

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2013/C 299/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO**sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾****SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9****«ANTEQUERA»****N° CE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011****IGP () DOP (X)****1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**— Denominación del producto— Descripción— Zona geográfica— Prueba del origen— Método de obtención— Vínculo— Etiquetado— Requisitos nacionales— Otros (Control)

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006]
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

3. Modificaciones

3.1. Modificaciones en el punto B «Descripción del producto»

B.1. Definición

- El primer párrafo se redacta de la siguiente forma:

«Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea* L.), de la variedad Hojiblanca, pudiendo formar parte otras variedades minoritarias como Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga y Verdial de Huévar, exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, a una temperatura que no altere la composición química natural del aceite, y conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede».

B.3. Características físico-químicas y organolépticas de los aceites

- En la frase: «Los aceites de Antequera presentarán las siguientes características organolépticas:», se cambia: «presentarán» por «presentan»

Justificación: se trata de una errata, existe un estudio previo de registro de la DOP donde se definen las características organolépticas. El texto se modifica para una mejor interpretación del mismo.

- La parte final del subapartado, a partir de «Los aceites protegidos por la denominación de origen “Antequera” serán necesariamente ...» y el cuadro de parámetros se sustituyen por:

«Los aceites protegidos por la denominación de origen “Antequera” serán necesariamente aceites de oliva virgen extra que presentarán las siguientes especificaciones:

Parámetros físico-químicos	
Acidez (%)	Máximo 0,3
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	Máximo 10
K270 (Absorbancia 270 nm)	Máximo 0,15
Características organolépticas	
Mediana del frutado	Mayor o igual 4
Mediana del defecto	Igual a 0»

Justificación: se definen las especificaciones de un solo tipo de aceite, desapareciendo los tipos «Suave» e «Intenso». Se han mantenido las características físico-químicas y organolépticas de mayor calidad, que definen los aceites de oliva vírgenes extra de Antequera, y al tratarse del tipo de

aceite al que se han acogido los operadores para solicitar la certificación desde el inicio de funcionamiento de la DO Antequera y su Consejo Regulador. Así mismo, se adapta a la normativa vigente de etiquetado de los aceites de oliva.

La intensidad de frutado se ha adaptado a la normativa vigente: Reglamento (CEE) n° 2568/91 y posteriores modificaciones.

Se elimina el ensayo de humedad e impurezas porque son parámetros vinculados al proceso de filtración, no directamente a la calidad del aceite, por lo que no es determinante para la calificación del mismo como DOP.

3.2. Modificaciones en el punto D «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona»

— Se eliminan los siguientes párrafos:

«Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador».

Justificación: todos los requisitos que el Consejo quiera exigir a los operadores certificados (entre ellos las prácticas de cultivo) deben incluirse en el pliego de condiciones.

Punto D apartado 3: «y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo Regulador».

Justificación: no cumple con los requisitos de la Norma UNE-EN-45011.

«De forma específica los controles serán los siguientes:

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para confirmar la adecuación del aceite que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

- 1) Localización e identificación de las parcelas, que estarán ubicadas en la zona de producción e inscrita en el registro del Consejo Regulador.
- 2) Inspección del proceso de recolección, sólo se podrán utilizar aceitunas recogidas directamente del árbol.
- 3) Inspección del estado de las aceitunas, mediante toma de muestras en las que determina: humedad, contenido en aceite y acidez.
- 4) Inspección de las características del aceite, mediante controles en laboratorio.
- 5) Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la ISO 17025.
- 6) Inspección de las instalaciones, que deberán estar inscritas, situadas en la zona delimitada y cumplir las especificaciones recogidas en el Manual de Calidad.
- 7) Una vez terminados los análisis, el laboratorio envía los resultados de las analíticas, al Consejo Regulador, para su posterior evaluación. Estos informes contendrán los resultados del análisis físico-químico y el organoléptico.

De forma específica, el proceso de certificación será el siguiente:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (informe de inspección, informe del análisis físico-químico e informe del análisis organoléptico) para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el aceite se envasará bajo el control del Consejo Regulador».

Justificación: no cumple con los requisitos de la Norma UNE-EN-45011. Describe la metodología anterior para la calificación de producto.

— Se incorporan al pliego:

Al párrafo: «El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado».

