



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

**EXPEDIENTE**

**DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)**

**"BAENA "**

Contenido:

- Orden de 2 de marzo de 1988, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación de Origen "Baena" y su Consejo Regulador
- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**"BAENA"**

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



## EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "BAENA"

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO:** DENOMINACIÓN DE ORIGEN "BAENA"

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Aceite de oliva virgen obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picudo o Carrasqueño de Córdoba, Lechín, Chorrúo o Jardúo, Hojiblanco y Picual, 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.

Las aceitunas de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados característicos.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente vírgenes extra que después de su maduración en bodega respondan a las siguientes condiciones:

Tipo A. Acidez máxima 0,4<sup>º</sup>. Aroma y sabor frutado intenso, ligero almendrado amargo.

Tipo B. Acidez máxima 1<sup>º</sup>. Aroma y sabor frutado maduro.

El color de estos aceites oscilará del amarillo verdoso al verdoso dorado.

Presentarán además las siguientes especificaciones analíticas:

Índice de peróxidos. Máximo 15

Absorbancia al ultravioleta, (K 270) . Máximo 0,15

Humedad. Máximo 0,1 por 100

Impurezas. Máximo 0,1 por 100



**C) ZONA GEOGRÁFICA.**

La zona de producción se encuentra situada al Sureste de la provincia de Córdoba. Limita al Norte con el término de Cañete de las Torres, al Sur con los términos de Carcabuey y Priego de Córdoba, al Este con los términos de Castro del Río y Cabra y al Oeste con el término de Valenzuela y con la provincia de Jaén.

Constituyen ésta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros, situados en las comarcas olivereras denominadas Nevadillo – Campiña y Campiña y Penibética (del Inventario Agronómico del Olivar en la provincia de Córdoba), formando una unidad en sus características bastante homogéneas en cuanto al olivar se refiere.

La superficie total, de la zona de producción, es de 62.996 Has. distribuidas de la siguiente forma:

Baena.....	36.251	Has.
Luque.....	14.076	" .
Doña Mencía.....	1.520	" .
Nueva Carteya.....	6.918	" .
Zuheros.....	4.231	" .

La superficie ocupada por el olivar es de 37.532 Has, con la siguiente distribución por términos municipales:

Baena.....	19.230	Has.	que representa el 51,25 % del total
Luque.....	9.543	" " "	25,40 % " "
Doña Mencía.....	1.081	" " "	2,90 % " "
Nueva Carteya.....	6.611	" " "	17,60 % " "
Zuheros.....	1.067	" " "	2,85 % " "

El olivar inscrito en el Registro de Plantaciones asciende a 25.049 Has.

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

Sistema de Información Geográfica del I. N. D. O.



## D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los elementos que prueban que el producto es originario de una zona son:

### - Las características del producto:

El aceite de esta zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que, dicho origen, ha de ir avalado.

### - Controles y Certificación.

Son el elemento fundamental que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.



6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contractiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso y, en especial, el del Comité de Calificación.

El número de contractiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

#### **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Las aceitunas de las variedades autorizadas, deben proceder de olivares inscritos. La recolección se realizará con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites vírgenes protegidos el fruto sano, recogido directamente del árbol sobre mallas o montones, y con el grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de comienzo de la recolección.

El transporte del fruto a la almazara será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.

La molturación de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el plazo máximo de 48 horas a partir del momento de su recolección.

En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas de extracción, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo el tipo que le corresponde según su calidad.

Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controlará el envasado del producto, que se llevará a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contractiquetas numeradas correspondientes.



## F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

### a) Histórico.

Se tiene constancia de que en el siglo XII el olivar y el cereal ya eran cultivos dominantes en la comarca de Baena. El olivo es su cultivo tradicional y junto con el cereal y el viñedo, la base de su economía agrícola.

En la última década del siglo pasado existían esparcidos por la Comarca 86 molinos de aceite asentados en los núcleos de población ó en los distintos pagos del olivar que contribuyeron al conocimiento de este producto y que dio origen al uso del nombre de "Baena" ligado a aceites.

En esa época el olivar ocupaba 14.025 Ha en los municipios de la actual denominación y eran reconocidos por la gran calidad de sus aceites, los pagos de Vela, El Montecillo, La Sierra, Monte Horquera Fuente de Guta y muchos otros en los que, junto a otras, la variedad dominante es la Picudo o Carrasqueño de Córdoba.

