

## 1. Disposiciones generales

### CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE

*ORDEN de 31 de julio de 2012, por la que se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» y el Pliego de Condiciones de su producto.*

#### P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 5 de abril de 2001, fue aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Montes de Granada» y su Consejo Regulador, que protege los aceites de oliva virgen extra de la citada denominación.

Dicha Orden se aprobó al amparo del Reglamento (CEE) núm. 2081/1992 del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios; y del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, 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.

La Denominación de Origen «Montes de Granada» fue inscrita en el Registro Comunitario, mediante Reglamento (CE) núm. 417/2006 de la Comisión, de 10 de marzo, que completa el Anexo del Reglamento (CE) núm. 2400/96 en lo que atañe al registro de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pimiento Asado del Bierzo (IGP), Fico bianco del Cilento (DOP), Melannurca Campana (IGP), Montes de Granada (DOP), Huile d'olive de Nice (DOP), Aceite de la Rioja (DOP), Antequera (DOP).

Como consecuencia de la presentación por el Consejo Regulador, de una solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la citada denominación, y de conformidad con el artículo 9.2 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, la solicitud de aprobación de la modificación está sujeta al procedimiento establecido en los artículos 5, 6 y 7 del citado Reglamento, así como al Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

La tramitación de dicho procedimiento viene recogida en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 y la oposición a ellas, iniciándose ésta con el estudio de la solicitud y posterior periodo nacional de oposición, que se llevó a cabo mediante resolución de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria publicada en Boletín Oficial del Estado de 21 de febrero de 2008, y la correspondiente decisión favorable publicada en Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, el 17 de junio de 2008.

Teniendo en cuenta la solicitud de modificación de Reglamento, presentada por el Consejo Regulador, la entrada en vigor de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, que recoge la obligación de adaptar la norma básica institucional de la denominación, así como las observaciones formuladas por la Comisión al pliego de condiciones, se estima conveniente la publicación de un nuevo Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada», así como su correspondiente Pliego de Condiciones adecuado a las observaciones de la Comisión.

Con la entrada en vigor de la presente disposición, queda derogada la Orden de 5 de abril de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montes de Granada» y de su Consejo Regulador, y la Orden de 27 de enero de 2009, por la que se modifica la de 5 de abril de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montes de Granada» y su Consejo Regulador.

En la elaboración de esta Orden se ha tenido en cuenta la igualdad de género como principio transversal, en cumplimiento de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad 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, en el Decreto del Presidente 3/2012, de 5 de mayo, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y en el

Decreto 151/2012, de 5 de junio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

## D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación del Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» y del pliego de condiciones de su producto.

Se aprueban el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada», y el pliego de condiciones de su producto, que figuran como Anexos I y II a la presente Orden.

Disposición transitoria única. Control.

De manera transitoria, hasta que se cumplan los requisitos exigibles al organismo independiente de control y en virtud de lo dispuesto en el artículo 33.1 b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto será efectuada por la Consejería competente en materia agraria a través del órgano de control de la denominación, desarrollado al efecto en el Anexo al Reglamento de la presente Orden.

Esta Consejería, a través de los métodos que considere oportunos, ejercerá el control, velando por el cumplimiento de los siguientes criterios:

- Imparcialidad, calidad y coherencia en el control.
- Ausencia de conflicto de intereses del personal dedicado a las tareas de control.
- Personal suficiente y cualificado.
- Recursos materiales y económicos suficientes para que el personal realice los controles con eficacia.
- Capacidad jurídica necesaria para la realización del control y medidas siguientes.
- Cooperación de los operadores económicos.
- Disponibilidad de procedimientos documentados para el desarrollo del control por los distintos agentes.
- Disponibilidad de informes de control o cualquier medio escrito de constancia del control efectuado y sus resultados.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Se derogan cuantas normas o disposiciones anteriores, de igual o inferior rango normativo, se opongán a lo regulado en esta Orden, y expresamente, la Orden de 5 de abril de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montes de Granada» y su Consejo Regulador, y la Orden de 27 de enero de 2009 por la que se modifica la de 5 de abril de 2001, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Montes de Granada» y su Consejo Regulador.

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, 31 de julio de 2012

LUIS PLANAS PUCHADES  
Consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente

## ANEXO I

### REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MONTES DE GRANADA»

#### CAPÍTULO I

##### Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, «Montes de Granada».

#### Artículo 2. Protección.

Se protegen los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida (en adelante DOP) «Montes de Granada», de conformidad con su correspondiente Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en el artículo 8 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

#### Artículo 3. Extensión de la protección.

1. De conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación, la protección otorgada se extiende al nombre geográfico de «Montes de Granada», aplicados a aceites de la DOP, desde la producción y elaboración hasta todas las fases de la comercialización, incluyendo la presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial, empleándose dicho nombre en su integridad, es decir, con las tres palabras que lo componen, en el mismo orden y con los mismos caracteres.

2. Queda prohibida la utilización en otros aceites, de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos por este Reglamento, puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo. Esta prohibición se entiende aún en el caso de que vayan precedidos de los vocablos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en», «con almazara en» u otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre geográfico protegido «Montes de Granada», o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los aceites amparados, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

4. Queda prohibida cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

#### Artículo 4. Defensa de la denominación.

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, queda encomendada al Consejo Regulador de la DOP «Montes de Granada», estando sujeto a la tutela que, en el ejercicio de sus competencias, ejercerá sobre el mismo la Consejería competente en materia agraria.

## CAPÍTULO II

### Consejo Regulador y competencias

#### Artículo 5. Definición.

1. El Consejo Regulador es el órgano al que se le encomiendan las funciones de gestión y, en su caso, las de control de la DOP «Montes de Granada», en los términos del Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

2. El Consejo Regulador de la DOP «Montes de Granada» se constituye como una corporación de derecho público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que con carácter general sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que debe sujetarse al derecho administrativo.

#### Artículo 6. Principios de organización.

En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador estará integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes registros que, manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de representación paritaria de los sectores confluyentes, con especial atención de los minoritarios, y de autonomía de gestión de sus órganos de gobierno.

#### Artículo 7. Ámbito de competencia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los protegidos por la denominación.
- En razón de las personas, por aquellas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes registros.

#### Artículo 8. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación y promoción, tanto de los productos amparados como de la DOP «Montes de Granada».

