

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

(2005/C 274/05)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO**

**«PONIENTE DE GRANADA»**

**Nº CE: ES/00273/23.01.2003**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos cubiertos por la DOP o IGP, consúltese la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a autoridades nacionales o a los servicios de la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

1. *Servicio competente del Estado Miembro*

Nombre Subdirección General de Denominaciones de Calidad y Relaciones Interprofesionales y Contractuales. Dirección General de Alimentación. Secretaria General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España  
Dirección Paseo Infanta Isabel, 1  
ES-28071 Madrid  
Teléfono (34) 913 47 53 94  
Fax (34) 913 47 54 10

2. *Agrupación*

- 2.1. Nombre: Asociación de aceites de oliva del Poniente de Granada  
2.2. Dirección: Carretera de Priego s/n ES-18270 Montefrío (Granada) España  
Teléfono (34) 58 33 62 35  
Fax (34) 58 33 65 44  
2.3. Composición: Productor/transformador (X) otro ( )

3. *Tipo de producto*

Aceite de oliva virgen extra.- Clase 1.5. — Materias grasas.

4. *Descripción del pliego de condiciones*

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

4.1. Nombre: «Poniente de Granada»

<sup>(1)</sup> Comisión Europea –Dirección General de Agricultura – Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas – BE-1049 Bruselas.

#### 4.2. Descripción:

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.), de varias de las variedades: Picudo, Picual ó Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime.

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en polifenoles. Presentan una composición en ácidos grasos muy equilibrada para la dieta. Esto es debido a las múltiples variedades existentes y al medio geográfico. Los niveles de ácido oleico son de medios a altos, altos los de ácido linoleico y alta relación ácidos grasos insaturados/saturados.

A nivel organoléptico son aceites ligeros en la boca. Presentan una amplia gama de aromas a frutas frescas, maduras, hierba, higuera, etc. Además, por la perfecta combinación de distintos atributos, podemos encontrar aceites equilibrados y redondos, que presentan ciertos toques de amargor y picor en perfecta armonía con sabores dulces.

El color de los aceites varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, dependiendo de la época de recolección, climatología, variedades y de la situación geográfica dentro de la comarca.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente virgen extra, y deberán responder a las siguientes exigencias analíticas, expresadas en valores máximos admitidos:

— Índice de peróxidos: Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kilogramo de aceite.

— Absorbancia al ultravioleta (K270): Máximo 0.15

— Humedad: Máximo 0.2 por 100 para aceites sin filtrar, y 0.1 por 100 para aceites filtrados.

— Impurezas: Máximo 0.1 por 100.

— La puntuación organoléptica (Panel Test): Mínimo 6.5.

#### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción se encuentra situada al Oeste de la provincia de Granada (al Poniente de Granada, como indica la propia Denominación).

Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Huétor Tájar, Íllora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, y del término de Moclín la zona Occidental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, todos de la provincia de Granada.

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

#### 4.4. Prueba de origen:

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas de las plantaciones de olivar inscritas en la Denominación de Origen. El aceite procederá de las almazaras inscritas ubicadas en la zona de producción. Así mismo, el aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras inscritas que dispongan de instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación. El Consejo Regulador establecerá un plan de vigilancia que abarcará hasta la certificación final de los aceites. Una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador garantizará que los aceites que ostentan la Denominación cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones.

#### 4.5. Método de obtención:

Los árboles se disponen en hileras, con unos marcos cuadrados que proporcionan densidades de plantación que varían entre 60 y 125 árboles/Ha, y con un número de pies/árbol más probable de 2-3. Más del 85 % del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona tendentes a respetar el medio ambiente. La recolección se realizará a partir de frutos sanos y maduros, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo, vibración mecánica, o mixto vareo-vibración mecánica. El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel, en remolques ó en contenedores rígidos. La capacidad de la almazara será la adecuada para soportar las entradas diarias máximas de aceituna. La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 48 horas a partir de su recolección. La molienda de la aceituna se realizará en continuo utilizando molinos de martillos de material inerte autorizado en la industria alimentaria. Se controlará la temperatura de batido de la masa que no sobrepasará en ningún momento los 33° C en el punto más desfavorable. El único coadyuvante autorizado será el talco alimentario debidamente homologado a una dosis máxima de 2.5 %. La separación de fases se realizará fundamentalmente mediante centrifugación. Los aceites obtenidos por la segunda centrifugación de las pastas (aceites de repaso) no podrán ser certificados bajo la Denominación de Origen «Poniente de Granada». La temperatura del agua adicionada a los decánter (centrífugas horizontales) no podrá exceder de los 32° C. La temperatura del agua adicionada a las centrifugas verticales será tal que impida el fenómeno de inversión de fases. La duración de la decantación no será menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. El aceite de oliva virgen extra se almacenará en bodega, en depósitos de acero inoxidable ó de acero revestido de calidad alimentaria, y además trujales. Todos los depósitos deberán estar totalmente cerrados, y dispondrán de tapadera para la limpieza, fondo inclinado ó tronco-cónico y dispositivo de toma de muestra. Las bodegas y depósitos deberán estar suficientemente acondicionadas para evitar grandes oscilaciones térmicas que desvirtúen las características de los aceites. Sólo se permitirá el transporte a granel de los aceites protegidos, dentro del ámbito geográfico de la zona de producción. La zona de elaboración y envasado coincidirán con la zona de producción. El envasador dispondrá de sistemas de trazabilidad de los aceites envasados bajo la Denominación de Origen. El envasado se realizará en recipientes que garanticen la seguridad alimentaria, y no perjudiquen la calidad y prestigio de los aceites protegidos.