### b) Natural.

#### - Orografía:

La orografía de la comarca Nevadillo – Campiña es muy variada al igual que su constitución geológica. Desde las vegas aluviales del norte, pasando por suaves ondulaciones miocénicas hasta las encrespadas pendientes en el sur, va toda una gama de fisiográfica, geológica y litológica.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 400 a 600 metros de altitud.

#### - Suelos:

En la zona de producción existen dos tipos de suelos predominantes. El más frecuente es el pardo calizo, desarrollado sobre calizas cretácicas, blandas, con alto contenido en carbonato cálcico, textura limosa y fisiografía característica. El otro tipo de suelo es el de margas triásicas, de estructura deficiente, escasez de materia orgánica, presencia de yesos y presenta con frecuencia, color rojo debido a la presencia de óxidos de hierro.



Estas características hacen que en esta zona el olivar encuentre un medio edáfico óptimo para su perfecto desarrollo y para la producción de aceitunas que darán lugar a los aceites característicos de la misma.

**- Clima:**

El clima en la zona puede conceptuarse como templado continental, con veranos secos y calurosos. Existen dos períodos de lluvia que coinciden con los meses de noviembre-diciembre uno y de febrero-marzo el otro, mientras que de junio a septiembre se mantiene un prolongado período seco con ausencia total de lluvias. La pluviometría media anual de la zona oscila entre los 600 y los 800 mm., si bien en algunas áreas de esta zona, queda por debajo del óptimo para este cultivo.

**- Hidrología:**

La hidrología de la zona de producción puede resumirse en la presencia de los ríos Guadajoz y Guadalquivir afluentes del río Guadalquivir.

**c) Condiciones de cultivo:**

**- Marcos de plantación:**

La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar presenta escasas variaciones en los municipios de la denominación de origen. En los olivares más antiguos la densidad oscila entre los 60 a 80 árboles por Ha.

La densidad más usual es de 100 árboles por Ha. llegandose en algunos casos a los 200.

**-Laboreo:**

Las labores de cultivo habituales en la zona de producción, en su mayor parte mecanizadas, consisten en dos pases cruzados de grada de disco después de la recolección, seguidos de otros dos con escarificador, así como varios pases en verano más superficiales, terminando con dos labores con escarificadores en otoño.





**- Recolección:**

La recolección se realiza en las siguientes modalidades:

- Ordeño: recogida manual del fruto directamente del árbol
- Vareo: sacudida de las ramas.
- Vibración mecánica del árbol.

En las dos últimas modalidades el fruto cae sobre mallas o montones.

**G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

**- Constituido por :**

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cinco Vocales en representación del sector olivarero.

Cinco vocales en representación del sector de elaboración, envasado y comercialización.

Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector elaborador y transformador respectivamente.

**- Ámbito de competencias:**

En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.



En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

## H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Baena".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contractiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

