

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 177/12)

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

«ANTEQUERA»

Nº CE: ES/00327/26.11.2003

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de los productos amparados por la DOP o la IGP, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

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

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

Teléfono: (34-91) 347 53 94

Fax: (34-91) 347 54 10

2. *Agrupación:*

2.1 Nombre: OLEÍCOLA HOJIBLANCA DE MÁLAGA, S.C.A. DE 2º GRADO.

2.2 Dirección: Carretera de Córdoba, s/n
E-29200 Antequera (Málaga) España
Apto. Correos nº 172

Teléfono: 34-52 84 14 51

Fax: 3 34-52 84 03 59

2.3 Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. *Tipo de producto:*

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

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1 Nombre:

«Antequera»

4.2 Descripción:

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea*, L.) de las variedades siguientes: Hojiblanca, Picual o Martaña, Arbequina, Lechín de Sevilla o Zorzaleña, Gordal de Archidona, Picuda, Verdial de Vélez-Málaga y Verdial de Huévar. Hojiblanca es la variedad principal.

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

Presenta una composición en ácidos grasos muy equilibrada para el régimen dietético. A ello contribuye tanto la variedad Hojiblanca como el medio geográfico. Registra niveles altos de ácido oleico y niveles medios de ácido linoleico; la relación entre ácidos grasos insaturados y saturados es elevada.

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

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites ligeros en la cata. Presentan una gama de aromas afrutados de aceitunas verdes, otras frutas maduras, almendra, plátano y hierba verde. La intensidad de los aromas afrutados oscilan de media a elevada. Por otro lado, los matices amargo y picante aparecen con intensidades que van de ligera a media y que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces.

El color varía del amarillo dorado al amarillo verdoso, según la época de la recogida y la situación geográfica en la región.

Los aceites protegidos por la denominación de origen son necesariamente de categoría virgen extra y responden a uno de los tipos que se exponen a continuación, clasificables en función de sus características organolépticas y fisicoquímicas:

Tipo «Sabor intenso»: presenta las características organolépticas de mayor intensidad.

Tipo «Sabor ligero»: presenta las características organolépticas más moderadas.

Los dos tipos deben responder a las especificaciones analíticas siguientes, de las cuales se exponen los límites máximos admitidos:

Parámetros	«Sabor intenso»	«Sabor ligero»
Acidez (%)	0,3	0,5
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	10	15
K270 (Absorbancia 270 nm)	0,15	0,15
Impurezas (%)	0,1	0,1
Humedad (%)	0,1	0,1

4.3 Zona geográfica:

La zona de producción se encuentra situada 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 Este con las provincias de Sevilla y Cádiz y al Oeste con la de Granada. El límite sur lo forma un conjunto de alineaciones montañosas penibéticas que la separan de los Montes de Málaga, de las Hoyas del valle del Guadalhorce y de la Serranía de Ronda, comarcas todas ellas de la provincia de Málaga.

Constituyen esta zona 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.

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

4.4 Prueba del origen:

Las aceitunas proceden de las variedades autorizadas de las plantaciones de olivar inscritas en la denominación de origen. El aceite procederá de las almazaras ubicadas en la zona de producción e inscritas en los registros de la denominación de origen. Asimismo, 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:

Las plantaciones se disponen en hileras, con unos marcos cuadrados cuyas distancias más probables oscilan entre 8 × 8 m a 12 × 12 m, y con un número de pies por árbol más probable de 3, variando entre 1 y 4. La mayor parte del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona tendientes al respeto del 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 molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en 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 36 °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 «Antequera». La temperatura del agua adicionada a los decánters (centrifugas horizontales), será tal que no exceda de los 35 °C. La temperatura del agua adicionada a las centrifugas verticales no excederá de los 35 °C. La decantación de los aceites se realizará durante un tiempo no inferior a 6 horas por el procedimiento de centrifugación y de 36 horas por el procedimiento de decantación por gravedad. El aceite de oliva virgen extra se almacenará en bodega, en depósitos de acero inoxidable, trujales ó de acero revestido de calidad alimentaria. 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. Las bodegas deberán estar climatizadas a una temperatura adecuada que permita la correcta conservación del aceite. Sólo se permitirá el transporte de los aceites a granel protegidos dentro del ámbito geográfico de la zona producción con objeto de garantizar la trazabilidad y origen del producto. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción. El envasado del aceite se realizará en instalaciones envasadoras inscritas que se encontrarán dentro del ámbito geográfico de la zona de producción.

