

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 291/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 53, APARTADO 2, PÁRRAFO PRIMERO, DEL REGLAMENTO (UE) N.º 1151/2012

«ACEITE DE TERRA ALTA»/«OLI DE TERRA ALTA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01382 — 5.10.2015

DOP (X) IGP ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Consejo Regulador de la DOP Aceite de Terra Alta
C/ Povet de la Plana, s/n
43780 Gandesa
TARRAGONA
ESPAÑA

Tel. +34 977420474
Sitio web: www.dopoliterraalta.com
info@dopoliterraalta.com

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Terra Alta» compone de todos los productores y elaboradores del aceite amparado por la DOP «Aceite de Terra Alta» u «Oli de Terra Alta», y tiene un interés legítimo en la presentación de la solicitud de modificación.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros (envasado, estructura de control y logotipo)

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. Modificaciones

Descripción del producto:

Se ha revisado y completado la descripción del producto basándose en los datos de los resultados de los análisis y las catas realizadas en los últimos 10 años, y los cambios en los métodos de evaluación organoléptica de los aceites. En concreto se realizan las siguientes modificaciones:

- Características organolépticas:

En relación con el aspecto, se suprime la expresión «sin velos ni turbidez» por ser una característica implícita en el concepto «transparente».

En relación con el color, se amplía su descripción con información del color al inicio de la campaña oleícola.

En relación con el sabor y aroma, se concreta la evolución del frutado a lo largo de la campaña. También se actualizan los parámetros que expresan el resultado de su evaluación, de acuerdo con lo establecido en el Método del Consejo oleícola internacional para la valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes tal como establece el Reglamento europeo en vigor relativo a las características de los aceites de oliva y sus métodos de análisis. Esta actualización comporta la sustitución de la puntuación mínima del panel de cata por la mediana de defectos (Md), la mediana de frutado (Mf) y la intensidad máxima de los atributos picante y amargo.

Asimismo, en cuanto a la referencia a las notas aromáticas de almendra y nuez, esta se revisa en base al historial de catas.

Por todo ello, se substituye la tabla actual sobre las «Características 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 esta avanza. Con connotaciones aromáticas que recuerdan a la almendra y a la nuez verde
Puntuación mínima del panel de cata	6,5»

por la siguiente:

«Aspecto	Limpio, transparente
Color	A principio de campaña presenta un color verde o amarillo verdoso y a medida que avanza la campaña presenta un color amarillo que puede ir del amarillo pálido al amarillo de oro viejo
Sabor	De buen sabor, aceites de un frutado de medio a intenso y a medida que avanza la campaña pueden ser más dulces con un afrutado ligero. Con connotaciones aromáticas que pueden recordar a la almendra y/o a la nuez.
Mediana de defecto (Md)	0
Mediana de frutado (Mf)	≥ 2,5
Mediana de amargo	≤ 6
Mediana de picante	≤ 6»

- Características físico-químicas: Se suprimen los parámetros «porcentaje máximo de humedad y volátiles» y «porcentaje máximo de impurezas» ya que las disposiciones europeas relativas a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis no los considera como parámetros de calidad en la evaluación de los aceites.

Elementos que prueban que el producto es originario de la zona:

Se propone simplificar y estructurar dicho apartado para adaptarlo a los sistemas de trazabilidad y control vigentes, así como a la redacción de los pliegos de condiciones más recientes. Asimismo, se suprime la referencia al «volante de circulación» que debía acompañar «toda expedición de aceite amparado» ya que la trazabilidad se puede garantizar mediante otros sistemas.

Por todo ello se propone substituir la redacción actual del apartado «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona» del pliego de condiciones:

«Controles y Certificación:

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto. Comprenden los siguientes procesos:

Las aceitunas que llegan a las industrias extractoras son de las variedades autorizadas y proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador y controladas por este.

En las industrias inscritas en los registros de almazaras del Consejo Regulador y situadas en la zona de producción, se molturan las aceitunas y se extrae el aceite. Los aceites obtenidos se someten a un sistema de evaluación de acuerdo con los establecidos en el pliego de condiciones y se almacenan y envasan en las industrias inscritas en los registros de envasadores-comercializadores del Consejo Regulador y situadas en la zona delimitada.

Los aceites obtenidos se someten a análisis fisicoquímicos y organolépticos y solo los que superan todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

El número de etiquetas proporcionadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora está en función del producto entregado por el agricultor a la industria y de la capacidad de los envases en los que el producto se comercializa.