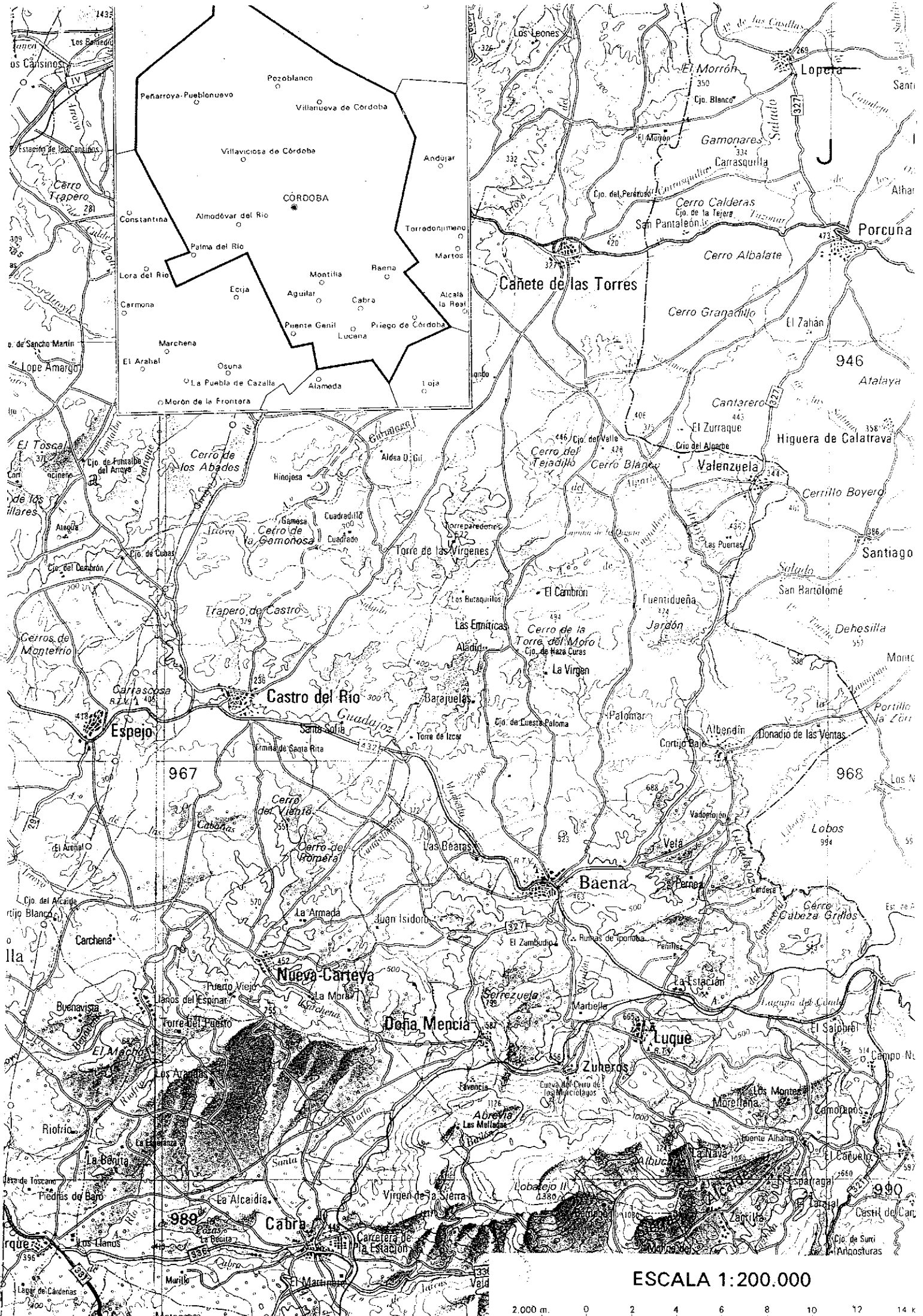


Se adjuntan etiqueta genérica y contractiquetas numeradas de la Denominación

**D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**

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

- Orden de 2 de marzo de 1988 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Baena" y de su Consejo Regulador.



