

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

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

(2010/C 36/09)

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

RESUMEN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«ESTEPA»

N° CE: ES-PDO-005-0341-16.04.2004**DOP (X) IGP ()**

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica. Dirección General de Industrias y Mercados Alimentarios. Secretaría General de Medio Rural. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Dirección: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 913475394
Fax +34 913475710
Correo electrónico: —

2. Agrupación:

Nombre: Oleoestepa, Sociedad Cooperativa Andaluza. Puricon, Sociedad Cooperativa Andaluza y Sierra del Aguila, Sociedad Limitada

Dirección: Calle Estepa, 12
41564 Lora de Estepa (Sevilla)
ESPAÑA

Tel. +34 954829098
Fax +34 954829069
Correo electrónico: —
Composición: —

3. Tipo de producto:

Aceite de Oliva Virgen Extra — Clase 1.5. Aceites y Grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. Denominación del producto:

«Estepa»

4.2. Descripción:

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L) de las variedades siguientes, siendo tres los tipos de aceite de oliva virgen extra:

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla

— Hojiblanca y Arbequina

— Hojiblanca

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

Mediana del Frutado: Mayor o igual a 4,5

Acidez: Hasta 0,3 como máximo.

Índice de peróxidos: Máximo de 15

Absorción al Ultravioleta (K270): Máximo 0,18 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Antioxidantes naturales

Polifenoles (% ácido cafeico): máximo: 611 ppm(mg/kg)

mínimo: 405 ppm(mg/kg)

Amargor (K225): $\leq 0,3$ nm

Estabilidad oxidativa (RANCIMAT): HORAS (se ha trabajado a 100 °C y un flujo de aire de 10 l/h)

máximo: 92,5

mínimo: 43,6

Concentración de clorofilas y carotenos (mg/kg = ppm)

	Clorofilas	Carotenos
Máximo:	23,25	10,94
Mínimo:	7,17	6,42

Relación de los porcentajes Ácido oleico/Ácido linoleico Max: 13,82 Min: 4,54

Relación Ácidos grasos Monoinsaturados/Ácidos grasos Poliinsaturados Max: 12,51 Min: 4,47

Tocoferoles (mg/kg = ppm):	Tocoferoles Totales	Alfa	Beta	Gamma	Delta
máximo:	295,7	286,1	3,0	10,3	0
mínimo:	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Por otro lado, la coloración del aceite podrá oscilar en la escala A.B.T. entre el 2/3 — 3/3 — 2/4 — 3/4 — 2/5 — 3/5.

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de esa recogida temprana un frutado que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde propio de la recolección temprana.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales;

— Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es de al menos un 50 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, entre un 20 % y un 30 % de la variedad Arbequina y el resto de las variedades (Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla) en una representación conjunta hasta al 5 %.

Dicho tipo presentará un Frutado de aceituna más verde que madura con una intensidad media. Amargor y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras: Entre 80 y 150 ppm

— Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 40 % y un 60 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, y entre un 40 % y un 60 % de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, Frutado de aceituna verde y algo de madura medio. Amargor y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras: Entre 50 y 80 ppm

— Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100 % de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, Frutado de aceituna verde olor y sabor a hierba fresca. Amargo y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras: Entre 40 y 70 ppm

4.3. Zona geográfica:

Comprende once municipios de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil en concreto el área conocida como Miragenil.

4.4. Prueba del origen:

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

El aceite se obtendrá enalmazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

Una vez obtenido el aceite de oliva virgen extra y depositado en un depósito, podemos obtener y saber la procedencia del citado aceite a través del registro de elaboración, así como fecha, hora y elementos utilizados en el proceso de obtención.

El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. Los análisis físico-químicos van a tener como parámetros a analizar los detallados en la descripción del producto.

Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite de oliva virgen extra que supere todos los controles a lo largo del proceso.

4.5. Método de obtención:

Las plantaciones tradicionales con marcos en la mayor parte al «tresbolillo», 12 × 12. Las nuevas plantaciones intensivas con densidades mucho más altas y por tanto con marcos mucho más reducidos. Las labores de abanado se realizarán en invierno, después de la recolección. La intensificación de las plantaciones ha contribuido en gran medida al incremento del regadío. Las instalaciones de riego son casi en su totalidad de riego localizado. La forma del olivo, vendrá determinada por los tipos de poda que se realizan con grandes cortes de madera, en el tronco, conocidas como «poda en cabeza» y la «poda racional». El tipo de producto fitosanitario autorizado debe respetar la fauna útil y no dejar residuos en la aceituna.

La recolección temprana se realizará con esmero recogido directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo, ordeño o vibración. El transporte del fruto será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos. La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo de 24 horas a partir de su recolección. Las fases del proceso de elaboración son: Limpieza y lavado de la aceituna. Molienda. Batido de la masa. Separación de fases. Decantación. Almacenamiento en depósitos hasta el momento del envasado. Transporte a granel y envasado.

4.6. Vínculo:

La existencia de una gran cantidad de olivar en terreno calizo, lo que permite que dadas las acciones que genera este tipo de suelo en el olivo, bloquea la subida de hierro a las plantas con mayor intensidad, retiene el agua mucho mejor lo que permite, a su vez, en tiempo de secano mayor humedad de las plantaciones en dichos tipos de suelos, generando un tipo de olivar diferenciado y con características propias y por ende unos aceites claramente particulares y característicos.

En concreto dentro de los estudios que al respecto existe, está comprobado que este tipo de suelos permite un mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional como son los tocoferoles, especialmente el α -tocoferol el que se encuentra en una mayor proporción (> 95 %).

Otro factor intrínseco y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, sabedores de la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor (K225) del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros de otras localizaciones.

Igualmente esta escasa pluviometría hace aumentar el nivel de antioxidantes naturales.

El hecho de que en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de aceitunas destinadas a «mesa», en torno a un 30 % de la producción total, provoca un proceso de aceleración en la recogida del resto de las aceitunas, dándole a los aceites un matiz diferenciado tanto químicamente como organolépticamente.

En la comarca de Estepa esa recolección temprana hace que nuestros aceites sean diferentes en base a:

- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos.
- Un mayor amargor de nuestros aceites según caracterización organoléptica, característico de los aceites obtenidos a comienzo de la campaña.
- Una mayor estabilidad oxidativa.
- Una mayor concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva en concreto las clorofilas y carotenos.

Hay cambios en la composición que suele consistir en el aumento del ácido linoleico mientras que el contenido en ácido oleico suele mantenerse, disminuyendo por tanto la relación monoinsaturado/poliinsaturado.

Así la variación del contenido en polifenoles y la estabilidad están relacionados con la época de recolección.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Estepa»
Dirección: Polígono Industrial Sierra Sur: Edificio Centro de Empresas s/n
41560 Estepa (Sevilla)
ESPAÑA

Tel. +34 955912630
Fax +34 955912630
Correo electrónico: —

La estructura de control cumple la norma EN-45011.

4.8. *Etiquetado:*

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención: Denominación de Origen «Estepa».

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

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y Procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.
