliva vírgenes.

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

No procede

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

No procede

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realiza dentro de la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

El envasado se realiza en condiciones adecuadas y en envases de uso alimentario para asegurar una larga vida comercial al producto. El producto envasado debe conservarse en ausencia de luz y calor para que llegue en óptimas condiciones al consumidor.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El producto irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada de forma que no permita una nueva utilización de las mismas y que permitirá asegurar la trazabilidad.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica amparada, comprende los términos municipales siguientes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar, Cuevas del Campo, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador,

Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huélago, Huéscar, Iznalloz, el Norte del término de La Peza (hasta el río Fardes), Marchal, Montejícar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, del término de Moclín (la zona Oriental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos), del término de Albolote y Atarfe, (la zona Norte comprendida en el límite natural que forman los ríos Cubillas y Colomera hasta su intersección) y los términos municipales de Baza, Caniles y Gor (se excluyen en estos tres últimos los territorios pertenecientes al Parque Natural «Sierra de Baza»).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

El ambiente agrológico de la zona delimitada por la mención «Montes de Granada» constituye un entorno homogéneo y singular para el cultivo del olivar dentro de la Península Ibérica.

Este entorno se caracteriza por ser la zona olivarera de mayor altitud media de la Península Ibérica, con una altitud media sobre el nivel del mar por encima de los 900 m, enmarcada dentro de los sistemas montañosos subbéticos. Ello determina la existencia de una importante superficie de olivar de «sierra o media montaña» dentro de la provincia de Granada, zona que tradicionalmente ha sido conocida como «Montes de Granada». Las primeras referencias a la mención geográfica «Montes de Granada», que habla de «terrenos montuosos» y del «cultivo del olivo» en la zona de los Montes de Granada, data del s. XVI, concretamente en un documento de los Repartimientos tras la reconquista de Granada por los Reyes Católicos de consigna aparece una nota que dice «... a cada vecindad correspondió también una parte de las matas de olivas que, ...» (Peinado Santaella, 1989; La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes, Universidad de Granada).

La zona presenta un paisaje en el que alternan depresiones de unos 750 a 900 m de altitud con alineaciones montañosas dispuestas en dirección Este-Oeste, las cuales presentan altitudes máximas que oscilan entre 1 400 y 2 000 metros. En general, sus paisajes exhiben formas más abruptas en los macizos calcáreos, junto a otras morfologías que responden a un relieve también escarpado, consistente en lomas y cerros de calizas, margocalizas y margas. Conforme avanzamos hacia el Este, desde Peligros, el término más al suroeste del área delimitada, cercano a la Vega de Granada (Depresión Intrabética), el paisaje tiende a suavizarse con tendencia a formar un altiplano de 1 200 m de altitud, en el que se integran las Sierras Subbéticas con la Depresión Intrabética en el municipio de Huéscar, el más nororiental del área delimitada por la mención «Montes de Granada».

Las características climáticas de área delimitada de los Montes de Granada son particulares, y determinantes para las características de los aceites de oliva vírgenes allí obtenidos.

La zona se caracteriza por un clima mediterráneo continental, destacando la considerable oscilación térmica, tanto diaria como interestacional. Pero sobre todo destacan los inviernos largos y fríos, que se extienden desde noviembre hasta marzo, con una temperatura media entre 5 y 6 °C y una media mínima inferior a 2 °C, con frecuentes nevadas consecuencia de la gran altitud (750 a 2 000 m). Por otro lado, debido a la posición meridional de la provincia de Granada, los veranos son largos y calurosos, extendiéndose desde finales de mayo hasta octubre, con temperaturas media de las máximas superiores a 30 °C. Las precipitaciones medias anuales varían de 400 a 600 mm, e incluso menos en años de sequía.

Este tipo de inviernos recuerda a los de la Meseta Norte de la Península Ibérica a pesar de encontrarnos en el sur. La explicación de este régimen térmico atípico para estas latitudes tan meridionales, tiene su explicación en la ubicación geográfica en la que se encuentra el área delimitada de los Montes de Granada, en medio de un cuadrilátero cuyos vértices coinciden con los sistemas montañosos cuyos regímenes térmicos son los más bajos de todo el sur de la Península Ibérica, y ubicándolos respecto a la zona delimitada por Los Montes de Granada son: al suroeste linda con Sierra Nevada (T^a media anual 8-10 °C), al noroeste linda con Sierra Mágina-Sierra de Lucena-Montejícar (T^a media anual 10-12 °C), al sureste linda con Sierra de Baza (T^a media anual 10-12 °C) y al Noreste linda con la Sierra de Castril y Sierra de la Sagra (T^a media anual 8-10 °C).

Este tipo climático extremo, ha condicionado las prácticas del cultivo del olivar en la zona de Los Montes de Granada a lo largo de la historia, desde la selección de variedades de olivo adaptadas inviernos extremos, hasta las prácticas de como la «recolección temprana» para evitar las heladas del mes de Enero y Febrero, y las prácticas de poda tendentes a conservar la máxima relación hoja/madera para proteger el olivo de las fuertes heladas invernales. Por otro lado, estas mismas condiciones climáticas, han favorecido la no proliferación de plagas y enfermedades endémicas en zonas olivareras de Andalucía como la «mosca del olivo» y «repilo», lo que fomentado la calidad del fruto (baja acidez del fruto) y a la vez la calidad de sus aceites.