#### 4.6. Vínculo:

Dentro de la comarca aparecen las primeras referencias históricas en relación al aceite hacia los s. XVI y XVII, en los términos municipales de mayor tradición olivarera, que son: Loja, Montefrío e Illora. Existen documentos históricos que acreditan una importante regulación de los molinos de aceite desde 1586, fecha en la que se publicaron las «Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja», las cuales perduraron hasta el s. XVIII (Sección Órgano de Gobierno, apdo. Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteca Municipal de Loja.). El Marqués de Ensenada en 1752 describe la importancia del sector del aceite de oliva en el término municipal de Montefrío. El Comité Oleícola Internacional, en su publicación «Enciclopedia Mundial del Olivo (1996)» describe dentro de las variedades de olivo españolas a dos variedades autóctonas de Montefrío: Manzanilla de Montefrío y Chorreo de Montefrío. Pascual Madoz (Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España, 1845) describe el término municipal de Illora por las buenas aptitudes de sus tierras para el cultivo del olivar, destacando la finca «El Soto de Roma» propiedad de los Duques de Wellington, en cuyo paraje se encuentra el afamado «Molino del Rey» construido en 1800. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en su publicación «Las Raíces del Aceite de Oliva (1984)» describe a los aceites de Loja, Montefrío e Illora como de los de mayor calidad dentro de la provincia de Granada.

La zona de producción presenta unas características ambientales típicamente mediterráneas, con un régimen térmico continental. Sin embargo la ubicación de la comarca, en posición intermedia entre Andalucía Occidental y Oriental, con una orografía influida por la existencia de un gran valle (Vega del río Genil) encajado entre dos sistemas montañosos, sistemas Subbético al norte y Penibético al sur, favorece la existencia en la zona de un microclima, caracterizado por un régimen de temperaturas continentales extremas, con inviernos largos y fríos, y veranos largos y calurosos, con grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano, y entre la noche y el día. Este régimen de temperaturas extremas influye sobre la maduración final de la aceituna, incrementando los niveles en ácido oleico, así como la relación ácidos grasos insaturados/saturados. A la vez, influye sobre los contenidos de los polifenoles de la aceituna, aumentando su concentración.

La principal característica diferenciadora de los aceites del Poniente de Granada, es que proceden de una combinación dentro de seis variedades y que son: Picual, Hojiblanca, Picudo, Lucio, Loaime y Nevadillo de Alhama de Granada. La introducción de diferentes variedades de olivo dentro de una misma finca es una práctica antigua llevada por los agricultores de la zona. El motivo es por un lado la creencia de la mejora de la polinización del olivo, y por otro lado, para amortiguar la vecería del olivar, ocasionada a su vez por las irregularidades climatológicas entre diferentes años, habituales en la comarca.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre	Consejo Regulador de la denominación de origen «Poniente de Granada»
Dirección	Plaza Pedro Afán de Ribera, nº 1 ES-18270 Montefrío (Granada)
Tel	(34) 958 33 68 79
Fax	(34) 958 33 68 79

La Estructura de Control cumple con la Norma EN-45.011.

#### 4.8. Etiquetado:

Figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen «Poniente de Granada». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las Contraetiquetas irán numeradas y serán expedida por el Consejo Regulador.

#### 4.9. Requisitos nacionales:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.
  - Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el reglamento de la Ley 25/1970, Orden de 25 de Enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entra la legislación española y el reglamento (CEE) n. 2081/92, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de productos agrícolas y alimentarios.
  - Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.
-