

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

(2004/C 61/06)

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.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ()

Número nacional del expediente: 93

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) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. *Agrupación solicitante*

Nombres:

Direcciones:

- a) Joaquim Blanc i Tejedor, con DNI 72960812, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola d'Arnes SCCL, con NIF 43014067F y domiciliada en c/Onze de Setembre nº 4 de Arnés.
- b) Francesc Martí i Alcoverro, con DNI 40901659, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola i Caixa Rural, SCCL, con NIF 43014067F y domiciliada en c/Estació, nº 2 de Bot.
- c) Francesc Sabaté i Tarragó, con DNI 77880592, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL, con NIF 43014281, domiciliada en Av. Generalitat s/n de Caseres.
- d) Josep Pere Colat i Clua, con DNI 40926368, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola de Corbera, SCCL, con NIF 473013994 y domiciliada en c/Sant Marc s/n de Corbera d'Ebre.
- e) Joan R. Comelles i Albasa, con DNI 77884411, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola Sant Isidre, SCCL, con NIF 43011774 y domiciliada en Av. Misericòrdia nº 77, de la Fatarella.
- f) Pere Royo i Pedrola, con DNI 40919484, en nombre y representación de la agrupación Celler Cooperatiu Gandesa SCCL, con NIF 43011816F, y domiciliada en Av. Catalunya, nº 28 de Gandesa.

- g) Pere Joan Llop i Barrubés, con DNI 77881340, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola Terra Alta, SCCL, con NIF 43013671F, domiciliada en c/Glorietes s/n, de La Pobla de Massaluca.
- h) Carlos Bel i Espinós, con DNI 39995411, en nombre y representación de la agrupación Olis La Franja, SL, con NIF 43251032, domiciliada en Crta. de Tortosa s/n de Horta de Sant Joan.
- i) Josep Santiago Subirats Mulet, con DNI 40906133, en nombre y representación de la agrupación Subirats d'Horta de Sant Joan, SL, con NIF 43594852, domiciliada en c/Medi Natural nº 29 de Horta de Sant Joan.
- j) Rafael Solé i Urgell, con DNI 77779213, en nombre y representación del mismo y domiciliado en c/Gandesa nº 18 de Vilalba dels Arcs.
- k) Josep Manuel García i Lorente, con DNI 40004330, en nombre y representación de la agrupación Cooperativa Agrícola i Secció de Crèdit de Flix, SCCL, con NIF 43011790, y domiciliada en c/Major nº 75 de Flix.

Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

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:* «Aceite de Terra Alta» u «Oli de Terra Alta»

4.2. *Descripción:* Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto de *Olea Europea L*, de la variedad principal Empeltre o la mezcla de la variedad Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

La Empeltre es la variedad principal debido a que predomina en la zona de producción.

Las características del aceite de la Denominación de Origen Terra Alta son las siguientes:

Organolépticas:

Aspecto	Limpio, transparente, sin velos ni turbidez
Color	Amarillo con matices que van desde el amarillo pálido al amarillo oro viejo
Sabor	De buen sabor, gusto frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza. Con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y a la nuez verde
Puntuación mínima del panel de cata	6,5

Fisicoquímicas:

Acidez máxima (% de ácido oleico)	0,50
Máximo de índice de peróxidos (meq. O ₂ /kg)	18
K ₂₇₀ máximo	0,20
K ₂₃₂ máximo	2,50
Máximo de humedad y volátiles (%)	0,20
Máximo de impurezas (%)	0,10

- 4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción comprende la comarca de Terra Alta y algunos municipios de la comarca de Ribera d'Ebre, ambas situadas en el sudoeste de la Comunidad Autónoma de Catalunya.

Los municipios que integran por lo tanto esta zona geográfica son los siguientes:

Terra Alta			Ribera d'Ebre
Arnes	Corbera d'Ebre	Pinell de Brai	Ascó
Batea	Gandesa	Pobla de Massalua	Flix (todos los polígonos excepto los polígonos 13, 18, 19, 20 i 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Ribaroja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

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

- 4.4. **Prueba de origen:** Las aceitunas que llegan a las industrias extractoras proceden de plantaciones situadas en la zona de producción, y se seleccionan, acondicionan y envasan en industrias situadas en esta zona de producción e inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador. Los aceites obtenidos que superan los controles a lo largo del proceso de producción y acondicionamiento, así como los análisis fisicoquímicos y sensoriales salen al mercado amparados por la denominación de origen protegida y con la etiqueta, contraetiqueta o en su caso distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

4.5. Método de obtención

a) Condiciones de cultivo:

Marcos de plantación: El marco de plantación es generalmente de una densidad de 50 a 80 árboles por Ha.

Laboreo y poda: Las labores de cultivo son las habituales en la zona de producción.

La poda se realiza rebajando el árbol mediante la eliminación de la madera vieja, de esta manera el árbol adquiere una forma globosa que favorece la fructificación y al mismo tiempo su recolección.

Riego: En la actualidad un 90 % de los cultivos son de secano y un 10 % de regadío.

Recolección: La recolección se realiza mediante la modalidad de «ordeño», que consiste en la recogida del fruto directamente del árbol con las manos, y los «vibradores» comenzando a mediados de noviembre prolongándose hasta finales de enero.

b) Método de Obtención:

El aceite de oliva virgen extra DOP se obtiene de aceitunas sanas de las variedades autorizadas, recolectadas con el mayor esmero directamente del árbol cuando éstas se encuentran en su estado óptimo de maduración. Tras su transporte a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren, se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones de lavado y molido de la aceituna, batido de la pasta, separación de fases y almacenamiento. Tras el proceso de evaluación el aceite de oliva es envasado en recipientes de hasta cinco litros de capacidad.