ESCALA 1:200.000

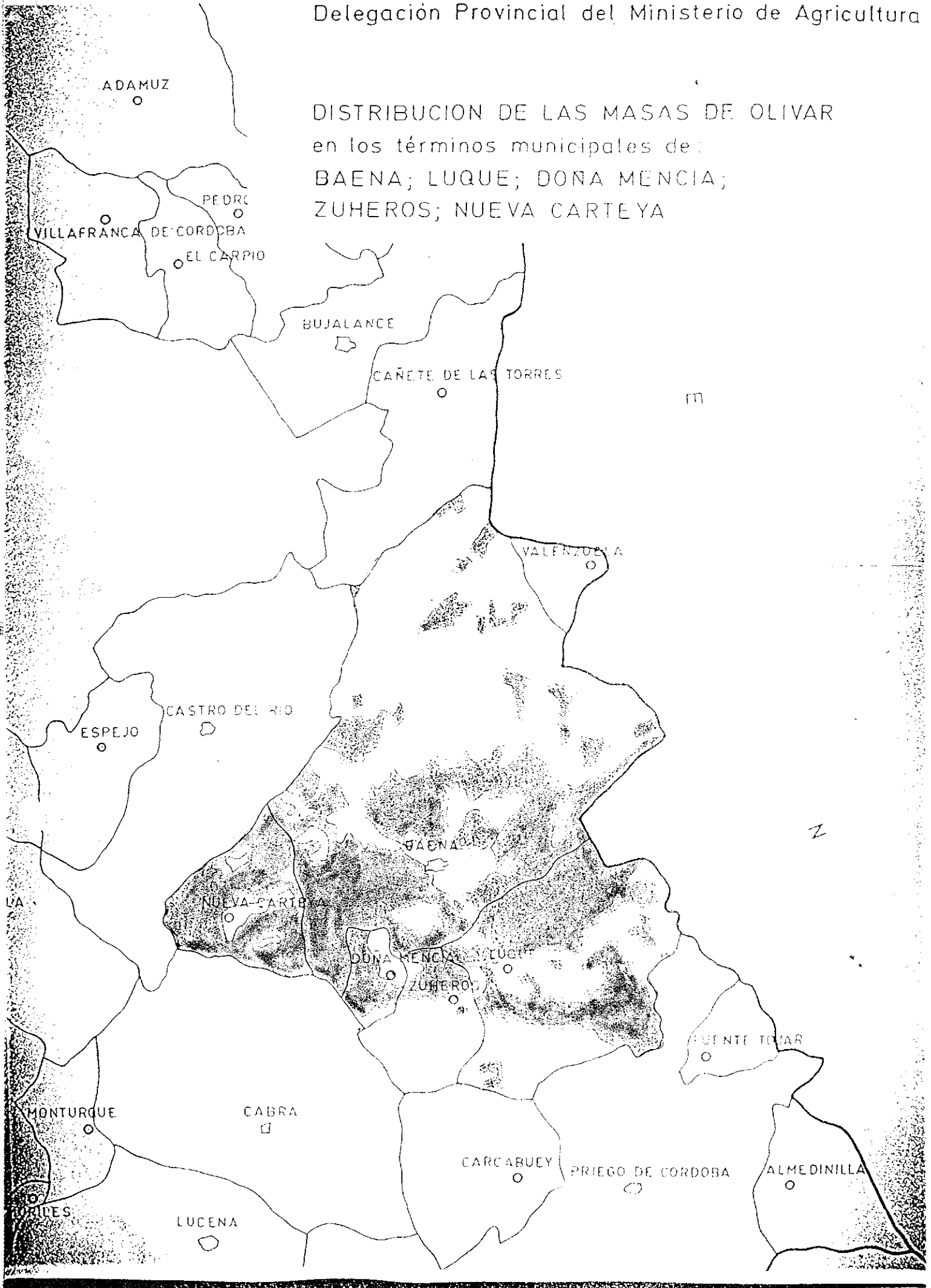
2.000 m. 0 2 4 6 8 10 12 14 k



# DENOMINACION DE ORIGEN "BAENA"

Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura

DISTRIBUCION DE LAS MASAS DE OLIVAR  
en los términos municipales de:  
BAENA; LUQUE; DONA MENCIA;  
ZUHEROS; NUEVA CARTEYA



**REGLAMENTO (CE) Nº 564/2002 DE LA COMISIÓN  
de 2 de abril de 2002**

**por el que se modifican algunos de los elementos incluidos en el pliego de condiciones de dos denominaciones de origen que figuran en el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 relativo al registro de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y por el que se modifican algunos de los elementos incluidos en el pliego de condiciones de una denominación de origen que figura en el anexo del Reglamento (CE) nº 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el «Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas» establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo (Marchfeldspargel/Baena/Lammefjordsgulerod)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 2796/2000 de la Comisión <sup>(2)</sup>, y, en particular, su artículo 9,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, el Gobierno austríaco ha solicitado en relación con la denominación «Marchfeldspargel», registrada como indicación geográfica protegida mediante el Reglamento (CE) nº 1263/96 de la Comisión <sup>(3)</sup> por el que se completa el anexo del Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión, de 12 de junio de 1996, relativo al registro de las indicaciones geográficas y las denominaciones de origen con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 17 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo <sup>(4)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1778/2001 <sup>(5)</sup>, que se modifique la descripción del producto y se añadan diversas variedades de espárrago.
- (2) De conformidad con lo dispuesto en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, el Gobierno español ha solicitado, en relación con la denominación «Baena», registrada como denominación de origen protegida mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96, que se modifique la descripción de la zona geográfica, en concreto, mediante la incorporación del pueblo denominado «Castro del Río», y que se modifique la descripción del producto.
- (3) De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 2081/92, el Gobierno danés ha solicitado en relación con la denominación «Lammefjordsgulerod», registrada como indicación geográfica protegida mediante el Reglamento (CE) nº 2400/96 de la Comisión, de 17 de diciembre de 1996, relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones

Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(6)</sup>, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 245/2002 <sup>(7)</sup>, que se modifique la descripción de la zona geográfica, en concreto, mediante la inclusión de tres zonas de extensión reducida «Sidinge Fjord, Klintsø y Svinninge Vejle», así como la prueba del origen y el vínculo.