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará las siguientes funciones:

- a) Proponer el Reglamento específico y el pliego de condiciones del producto, así como sus posibles modificaciones.
- b) La elección y, en su caso, ejecución del sistema de control y defensa del nombre de la denominación.
- c) Orientar la producción y calidad así como la promoción genérica de los productos amparados e informar a los consumidores sobre estos y sus características específicas, garantizando, en el ámbito de sus competencias, el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por la denominación.
- d) Velar por el prestigio de la denominación de calidad y el cumplimiento de la normativa específica del producto amparado, debiendo denunciar, ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, cualquier uso incorrecto o incumplimiento tanto de este Reglamento como de la normativa que sea de aplicación.
- e) Adoptar, en su caso, en el marco de su normativa específica, el establecimiento de los rendimientos, límites máximos de producción, de transformación y de comercialización en caso de autorización, la forma y condiciones de riego, o cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en estos procesos, según criterios de defensa y mejora de la calidad, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia y dentro de los límites fijados por el pliego de condiciones.
- f) Establecer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos amparados.
- g) La gestión de los registros definidos en este Reglamento.
- h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.
- i) La elaboración y aprobación del presupuesto de cada ejercicio y la liquidación del ejercicio pasado.
- j) Gestionar las cuotas y derechos obligatorios establecidos para su financiación en este Reglamento.
- k) Proponer la planificación y programación del control al que debe someterse cada operador u operadora agroalimentario inscrito, en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.
- l) Colaborar con las autoridades competentes en materia agroalimentaria y pesquera en el mantenimiento de los registros públicos oficiales correspondientes, así como, en su caso, con los órganos encargados del control.
- m) Expedir, a petición del órgano u organismo de control y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen tanto de los productos agroalimentarios o pesqueros como de los productos intermedios que, de acuerdo con el pliego de condiciones, tengan la consideración de aptos para la elaboración de aquellos.
- n) Retirar, previo informe vinculante del órgano u organismo de control, el derecho al uso de la certificación a aquellos productos que, de acuerdo con el sistema de control elegido, incumplan los requisitos del pliego de condiciones.
- ñ) Colaborar con las distintas administraciones públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias propias de denominaciones de calidad, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.
- o) Las funciones de control establecidas en el presente Reglamento.
- p) La organización y convocatoria de los procesos electorales.
- q) La gestión de marcas de titularidad pública, en el ámbito de sus competencias, cuando así se establezca reglamentariamente.
- r) Elaborar, en su caso, un plan de control de los operadores inscritos para verificar el cumplimiento de las obligaciones a que se refiere el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

3. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrá ejercer cualesquiera otras funciones que les sean encomendadas por aquélla.

4. Sin perjuicio de lo expuesto en los apartados anteriores, el Consejo Regulador deberá atenerse al cumplimiento de los mecanismos que establezca la Consejería competente en materia agraria para el aseguramiento de la garantía de los fines y funciones establecidos en el presente artículo.

Artículo 9. Estructura de gobierno y gestión.

1. Son órganos de gobierno y gestión del Consejo Regulador:

- a) El Pleno.
- b) La Presidencia.

- c) La Secretaría General.
- d) Comisión Permanente.

2. Asimismo, el Consejo Regulador contará con una persona que ostentará la Vicepresidencia, elegida entre las vocalías del Pleno, y dispondrá de personal necesario para desarrollar sus funciones, que incluirá una persona titular de la Secretaría General.

#### Artículo 10. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por la persona titular de la Presidencia y diez vocalías elegidas por sufragio entre todos los miembros inscritos en los distintos registros que gestiona el Consejo Regulador, distribuidos de forma vinculada a los sectores que representan de la siguiente forma:

a) Cinco vocalías representantes del sector olivarero, elegidos por y entre las personas inscritas en los Registros de Plantaciones de Olivar, de los que al menos cuatro de ellos han de ser miembros de entidades asociativas.

b) Cinco vocalías representantes de los sectores almazarero o elaborador y del envasador, elegidos por y entre las personas inscritas en los Registros de Almazaras y de Envasadoras-Comercializadoras, de los que tres corresponderán al sector almazarero o elaborador, y dos al envasador-comercializador.

Dos de las tres vocalías del sector almazarero representarán entidades asociativas, y serán elegidos por y entre las personas jurídicas inscritas en el respectivo Registro.

La tercera vocalía del sector almazarero y las que corresponden al sector envasador-comercializador, se elegirán por y entre las demás personas físicas o jurídicas inscritas en los respectivos Registros.

2. Los cargos de las vocalías serán renovadas cada cuatro años, pudiendo ser reelegidas.

3. La condición de vocal es indelegable. Las vocalías deberán estar vinculadas 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 ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

Las vocalías elegidas 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.

4. Por cada uno de los cargos de las vocalías del Consejo Regulador se designará una suplencia, elegida de la misma forma que la persona titular y perteneciente al mismo sector de la vocalía que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de vocalía, de la persona titular, se procederá a designar sustituto de la forma establecida. La vacante se cubrirá por la persona suplente designada al efecto, por el tiempo de mandato que reste hasta que se celebre la siguiente renovación, si bien, el mandato de la nueva vocalía, solo durará hasta que se celebre la primera renovación del Consejo.

5. La condición de vocalía se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) En su caso, a petición propia o de la Organización que propuso la candidatura.
- e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en los Registros de la DOP, o dejar de estar vinculados al sector que representa.
- h) Por ser sancionada durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave o muy grave de acuerdo a lo dispuesto en el Capítulo II del Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. Se convocará a las reuniones plenarios del Consejo Regulador a un representante de la Consejería competente en materia agraria, que asistirá con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, con conocimiento del producto amparado.

#### Artículo 11. Competencias del Pleno.

1. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria, el nombramiento de la persona titular de la Presidencia y de la Vicepresidencia.

2. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria, el Reglamento del Consejo de la DOP «Montes de Granada» y el Pliego de Condiciones en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos, así como sus posibles modificaciones.

3. Adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a las personas interesadas. Asimismo, aprobará circulares en las que se establecerán los criterios de actuación de régimen interno del Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, que serán expuestas al menos en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a las personas representantes de los sectores interesados.

4. Los acuerdos y circulares del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria, en los términos establecidos por la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. En su caso, le corresponderá la aprobación del Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales que deben cumplir las entidades que realizan la certificación de producto» UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se regirán las actividades de control del Consejo Regulador.

6. Elegir y aprobar el sistema de control, en virtud del artículo 33.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, así como comunicar a la Consejería competente en materia agraria el sistema de control elegido. Dicha Consejería establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

7. Garantizar, en su caso, el presupuesto adecuado para el buen funcionamiento del órgano de control propio.

8. Expedir a petición del órgano u organismo de control, y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen del producto de acuerdo con el pliego de condiciones.

#### Artículo 12. 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 la Presidencia, la Vicepresidencia y dos Vocalías titulares, una del sector productor y otra del sector elaborador, designadas por el Pleno del Consejo Regulador, actuando como Secretaría la 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 decisiones que tome la Comisión Permanente serán comunicadas al Pleno del Consejo en la siguiente sesión que se celebre, para su aprobación.