Las aceitunas deben molturarse dentro de las 48 horas siguientes a su recolección, para evitar alteraciones que modifiquen su calidad. El aceite de oliva debe proceder de la variedad principal empeltre o de una mezcla de la variedad principal Empeltre y las variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga.

Solo el aceite de oliva procedente de árboles que tengan una edad mínima de cinco años pueden beneficiarse de la denominación de origen protegida «Aceite de Terra Alta».

Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada con el objetivo de salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad del proceso.

A nivel de calidad: Los aceites de oliva vírgenes son muy sensibles a los agentes externos, que inducen toda clase de transformaciones y modificaciones; por lo que es fundamental para este tipo de aceite, que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

Trazabilidad: En cuanto al control y la certificación es indispensable para el buen funcionamiento del organismo certificador que se realice todo el proceso en la zona geográfica delimitada.

4.6. Vínculo

Histórico

El origen del cultivo del olivo en Catalunya y particularmente en la comarca de la Terra Alta debe ser atribuido a los árabes, tanto es así que todavía la denominación de «almazaras» para los molinos de obtención de aceite de oliva es una clara referencia a este origen árabe.

Según afirma Antoni Mascaró en su libro «Mis memorias» (1948), en el municipio de Batea hacia 1787, el olivo era el producto más cultivado, seguido del cereal y de la viña. En esta obra se puede leer textualmente «... la cosecha de aceite que da la opulencia sólida a este país, ha producido este año la cantidad de veintiún mil cántaros, medida de la tierra, de peso cada uno de 38 libras que hacen arrobas castellanas 31 920 ...». Esto significa una producción de 350 000 kilos de aceite que corresponden aproximadamente a 1 800 000 quilos de olivas, siendo la población de la época de menos de 1 000 habitantes.

Pascual Madoz en su «Diccionario Geográfico» (1847) cita que en el año 1847 refiriéndose a la zona de Gandesa, «... se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno...». Este mismo autor, también documenta que sobre la mitad del siglo XIX, el aceite ocupaba en la actual Terra Alta el principal espacio de cultivo, muy por encima del producido actualmente.

Hacia 1900, los olivares ocupaban el segundo lugar en los cultivos de la comarca de la Terra Alta, representando más del 28 % del suelo cultivado, repartidas entre todos los municipios, entre un 20 y un 44 %. Los municipios con mayor superficie de cultivo de olivo eran Batea, La Fatarella y Horta de Sant Joan. La producción de aceite era de alrededor de dos millones de quilos.

En la comarca de Terra Alta, la variedad principal de aceituna es la conocida como «Empeltre», siendo incluso la única que se cultiva en algunos lugares. Se trata de una variedad de origen muy antiguo. Se trata de una variedad de origen muy antiguo. Su nombre deriva de la palabra catalana «empelt» cuya traducción es «injerto», y con toda probabilidad proviene de que esta variedad se injertó sobre otras más antiguas de la zona del Baix Aragón y de la Vall de l'Ebre. Tan importante y singular es la variedad del olivo Empeltre en la comarca de Terra Alta que en los viveros la conocen como la variedad Terra Alta.

Natural:

Las particularidades del entorno natural de la zona repercuten en las características del aceite de la siguiente manera:

Esta zona disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo. Pero a diferencia del resto, las particulares características orográficas de este territorio, hacen que se cree un microclima especial, que afecta directamente al ciclo biológico del olivo y como consecuencia también a su fruto, la aceituna.

Estas características pueden resumirse en tres puntos:

1) Altitud: Se trata de un altiplano de una media 400 m sobre el nivel del mar.

- 2) Barreras naturales: En la comarca confluyen tres nevaduras montañosas: las llamadas de «Pàndols» y «Cavalls» con cotas máximas de 700 m y la más importante, en su extremo septentrional con cotas máximas de 1 400 m, llamada «Els ports de Beseit». Todo ello configura una orografía particular que le proporciona ese microclima del que hablábamos.
- 3) Vientos: Además y como consecuencia también de ello, son de cabal importancia los vientos propios del territorio, no por su fuerza (que no la tienen en exceso) sino por lo que aportan al cultivo. Hay que destacar los dos más importantes y con nombre propio en el territorio, la «Garvinada» y el «Cerç». El primero porque aporta la humedad necesaria para dicho cultivo y el segundo porque por sus características y frecuencia evita muchos problemas sanitarios (hongos) ayudando que la materia prima del aceite madure sin problemas y llegue en condiciones excelentes a los molinos.

4.7. Estructura de control

Nombre: Consejo Regulador de la denominación de origen «Aceite de Terra Alta»

Dirección: 1 Bassa d'en Gaire, E-43780 Gandesa (Tarragona)

Teléfono: 977 42 00 18

El Consejo Regulador de la denominación de origen Aceite de Terra Alta cumple la norma EN-45011.

- 4.8. Etiqueta do: Figurará obligatoriamente la mención «Aceite de Terra Alta». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador.

4.9. Requisitos nacionales

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre «Estatuto de la Viña, del Vino y de 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 entre 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.

N° CE: ES/00245/21.06.2002.

Fecha de recepción del expediente completo: 21 de agosto de 2003.