- (4) Una vez examinadas las tres solicitudes de modificación, se ha llegado a la conclusión de que los cambios propuestos no pueden considerarse de menor entidad.
- (5) De conformidad con el procedimiento previsto en el artículo 9 del Reglamento (CEE) nº 2081/92, y dado que no se trata de modificaciones menores, se aplica *mutatis mutandis* el procedimiento previsto en el artículo 6.
- (6) En los tres casos, se ha considerado que la modificación se atiene a lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 2081/92; A raíz de la publicación de las denominaciones mencionadas en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas* <sup>(8)</sup>, la Comisión no ha recibido ninguna declaración de oposición en el sentido del artículo 7 de dicho Reglamento.
- (7) Por consiguiente, dichas denominaciones deben quedar registradas y ser objeto de publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Las modificaciones que figuran en el anexo del presente Reglamento quedarán registradas y se publicarán con arreglo al apartado 4 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

<sup>(1)</sup> DO L 208 de 24.7.1992, p. 1.

<sup>(2)</sup> DO L 324 de 21.12.2000, p. 26.

<sup>(3)</sup> DO L 163 de 2.7.1996, p. 19.

<sup>(4)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

<sup>(5)</sup> DO L 240 de 7.9.2001, p. 6.

<sup>(6)</sup> DO L 327 de 17.12.1996, p. 11.

<sup>(7)</sup> DO L 39 de 9.2.2002, p. 12.

<sup>(8)</sup> DO C 60 de 24.02.2001, p. 15 (Lammefjordsgulerod) y DO C 63 de 28.2.2001, p. 5 (Marchfeldspargel y Baena).

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 2 de abril de 2002.

*Por la Comisión*  
Franz FISCHLER  
*Miembro de la Comisión*

---



## ANEXO

## AUSTRIA

**Marchfeldspargel**

Modificaciones: anexo 2 del pliego de condiciones:

- punto 5: «Descripción de sus características»: «longitud de los turiones»: *en lugar de:* «el espárrago blanco y el espárrago violeta pueden tener una longitud máxima de 21 cm, y el espárrago verde-violeta y el espárrago verde, 25 cm como máximo», *léase:* «el espárrago blanco y el espárrago violeta pueden tener una longitud máxima de 22 cm, y el espárrago verde-violeta y el espárrago verde, 25 cm como máximo»;
- punto 5: «Descripción de las materias primas»  
Se añadirán las variedades siguientes:  
Variedades alemanas: «Eposs, Ravel, Ramos»  
Variedades francesas: «Viola»  
Variedades estadounidenses: «Mary Washington»;
- punto 5: «Descripción de las características que lo distinguen de productos comparables»: *Se suprimirán las frases «El espárrago blanco y el espárrago violeta pueden tener una longitud máxima de 21 cm. Los productos comparables tienen 22 cm».*

## ESPAÑA

**Baena**

- En el apartado «descripción»,  
*en lugar de:* «los aceites de esta denominación responden a los tipos siguientes:  
Tipo A. Acidez máxima 0,5°. Sabor frutado agradable dulce.  
Tipo B. Acidez máxima 0,9°. Sabor frutado agradable dulce.  
Tipo C. Acidez máxima 1,3°. Sabor suave dulce.  
Tipo D. Acidez máxima 1°. Sabor afrutado intenso y almendrado amargo.  
El color de estos aceites oscilará del amarillo dorado hasta el verde intenso. Presentarán además las especificaciones analíticas siguientes:  
Índice de peróxidos. Máximo 0,15  
K270. Máximo 0,1 %  
Humedad. Máximo 0,1 %  
Impurezas. Máximo 0,10»,  
*léase:* «los aceites de esta denominación responden a los tipos siguientes:  
Tipo A. Acidez máxima 0,4°; aroma y sabor afrutado intenso, ligero almendrado amargo.  
Tipo B. Acidez máxima 1°. Aroma y sabor afrutado maduro, agradable y dulce.  
Los dos tipos de aceite virgen definidos pueden oscilar en su coloración del amarillo verdoso al amarillo dorado.  
Presentarán además las especificaciones analíticas siguientes:  
Índice de peróxidos: máximo 15 meq. de oxígeno activo por kg. de aceite  
Absorbencia al ultravioleta (K270): máximo 0,1 %  
Humedad: máximo 0,1 %  
Impurezas: máximo 0,1 %».
- En el apartado «zona geográfica»: *en lugar de:* «Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros», *léase:* «Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya, Zuheros y Castro del Río».