#### Artículo 13. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo y tendrá voto de calidad en el Pleno. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria. En el caso de que la Presidencia sea elegida de entre las Vocalías, para mantener la paridad, perderá su voto de calidad, no siendo necesario cubrir su puesto de Vocal. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la fecha de su designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la Presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. Si persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos, estableciendo el Pleno el sistema para dirimir los empates. Su elección se podrá realizar de entre las vocalías electas, o cualquier otra persona que el Pleno del Consejo estime conveniente.

3. Son funciones de la Presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir habitualmente las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

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

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

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el Pliego de Condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Consejería competente en materia agraria de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería competente en materia agraria, en los que se atribuya al Consejo el carácter de Entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquéllos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria.

4. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección, una o más veces por el mismo periodo de cuatro años.

5. La Presidencia cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) Por fallecimiento.

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

d) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

e) Por decisión de la Consejería competente en materia agraria, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

f) Por moción de censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. Una vez que se produzca el cese, el Consejo Regulador en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Éste, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería competente en materia agraria para su nombramiento. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 14. La Vicepresidencia.

1. La persona que ostenta la Vicepresidencia ejerce la superior autoridad en ausencia del titular de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de vocalía del Pleno. Si la elección de la Presidencia se ha realizado de entre las vocalías electas, la Vicepresidencia no podrá pertenecer a los Registros del mismo sector que la Presidencia. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia deberá coincidir con el mandato de cuatro años que tienen las vocalías del Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia agraria, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán además de las contempladas para la Presidencia, la pérdida de la condición de vocalía del Pleno.

Artículo 15. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá una Secretaría General, en la que el Pleno del Consejo, a propuesta de la Presidencia, decidirá una dotación en el presupuesto del propio Consejo.

2. En el caso de que la Secretaría General estuviese vacante, el Consejo podrá temporalmente encomendar sus funciones a otra persona en el mismo, hasta su nueva designación.

3. Desempeñará las funciones administrativas y financieras del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos de la Presidencia, del Pleno del Consejo y de la Comisión Permanente, así como tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados en el Pleno.

- b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros y documentos, así como la gestión de los Registros del Consejo.
- c) Gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo, tanto del personal como administrativos.
- d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Pleno, la Comisión Permanente y la Presidencia del Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.
- e) Confección de la información técnica solicitada por la Presidencia del Consejo, la Comisión Permanente.
- f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.
- g) Recibir los actos de comunicación de las Vocalías por el Consejo, así como las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquier otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.
- h) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.
- i) Cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomiende por el Presidente del Consejo Regulador.

4. No podrá desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad de las actuaciones propias del Consejo, en especial en lo que respecta a la actividad de certificación.

#### Artículo 16. Sesiones del Pleno.

1. El Pleno del Consejo Regulador funciona en régimen de sesiones ordinarias y extraordinarias.
  2. El Pleno del Consejo se reunirá cuando lo convoque la Presidencia, bien por propia iniciativa o a petición de un tercio de las vocalías, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al trimestre.
  3. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia, o lo solicite al menos un tercio del número legal de miembros del Pleno, sin que ninguna vocalía pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a las vocalías por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo.
  4. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con cinco días hábiles de antelación, debiendo acompañar a la citación el Orden del día para la reunión, en la que no se podrán tratar ni aprobar más asuntos que los previamente señalados, salvo que el total de los miembros del Consejo Regulador presentes declaren un asunto de urgencia. Para las extraordinarias, la convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno y el primer punto del día a tratar debe ser decidir el carácter extraordinario de la misma. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el Orden del día, tanto en las reuniones ordinarias como extraordinarias, así como la cualquier información que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de las Vocalías, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.
  5. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos, será necesario remitir copia, a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, de las actas de las reuniones de la sesión plenaria y de los acuerdos adoptados sujetos al Derecho Administrativo, mediante el sistema designado por ésta.
  6. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y, al menos la mitad de las vocalías de cada sector. Cuando una persona titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplencia para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes al menos una vocalía de cada sector.
  7. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y de la Secretaría General o de quien legalmente le sustituya.
  8. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de las vocalías presentes, con el voto de calidad de la Presidencia, en caso de empate.
  9. Para la validez de los mismos será necesario que estén presentes más de la mitad de los que compongan el Pleno, salvo que los acuerdos sean adoptados en segunda convocatoria.
- El Consejo Regulador, en el marco de sus competencias, podrá adoptar en cada campaña los acuerdos que estime necesarios para regularla. Para la validez de estos acuerdos será necesario que se tomen por las tres cuartas partes de las vocalías asistentes, siempre y cuando estén presentes la mayoría de los miembros del Consejo.
10. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá al menos: nombre y apellidos de las personas 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 contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares.

## CAPÍTULO III

## Registros

## Artículo 17. Registros.

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

- a) Registro de Plantaciones de Olivar.
- b) Registro de Almazaras.
- c) Registro de 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, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará de forma motivada las solicitudes de inscripción que, de acuerdo con los informes de auditoría previa del órgano de control, no se ajusten a los preceptos del Pliego de Condiciones.

4. La inscripción en estos Registros no exime a las personas o entidades interesadas 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 competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

5. La auditoría previa e informe de las plantaciones, almazaras, y envasadoras-comercializadoras, a efectos de su inclusión en los correspondientes registros, la realizará el órgano de control u organismo independiente de control, debiendo quedar verificada la conformidad con los criterios recogidos en el Pliego de Condiciones.

6. En caso de que las personas o entidades solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en alguno de los Registros, podrán interponer recurso de alzada ante el titular de la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

7. El Consejo Regulador entregará, a solicitud de las personas inscritas en cualquiera de los Registros, una credencial de dicha inscripción.

8. Las inscripciones en los Registros del Consejo Regulador serán voluntarias al igual que las correspondientes bajas de los mismos.

## Artículo 18. Registro de Plantaciones de Olivar.

1. En estos Registros podrán inscribirse, según su actividad, todas aquellas parcelas situadas en la zona de producción y plantadas con las variedades de olivo incluidas en el Pliego de Condiciones de la DOP «Montes de Granada», que vayan a ser destinadas a la elaboración de aceites protegidos por la Denominación de Origen.

2. En la inscripción figurará el nombre de la persona propietaria aparcera, o arrendataria o cualquier otra titular de propiedad útil y su Documento Nacional de Identidad si se trata de persona física o Número de Identificación Fiscal en caso de que sea persona jurídica, el nombre del paraje, de la finca o parcela, término municipal donde radique la explotación, polígonos y parcelas catastrales, superficie total plantada, año de plantación, variedades y número total de olivos, así como cuantos datos se precisen para la localización y clasificación.