Se incorpora la frase: «o autorizadas en cuanto al uso de la marca».

Justificación: de este modo no entraría en conflicto con la Ley de Marcas (Ley 17/2001 de 7 de diciembre).

3.3. Modificaciones en el punto E «Descripción del método de obtención del producto»

— Se modifica el título adecuándolo a lo indicado en el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

— Punto E, apartado b) Abonado.

Al párrafo: «También se recurre al abonado foliar, que emplea complejos como mezclas de fertilizantes simples solubles, o complejos acompañados de microelementos y productos a base de aminoácidos».

Se incorpora la frase: «... cuando se observe carencia de algún elemento, bien visualmente o mediante analítica foliar».

Justificación: se define cuando se recurre al abonado foliar.

— Se elimina la mención de los meses febrero-abril y noviembre en referencia a la aplicación del abono.

Justificación: ya se define en primavera y en otoño, no siendo necesario especificar los meses.

— Se añade «en otoño» en referencia a la aplicación del abono.

Justificación: para que se hable en los mismos términos, en primavera y en otoño.

— Se elimina la frase: «Al final del verano principios de otoño (septiembre-octubre), se suele abonar foliarmente con compuestos ricos en potasio. Estos abonados foliares en general se suelen realizar acompañando algún tratamiento fitosanitario».

Justificación: se define cuando se utiliza el abonado foliar, y no depende de fechas, sino del estado en el que se encuentren las hojas.

Aplicación de fitosanitarios

— Plagas: se elimina el texto:

«Para el control de Prays (*Prays oleae*), se suelen efectuar 1 o 2 tratamientos en la segunda generación con dimetoato, triclofón o *Bacillus thuringiensis*, mientras que para la tercera generación se utilizan los dos primeros.

Para el control de la mosca (*Dacus oleae*) se utiliza dimetoato más atrayente. Para el control de la cochinilla se suele utilizar carbaril o fosmet».

Y se incluye: «Para el control de todas ellas se realizarán los tratamientos necesarios y empleando productos autorizados según la legislación vigente.».

— Enfermedades: se elimina el texto:

«Para prevenir el repilo, así como las enfermedades más importantes se realizan dos tratamientos que suelen efectuarse, uno al final de invierno o principios de primavera (febrero-marzo) y otro al final del verano o principios de otoño (septiembre-octubre), antes del período de lluvias otoñales. Dependiendo de la climatología, hay que repetir este tratamiento tanto en primavera como en otoño».

Y se incluye: «Para el control de todas ellas se realizarán los tratamientos necesarios y empleando productos autorizados según la legislación vigente.».

- Malas hierbas: se elimina el texto:

«Para el control de las malas hierbas se utilizan sistemas mixtos “laboreo entre líneas y herbicidas en ruedos” o “laboreo entre líneas y herbicidas a toda la superficie”. El control de malas hierbas se suele realizar con una mezcla de herbicidas de pre-emergencia y de post-emergencia. La mezcla de las materias activas más empleadas son diuron más aminotriazolglifosato».

Y se incluye: «Para el control de las malas hierbas se utilizarán sistemas y productos autorizados según la legislación vigente».

Justificación: se elimina cualquier mención a productos fitosanitarios que se aplican contra plagas, enfermedades y malas hierbas, indicando que para el control de todas ellas se realizarán los tratamientos necesarios y empleando productos autorizados según la legislación de aplicación vigente.

- Punto E, apartado c) Recolección y transporte

El siguiente párrafo: «Dependiendo de la climatología, la recolección comienza a mediados de noviembre y se extiende hasta finales de marzo, incluso hasta abril. Los métodos empleados para la recogida de aceituna de vuelo son tanto el sistema tradicional manual por vareo, como el sistema mecanizado por vibrado, y también el de ordeño. Lo normal es una combinación entre el sistema de vareo manual y de vibrado mecánico. El sistema de fardos dispuestos en los alrededores de los árboles es el más común para recoger la aceituna caída del árbol. No se admitirá la recolección de aceituna que esté en contacto con el suelo».

Se sustituye por: «La recolección tiene lugar desde el mes de noviembre y se extiende hasta el mes de marzo. La recolección se realizará dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites protegidos la aceituna sana recogida directamente del árbol, mediante el sistema tradicional manual por vareo, por vibrado o bien el de ordeño, recogiendo la aceituna caída del árbol mediante un sistema de fardos colocados alrededor del olivo».