Toda expedición de aceites al mayor amparada por esta Denominación de Origen, que circule entre firmas inscritas y que quieran mantener la certificación, tendrá que ir acompañada de un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma en que este organismo determine.»

por el siguiente redactado que se ha estructurado en tres puntos: «trazabilidad», «autocontrol de los operadores» y «control y certificación»:

«*Trazabilidad:*

En todas las fases de producción, elaboración y envasado se lleva a cabo la trazabilidad que permita comprobar el origen del aceite DOP.

Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto se tiene que llevar a cabo:

Un registro de las personas productoras y sus parcelas

Un registro de almazaras

Un registro de envasadores-comercializadores

Autocontrol de los operadores inscritos:

Los operadores inscritos llevan registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones. El contenido mínimo de este autocontrol está definido en el manual de gestión de calidad.

Control y certificación:

La DOP se somete a los controles de la Entidad Certificadora, que controla el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad, y realiza el control del proceso de elaboración y del producto acabado. Los controles se basan en inspecciones periódicas, revisión de la documentación (libros de registro) y calidad del aceite envasado.

Cuando no se cumplan los requisitos de este Pliego de condiciones, no podrá comercializarse aceite bajo el amparo de la DOP «Aceite de Terra Alta» u «Oli de Terra Alta».

Obtención del producto:

- Se suprime la necesidad de transportar las olivas en «cajas caladas» hasta las almazaras al considerar que dado que los sistemas de recogida y transporte evolucionan, no es necesario restringirlos mientras se mantenga la integridad de las olivas.
- Se suprime la edad mínima (cinco años) de los árboles de los cuáles deben proceder las olivas ya que con las nuevas técnicas de plantación y cultivo, la producción de aceituna puede ser óptima antes de esa edad.

Etiquetado:

Se añade la obligación de incluir la mención «Denominación de Origen Protegido» o las siglas «DOP» junto al nombre registrado de acuerdo con el normativa vigente.

Otros:

— Envasado: Se elimina la restricción de envasado en origen ya que se considera que no es imprescindible realizarlo en la zona geográfica delimitada ya que con los sistemas de trazabilidad y control actuales es posible garantizar la calidad del producto amparado. En consecuencia se han adaptado todos los apartados del pliego de condiciones afectados por este cambio. Son los que se relacionan a continuación:

— «Zona geográfica»: se cambia la frase «La zona de elaboración y envasado coincide con la zona de producción» por «La zona de elaboración coincide con la zona de producción. El envasado no se realiza necesariamente dentro de la zona geográfica delimitada.» con el fin de suprimir la restricción del envasado en origen.

— «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona»: Se suprimen las referencias al envasado dentro de la zona geográfica.

— «Obtención del Producto»: se suprimen los tres párrafos siguientes que justificaban que todo el proceso de producción (incluido el envasado) del aceite amparado debía ser realizado en la zona geográfica,

«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.»

por el siguiente párrafo relativo al envasado:

«El proceso de envasado y etiquetado puede realizarse tanto dentro como fuera de la zona geográfica de producción.»

— Estructura de control: se actualizan los datos relativos a la estructura de control.

— Requisitos legislativos nacionales: se suprime dicho apartado ya que no es un requerimiento del Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

— Se incorpora el logotipo propio de la DOP «Aceite de Terra Alta»/«Oli de Terra Alta» en el pliego de condiciones.

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITE DE TERRA ALTA»/«OLI DE TERRA ALTA»

N.º UE: ES-PDO-0105-01382 — 5.10.2015

DOP (X) IGP ()

1. Nombres

«Aceite de Terra Alta»/«Oli de Terra Alta»

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio**3.1. Tipo de producto**

Clase 1.5. Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

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 alteren el aceite, conservando el sabor, el aroma y las características del fruto del que procede.

La Empeltre es la variedad principal y tradicional 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
Color	A principio de campaña presenta un color verde o amarillo verdoso y a medida que avanza la campaña presenta un color amarillo que puede ir del amarillo pálido al amarillo de oro viejo
Sabor	De buen sabor, aceites de un frutado de medio a intenso y a medida que avanza la campaña pueden ser más dulces con un afrutado ligero. Con connotaciones aromáticas que pueden recordar a la almendra y/o a la nuez.
Mediana de defecto (Md)	0
Mediana de frutado (Mf)	≥ 2,5
Mediana de amargo	≤ 6
Mediana de picante	≤ 6

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

- 3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

- 3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

El envasado del aceite de oliva puede hacerse tanto dentro como fuera de la zona geográfica descrita en el punto 4.

Para la venta al menor el envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros en recipientes permitidos por la legislación vigente.

