

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92  
SOCILITUD DE REGISTRO: art. 5 ( ) art. 17 ( X )

DOP (X) IGP ( )  
Número nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: SUBDIRECCIÓN GENERAL DEL I.N.D.O.-DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA ALIMENTARIA-SECRETARIA GENERAL DE ALIMENTACIÓN DEL M.A.P.A. - ESPAÑA  
Dirección: C/ Dulcinea, 4. 28020 Madrid.  
Teléfono: 347 19 67 Fax: 534.76.98

2. Agrupación que presenta la solicitud de registro:

a) Nombre: CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "SIERRA DE SEGURA".  
b) Dirección: Primero de Mayo, 7  
23360 LA PUERTA DE SEGURA (Jaén)

c) Composición: productor/transformador ( ) otro ( )

3. Nombre del producto: "SIERRA DE SEGURA"

4. Tipo del producto: (vease lista) ACEITES DE OLIVA VIRGEN - Clase 1.5

5. Descripción del producto: resúmen de las condiciones del artículo 4 (a) )

- a) nombre: vease punto 3 DENOMINACIÓN DE ORIGEN "SIERRA DE SEGURA"
- b) descripción: Aceite de oliva virgen obtenido a partir de las aceitunas de las variedades "Picual", "Verdala", "Royal" y "Manzanillo de Jaén". Acidez hasta 1º como máximo. I.P. menos de 19. Impurezas <0,1 %, Humedad <0,1 %. Color verdoso y amarillo, sabor frutado, dulce.
- c) zona geográfica: Constituida por 13 municipios localizados al noreste de la provincia de Jaén, con una superficie de olivar de 38,819 Has. La zona de elaboración coincide con la de producción.
- d) historia: Los olivares situados en la zona de producción e inscritos en el Consejo Regulador, producen aceitunas de las que se extrae el aceite en almazaras inscritas y envasado en Industrias inscritas. Etiquetada y con contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador.
- e) obtención: Extracción del aceite de las aceitunas sanas, limpias y molturadas, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.
- f) vínculo: Comarca con topografía escarpada y olivares que en muchas zonas llegan a mezclarse con los pinares, caracterizada por suelos poco profundos y erosionables en las partes altas de las laderas y suelos profundos y fértiles en las zonas bajas., con pluviometría alta y temperatura media anual variable. Cultivo, recolección y obtención adecuados y controlados.
- g) Control: Nombre: C. R. de la Denominación de Origen "Sierra de Segura"  
Dirección: C/ Primero de Mayo, 7  
23360 LA PUERTA DE SEGURA (Jaén)
- h) etiquetado: Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador. Figurará la mención "Denominación de Origen "Sierra de Segura" aceite virgen". Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.
- i) requisitos legislativos nacionales (si se diera el caso)  
Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Orden de 9 de noviembre de 1979 por la que se reconoce la D.O Sierra de Segura. Orden de 4 de noviembre de 1993 por la que se ratifica el Reglamento de la D.O "Sierra de Segura" y de su Consejo Regulador.

A RELLENAR POR LA COMISIÓN

Número CEE: V1814/ESP/0042/94.1.24.  
Fecha de recepción del expediente completo: / /