Justificación: se define el período de recolección sin tener en cuenta la climatología. En esta época es donde se obtienen las aceitunas de mayor calidad. Se reordena el párrafo.

- Se elimina la frase: «No se autoriza el empleo de productos de abscisión para facilitar la recolección de la aceituna».

Justificación: son productos que no se utilizan en la zona al requerir una dosificación muy ajustada. Como puede afectar a la caída de un volumen de hojas importante se ha dejado de utilizar.

- En la frase: «en el vareo se utilizan ...» se modifica indicando que «en el vareo se pueden utilizar ...».

Justificación: se modifica la expresión, aclarando, que para el vareo se podrá emplear cualquiera de los métodos indicados en el pliego.

- Del párrafo siguiente: «Para la elaboración de los aceites de oliva virgen extra, típicos de la comarca, se parte de frutos del vuelo, sanos y grado de madurez adecuado, para la producción de los aceites con los frutados característicos. La fecha de recolección se fija anualmente dependiendo de las características climáticas».

Se eliminan los siguientes textos:

«La fecha de recolección se fija anualmente dependiendo de las características climáticas».

«grado de madurez adecuado»

Justificación: con anterioridad se define el momento en el que se inicia la recolección, que será en el mes de noviembre. Se considera que a partir de noviembre, cuando se inicia la recolección, las aceitunas presentan el grado de madurez adecuado, además, el grado de madurez no es un parámetro que delimite la obtención de aceites de calidad, ya que la calidad del aceite se determinará mediante los análisis físico-químicos y organolépticos.

- En los párrafos: «Estar en adecuadas condiciones de higiene» y «En el caso de que el transporte de las aceitunas se realice en cajas de campo, estas cajas deben estar en adecuado estado de limpieza».

Se incorpora la frase: «Ausencia de piedras, barro o cualquier otro producto que no sea aceituna».

Justificación: definiendo así, las condiciones de higiene que deben cumplir los vehículos de transporte y el estado de limpieza de las cajas que transportan aceituna.

- Se elimina la referencia a la periodicidad sobre la limpieza de las cajas (en el pliego se indicaba que la limpieza de las cajas debe realizarse periódicamente).

Justificación: con anterioridad, se indica el estado de limpieza en el que se deben encontrar las cajas y se limpiarán cuando sea necesario.

- Punto E, apartado d) Recepción de la materia prima

En el párrafo: «Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados».

Se incorpora la frase: «las líneas de recepción deberán ser limpiadas de producto no amparado antes de proceder a la manipulación de producto amparado por la denominación».

Justificación: se define el sistema de limpieza de los patios.

- La frase: «Los sistemas de almacenamiento de la aceituna deberán lavarse diariamente antes del inicio de la jornada, y siempre que se considere necesario».

Se sustituye por: «Los sistemas de almacenamiento de la aceituna deberán lavarse siempre que se cambie de calidad de aceituna».

Justificación: no será necesaria la limpieza diaria si la calidad de aceituna que se almacena es de igual calidad (para DO).

- Punto E, apartado e) Procesado del fruto. Elaboración

Limpieza, lavado y pesaje de la aceituna. Se elimina el siguiente párrafo:

«Una vez limpiada y/o lavada, se realizará una toma de muestras por partida recepcionada para análisis físico-químico debiendo existir registros de ella».

Justificación: en el momento de la recepción se hace el control y clasificación de la aceituna, por lo que no sería necesario realizar análisis físico-químico por partida recepcionada, al realizarse posteriormente un análisis del lote de aceite producido.

Molienda. Se eliminan los siguientes párrafos:

«con un período de permanencia del fruto dentro del molino variable, dependiendo del tamaño del tamiz de la criba del molino».

Justificación: no sería necesario definir el tiempo que puede estar la aceituna en el molino, ya que es un requisito que no afecta a las características del producto.

«En condiciones excepcionales, si las condiciones higiénico-sanitarias se encuentran garantizadas, se podrá autorizar los molinos de empiedros.».

Justificación: se elimina la posibilidad de poder emplear los molinos de empiedro. Están en desuso, ya no se utilizan.