## Artículo 19. Registro de Almazaras.

1. En el registro de Almazaras se podrán inscribir todas aquellas que estén situados dentro de la zona de producción especificada en el Pliego de Condiciones de la DOP «Montes de Granada».

2. En la inscripción figurarán el nombre de la empresa, su número de identificación fiscal, localidad, lugar de emplazamiento, características y capacidad de la maquinaria instalada y de la bodega de almacenaje, así como cuantos datos sean necesarios para la perfecta identificación y la catalogación de las almazaras.

3. En el caso de que la empresa elaboradora no sea la propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre de la persona propietaria.

4. A la solicitud de inscripción acompañarán los planos donde queden reflejados todos los detalles de construcción, locales e instalaciones.

5. Será necesaria para la inscripción de una almazara de una entidad asociativa en el registro de almazaras, que los olivares de las personas asociadas cuya aceituna pueda destinarse a la elaboración de aceites protegidos, estén inscritas en el registro de plantaciones de olivar. La entidad asociativa podrá solicitar la inscripción en nombre de todos las personas asociadas.

Artículo 20. Registro de Envasadoras-Comercializadoras.

En este Registro se inscribirán todas las plantas Envasadoras-Comercializadoras que operen con producto certificado. En la inscripción figurarán los datos a los que se refiere el punto dos del artículo anterior.

Artículo 21. Vigencia de las inscripciones.

1. La vigencia de la inscripción, en cualquiera de los Registros, será indefinida siempre que no varíen las condiciones que dieron lugar a su inscripción, en caso de que estas varíen la modificación se realizará de la forma que determine el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador revocará la inscripción de cualquier persona inscrita, cuando no tenga ningún tipo de actividad de certificación con el Consejo Regulador, durante cuatro años de forma consecutiva, sin que pueda solicitar la readmisión hasta que haya transcurrido un año.

3. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que establece el presente Capítulo, debiendo comunicar al Consejo Regulador en el plazo de un mes, cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial cuando ésta se produzca. El Consejo Regulador podrá suspender o revocar las inscripciones cuando las personas titulares de las mismas no se atengan a tales prescripciones.

4. Una vez causada baja en cualquiera de los Registros no se podrá solicitar la readmisión hasta que haya transcurrido el período de un año, salvo cambio de titularidad.

#### CAPÍTULO IV

##### Derechos y obligaciones

Artículo 22. Derecho al uso de la Denominación.

1. Solo las personas físicas o jurídicas que, además de someterse al sistema de control establecido en el presente Reglamento, tengan sus explotaciones olivares, almazaras o envasadoras-comercializadoras, inscritas en los Registros a que se refiere el presente Reglamento, podrán respectivamente, producir aceitunas con destino a la elaboración de aceites vírgenes protegidos, o molturar dicha aceituna y obtener aceite de oliva virgen extra con derecho a su calificación, así como a su envasado.

2. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, etiquetas, contraetiquetas, precintos, publicidad o propaganda, es exclusivo de las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en los Registros correspondientes, siempre que cuenten con la certificación correspondiente.

3. Las personas físicas y jurídicas inscritas en los correspondientes Registros quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, y para los aceites susceptibles de ser amparados por esta DOP, el cumplimiento del Pliego de Condiciones.

Artículo 23. Reservas de Nombres y Marcas.

1. Las personas físicas y jurídicas inscritas en los Registros del Consejo podrán utilizar para los aceites que comercialicen con D.O.P. «Montes de Granada», el nombre de la razón social, o en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por las personas propietarias, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Haberlo comunicado al Consejo Regulador, acompañando los documentos fehacientes que acrediten que dicho nombre está registrado, en la Oficina Española de Patentes y Marcas, (en adelante OEPM) o en la Oficina de Armonización del Mercado Interior (en adelante OAMI), o en su defecto, solicitud de inscripción en alguno de estos dos registros, solicitando la anotación de dichos nombres en los Registros del Consejo.

En caso de presentar la solicitud de inscripción, se verificará que no existe oposición de marcas comerciales inscritas con anterioridad en los registros de este Consejo Regulador. En caso de oposición, no se inscribirá la marca hasta que no resuelva la OEPM o la OAMI.

b) En el caso de que un nombre comercial vaya a ser utilizado por varias firmas inscritas, la responsabilidad habrá de ser solidaria, y todas ellas deberán comunicarlo previamente al Consejo Regulador, solicitando su anotación en el Registro correspondiente.

2. Las marcas que hagan referencia al nombre geográfico protegido «Montes de Granada», únicamente podrán emplearse en productos amparados por la DOP, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Cualquier otro tipo de marcas, que se utilicen en los aceites amparados por la DOP, no podrán ser empleados, ni siquiera por las propias personas titulares, en la comercialización de otros aceites, salvo que se entienda que su aplicación no causa perjuicio a los productos protegidos, siendo la persona titular de la Consejería competente en materia agraria, quién podrá autorizar la utilización de dichas marcas u otros elementos en la comercialización de aceites que no gocen de la protección.

#### Artículo 24. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro del emblema como símbolo de la DOP «Montes de Granada». Este emblema deberá figurar en los precintos y contraetiquetas que expida el Consejo Regulador.

2. En las etiquetas de los aceites vírgenes extra, envasados bajo protección, figurará obligatoriamente de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» así como los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

3. Antes de la puesta en circulación de las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, éstas deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan con el presente Reglamento en el ámbito de sus competencias. Asimismo, será denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión al consumidor. También podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias que dieron lugar a la aprobación o las indicaciones a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. Las normas de etiquetado a las que se hace referencia en el presente artículo quedarán indicadas, como requisitos aplicables por el Consejo Regulador, en el correspondiente Pliego de Condiciones, con objeto de que el Órgano u organismo independiente de control lleve a cabo la verificación de su cumplimiento.

5. Por el Consejo Regulador se establecerá un registro de marcas y etiquetas aprobadas para comercializar productos amparados.

6. Los envases de expedición de aceite amparado serán de vidrio, metálicos, pet o de cerámica, siempre de calidad alimentaria debidamente justificada, y con las capacidades previstas en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, siendo la capacidad máxima permitida de cinco litros.

7. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para envase siempre que sea inerte y no haga desmerecer el aspecto visual y el color del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

8. Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expida el aceite virgen extra amparado, irá provisto de precinto, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

#### Artículo 25. Identificación de materias primas y productos.

1. En las parcelas de olivares inscritas y en sus construcciones anejas, no podrá entrar ni haber existencia de aceituna no susceptible de ser amparada por la denominación.

