

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2006/C 332/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2

«SIERRA MÁGINA»

Nº CE: ES/PDO/105/0054

DOP (X) IGP ()

Modificación o modificaciones solicitadas:

Apartado(s) del pliego de condiciones:

- Nombre del producto
- Descripción
- X Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

Modificaciones:

Zona geográfica:

Se incorpora el término municipal de La Guardia de Jaén y ello atendiendo a la homogeneidad que presenta esta zona respecto al resto de la Denominación de Origen «Sierra Mágina», en cuanto a características físicas, variedades utilizadas, técnicas y prácticas culturales, densidad de plantación, características químicas y organolépticas de los aceites obtenidos, y similitud de los procesos de elaboración y acondicionamiento. En el apartado «de la producción» donde dice:

Se añadirá: «La Guardia de Jaén»:

«La zona de producción de los aceites de oliva amparados por la Denominación de Origen» Sierra Mágina «está constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales de Albánchez de Úbeda, Bédmar-Garcéz, Bélmex de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Huelma, Solera, Jimena, Jódar, Torres, Mancha Real, Campillo de Arenas, Pegalajar, Larva y Cárcheles (Cárchel y Carchelejo)»

FICHA RESUMEN ACTUALIZADA
REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

«SIERRA MÁGINA»

Nº CE: ES/PDO/105/0054

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Dirección: Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid
Teléfono: (34) 913 47 53 94
Fax: (34) 913 47 54 10
Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n
E-23537 Bedmar (Jaén)
Teléfono: (34) 953 77 20 90
Fax: (34) 953 77 22 72
Correo electrónico: D.O.sierra-magina@swin.net
Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.5- Grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc)

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)*

4.1. Nombre del producto: «Sierra Mágina»

4.2. Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europea* L), de las variedades Picual y Manzanillo de Jaén.

De las variedades protegidas, se considera como principal la variedad Picual.

Sus características serán: acidez: hasta 0,5º como máximo; índice de peróxidos: máximo 18.K₂₇₀, máximo 0,20; humedad e impurezas: no superior al 0,1 %.

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

Los aceites protegidos serán elaborados con un 90 % como mínimo de aceitunas de la variedad Picual.

4.3. Zona geográfica: Situación y delimitación de la zona: la zona de producción se encuentra enclavada en el parque natural que da nombre a la denominación. Situada en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén, comprende dieciséis términos municipales con una superficie de 64 009 ha de olivar, que representa el 84 % de la superficie agraria útil.

Municipios que la integran: comprende dieciséis términos municipales de la provincia de Jaén que son: Albánchez de Úbeda, Bedmar-Garciez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárchel y Carchelejo), Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera y Torres.

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

- 4.4. Prueba del origen: Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y proceden de olivares inscritos en los registros del Consejo. El aceite se extrae en almazaras inscritas y situadas en la zona de producción, bajo el control de los veedores del Consejo, y se almacena en almazaras o plantas envasadoras inscritas. Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y sólo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen y con la contraetiqueta numerada por el Consejo Regulador.
- 4.5. Método de obtención: Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con esmero, separando suelo y vuelo; una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas, para que el fruto no se deteriore. Los frutos se limpian y lavan para separar hojas, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite; este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a 48 horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador. Los aceites obtenidos se dejan decantar y una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Sólo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la denominación.
- 4.6. Vínculo: La zona de Sierra Mágina es un macizo montañoso que aparece sobre la llanura con continuidad lineal de noreste a suroeste, con una longitud relativamente pequeña y alrededor del cual se sitúan sierras menores. Los olivares se encuentran en las zonas de topografía más suave que rodean al macizo montañoso, desde los 850 m de altura, de manera que se asemeja a una isla rodeada por un mar de olivos. Los suelos más comunes en la comarca son litosoles, regosoles calcáreos, cambrisoles y luvisoles crómicos, el clima oscila entre mediterráneo subtropical y mediterráneo templado, con temperaturas medias anuales entre los 13 y los 17° C y precipitaciones media anuales entre los 400 y 800 mm. Técnicas de laboreo tradicional y de semilaboreo, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.
- 4.7. Estructura de control:
- Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Mágina».
- Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n
E-23537 Bedmar
- Teléfono: (34) 953 77 20 90
- Fax: (34) 953 77 22 72
- Correo electrónico: D.O.sierra-magina@swin.net
- La estructura de control cumple la norma EN 45.011.
- 4.8. Etiquetado: Figurará obligatoriamente la mención «Sierra Mágina». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador. Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo.
- 4.9. Requisitos nacionales:
- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.
 - Orden de 25 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Sierra Mágina».
-