

**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 172/06)

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.

FICHA RESUMEN

**REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO**

«ACEITE DE LA RIOJA»

Nº CE: ES/00312/21.8.2003

**DOP (X) IGP ( )**

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, se invita a los interesados y, en particular, a los productores de la DOP o IGP, a consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las instancias nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea <sup>(1)</sup>.

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: Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Teléfono: 34-941- 347 53 94

Fax: 34-941-347 54 10

2. *Agrupación:*

2.1. Nombre: «Asolrioja» Asociación de Trujales y Olivicultores de La Rioja.

2.2. Dirección: C/ Gran Vía, nº 14, 8ºA. Logroño. La Rioja

Teléfono: 655 93 89 80

2.3. Composición: Productores/transformadores (X) Otros ( )

3. *Tipo de producto:*

Aceite de oliva virgen extra. Clase 1.5.- Materias grasas (mantequilla, margarina, aceites, etc.).

<sup>(1)</sup> 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 apartado 2 del artículo 4)

##### 4.1. Nombre del producto:

«Aceite de La Rioja».

##### 4.2. Descripción del producto:

Producto obtenido a partir del fruto del olivo (las aceitunas) por métodos o procedimientos exclusivamente mecánicos, incluida la presión, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, con un sabor irreprochable y un contenido en ácidos grasos libres expresados en ácido oleico no superior a 0,8 gramos por cada 100, con la exclusión de los aceites obtenidos mediante disolventes o por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla de aceites de otra naturaleza o de aceite de oliva obtenido de manera diferente.

Los aceites protegidos serán aceites de oliva virgen extra y tendrán un aspecto limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impida apreciar su transparencia. Son de color verde, con ciertos matices que pueden ir desde el verde claro intenso al verde oscuro intenso. No presentan ninguna clase de defectos y poseen atributos positivos suficientemente intensos y un sabor afrutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor, dulce y ligeramente picante.

Después de su maduración, el «Aceite de La Rioja» responderá a las siguientes características físico-químicas: Acidez menor o igual a 0,8; absorbencia en el ultravioleta (K 270), menor o igual a 0,20; absorbencia en el ultravioleta (K 232), menor o igual a 2,50; índice de peróxidos mEq O<sub>2</sub> menor o igual a 15; humedad y materias volátiles en estufa a 105 °C menos o igual a 0,1 por 100; impurezas insolubles en el éter de petróleo, menor o igual a 0,1 por 100; evaluación organoléptica mediana del defecto (Md), Md = 0; y evaluación organoléptica mediana del atributo frutado (Mf), Mf > 0.

##### 4.3. Zona geográfica:

La zona de producción coincide con la de conservación, extracción y envasado y abarca las 503.388 ha que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja.

##### 4.4. Prueba del origen:

Las explotaciones, plantaciones, almazaras y plantas de envasado ubicadas en la zona delimitada de donde procede la materia prima y a donde se lleva para su posterior transformación, deben estar inscritas en los Registros correspondientes de la Asociación «Asolrioja».

Dichas explotaciones, plantaciones, almazaras y plantas de envasado, además de estar sometidas a su propio sistema de autocontrol, también lo estarán a un control externo realizado por el I.C.A.R. y/o una entidad externa de control contratada por la Asociación «Asolrioja», que tiene reconocido por la autoridad competente (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja) el cumplimiento de la norma UNE EN 45.004, con objeto de verificar de forma imparcial que el aceite de oliva virgen extra protegido cumple los requisitos establecidos en el Reglamento y en el pliego de condiciones.

Cada explotación, plantación, almazara o planta de envasado debe solicitar a la asociación la inscripción en el «*plan de control*», el I.C.A.R. o la entidad externa de control autorizada evalúa la solicitud mediante una auditoría de registro y, una vez conforme, permite la inscripción del interesado en el registro correspondiente de la asociación, que se encargará de mantenerlo permanentemente actualizado. Posteriormente, el I.C.A.R. o la entidad de control externo establecerá un «*plan de auditoría*» tras el cual, se emitirá un informe que será valorado por el propio Instituto de Calidad Agroalimentaria, de modo que si la decisión es favorable, se concede la certificación del producto, lo que asegura que sólo salga al mercado, con garantía de su origen, el aceite de oliva virgen extra que supere todos los controles a lo largo de todo el proceso. También existirá un Consejo de coordinación que asegurará la imparcialidad tanto de la propia Asociación como del I.C.A.R. y de la entidad externa de control autorizada.