2. Las aceitunas procedentes de fincas situadas en términos municipales limítrofes a la zona de producción, cuyas personas propietarias sean miembros de una entidad asociativa con almazara en la zona de producción e inscrita en el correspondiente Registro del Consejo Regulador, podrán elaborarse en dichas almazaras, previa notificación al Consejo Regulador y de forma que se evite en todo momento su mezcla o confusión con aceitunas y aceites con derecho a la Denominación de Origen Protegida. El Consejo Regulador de conformidad con su manual de calidad, vigilará su correcto cumplimiento.

3. En las almazaras y plantas envasadoras inscritas sólo podrá almacenarse aceite en los locales y depósitos declarados al efecto, perdiendo la protección de la Denominación de Origen las partidas en las que se incumpla este precepto.

#### Artículo 26. Volante de circulación.

El aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» podrá expedirse a granel en bidones o cisternas sin límite de capacidad, siempre que su tránsito se produzca entre firmas inscritas.

En todo caso, los envases, bidones o cisternas deberán precintarse y acompañar al transporte un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador.

#### Artículo 27. Declaraciones.

Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias de aceites susceptibles de ser amparados por la DOP «Montes de Granada», así como las categorías, tipos y todo cuanto sea necesario para acreditar el origen de los aceites vírgenes extra protegidos, las personas físicas o jurídicas titulares de las plantaciones de olivar, almazaras o envasadoras-comercializadoras inscritas en el Consejo Regulador, estarán obligadas a presentar al Consejo Regulador las declaraciones siguientes:

1. Las personas físicas o jurídicas poseedoras de la propiedad útil de plantaciones inscritas en el Registro de Plantaciones de Olivares presentarán, una vez terminada la recolección y, en todo caso, antes del 31 de mayo de cada año, declaración de la cosecha, indicando la cantidad de fruto sano y caído al suelo. Las entidades asociativas podrán realizar la declaración en nombre de las personas asociadas.

2. El Consejo controlará las producciones por parcela, para lo cual podrá exigir a las personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros de la Denominación de Origen Protegida, la presentación de sus albaranes de entrega de aceitunas.

3. Todas las firmas, personas físicas o jurídicas, inscritas en el Registro de Almazaras, deberán declarar antes del 31 de mayo de cada año el aceite obtenido procedente de las variedades autorizadas por la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada».

Asimismo, declararán antes de final de campaña, 31 de octubre, el destino de los aceites que vendan, indicando la persona compradora y cantidad. En tanto tengan 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. El Consejo Regulador podrá controlar los rendimientos en aceite del fruto molturado, el normal funcionamiento de las almazaras inscritas y vigilar que no se produzcan entradas fraudulentas de aceitunas o de aceite de otra zona de producción.

4. Las envasadoras-comercializadoras cumplimentarán las mismas declaraciones que contempla el párrafo segundo del apartado anterior, a requerimiento del Consejo Regulador, especificando las cantidades de los dos tipos de aceite definidos en el Pliego de Condiciones.

5. Todas las personas físicas o jurídicas con almazaras o envasadoras-comercializadoras inscritas cumplimentarán, además, los formularios que, con carácter particular, establezca el Consejo Regulador o los que, con carácter general, ordene la Consejería en materia agraria de la Junta de Andalucía sobre elaboración, existencias en bodega y comercialización. Las declaraciones a las que se refiere este artículo tienen efecto meramente estadístico, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos sin referencia alguna de carácter individual.

## CAPÍTULO V

### Sistema de control

Artículo 28. Organismo de evaluación de la conformidad.

1. La verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» antes de la comercialización, será efectuada, por un organismo independiente de control autorizado por la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, que cumpla con los requisitos establecidos en la legislación vigente.

2. En virtud del artículo 35 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, la elección del organismo independiente de control corresponderá a los operadores. El organismo que resulte elegido deberá ponerlo en conocimiento del Consejo Regulador.

Artículo 29. Funciones del organismo de evaluación de la conformidad.

Corresponde al organismo de evaluación de la conformidad las siguientes funciones:

1. Verificación del cumplimiento del Pliego de condiciones antes de la comercialización.  
2. Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros.

3. Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

4. Comunicar a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria de la Consejería competente en materia agraria cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

Artículo 30. Elección del sistema de control.

1. De conformidad con el artículo 32.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se establece como mecanismo de elección del sistema de control, el acuerdo del Pleno del Consejo Regulador.

2. El sistema de control elegido, que deberá ajustarse a lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, se comunicará a la Consejería competente en materia agraria en los términos que ésta establezca, a los efectos oportunos.

## CAPÍTULO VI

### Financiación y régimen contable

Artículo 31. Financiación.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador, para el cumplimiento de sus fines y funciones como órgano de gestión de la denominación, se realizará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador de la DOP «Montes de Granada», por estar inscritas en sus Registros, serán las siguientes:

1.º Cuota anual de pertenencia sobre las almazaras y plantas envasadoras inscritas, fijándose una cuota mínima de 300 euros y una cuota adicional basada en tramos de producción o envasado de aceite.

Para la cuota adicional se establecen los siguientes tramos:

- De 0 a 500.000 kg de aceite producido, 1.400 euros.
- De 500.001 a 750.000 kg de aceite producido, 2.400 euros.
- De 750.001 a 1.200.000 kg de aceite producido, 3.900 euros.
- De 1.200.001 en adelante kg de aceite producido, 5.400 euros.

2.º Cuotas sobre los certificados de origen, visados de facturas, contraetiquetas, consulta y venta de precintos, estadillos, cuya base será el valor documentado.

b) Los derechos por prestación de servicios de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas en sus Registros, sin finalidad lucrativa, que deberán abonar exclusivamente los operadores que reciban dichos servicios.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor.

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

g) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.

2. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 43 t) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

3. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia agraria.

Artículo 32. Régimen contable.

El Consejo Regulador de la DOP «Montes de Granada» llevará una contabilidad que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollará su gestión económica a través de un presupuesto general ordinario de ingresos y gastos, cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas.

## CAPÍTULO VII

### Régimen sancionador

Artículo 33. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo y específicamente, en sus artículos 39.4, 40.6, 42 l), 43 a), d'), g'), h'), i'), j'), m'), n'), ñ'), q'), r'), s') y 46.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable, deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria.

3. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

4. Por parte de la Consejería competente en materia agraria se mantendrá informado al Consejo Regulador de las incoaciones de los procedimientos sancionadores y de la imposición de las sanciones, que afecten a las personas inscritas en los Registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada».

5. En los casos en que, la presunta infracción concierna al uso indebido de las Denominaciones de Origen, y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones civiles y penales que procedan.