- 3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En los envases figurará obligatoriamente el nombre de la denominación «Aceite de Terra Alta» (en castellano) o «Oli de Terra Alta» (en catalán) acompañada de la mención «Denominación de Origen Protegida» o «DOP», además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación aplicable.

4. Descripción sucinta de la 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 Massaluca	Flix (todos los polígonos excepto los polígonos 13, 18, 19, 20 i 21)
Bot	Horta de Sant Joan	Prat de Comte	Riba roja d'Ebre
Caseres	La Fatarella	Vilalba dels Arcs	

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona geográfica de producción y elaboración de los aceites protegidos corresponde al tramo sur del Valle del Ebro. La diversidad del relieve y el hecho de que sea una región de interior, alejada del mar, hace que sea considerada como una zona de transición entre el clima de montaña y el clima mediterráneo continental. Edafológica y climatológicamente se caracteriza por tres factores determinantes:

- Altitud: Se trata de un altiplano de una media 400 m sobre el nivel del mar, formado por suelos calcáreos de fertilidad muy baja.
- 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 un microclima especial con un clima mediterráneo interior de temperaturas extremas, gran amplitud térmica y sequía estival.
- 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 «Garbinada» y el «Cerç».

La personalidad del aceite protegido por la DOP viene determinada por su variedad principal, «Empeltre», variedad autóctona y tradicionalmente cultivada en la zona, apreciada por su elevado contenido graso y la excelente calidad de sus aceites. El área de difusión natural y exclusiva de esta variedad se corresponde a todo el valle del Ebro y Baleares. La zona geográfica de la DOP «Aceite de Terra Alta» o «Oli de Terra Alta» corresponde precisamente a la zona sur de dicho valle. Es una variedad perfectamente adaptada a las características edafológicas y climáticas de la zona de producción de la DOP, ya que no ha sido introducida recientemente sino que es el resultado de la selección natural que ha dado lugar a una variedad rústica adaptada a suelos pobres, y resistente a la sequía y al frío. Tanto es así que es la variedad principal y tradicional de la comarca de Terra Alta, siendo incluso la única que se cultiva en algunos lugares. Tan importante y singular es la variedad de olivo Empeltre en la comarca de Terra Alta que en los viveros también es conocida por el nombre de Terra Alta.

La altitud, las barreras naturales que configuran la orografía de la zona y los vientos crean un microclima especial en la zona, que afecta directamente al ciclo biológico del olivo y como consecuencia también a su fruto, la aceituna, y al aceite que se obtiene de él.

En el caso concreto de los vientos, la «Garbinada», viento del suroeste, aporta la humedad necesaria para el cultivo del olivo, y el «Cerç», viento frío y seco del noroeste, gracias a sus características y frecuencia, evita muchos problemas sanitarios (hongos) ayudando a que la materia prima del aceite madure sin problemas y llegue en condiciones excelentes a los molinos.

Desde el punto de vista histórico, el «Aceite de Terra Alta» o «Oli de Terra Alta» es el resultado de una larga tradición ya que en la comarca de la Terra Alta el origen del cultivo de la oliva se atribuye a los árabes. En el año 1192 en el momento de la transición de árabe a cristiana, la obtención de aceite en dicha comarca ya constituía una de las bases de la producción agraria (Cartes de Poblament de Gandesa, 1992). Asimismo, en Batea, municipio de Terra Alta, hacia el año 1787, según afirma Antoni Mascaró en su libro *Mis memorias* (1948), el olivo era el producto más cultivado, seguido del cereal y de la viña. En esta obra se puede leer «[...] 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 kilos de olivas, siendo la población de la época de menos de 1 000 habitantes, lo que da idea de la relevancia que tenía la producción de aceite en la zona en el siglo XVIII. A mediados del siglo XIX, su importancia perdura y el aceite ocupaba en la actual Terra Alta el principal espacio de cultivo, muy por encima del producido actualmente (*Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España* de Pascual Madoz, 1847). También alaba su calidad y cita refiriéndose a la zona de Gandesa, «[...] se produce en este país, abundante y fino aceite, trigo, centeno [...]».

Por lo tanto, la selección natural de las aceitunas de la zona geográfica, condicionada por los factores naturales, aptas para la elaboración del aceite y la larga tradición de cultura oleícola de la zona (ligada a todas las etapas del cultivo y elaboración desde el laboreo pasando por la recolección con el grado de madurez óptimo y la elaboración), permiten obtener aceites de máxima calidad, de buen sabor, gusto frutado y connotaciones aromáticas que pueden recordar a la almendra y/o a la nuez.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

<http://gencat.cat/alimentacio/pliego-aceite-terra-alta>