Batido de la masa:

En la frase: «Los tiempos de batido dependerán del estado de madurez y de la variedad de la aceituna».

Se incorpora: «pudiendo variar de 1 a 3 horas».

Justificación: se define el rango de tiempo de batido dependiendo del número de cuerpos que disponen las batidoras. Si se supera ese rango se produce un recalentamiento de la masa que hace que se produzcan aceites de peor calidad.

En el párrafo: «El único coadyuvante permitido será el talco alimentario debidamente homologado. Este se utilizará exclusivamente para aceituna con alto contenido en agua. En caso de utilizarse, la batidora dispondrá de un dosificador de talco. La máxima dosis autorizada de talco será del 2,5 %».

Se elimina: «Este se utilizará exclusivamente para aceituna con alto contenido en agua».

Justificación: su uso en dosis que no sean correctas afecta al rendimiento graso pues si el talco ha absorbido toda la humedad comienza a absorber aceite. Su uso no afecta a las características del producto.

Separación de fases:

Se elimina el párrafo:

«Sólo se autorizará el sistema tradicional de prensas si se ofrece las suficientes garantías higiénico-sanitarias y tecnológicas para la obtención del aceite con las características de la denominación de Origen Protegida "Antequera"».

Justificación: se elimina la posibilidad de poder utilizar el sistema tradicional de prensas. Este sistema ya no se emplea en la zona.

Separación de fases sólidas y líquidas por centrifugación continua:

Al párrafo: «Control de potabilidad y temperatura del agua de inyección y adición. La temperatura del agua aportada a los decánters, no excederá de 35 °C».

Se incorpora al pliego la frase: «será tal que permita que la temperatura del aceite en el mismo».

Justificación: hay que asegurar que el aceite no supere los 35 °C para que no se pierdan los atributos positivos por volatilización, por lo que el agua tiene que encontrarse a una temperatura menor o igual de 35 °C por intercambio de calor. Existen sistemas que no permiten medir la temperatura del agua al ser sistemas cerrados.

Al párrafo: «El agua aportada deberá ser potable, y su temperatura no excederá de los 35 °C, y manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrífuga vertical».

Se incorpora al pliego la frase: «En caso de que no se pueda medir la temperatura del agua, la temperatura del aceite no superará los 35 °C».

Justificación: no siempre se puede medir la temperatura del agua al tratarse de sistemas cerrados y se da la opción de poder controlarla a través de la temperatura del aceite.

La frase: «Se efectuará limpieza periódica de los componentes de las centrifugas verticales».

Se sustituye por: «Se efectuará la limpieza de los componentes de las centrifugas verticales siempre que se cambie de calidad de aceite y antes de iniciar una nueva campaña.».

Justificación: se determina la periodicidad con la que se limpiarán los componentes de las centrifugas verticales.

En la frase: «A la salida de la centrifuga vertical se efectuará una primera clasificación de los aceites mediante cata y análisis de acidez con el fin de obtener lotes homogéneos».

Se cambia «se efectuará» por «se puede efectuar».

Justificación: no es un requisito obligatorio efectuar esta primera clasificación en esta fase del proceso, al ser el análisis físico-químico y organoléptico del lote final el que determina si se califica como denominación de origen, por lo que se da la opción de hacerla o no.

Decantación:

En el párrafo: «Capacidad adecuada de decantación, no menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad».

Se elimina: «de 6 horas en centrifugación y»

Justificación: la decantación se realizará únicamente por gravedad y no por centrifugación (el aceite ya se ha centrifugado), siendo menos agresivo para mantener las propiedades del producto.

En la frase: «La temperatura de la sala de decantación debe estar en torno a los 20 °C».

Se sustituye: «debe estar en torno a los 20 °C» por «no deberá superar los 25 °C».

Justificación: se define exactamente la temperatura a la que se debe estar en la sala de decantación para una buena conservación de los aceites.

La frase: «Preferentemente, trasiego de aceites de centrifuga vertical a pozuelos por gravedad».

Se sustituye por: «Se realizará trasiego de aceites de centrifuga a pozuelos por gravedad o directamente a depósitos intermedios».

Justificación: se elimina el término preferentemente que es ambiguo, y se define como se realizarán los trasiegos de aceite.