ANEXO AL REGLAMENTO  
ÓRGANO DE CONTROL PROPIO

Artículo 1. Órgano de control propio.

El Consejo Regulador de la denominación dispondrá de un órgano de control propio que cumplirá con lo establecido en el presente Anexo.

Artículo 2. Principios de organización del órgano de control.

1. El órgano de control propio, dependerá del Pleno, estando en cualquier caso sus tareas, separadas de las de gestión, actuando de manera imparcial sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control quedará claramente diferenciada en el organigrama del Consejo Regulador, ejerciendo sus funciones con independencia del órgano de gestión, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial y con sigilo profesional.

Artículo 3. Estructura del órgano de control.

El órgano de control propio deberá contar, al menos, con la figura de un Director de Certificación, con un veedor designado por el Consejo Regulador y habilitado por la Consejería competente en materia agraria, así como un Comité Consultivo que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 4. Dirección de Certificación.

Corresponde a la persona encargada de la Dirección de Certificación la emisión de informes de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los Registros del Consejo Regulador, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45.011, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 5. Veedor.

El veedor, tendrá atribuciones inspectoras sobre las empresas inscritas en los Registros del Consejo Regulador y sobre los aceites amparados por la denominación, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, con la excepción del carácter de agente de la autoridad.

El veedor tendrá libre acceso a las instalaciones en todo momento, así como a cuanta información precise para el desarrollo de su labor de inspección.

Artículo 6. Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. El Comité estará formado por la persona encargada de la dirección de certificación, una persona representante de la Administración, una persona representante del sector productor y una persona representante de la organización de consumidores.

Artículo 7. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática de calidad implantado por el órgano de control, y en todo caso, podrá efectuar aquellos controles que considere conveniente tanto a las empresas inscritas y a los productos amparados como al órgano de control.

2. Los controles serán realizados por el órgano de control, y se efectuarán sin perjuicio de los que pueda realizar la Consejería competente en materia agraria.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «MONTES DE GRANADA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Montes de Granada».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite de origen vegetal obtenido a partir de los frutos sanos y maduros de olivos (*Olea Europea*) procedentes de las variedades existentes en la comarca de los Montes de Granada. Dicha denominación sólo se aplicará para el aceite de oliva virgen de categoría Extra.

### B.1. Variedades de olivo existentes.

Esta zona presenta gran riqueza varietal autóctona, fruto de la tradición olivarera de la comarca conocida desde tiempo inmemorial. La estructura varietal de las plantaciones actuales es el resultado de la coexistencia de un olivar antiguo (implantado en el s. XVIII y en algunos términos municipales en el s. XVI) representado por variedades autóctonas como son LOAIME, LUCIO, ESCARABAJUELO, NEGRILLO DE IZNALLOZ y GORDAL DE GRANADA (\*), y la de un olivar moderno (implantado a lo largo del s. XX) representado por otras variedades como PICUAL, introducida a finales del s. XIX, o la HOJIBLANCA, introducida más recientemente (1960-1980).

(\*) La variedad Gordal de Granada, aunque no es específica de la comarca, es autóctona en el ámbito provincial (BARRANCO, D. Y RALLO, L., 1984. «Las variedades de olivo cultivadas en Andalucía». Coedición Junta de Andalucía y M.A.P.A.).

Desde el punto de vista cuantitativo, y teniendo en cuenta su influencia sobre las características de los aceites de oliva Vírgenes obtenidos, las variedades citadas se consideran:

Variedades principales: PICUAL o MARTEÑA, LOAIME y LUCIO, que son las más difundidas dentro de la comarca y representan aproximadamente el 95% de la superficie total del olivar estudiado. Siendo predominante la variedad Picual, seguida de Lucio y Loaime.

Variedades secundarias: NEGRILLO DE IZNALLOZ, ESCARABAJUELO, GORDAL DE GRANADA y HOJIBLANCA, que representan aproximadamente el 5% restante de la superficie del olivar estudiado.

### B.2. Características de los aceites de oliva vírgenes producidos.

Los aceites obtenidos en la zona delimitada 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 las características organolépticas típicas de estos aceites, destaca el carácter fuerte que proporciona la variedad predominante ó Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se encuentra complementado por la presencia de las variedades Lucio y Loaime, que aportan suavidad tanto al olor (aromas frescos que recuerdan a frutas diversas), como al sabor (ligero amargo) y al color (verde dorado ó amarillo verdoso). Por otro lado, algunas variedades secundarias, como la Escarabajuelo, confieren a los aceites de los «Montes de Granada» una gran carga aromática.

En conjunto los aceites de oliva Vírgenes Extra producidos en la zona tienen un aroma y sabor frutado, que recuerda a las aceitunas recién molturadas frescas ó 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, una gran estabilidad química, aportada en gran parte por los componentes responsables del sabor amargo, que los hace más resistentes a la oxidación en comparación con otros aceites de oliva Vírgenes.

En función de la proporción de las variedades molturadas y del grado de madurez de la aceituna de partida, que a su vez está influenciado por la climatología durante la campaña, el Reglamento de Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» contempla dos tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Tipo «Frutado intenso» con aroma y sabor de fruta fresca, ligeramente amargo y picante. Se obtiene a partir de aceituna sanas y maduras ó en envero recogidas a principios de campaña.

- Tipo «Frutado suave» con aroma y sabor de fruta madura. Se obtiene de aceitunas más maduras, recogidas a partir de mediados de campaña.

Ambos tipos de aceite de oliva Virgen Extra oscilan en su coloración del verde intenso al amarillo-verdoso.

Las especificaciones analíticas, básicas para un aceite de oliva Virgen Extra, tanto fisicoquímicas como sensoriales, deberán responder a los límites exigidos por la legislación vigente:

- Acidez: Máximo 0.8° (expresada en %).
- Índice de peróxidos: Máximo 20 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.
- Absorbancia al ultravioleta: K270: máximo 0.20 y K232: Máximo 2.50.
- Humedad y materias volátiles: Máximo 0.2%
- Impurezas insolubles en éter de petróleo: Máximo 0.1%.
- Análisis sensorial (Panel Test): Mediana del Frutado  $\geq 3$ , y Mediana de los defectos = 0.

### C) ZONA GEOGRÁFICA

Se encuadra dentro de la comarca natural de los Montes de Granada, situada en la provincia de Granada, y comprende los términos municipales siguientes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix,

Benalúa, Benalúa de las Villas, 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, Montejicar, 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»).

#### D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona delimitada son los documentos de los controles realizados por el Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida, sobre las plantaciones de olivar, sobre las almazaras y/o plantas envasadoras-comercializadoras y sobre los productos, para la gestión del proceso de certificación y los documentos de autocontrol realizados por las entidades inscritas a lo largo de todo el proceso de producción de aceituna y obtención del aceite de oliva virgen.