El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del 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; 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. Las envasadoras dispondrán de una separación física de la planta de envasado respecto a otra actividad de la empresa inscrita, y contarán con sistemas de aseguramiento de la calidad desde la recepción del aceite a granel hasta la expedición del aceite envasado, certificados según la Norma ISO-9001:2000 y posteriores revisiones.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metal revestido o cerámica de uso alimentario.

4.6 Vínculo:

La comarca natural de Antequera se encuentra en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. 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). Sobre este tipo de suelos calizos, la variedad Hojiblanca se encuentra muy adaptada ya que el árbol es muy exigente en la extracción de calcio del suelo. 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 bajas temperaturas durante la época invernal retarda el periodo de maduración de la aceituna, sobre todo en la variedad Hojiblanca, lo que provoca una modificación de los perfiles ácidos de los aceites, aumentando los niveles del ácido oleico en detrimento de los ácidos grasos saturados e insaturados.

Sobre estas condiciones ambientales, la variedad Hojiblanca, variedad principal que representa más del 90 % de la superficie olivarera, se encuentra perfectamente adaptada, siendo esta comarca el núcleo de difusión de esta variedad en Andalucía.

La elaboración de aceite de oliva virgen en la comarca de Antequera se remontan a la época romana, siglo I-III d.C., a través de un sistema rural formado por casi medio centenar de *villae olearias* repartidas por toda la zona. Los restos arqueológicos de estas *villae olearias* han sido estudiados por M. Romero (Ayuntamiento de la Ciudad de Antequera) en 1998, y han dado lugar a la recuperación de molinos romanos con todas las piezas descritas por los agrónomos de la historiografía clásica Plinio y Columella. Relacionado con estos molinos romanos se encuentra el hallazgo de huesos de aceituna petrificados, catalogados como variedad Hojiblanca por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes de la Universidad de Córdoba, lo que demuestra el cultivo de la variedad Hojiblanca en la zona, base de la Denominación de Origen, durante casi 2.000 años. Este importante hallazgo demuestra que el origen de la variedad Hojiblanca puede estar ligado a la comarca de Antequera.

En el s. XVI nos encontramos en el Archivo Histórico de la ciudad de Antequera «Las ordenanzas municipales sobre molinos y molineros de aceite», aprobadas por el Consejo del Cabildo de Antequera en 1537, y confirmadas por el Rey Carlos I de España y V de Alemania varios años más tarde. Otras Ordenanzas similares, de 1598 han sido encontradas en otro municipio de la comarca, Archidona. En 1679 se contabilizan en el municipio de Antequera 2 400 Ha de olivar y 61 molinos de aceite según catastro del Padre Francisco Cabrera de la Orden de San Agustín.

La época dorada del olivar antequerano correspondió con el final del XIX y primer tercio del s. XX, produciéndose una gran expansión del olivar, que se incrementó desde 26 755 Ha en 1888 hasta 44 007 Ha en 1922, según datos la Dirección General de Agricultura de España por esas fechas. La fuerte expansión del olivar en ese periodo repercutió en el desarrollo en la zona de una industria de maquinaria de almazaras (prensas, molinos, bombas hidráulicas, etc.) gracias a la estancia del ingeniero valenciano Beltrán de Lis en la ciudad de Antequera en la década de 1870. Las fundiciones de sucesores de Beltrán de Lis (Luna, Alcaide, Herrera y Rodas), especializadas en la fabricación de este tipo de maquinaria, abastecieron a numerosas almazaras y fábricas de aceite del sur de España a principios del s. XX. La Denominación «Antequera» siempre aparecía junto al sello del fabricante en la maquinaria de almazara construida.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen «Antequera».

Dirección: C/ Carrera, nº 9.
E-29300 Archidona (Málaga) España
Aptdo. Correos nº 36

La Estructura de Control cumple la norma EN-45.011.

4.8 Etiquetado:

Figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen «ANTEQUERA». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas 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) nº 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.
