

- 4.8. *Etiquetado*: Figurará obligatoriamente la mención «Priego de Córdoba». 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. Orden de 14 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la DO Priego de Córdoba y de su Consejo Regulador. Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, de 22 de julio de 1998, por la que se modifica el Reglamento de la DO «Priego de Córdoba».

Nº CE: G/E/00053/97.11.14.

Fecha de recepción del expediente completo: 10 de septiembre de 1998.

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

(98/C 405/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro 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.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: —

1. Servicio competente del Estado miembro:

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

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

Tel.: (34) 913 47 53 94

Fax: (34) 913 47 54 10

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra Mágina»

2.2. Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n, E-23537 Bedmar (Jaén)

Tel.: (34) 953 77 20 90

Fax: (34) 953 77 22 72

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:* «Sierra Mágina»

4.2. *Descripción:* Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (*Olea europaea* 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 0,5 ° 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:* 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 catorce términos municipales con una superficie de 61 000 ha de olivar, que representa el 80 % de la superficie agraria útil.

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 de 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 entregada 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 medias 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 Mágina»

Dirección: Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n, E-23537 Bedmar.

Tel.: (34) 953 77 20 90

Fax: (34) 953 77 22 72

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. Orden de 25 de febrero de 1997 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen «Sierra Mágina».

Nº CE: G/E/00054/97.11.14.

Fecha de recepción del expediente completo: 10 de septiembre de 1998.

No oposición a una concentración notificada

(Caso IV/M.1287 — Elenac/Hoechst)

(98/C 405/09)

(Texto pertinente a los fines del EEE)

El 24 de noviembre de 1998, la Comisión decidió no oponerse a la concentración de referencia y declararla compatible con el mercado común. Esta decisión se basa en lo dispuesto en la letra b) del apartado 1 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 4064/89 del Consejo. El texto completo de la decisión está disponible únicamente en inglés y se hará público después de liberado de cualquier secreto comercial que pueda contener. Estará disponible:

- en versión papel en las oficinas de ventas de la Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas (véase la lista en la última página),
- en formato electrónico, en la versión «CEN» de la base de datos CELEX, con el número de documento 398M1287. CELEX es el sistema de documentación automatizado de la legislación de la Comunidad Europea. Podrá obtenerse más información sobre la suscripción en la dirección siguiente:

EUR-OP

Información, Mercadotecnia y Relaciones Públicas (OP/4B)

2, rue Mercier

L-2985 Luxembourg

Tel. (352) 29 29-42455; fax (352) 29 29-42763.