Todos los documentos serán guardados en los archivos del Consejo Regulador durante un periodo de cinco años.

El Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida para la realización total del proceso de certificación, con objeto de garantizar el origen, categoría y calidad del producto, ejecutará las fases siguientes:

##### D.1. Inscripción en los registros del Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida.

La solicitud de inscripción en la Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada» será voluntaria y puede realizarla cualquier persona natural o jurídica, cuyas plantaciones y almazaras están situadas en la zona delimitada (apartado C de este documento), así como plantas envasadoras-comercializadoras que operen con producto certificado. Todos ellos cumplirán lo establecido en el presente Pliego de Condiciones. El Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida informará a los solicitantes de sus derechos, deberes y compromisos, igualmente les proporcionará una descripción detallada y actualizada de los requisitos mínimos exigidos y las condiciones técnicas requeridas.

Inspección inicial que se realizará, después de la formalización de la solicitud, a las plantaciones ó a las instalaciones del solicitante para la comprobación de la veracidad de los datos requeridos en la solicitud y toma de nuevos datos.

La inscripción en los registros correspondientes, de plantaciones de olivar, almazaras y/o envasadoras, será aprobada por el Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida una vez presentada la solicitud, el informe de inspección inicial y el resto de la documentación requerida.

##### D.2. Certificación y seguimiento.

Inspecciones sobre las entidades. Las plantaciones de olivar, almazaras y/o plantas envasadoras inscritas en los registros del Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida, serán sometidas a inspecciones periódicas para seguimiento y comprobación del cumplimiento de los deberes de los inscritos.

En las inspecciones sobre las plantaciones de olivar se tomarán datos relacionados con el estado sanitario de la plantación, con las prácticas de recolección y transporte de las aceitunas y con los tratamientos fitosanitarios realizados.

En el transcurso de las inspecciones sobre almazaras y/o plantas envasadoras se podrán tomar muestras de producto además de tomar datos relacionados con la recepción de aceitunas (albaranes de entrada, procedencia, clasificación y estado de las aceitunas), con la elaboración y almacenamiento del aceite (temperatura de la masa y del aceite, y clasificación por categorías), con el volumen de producción y con la compra/venta de aceite y subproductos.

Análisis del producto. Las muestras tomadas, representativas del aceite producido, serán enviadas a laboratorio de análisis físico-químico y sensorial acreditado por la norma ISO-EN 17.025.

El Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida mantendrá la concesión ó no de la certificación, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, con los resultados analíticos y con otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación, este se envasará bajo el seguimiento del Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen Protegida en la que además del nombre «Montes de Granada» y logotipo irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

Una vez puesto el producto en el mercado, el Órgano de Control de la Denominación de Origen Protegida realizará un seguimiento del mismo y en algunos casos podrá tomar muestras para su control y análisis. También exigirá a la entidad comercializadora que contemple todas las quejas y reclamaciones recibidas de dicho producto.

## E) ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

El proceso total de elaboración de aceite de oliva Virgen comprende las siguientes fases:

### E.1. Producción de aceituna.

La fase inicial de implantación del cultivo del olivar se realiza sobre todo para renovación de las plantaciones ya existentes y se efectúa habitualmente aprovechando el periodo de lluvias del otoño- invierno, bien antes en octubre o después en febrero- marzo. La técnica consiste en realizar casillas en el suelo de unos 50 cm de profundidad donde se colocan los nuevos plantones. El marco de plantación varía según la edad de la misma, así encontramos plantaciones antiguas donde los olivos están situados entre ellos a 12 m (marco cuadrado) o a 8 m (marco tresbolillo) y el número de pies por planta puede ser 2, 3 o 4. En las plantaciones más recientes el marco de plantación es de 5 x 5 m (marco cuadrado) y solo 1 pie por planta.

La producción del cultivo depende del desarrollo y estado vegetativo del olivo y de los factores edafoclimáticos. El árbol no comienza a producir aceitunas hasta el 3º o 4º año y la vida útil de una plantación de olivar es dependiente de la variedad, en este sentido las variedades más longevas son Lucio, Loaime y Escarabajuelo, de las cuales se encuentran árboles con más de 200 años aún productivos.

Las prácticas de cultivo a lo largo del año son las siguientes:

- Laboreo del terreno. En primavera (marzo o abril), tras la recolección de las aceitunas, se efectúa varios pases de aperos con objeto de eliminar malas hierbas, así como las grietas y costras del suelo, evitando la pérdida de humedad y compactación del mismo. Posteriormente en la época más cálida (de mayo a septiembre) se efectúan de 2 a 3 pases con gradas de pinchos ó rastras. En otoño (noviembre) se allana y prepara el suelo para la recogida de las aceitunas.

El cultivo con cubierta vegetal, conocido también por cultivo sin laboreo ó no laboreo, también se da pero con menor incidencia.

- Abonado. Esta práctica es variable dependiendo del tipo de suelo y se efectúa de forma localizada alrededor del árbol.

En primavera (marzo, abril) se utilizan sobre todo abonos nitrogenados simples como sulfato amónico ó nitrosulfato amónico, también se usan algunos abonos complejos y equilibrantes con nitrógeno, fósforo y potasio (N-P-K), a veces acompañados de microelementos y aminoácidos. En ocasiones se recurre al abonado foliar, que emplea mezclas de abonos ó fertilizantes simples en forma soluble junto con los tratamientos fitosanitarios.

En otoño (septiembre, octubre) también se emplea el abonado foliar junto con los tratamientos fitosanitarios del árbol y un abonado de fondo con abonos simples o complejos.

- Aplicación de fitosanitarios sobre:

1. Plagas y enfermedades. En general debido a la altitud considerable de la comarca (800 a 1.300 m) la incidencia de plagas es pequeña, tan sólo en años más lluviosos y con temperaturas más suaves los ataques de Prays (Prays Oleaellus) y de Mosca (Dacus Oleae) pueden ocasionar daños significativos. El Repilo (Cycloconium Oleaginum) suele ser la enfermedad más habitual sin llegar nunca a constituir un problema.

Para el control de Prays y Mosca, se efectúan 3 tratamientos (marzo, junio y septiembre) y las materias activas más empleadas son dimetoato y formotión. Contra Repilo se efectúan 2 tratamientos (marzo y septiembre) utilizando oxiclورو de cobre ú otras formulaciones de cobre.

2. Malas hierbas. El control de malas hierbas se realiza fundamentalmente mediante técnicas de laboreo, también se realizan tratamientos con herbicidas de preemergencia en primavera (siendo la simazina la materia activa más usual). En otoño se emplean herbicidas de postemergencia y las materias activas más usadas son glifosato.

