

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

(2001/C 9/02)

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 ()

Nº nacional de expediente: 63

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 57 10.

2. Agrupación solicitante

2.1. Nombre: Cooperativa Santo Tomás Apóstol
Molino Tamujares
Cooperativa Nuestra Sra. de la Paz
Cooperativa San Vicente
Cooperativa Nuestra Sra. de la Encarnación
Cooperativa «Aceites Toya»
Aceites La Casería Santa Julia
Vado Olivo SA
Cooperativa Cristo del Consuelo
La Almedina
Cooperativa La Bética Aceitera
Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza
Aceites Guadalentín
Cooperativa San Isidro
Aceites «La Ñora»
Aceites «Guirado»
Cooperativa «Burunchel — Alto Guadalquivir»

2.2. Dirección: c/Cruz de Orea, 60, E-23470 Cazorla

Tel. (34) 953 12 42 23.

Fax (34) 953 12 42 23.

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:** «Sierra de Cazorla».

4.2. **Descripción:** Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea Europea* L) de la variedad «Picual» y la variedad autóctona «Royal» y que respondan a las siguientes características: acidez hasta 0,7° como máximo; índice de peróxidos: máximo de 18; K270: máximo de 0,20; humedad e impurezas: no superior al 0,1 %.

Aceites de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. El color varía del verde intenso al amarillo dorado, dependiendo de la época de recolección de la aceituna y de la localización del olivar dentro de la comarca.

4.3. **Zona geográfica**

Situación de la zona: La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Municipios que la integran: Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, de la provincia de Jaén.

Superficie total de la zona y superficie del olivar: La superficie total de la zona es de 133 585 hectáreas, de la cuales la superficie dedicada al cultivo del olivar es de 31 500 hectáreas.

Zona de elaboración y envasado: La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

4.4. **Prueba de origen:** Las aceitunas son de las variedades autorizadas y proceden de los olivares de los términos municipales de la zona de producción e inscritos en el Registro de olivares del Consejo Regulador.

El aceite se extrae en las almazaras situadas en el ámbito geográfico de la zona de producción e inscritas en el Registro de almazaras del Consejo Regulador.

El envasado se realizará por las envasadoras inscritas en el Registro de envasadores y siempre dentro del ámbito geográfico de actuación.

El Consejo Regulador como órgano de control realizará inspecciones periódicas para comprobar que los productos que se presentan para ser amparados se han obtenido y elaborado conforme a lo señalado en el pliego de condiciones.

Los aceites que tras el proceso de control se compruebe que cumplen lo señalado en el pliego, serán certificados por el Consejo, que entregará a las empresas envasadoras la etiqueta numerada, y saldrán al mercado con la garantía de su origen.

4.5. **Método de obtención:** Las labores culturales se dan con cultivador en la labor de alzar y grada de disco. En verano se dan pases de rastra y los suelos de olivos se preparan para la recolección con rulos o rastras y se tratan con herbicidas de preemergencia.

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con 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 hoja, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite. Este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a cuarenta y ocho horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se dejan decantar y, una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Sólo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la DOP.

4.6. **Vínculo**

Histórico: Las noticias más antiguas relativas al olivar en la comarca y Sierra de Cazorla, después de la conquista y repoblación de la zona por Fernando III en el siglo XIII proceden de la documentación de la villa de Quesada durante los siglos de la Baja Edad Media, y en ella se constata ya claramente la presencia del cultivo del olivar en la zona.

Natural: La zona geográfica de producción presenta unas peculiaridades físicas y biológicas definitorias, que se detallan a continuación y que contribuyen a que los aceites producidos en esta zona presenten unas características cualitativas propias. Uno de los factores fundamentales del vínculo con el medio natural es la utilización de la variedad autóctona «Royal», que está perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la zona y que tiene bajo contenido en aceite pero de gran calidad.

- El relieve de la zona es en su mayoría accidentado, con pendientes elevadas. La Sierra de Cazorla está formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y plegamientos de este a oeste, y donde se encuentran cotas como el Cerro de Las Empanadas (2 106 metros).
- En cuanto a suelos, encontramos los órdenes *entisols* (los más recientes y menos evolucionados), *inceptisols* (desarrollados sobre calizas, con carácter alcalino) y *alfisols* (con un horizonte de acumulación de arcilla).
- El clima viene caracterizado por temperaturas medias de 16 °C en primavera, 23 °C en verano, 13 °C en otoño y 4 °C en invierno, y una precipitación media anual de 600 a 800 mm.

4.7. **Estructura de control**

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cazorla»

Dirección: Carretera Peal de Becerro-Cazorla, km 10,5, E-23470 Cazorla

Tel. (34) 953 72 21 21

Fax (34) 953 72 21 13

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cazorla» está en disposición de cumplir la norma EN-45011 conforme a lo establecido en el artículo 10 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

4.8. **Etiquetado:** Figurará obligatoriamente la mención «Sierra de Cazorla». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las etiquetas estarán numeradas y serán expedidas por el Consejo.

4.9. **Requisitos nacionales**

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de enero de 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.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Nº CE: G/E/00137/2000.06.27.

Fecha de recepción del expediente completo: 24 de julio de 2000.
