

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(98/C 405/07)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Priego de Córdoba»

2.2. Dirección: C/ Postigo, 1, E-14810 Carcabuey

Tel.: (34) 957 55 31 77

Fax: (34) 957 55 31 77

2.3. **Composición:** Productor/transformador (x) Otro ()

3. Tipo de producto: Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5 — Materias grasas

4. Descripción del pliego de condiciones:

(Resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre:* «Priego de Córdoba»

4.2. *Descripción:* Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual.

Sus características serán: acidez: hasta 1° como máximo; índice de peróxidos: máximo 15.K₂₇₀, máximo 0,15; humedad e impurezas: menos de 0,1 %.

Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo. Olor y sabor afrutado, aromático, agradable y dulce.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo dorado. Olor y sabor afrutado, fresco, agradable y dulce.

«Picual»: Elaborado en más de un 50 % con aceitunas de la variedad Picual. Acidez máxima 1°. Color amarillo verdoso. Olor y sabor afrutado, aromático y ligeramente amargo.

4.3. *Zona geográfica*: La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie de 28 628 ha de olivar.

4.4. *Prueba del origen*: Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en los registros del Consejo. El aceite se extrae en almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, bajo el control de los veedores del Consejo, y se almacena en almazaras o plantas envasadoras inscritas. Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

4.5. *Método de obtención*: Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con el mayor esmero, separando suelo y vuelo; una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite. El proceso se llevará a cabo en un plazo no superior a las 48 horas. En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

4.6. *Vínculo*: Zona abrupta y montañosa, atravesada por varias alineaciones montañosas, con cotas superiores llegando incluso a los 1 000 metros sobre el nivel del mar. Suelos de distintos orígenes formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yesíferos; los suelos en los que se desarrolla el olivar fluctúan e los francoarcilloarenosos a los arcillosos con un alto contenido en carbonato cálcico y un contenido medio en materia orgánica, fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro. Clima continental con grandes oscilaciones térmicas en función de la altitud y orientación. Pluviometría variable que oscila entre los 400 litros por año en la zona oriental y los 700 en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. Técnicas adecuadas de cultivo, laboreo, abonados, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo, del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.

4.7. *Estructura de control*:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Priego de Córdoba»

Dirección: C/ Postigo, 1, E-14810 Carcabuey

Tel.: (34) 957 55 31 77

Fax: (34) 957 55 31 77

- 4.8. *Etiquetado*: Figurará obligatoriamente la mención «Priego de Córdoba». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo.
- 4.9. *Requisitos nacionales*: Ley 25/1970 de 2 de diciembre. Orden de 14 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la DO Priego de Córdoba y de su Consejo Regulador. Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de 22 de julio de 1998, por la que se modifica el Reglamento de la DO «Priego de Córdoba».

Nº CE: G/E/00053/97.11.14.

Fecha de recepción del expediente completo: 10 de septiembre de 1998.

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(98/C 405/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Denominaciones de Calidad, Dirección General de Alimentación, Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra Mágina»

2.2. Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n, E-23537 Bedmar (Jaén)

Tel.: (34) 953 77 20 90

Fax: (34) 953 77 22 72

2.3. Composición: Productor/transformador (x) Otro ()