- Riegos. En general el olivar de la comarca es de secano en el 95% de su superficie. Actualmente, después de los últimos años de sequía, en algunas plantaciones se ha implantado el sistema de riego por goteo con objeto de regularizar la producción y se aplica desde marzo hasta septiembre dependiendo de la pluviometría.

- Poda. Esta técnica consiste en la eliminación de ramas y tallos improductivos (ramón) con objeto de regular el crecimiento vegetativo del olivo e incrementar su productividad. Se suele realizar cada dos años en las zonas más frías y en las plantaciones de regadío cada año. El ramón se elimina mediante incineración en la misma parcela ó bien se aprovecha como materia prima en compostaje ó para alimentación animal ya que es muy solicitado por el ganado caprino.

- Recolección y transporte de aceitunas. Atendiendo a la climatología la recolección comienza a principios ó mediados de diciembre y se extiende hasta febrero o marzo, dependiendo del volumen de producción. Los métodos empleados para la recogida de la aceituna de vuelo son tanto el sistema tradicional manual, por vareo, como el sistema mecanizado, por vibrado. La aceituna del suelo se recoge y se transporta por separado para ser tratada en línea independiente, pues no es apta para producir aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida.

El transporte de la aceituna a la almazara se realiza con esmero, normalmente a granel en vehículos con remolque y en el mismo día de la recogida.

#### E.2. Obtención de aceite de oliva Virgen.

En la obtención del aceite de oliva Virgen sólo se utilizan métodos físicos como la molturación, batido, prensado ó centrifugado y decantación. Se realizan las operaciones siguientes:

- Recepción de aceitunas. La entrada de aceitunas en la almazara tiene lugar en el patio efectuándose la descarga en las tolvas de recepción, preparadas para tal fin con forma tronco-cónica.

Tras la recepción de la aceituna del vuelo en la almazara, que se efectúa en línea separada de la aceituna del suelo, se somete a su transformación industrial, lo antes posible, para que los frutos no se deterioren.

- Limpieza y lavado del fruto. Su objetivo es eliminar restos de hojas y tallos que acompañan a las aceitunas y evitar que estos confieran un sabor excesivamente amargo y/o astringente al aceite de oliva Virgen. La limpieza se realiza mediante limpiadoras que funcionan con corrientes de aire y el lavado, que puede ser opcional, se realiza en lavadoras con agua limpia, potable y clorada.

Una vez limpio y lavado el fruto se procede a su pesada y a la toma de muestras para la determinación de su rendimiento graso y otros parámetros como acidez.

- Molienda. Su objetivo es romper los tejidos donde se almacena el aceite en la aceituna para poder extraerlo. Se realiza mediante molinos de martillos cuyos materiales y piezas son de uso alimentario.

- Batido. Su objetivo es unir las gotas del aceite de oliva Virgen, que va saliendo de la aceituna molturada, para formar una fase oleosa lo más uniforme posible y facilitar su separación posterior de las fases acuosa y sólida. Durante este proceso el control de la temperatura para las aceitunas del vuelo es muy importante.

- Separación de fases sólida y líquidas. Su objetivo es separar el aceite de oliva Virgen de las fases acuosa (alpechín ó jamila) y sólida (orujo ó alperujo). Se realiza mediante procedimientos que utilizan la presión (sistema tradicional de prensas), la centrifugación (sistema continuo de tres fases y/o dos fases) y la decantación.

- Separación de fases líquidas. Su objetivo es separar el aceite de oliva Virgen de la fase líquida acuosa (alpechín ó jamila) y eliminar los restos de partículas sólidas de pulpa y hueso (finos). Se realiza mediante procedimientos basados en la centrifugación y/o en la decantación.

- Almacenamiento en bodega. Una vez extraído el aceite de oliva Virgen se almacena en la bodega para su conservación y maduración hasta el momento de su envasado. Actualmente la mayoría de las bodegas en las almazaras cuentan con depósitos, conducciones y grifería de acero inoxidable, además de poseer condiciones idóneas de temperatura, aislamiento y luminosidad.

- Expediciones a granel. Las expediciones a granel de aceites amparados por la DOP «Montes de Granada», con objeto de asegurar la trazabilidad del producto, deberán ir acompañadas de un documento de acompañamiento que contendrá al menos datos referentes al expedidor, transportista y destinatario, designación del producto, número de referencia único, certificado y cantidad del producto, fecha de expedición, lugar de entrega y autoridad competente del lugar donde se produzca el granel.

- Envasado. Esta operación se realiza por tradición en las propias almazaras que cuentan con instalaciones de envasado ó bien en plantas envasadoras-comercializadoras que cumplan lo establecido en la normativa vigente y en particular con el presente Pliego de Condiciones.

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.

#### F) VÍNCULO CON EL MEDIO

La base en la que se sustenta el Pliego de Condiciones de la mención «Montes de Granada» estriba en las características específicas del producto final, descritas en el apartado B de este Pliego de Condiciones, las cuales se vinculan al origen geográfico a través de sus factores naturales y humanos.

##### F.1. Especificidad de la zona geográfica (factores naturales y humanos).

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 GEOGRÁFICO ESTADÍSTICO E HISTÓRICO, PASCUAL MADDOZ, 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.....»

F.2. Especificidad 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  $\geq 3$ ).

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.

F.3. Vínculo causal entre el área delimitada y la cualidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas 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 o 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.

#### G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla. Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificación el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego, se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.cap.junta-andalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/aceite-de-oliva.html>

O bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de oliva virgen extra», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

#### H) ETIQUETADO

La DOP tendrá un diseño de etiqueta o distintivo para su utilización en el producto final, tanto para envasado como sin envasar.

En las etiquetas y envases comerciales utilizados, deberá figurar obligatoriamente y de forma destacada la mención Denominación de Origen Protegida «Montes de Granada». Las etiquetas llevarán una numeración correlativa y única.

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

##### I.1. Disposiciones Comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

- Reglamento (CEE) núm. 2568/1991 de la Comisión de 11 de Julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CE) núm. 640/2008 de la Comisión de 4 de julio que modifica el Reglamento (CE) núm. 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CE) núm. 1019/2002, de la Comisión de 13 de junio sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, y sus modificaciones posteriores.

- Reglamento (UE) núm. 61/2011 de la Comisión, de 24 de enero, por el que se modifica el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

##### I.2. Disposiciones Nacionales.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) núm. 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios.

- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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, y la oposición a ellas, derogado por el Real Decreto 1335/2011, de 3 de octubre por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario y la oposición a ellas.