DINAMARCA

### Lammefjordsgulerod

— Zona geográfica:

*en lugar de:* «La zanahoria de Lammefjord procede de la zona canalizada de Lammefjord, limitada por el Ringkanal y el embalse de Audebo. El Lammefjord se encuentra en Odsherred, en la región de Sjaelland (Dinamarca)».

*léase:* «La zanahoria de Lammefjord procede de la zona canalizada de Lammefjord, limitada por el Ringkanal y el embalse de Audebo. El Lammefjord se encuentra en Odsherred, en la región de Sjaelland (Dinamarca). Svinning Vejle es la parte del Lammefjord desecado más adentrada en el fiordo. La zona se drenó antes del Lammefjord, principalmente debido a que se trataba de una zona de pastos y fondo profundo. El fiordo de Siding también es una zona canalizada del Isefjord y se sitúa al norte del Lammefjord. Klintsø es la zona más septentrional. Esta zona era originalmente un fiordo, pero su desembocadura quedó cerrada por aluviones naturales. La zona también está rodeada de canales de drenaje».

— Prueba del origen:

*en lugar de:* «Las zanahorias de Lammefjord deben ser limpiadas y envasadas en centros de lavado autorizados. Entre las condiciones de autorización figuran la inscripción cotidiana en libros de control de la llegada de las zanahorias desde el lugar de cultivo, así como la separación física de las zanahorias de Lammefjord y las que pudieran llegar de otros lugares. La dirección de productos vegetales efectúa controles suplementarios con este fin».

*léase:* «Las zanahorias de Lammefjord deben ser limpiadas y envasadas en centros de lavado locales autorizados. Entre las condiciones de autorización de estos centros figuran la inscripción diaria en libros de control de la llegada de las zanahorias desde el lugar de cultivo, así como la separación física obligatoria de las zanahorias de Lammefjord y las que pudieran haber sido cultivadas en un suelo arenoso ordinario fuera de las zonas mencionadas. La Dirección de productos vegetales efectúa un control PI suplementario con este fin».

— Vínculo:

*en lugar de:* «La canalización del Lammefjord comenzó en 1873, dando origen a una zona agraria única, pues su fondo cenagoso era sumamente rico en nutrientes procedentes de animales muertos y sedimentos de plantas descompuestas a lo largo de milenios (en algunos lugares, el espesor de las capas de sedimentos alcanzaba más de 20 metros). Este fango se enriqueció con depósitos de arena y, sobre todo, con partículas de arcilla. Una gran parte del Lammefjord se halla prácticamente libre de piedras, pero los numerosos caparzones de moluscos y ostras confieren al suelo su elevado contenido calizo.

El suelo de las antiguas orillas es arenoso; los granos de la arena pulida son más blandos y redondeados que los de otros suelos del mismo tipo. Todos estos parámetros revisten cierta importancia para el cultivo de las zanahorias de Lammefjord».

*léase:* «El fiordo de Siding fue la primera zona en ser desecada en la región del Lammefjord. Svinning Vejle se desecó a continuación y la canalización de la zona más extensa, el Lammefjord comenzó en 1873. Klintsø fue desecado en último lugar, dando origen a una zona agraria única, pues su fondo cenagoso era sumamente rico en nutrientes procedentes de animales muertos y sedimentos de plantas descompuestas a lo largo de milenios (en algunos lugares, el espesor de las capas de sedimentos alcanzaba más de 20 metros). Este fango se enriqueció con depósitos de arena y, sobre todo, con partículas de arcilla. Una gran parte del Lammefjord se halla prácticamente libre de piedras, pero los numerosos caparzones de moluscos y ostras confieren al suelo su elevado contenido calizo.

El suelo de las antiguas orillas es arenoso; los granos de la arena pulida son más blandos y redondeados que los de otros suelos del mismo tipo; ello supone que las zanahorias no tienen rasguños cuando se recogen y no adquieren este triste color gris característico de las zanahorias cultivadas en suelos arenosos ordinarios. Todos estos parámetros revisten cierta importancia para el cultivo de las zanahorias de Lammefjord».