En la frase: «Los pozuelos deberán ser diseñados de forma que permitan una limpieza eficaz mediante la purga periódica por la válvula destinada para su uso».

Se sustituye «periódica» por «diaria».

Justificación: se define la periodicidad con la que se limpian los pozuelos.

En la frase: «Los pozuelos o decantadores deberán estar contruidos con material inerte, preferentemente de acero inoxidable».

Se sustituye «preferentemente de acero inoxidable» por «apto para productos alimenticios».

Justificación: se define exactamente que el tipo de material utilizado debe ser apto para productos alimenticios, incluido el acero inoxidable, pero pueden ser otros.

Se elimina el requisito: «Separación de la sala de decantación del resto las dependencias de la almazara».

Justificación: es un requisito que los decantadores estén cerrados por lo que no es necesaria la separación.

Almacenamiento en bodega en depósitos hasta el momento del envasado

En el párrafo: Los depósitos de la bodega deberán estar totalmente cerrados, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita el drenaje periódico y dispositivo de toma de muestra.

Se sustituye «los medios» por «accesos».

Justificación: para limpiar los depósitos deben disponer de un acceso, llamado normalmente como boca de hombre que permite limpiarlos.

En la frase: «Las bodegas deberán encontrarse climatizadas a una temperatura adecuada para la correcta conservación del aceite».

Se incluye: «que no supere los 25 °C».

Justificación: se define exactamente la temperatura a la que deben estar las bodegas para una buena conservación de los aceites.

— Punto E, apartado f) Transporte de graneles y envasado

En el transporte de aceite a granel se añade: «de plástico alimentario».

Se eliminan los párrafos siguientes:

«Sólo se permitirá el transporte de los aceites a granel protegidos por la denominación de origen “Antequera”, dentro del ámbito geográfico de la denominación de origen. De esta forma se garantiza la trazabilidad y el origen del producto.

El envasado del aceite se realizará exclusivamente en las instalaciones de las envasadoras inscritas, que se encontrarán dentro del ámbito de la zona de producción. De esta forma se garantiza la trazabilidad y el origen del producto.

El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la denominación de origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto.

Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.».

Justificación: los contenedores de plástico alimentario son aptos para el transporte del aceite a granel, manteniendo su calidad.

— En el punto f) se sustituye: «Filtros de placas de acero inoxidable» por «sistema de filtración de acero inoxidable».

Justificación: no se obliga que sean filtros de placas, existen otro tipo de sistemas de filtración, por lo que se amplía la posibilidad. El requisito es ser de acero inoxidable.

— En el punto j) se añade: «o en su defecto, acreditado en la norma EN ISO/IEC 17025», y «para el cumplimiento del pliego de condiciones».

Justificación: la utilización de un laboratorio físico-químico y panel de cata acreditados en la norma EN ISO/IEC 17025 «Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración» asegura la competencia técnica y resultados técnicamente válidos para la clasificación de los aceites de acuerdo al pliego de condiciones.

— En la frase: «El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos revestidos o cerámica de uso alimentario».

Se incluye: «oscuro y con material de uso alimentario».

Justificación: se especifica que el vidrio debe ser oscuro para que impida la incidencia de la luz y el material de revestimiento debe ser de uso alimentario.

3.4. *Modificaciones en el punto G «Estructura de Control»*

— Se modifica la redacción y se incluye el siguiente texto:

«La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (UE) n° 1151/2012.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Calidad, Industrias Agroalimentarias y Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía

C/ Tabladilla, s/n
41071 Sevilla
ESPAÑA

Tel. +34 955032278
Fax +34 955032112
E-mail: dg-ciape.scc.capma@juntadeandalucia.es

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

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

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

Justificación: Adaptación para el cumplimiento del Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3.5. *Modificaciones en el punto H «Etiquetado»*

— En el siguiente texto:

«Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador».

Se sustituye la palabra «aprobadas» por «supervisadas».

Justificación: las etiquetas deben ser supervisadas por el Consejo Regulador en cuanto al uso del logo de la denominación, pero no implica una aprobación previa, no constituyendo un obstáculo al funcionamiento del mercado interior.

Se incluye la frase siguiente:

«respecto al uso del logo de la denominación.».

Justificación: de este modo no entraría en conflicto con la Ley de Marcas (Ley 17/2001 de 7 de diciembre).