La trazabilidad del producto está garantizada por su identificación en cada una de las etapas de producción y comercialización.

#### 4.5. Método de obtención:

El estado sanitario de los frutos, la fecha de recolección y las técnicas de elaboración aplicadas, que cada vez son más modernas, hacen que en la zona de producción pueda hablarse de una buena calidad de los frutos y por consiguiente del aceite obtenido a partir de ellos. La carga productiva y la densidad de sombra del olivo deben ser las adecuadas en función del estado vegetativo de la plantación. La recolección debe realizarse siempre con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de los aceites protegidos los frutos sanos, recogidos directamente del árbol y con un grado de madurez adecuado.

Todas las almazaras y plantas de envasado deben disponer de sistemas que garanticen la descarga separada de los frutos destinados a la elaboración del aceite de oliva virgen extra «Aceite de La Rioja» o de dicho aceite y el resto, evitando de este modo posibles mezclas. También tienen que disponer de lugares adecuados para almacenar las aceitunas o el aceite amparado, antes de proceder a su manipulación. La molturación de la aceituna ha de llevarse a cabo en el plazo máximo de 48 horas a partir del momento de su recolección, evitando de este modo que las aceitunas se atrojen y carguen de acidez. Durante la extracción, nunca se deben superar los 30°C en el sistema de presión y los 45°C en el sistema de centrifugación.

Los tiempos de batido nunca pueden ser superiores a 60 minutos, y la temperatura, a 30°C; además, no puede realizarse más de un ciclo de batido.

El aceite de oliva virgen extra «Aceite de La Rioja» no puede ser sometido a procesos de refinación.

El almacenamiento del aceite protegido debe realizarse en condiciones que garanticen su perfecta conservación, preferentemente en depósitos de acero inoxidable o en trujales o depósitos metálicos revestidos interiormente de material cerámico, resinas epoxídicas o cualquier material inerte de calidad alimentaria. Estos depósitos deben estar herméticamente cerrados y tener una temperatura de almacenamiento suave y constante que nunca supere los 22° C.

El aceite únicamente se envasa si cumple las características fisicoquímicas citadas en el apartado 4.2 y supera una prueba sensorial, realizada por un comité de calificación.

Para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control del producto amparado, todos los procesos de producción, recepción, elaboración y envasado deben tener lugar en la zona geográfica delimitada.

#### 4.6. Vínculo:

Vínculo histórico: El aceite de oliva, hoy ensalzado por la dieta mediterránea, ha sido habitual en la alimentación riojana, empleándose también para emplastos y friegas, recogido por los devotos en las lámparas de ermitas y santuarios para ser consumido o frotado en partes doloridas bajo la advocación de vírgenes. La oliva picada y aliñada en casa de los agricultores riojanos, ha sido durante años aperitivo y buena merienda una vez mantenida en agua de enero puesta con sal, tomillo, ajos y cáscara de naranja.

Pero fueron los romanos los primeros en aplicar la extracción del zumo de oliva mediante prensado en La Rioja. Muestra de ello es el contrapeso romano encontrado en Murillo de Río Leza y el depósito de aceite encontrado en un establecimiento torculario en Alfaro, en el que se pueden apreciar dos grandes manchas de aceite.

Ya en el siglo XVIII se encuentran referencias escritas sobre el cultivo del olivo en la provincia, único cultivo que se dispone en orden, y sobre los trujales donde se transformaba: 42 trujales en La Rioja, que se reducen a 39 en 1861, aumentan a 64 en 1945 y, posteriormente, en 1953, a 81 trujales, 1 orujera, 4 fábricas de jabón industrial y 6 de jabón común, en los que se utilizaba para su elaboración aceite de oliva. También destaca Berceo en este siglo el aceite de La Rioja que se exportaba para las Indias y el norte de Europa.