Las variedades autóctonas de olivar de la zona delimitada de Los Montes de Granada como Lucio, Loaime, Escarabajuelo y Negrillo de Iznalloz han sido seleccionadas en la zona a lo largo de la historia por su adaptación a las extremas condiciones agrológicas, destacando su resistencia a heladas y la maduración temprana del fruto, deseable para una recolección del fruto antes de las heladas invernales. Así referencias de 1634 habla de «Olivas de Marca» en el municipio de Cogollos Vega, refiriéndose a árboles de un gran porte que proporcionaban una cosecha de calidad (Libro de Apeos de Cogollos Vega, Real Chancillería de Granada). Aún se encuentran árboles en esa localidad de Los Montes de Granada, con edad de más de 500 años, que corresponden a la variedad Loaime, nombre de origen árabe, que fue cultivada antes de la Reconquista de Granada por los Reyes Católicos.

La adaptación al medio agrológico de la variedad picual (variedad mayoritaria), introducida en la zona a mediados del siglo XIX, menos vecera y más vigorosa que las anteriormente citadas variedades autóctonas, ha permitido el desarrollo de la mayor parte del olivar actual en convivencia de las variedades autóctonas más antiguas.

De mediados del siglo XIX destaca una importante nota histórica (Diccionario Geografico Estadistico e Historico, Pascual Madoz, 1845. Reeditado por Bosque Maurel, 1987) que comenta las excelencias del olivar de esta Comarca y la exquisitez de su aceite, en la que se cita textualmente: «Montes de Granada ... y aunque las aguas potables son escasas, las de los ríos Cubillas, Benalúa y Moclín se utilizan para el riego de algunas tierras de sus márgenes y produce toda clase de cereales, aceite clarísimo y exquisito, vino y todo género de semillas ...».

5.2. *Carácter específico del producto*

Las características específicas que definen el aceite de «Montes de Granada» son:

- Un perfil lipídico característico, destacando el alto contenido en ácido oleico, que se encuentra por encima del 80 %, pudiendo llegar hasta 83 %. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/poliinsaturados (12 a 20), que determina un alto valor dietético del producto.
- Baja acidez.
- Color variable en la gama desde el verde intenso hasta el amarillo verdoso en función del grado de maduración y composición del aceite multivarietal.
- Aroma y sabor frutado, de fruta fresca y madura, en intensidades medias a altas (Mediana del frutado ≥ 3).
- Sabor ligeramente amargo y picante, intensidad variable en función del grado de maduración de la aceituna, relacionado con el nivel de polifenoles de los aceites.

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

La gran altitud de la zona de producción de Los Montes de Granada unida a las condiciones extremas de temperaturas en otoño-invierno, época de la maduración de la aceituna, son determinantes de la calidad diferenciada de estos aceites.

Es suficientemente conocido en el mundo científico, la influencia de la temperatura ambiental y altitud de las zonas de producción olivarera sobre el proceso de maduración de las aceitunas en el otoño-invierno. Los perfiles de ácidos grasos de los aceites y los contenidos en clorofila responsables del color verde de los aceites están fuertemente influenciados por estas condiciones. De tal forma, que a mayor altitud y menor temperatura ambiental, sobre todo en los meses de maduración del fruto (otoño-invierno) mayor es el contenido en ácidos grasos insaturados, especialmente ácido oleico y también mayor es el contenido en clorofila de los aceites, consecuencia de un proceso de maduración lenta de la aceituna por las bajas temperaturas, aspecto particular por el que se caracteriza la zona de producción de Los Montes de Granada. También influye la variedad de aceituna, siendo la variedad picual, la mayoritaria en la zona de producción, la que presenta los mayores contenidos en ácido oleico de todas las variedades cultivadas en España. A este respecto, los contenidos en ácido oleico de los aceites de Montes Granada, entre 80-83 % es de los más altos que se pueden encontrar en aceite de oliva vírgenes. Por las mismas causas, la relación de ácidos grasos monoinsaturados/poliinsaturados es muy alta en estos aceites, cuya relación oscila entre 12-20, la cual se encuentra parcialmente modulada por la influencia de las variedades autóctonas Lucio y Loime que tienen inferior proporción que la variedad Picual. Por otro lado, la variedad picual es la responsable de aportar el color verde a los aceites de Los Montes de Granada, en intensidad variable, del verde intenso al amarillo verdoso, que es una de las variedades de aceituna de España de mayor contenido en clorofila, y cuya lenta maduración provocada por la influencia de la zona de producción, acentúa más aún esta característica.

Por otro lado, la gran altitud media de la zona olivarera de los Montes de Granada, por encima de los 900 m, determina una importante superficie de Sierra o media montaña, proporciona aceites de baja acidez debido a las condiciones de bajas temperaturas durante la recolección (invierno), ya que la actividad de las enzimas lipasas, reducen su actividad con la temperatura. Por otro lado, la baja incidencia de algunas plagas, como "mosca" evitan la existencia de procesos lipolíticos en el fruto durante la época de otoño.

Por último, desde muy antiguo se conoce la influencia del medio agrológico sobre la calidad organoléptica de los aceites de la oliva vírgenes, de tal forma que cuando estos se producen en «zonas de sierra», son más aromáticos y presentan mejor sabor que los aceites de zonas bajas ó campiñas. La explicación se encuentra en la fracción insaponificable de los aceites vírgenes obtenidos, responsables de los aromas, que aumentan con la altitud. Así, una maduración más lenta del fruto en este ambiente agrológico de «Sierra ó Monte Bajo», nos proporciona una aceituna con mayor carga aromática, que unida a unas condiciones de estrés ambiental típicas durante el otoño e invierno en la zona de Los Montes de Granada (bajas temperaturas y estrés hídrico), provoca un aumento de los contenidos en compuestos polifenólicos, y con ellos el sabor amargo y picante de los aceites. También la influencia varietal es importante en estos compuestos polifenólicos, en los que la variedad picual es la que presenta la mayor concentración de todas las variedades de olivo cultivadas en España.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 ⁽⁴⁾)

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

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

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página 2.