

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2009/C 162/09)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ACEITE CAMPO DE MONTIEL»

N° CE: ES-PDO-0005-0590-30.01.2007

IGP () DOP (X)

1. **Denominación:**

«Aceite Campo de Montiel»

2. **Estado miembro o tercer país:**

España

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. *Tipo de producto (según la clasificación del anexo II):*

Clase 1.5. Aceites y grasas.

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:*

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo, de las variedades Cornicabra, Picual, Manzanilla, Arbequina y Local, 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.

Acidez: máxima 0,5 °

Índice de peróxidos: máximo 15

Absorbancia al ultravioleta: K 270: máximo 0,20

K 232: máximo 2,50

La suma de humedades e impurezas $\leq 0,1$ %

Evaluación organoléptica:

— Mediana del defecto Md = 0

— Mediana del atributo frutado $M_f \geq 2,5$

Las características específicas del Aceite Campo de Montiel se debe a la mezcla natural de las variedades mayoritarias cornicabra y picual, que les trasfieren destacados amargos y picantes, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores notables, comprendidos para el amargor entre 3 y 6 y para el picor entre 3,4 y 6,3, y en menor medida, manzana, almendra, propios de otras variedades.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

—

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

—

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc:*

El envasado de los aceites almacenados se realizara dentro de la zona geográfica delimitada.

Así se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los Organismos de Control, garantizándose igualmente, que la manipulación final del producto, está en manos de los productores y de las estructuras agrarias organizadas de la zona, ya que son estas, quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacenamiento, salvaguardándose finalmente la calidad y, garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar.

Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite

El envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros de los siguientes materiales: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen Aceite Campo de Montiel y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinta de garantía y etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por la asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de producción, elaboración y envasado de la denominación de origen comprende los siguientes municipios de la provincia de Ciudad Real: San Carlos del Valle, Membrilla, Santa Cruz de Mudela, La Solana, Valdepeñas, Almuradiel, Viso del Marqués, San Lorenzo de Calatrava, Albaladejo, Alcubillas, Alhambra, Almedina, Carrizosa, Castellar de Santiago, Cózar, Fuenllana, Montiel, Puebla del Príncipe, Santa Cruz de los Cáñamos, Terrinches, Torre de Juan Abad, Torrenueva, Villahermosa, Villamanrique, Villanueva de la Fuente y Villanueva de los Infantes.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El Campo de Montiel, es una altiplanicie calcárea de más de 7 000 km² de superficie y altitud media de 850 m., es una comarca física homogénea, con características y peculiaridades específicas propias con respecto a otras comarcas limítrofes y actividad fundamentalmente agrícola.

Sus particularidades edafológicas son, entre otras, la marcada presencia de suelos pardo-rojizos y pardocalizos, la alta proporción en su composición de carbonatos cálcicos y una alta sanidad.

Climatológicamente la comarca soporta unas condiciones extremas, con alta variabilidad de temperaturas entre el crudo y largo invierno y el cálido verano, un elevado número de horas de insolación, altas intensidades de luz y una baja pluviometría (600-700 mm).

5.2. *Carácter específico del producto:*

El aceite «Campo de Montiel» tiene las siguientes características:

- Alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.
- Elevados porcentajes de ácidos oleícos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.
- Amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores notables, comprendidos para el amargor entre 3 y 6 y para el picor entre 3,4 y 6,3.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP):*

Las condiciones edafo-climáticas influyen marcadamente en los usos y cultivos agrarios de la zona y, determinan en gran medida, la calidad y propiedades de los productos que se obtienen, entre los cuales, las aceitunas y los aceites de ellas extraídos, son parte importante.

Las citadas condiciones edafo-climáticas confieren a los aceites de oliva virgen extra que se obtienen en Campo de Montiel las condiciones y características determinadas y diferentes mencionadas en el punto 5.2. del presente documento.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

<http://docm.jccm.es/portaldocm/verDiarioAntiguo.do?ruta=2006/12/14>

Resolución de 28 de noviembre de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Aceite Campo de Montiel.