— En el siguiente texto:

«Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen “Antequera».

Se ha sustituido la palabra «mención» por «indicación».

Y se ha incluido la siguiente frase:

«o el símbolo de la Denominación de origen, y el símbolo de la Unión.».

Justificación: adecuándose de este modo a lo indicado en el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

— En el siguiente texto:

«Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, litografía, etiquetas o contraetiquetas, numeradas y expedidas o autorizadas en cuanto al uso de la marca de la denominación por el Consejo Regulador.».

Se sustituye «autorizadas» por «supervisadas».

Se añade «del logo de la denominación» y se elimina «de la marca».

Justificación: hacer referencia únicamente a la denominación de origen. Las etiquetas deben ser supervisadas por el Consejo Regulador en cuanto al uso del logo de la denominación, pero no implica una aprobación previa, no constituyendo un obstáculo al funcionamiento del mercado interior.

3.6. *Modificaciones en el punto I «Requisitos legislativos»*

- Se ha eliminado el término «nacionales» del título.

Justificación: de acuerdo al Reglamento (UE) n° 1151/2012, los requisitos legislativos que afectan al producto o a la calidad del mismo son a nivel nacional y comunitario.

- Se actualiza la legislación que es de aplicación al producto.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«ANTEQUERA»

N° CE: ES-PDO-0105-0327-06.09.2011

IGP () DOP (X)

1. Denominación

«Antequera»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea* L.), producido exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, a una temperatura que no altere la composición química natural del aceite, y conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites que presentan un frutado de aceitunas verdes, otras frutas maduras, almendra, plátano y verde hierba en intensidades que varían de medias a altas. Por otro lado, los atributos amargo y picante aparecen con intensidades que van de ligera a media y que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces.

Los aceites protegidos por la denominación de origen «Antequera» serán necesariamente aceites de oliva virgen extra que presentarán las siguientes especificaciones:

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

Parámetros físico-químicos	
Acidez (%)	Máximo 0,3
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	Máximo 10
K270 (Absorbancia 270 nm)	Máximo 0,15

Características organolépticas:

Mediana del frutado	Mayor o igual 4
Mediana del defecto	Igual a 0

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea L.*), de la variedad Hojiblanca, pudiendo formar parte otras variedades minoritarias como Picual o Marteño, Arbequina, Picudo, Lechín de Sevilla o Zorzaleño, Picudo, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez Málaga y Verdial de Huévar.

La variedad Hojiblanca es la variedad principal, la mayoritaria, ya que supone más del 90 % de la superficie total de olivar de la zona. El resto se consideran variedades secundarias, al distribuirse en la zona de forma minoritaria. Se consideran autóctonas, de origen local, las siguientes variedades: Hojiblanca y Gordal de Archidona.

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

—

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las aceitunas empleadas en la elaboración del producto, procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas.

Las fases de producción serán: limpieza, lavado y pesaje de la aceituna, batido de la masa, separación de fases sólidas y líquidas mediante centrifugación continua, separación de fases líquidas mediante centrifugación continua, decantación y almacenamiento.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio oscuro, metálicos revestidos con material de uso alimentario o cerámica de uso alimentario, debido a que mantienen durante más tiempo las propiedades físico-químicas y organolépticas del aceite, al ser materiales inertes y no dejar pasar la luz, la cual actúa acelerando los procesos de oxidación del mismo.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser supervisadas por el Consejo Regulador respecto al uso del logo de la denominación. Figurará obligatoriamente, en ellas, la indicación: «Denominación de Origen Protegida Antequera» o el símbolo de la Denominación de Origen, y el símbolo de la Unión.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, litografía, etiquetas o contraetiquetas, numeradas y expedidas o supervisadas en cuanto al uso del logo de la denominación por el Consejo Regulador. Estas contraetiquetas serán colocadas exclusivamente en la propia planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción la constituyen los territorios ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, y en la provincia de Córdoba el término municipal de Palenciana.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La zona de producción se encuadra en la comarca natural de la Depresión de Antequera ubicada en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Limita al norte con las provincias de Córdoba y Sevilla, al oeste con las provincias de Sevilla y Cádiz y al este con la de Granada. El límite sur lo forma un conjunto de alineaciones montañosas subbéticas que la separan de los Montes de Málaga: Hoyas del valle de Guadalhorce y comarca de Serranía de Ronda, todas estas comarcas son de la provincia de Málaga.

