

ANEXO II

FICHA RESUMEN

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

«BAENA»

Nº CE: ES/PDO/117/0069/07.10.2003

DOP (X) IGP ()

Este resumen presenta a título informativo los elementos principales del pliego de condiciones del producto.

1. **Servicio competente del Estado miembro**

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Dirección: Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid

Teléfono: 0034 — 913 47 53 94

Fax: 0034 — 913 47 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. **Agrupación**

Nombre: Consejo Regulador de la D.O. Baena

Dirección: Avda. de la Constitución, s/n 1485 Municipio — Baena (Córdoba)

Tel. (34) 957 69 11 21

Fax (34) 957 69 11 10

Correo electrónico: olivavirgen@dobaena.com

Composición: Productores/transformadores (X) Otros ()

3. **Tipo de producto**

Clase 1.5. — Grasas — Aceite de oliva virgen extra

4. **Pliego de condiciones**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Denominación del producto*

«Baena»

4.2. *Descripción*

Aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de las variedades Picudo Carrasqueño de Córdoba, Lechin, Chorrío o Jarduo, Pajarero, Hojiblanco y Picual. Acidez de 0,4° a 1°. Índice peróxidos máximo 15. Humedad 0,1 %. Impurezas máximo 0,1 %. Sabor agradable, dulce, almendrado.

4.3. *Zona geográfica*

Comprende los términos municipales de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, todos de la provincia de Córdoba.

4.4. Prueba del origen

Aceitunas de variedades autorizadas, recolectadas en olivares inscritos; se extrae el aceite y envasa en industrias inscritas bajo el control del Consejo. Los envases llevarán la contraetiqueta de garantía expedida por el Consejo Regulador.

4.5. Método de obtención

Extracción del aceite de las aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

4.6. Vínculo

Suelos pardos calizos, de textura limosa, y de margas triásicas. Clima templado continental. Cultivo, recolección y obtención por ordeño, vareo o vibración controlados.

4.7. Estructura de control

Nombre	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Baena»
Dirección	Carretera de Fuentidueña, s/n Apartado de Correos 92 14850 Baena (Córdoba)
Tel.	—
Fax	—
Correo electrónico	—

El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Baena» cumple la norma EN 45011.

4.8. Etiquetado

Figurará de forma destacada la mención «Denominación de Origen “Baena”». Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador y contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.