El *Madoz* (*Diccionario Geográfico Estadístico Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar*) menciona la importancia de las exportaciones de aceite que se llevaban a cabo en Alfaro en los años 1846 — 1850.

Factores Naturales: En La Rioja, el olivar se localiza fundamentalmente en suelos pardos, escasos en humus en sus horizontes superiores, ricos en caliza, arcillas, limos y arenas y sin horizontes impermeables, lo cual asegura un correcto drenaje y un crecimiento limitado, especialmente en la fase de agostamiento, y, en consecuencia, un correcto equilibrio hormonal que influye en la posterior calidad de los aceites aquí producidos, al provocar en el fruto un incremento en el contenido en aceite, polifenoles, antocianos, aromas y un descenso de pH, ácido málico, potasio y carácter herbáceo. Un suelo más fértil provocaría un crecimiento excesivo y, lo que es peor, prolongado incluso durante el periodo de maduración de las aceitunas, por lo que retrasaría el envero y la maduración no sería adecuada. Además, existirían más problemas de sombra debido a la mayor densidad foliar y frondosidad de la vegetación y más enfermedades criptogámicas, lo que repercutiría en una menor calidad.

El clima predominante en la zona geográfica protegida, mediterráneo templado con cierto grado de continentalidad, inviernos suaves, veranos largos y calurosos y con pluviometría escasa pero suficiente como para asegurar el correcto desarrollo de este cultivo en secano, gran luminosidad y escasas fluctuaciones de temperatura entre el día y la noche, es el ideal para el correcto desarrollo del olivo pues aumenta el contenido de aceite y aroma de los frutos y disminuye su acidez total.

Las bajas temperaturas que se registran en el invierno, horas de frío que, por otra parte, son necesarias para asegurar la posterior floración y fructificación del olivo, tienen lugar cuando el árbol se encuentra en reposo vegetativo, sin hojas ni frutos, momento en el que el olivo puede aguantar temperaturas de hasta -10°C. Cuando se supera el reposo invernal, el olivo requiere luz y temperaturas comprendidas entre los 10 y 25 grados para su correcto desarrollo. De este modo el clima mediterráneo de la zona delimitada asegura la luz y el calor suficiente, sin que este último sea excesivamente fuerte como para detener la fotosíntesis y provocar el marchitamiento de las hojas, al no compensar la evaporación de las mismas, con el aporte de las raíces.

También el salto térmico, habitual solamente durante el periodo de maduración, posee una influencia positiva sobre la síntesis de los antocianos.

Otro factor que resulta muy importante para la obtención de una buena cosecha y, en consecuencia, de un buen aceite, es el olivarero, agente que armoniza toda la capacidad natural de la región con unos cuidados esmerados. Los olivareros de la zona poseen profundos conocimientos del olivo y emplean técnicas de cultivo tradicionales dirigidas a conseguir un olivar equilibrado y perfectamente orientado hacia la producción de aceite de calidad.

#### 4.7. Estructura de control:

Nombre: Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja.

Dirección: Avda. de La Paz, 8-10, E-26071, Logroño (La Rioja)

Teléfono: 941 29 16 00

Fax: 941 29 16 02

#### 4.8. Etiquetado:

En las etiquetas debe figurar obligatoriamente la mención, «Denominación de origen Protegida Aceite de La Rioja».

#### 4.9. Requisitos nacionales:

- Ley Orgánica 3/1982, de 9 de junio, Estatuto de Autonomía de La Rioja (modificada por las Leyes Orgánicas 3/1994, de 24 de marzo y 2/1999, de 7 de enero).
  - Ley 3/1995, de 8 de marzo, de Régimen Jurídico del Gobierno y la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de La Rioja.
  - Ley 30/1992, de 26 noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
  - Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios.
  - 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.
-