Presenta características geomorfológicas y climáticas particulares. La comarca abarca un área deprimida de suave topografía (400-600 m de altitud), que se encuentra envuelta de una serie de sistemas montañosos situados en disposición norte (Sierras Subbéticas) y sur (Sistema Penibético), que le proporcionan condiciones microclimáticas y edafológicas particulares para el cultivo del olivar.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 450 a 600 metros de altitud, sobre suelos de profundidad media y muy calizos (20-70 % de carbonatos). Por otro lado, debido a la naturaleza endorreica de la Depresión de Antequera, que ha originado varios niveles de terrazas fluviales, presenta gran cantidad de depósitos terciarios, entre ellos se encuentran las arcillas rojas miopliocénicas, que proporcionan altos niveles de potasio al olivar y alto grado de retención de humedad, que favorecen las condiciones de vegetación del olivar, ya que más del 90 % de la superficie de este cultivo es de secano. La comarca de Antequera presenta un clima templado-cálido mediterráneo, algo continentalizado debido a su ubicación dentro de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Esta situación provoca grandes contrastes térmicos entre veranos e inviernos, y entre la noche y el día. Las temperaturas medias del mes más frío (enero o diciembre) varían entre 6 °C y 9 °C. Los meses más cálidos son julio y agosto, con unas temperaturas medias que oscilan de 22 °C a 27 °C.

5.2. *Carácter específico del producto*

El aceite de oliva virgen extra DOP «Antequera» se caracteriza, desde el punto de vista organoléptico, por presentar intensidades de medias a altas del atributo frutado de aceitunas verdes, con una mediana igual o superior a 4, al que acompañan una gama de atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde. Son aceites que presentan intensidades que van de ligeras a medias de los atributos amargo y picante que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces. En cuanto a sus características físico-químicas, el producto se caracteriza por una baja acidez, por debajo de 0,3 %, bajo contenido en peróxidos, inferior a 10, y baja absorbancia en el ultravioleta (K270), inferior a 0,15.

Presenta una composición en ácidos grasos muy equilibrada. Registra niveles altos de ácido oleico entre 78 y 81 %, niveles medios de linoleico, 5 a 8 %; la relación entre ácidos grasos monoinsaturados y saturados es elevada entre 11 y 15, y una moderada relación entre los ácidos grasos oleico/linoleico, 15 y 12, lo que determina que sean unos aceites ligeros en boca.

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en tocoferoles. Ello determina por tanto que los aceites de Antequera sean ricos en vitamina E.

Hay que señalar, hablando de la fracción no saponificable de los aceites de Antequera, que contiene un elevado nivel de metil-esteroles, ya que supera los 30 mg por cada 100 g de aceite.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

La tolerancia a los suelos calizos de la zona geográfica de la variedad autóctona Hojiblanca, por la exigencia del árbol a la extracción de calcio del suelo, junto a un clima mediterráneo continentalizado de la comarca natural de la Depresión de Antequera, con inviernos fríos y secos, ha permitido que la aceituna de la variedad autóctona Hojiblanca, recolectada de los olivares en esta zona en los meses de bajas temperaturas, de lugar sensorialmente a aceites con un frutado de aceitunas verdes con mediana igual o superior a 4, atributos positivos de otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde, y atributos amargo y picante de intensidades ligeras a medias; y físico-químicamente con una acidez baja inferior a 0,3, índice de peróxidos inferior a 10 y absorbancia en el ultravioleta inferior a 0,15.

Por otra parte, las bajas temperaturas durante la época invernal, características de la zona geográfica, retardan el período de maduración de la variedad autóctona Hojiblanca, lo que provoca una modificación de los perfiles ácidos de los aceites, aumentando los niveles del ácido oleico, entre 78 y 81 %, en detrimento de los ácidos grasos saturados e insaturados.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽⁴⁾]

El texto completo del pliego de condiciones de la denominación se puede consultar a través del siguiente enlace:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoAntequeramodificado.pdf>

o bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía (<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.

⁽⁴⁾ Véase la nota a pie de página 3.