---

**REGLAMENTO (CE) Nº 544/2007 DE LA COMISIÓN**  
**de 16 de mayo de 2007**

**por el que se aprueban modificaciones que no son de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el registro de denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas «Baena» (DOP)**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, y al artículo 17, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por España con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Baena», registrada mediante el Reglamento (CE) nº 1107/96 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) Dado que esa modificación no es de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión ha publicado la solicitud de mo-

dificación en el *Diario Oficial de la Unión Europea* <sup>(3)</sup> en aplicación del artículo 6 del citado Reglamento. La modificación debe aprobarse, ya que no se ha notificado a la Comisión ninguna declaración de oposición de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la denominación de origen «Baena» queda modificado de conformidad con el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

La ficha consolidada de los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de mayo de 2007.

*Por la Comisión*

Mariann FISCHER BOEL

*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1791/2006 (DO L 363 de 20.12.2006, p. 1).

<sup>(2)</sup> DO L 148 de 21.6.1996, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 2156/2005 (DO L 342 de 24.12.2005, p. 54).

<sup>(3)</sup> DO C 321 de 31.12.2003, p. 49 y DO C 139 de 14.6.2006, p. 21.

## ANEXO I

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN**

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9 y el artículo 17, apartado 2,

«BAENA»

N° CE: ES/PDO/117/0069/07.10.2003

**DOP (X) IGP ( )****Modificación o modificaciones solicitada(s)**

Rúbrica(s) del pliego de condiciones:

— Capítulo del pliego de condiciones:

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

— modificaciones:

En el apartado relativo a la «producción», donde figura lo siguiente:

«La zona de producción de los aceites de oliva que se engloban en la denominación de origen “Baena” la constituyen los términos municipales de Baena, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros», hay que añadir «Cabra».

\_\_\_\_\_

## ANEXO II

## FICHA RESUMEN

Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y

«BAENA»

Nº CE: ES/PDO/117/0069/07.10.2003

DOP (X) IGP ( )

Este resumen presenta a título informativo los elementos principales del pliego de condiciones del producto.

1. **Servicio competente del Estado miembro**

**Nombre:** Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria. Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación. Secretaría General de Agricultura y Alimentación. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

**Dirección:** Infanta Isabel 1º E-20871 Madrid

**Teléfono:** 0034 — 913 47 53 94

**Fax:** 0034 — 913 47 54 10

**Correo electrónico:** sgcaproagro@mapya.es

2. **Agrupación**

**Nombre:** Consejo Regulador de la D.O. Baena

**Dirección:** Avda. de la Constitución, s/n 1485 Municipio — Baena (Córdoba)

**Tel.** (34) 957 69 11 21

**Fax** (34) 957 69 11 10

**Correo electrónico:** olivavirgen@dobaena.com

**Composición:** Productores/transformadores (X) Otros ( )

3. **Tipo de producto**

Clase 1.5. — Grasas — Aceite de oliva virgen extra

4. **Pliego de condiciones**

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del reglamento (CE) nº 510/2006]

4.1. *Denominación del producto*

«Baena»

4.2. *Descripción*

Aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de las variedades Picudo Carrasqueño de Córdoba, Lechin, Chorrío o Jarduo, Pajarero, Hojiblanco y Picual. Acidez de 0,4° a 1°. Índice peróxidos máximo 15. Humedad 0,1 %. Impurezas máximo 0,1 %. Sabor agradable, dulce, almendrado.

4.3. *Zona geográfica*

Comprende los términos municipales de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, todos de la provincia de Córdoba.

#### 4.4. Prueba del origen

Aceitunas de variedades autorizadas, recolectadas en olivares inscritos; se extrae el aceite y envasa en industrias inscritas bajo el control del Consejo. Los envases llevarán la contraetiqueta de garantía expedida por el Consejo Regulador.

#### 4.5. Método de obtención

Extracción del aceite de las aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas adecuadas de extracción que no alteren las características del producto.

#### 4.6. Vínculo

Suelos pardos calizos, de textura limosa, y de margas triásicas. Clima templado continental. Cultivo, recolección y obtención por ordeño, vareo o vibración controlados.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre	Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Baena»
Dirección	Carretera de Fuentidueña, s/n Apartado de Correos 92 14850 Baena (Córdoba)
Tel.	—
Fax	—
Correo electrónico	—

El Consejo Regulador de la denominación de origen protegida «Baena» cumple la norma EN 45011.

#### 4.8. Etiquetado

Figurará de forma destacada la mención «Denominación de Origen “Baena”». Etiquetas autorizadas por el Consejo Regulador y contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

---