

**Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen**

(2004/C 41/02)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP (x) IGP ( )

**Número nacional del expediente: 12/2002**

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Dirección: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Teléfono (39-06) 481 99 68

Fax (39-06) 42 01 31 26

Dirección electrónica: [qualita@politicheagricole.it](mailto:qualita@politicheagricole.it)

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Consorzio di tutela e valorizzazione dell'olio extra di oliva Cartoceto

Dirección: Piazza Garibaldi, 1 — I-61030 Cartoceto (PS)

Composición: Productor(es)/transformador(es) (x) otros ( )

3. *Tipo de producto*: Categoría 1.5 — Aceite de oliva virgen extra

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. *Nombre*: «Cartoceto»

4.2. *Descripción*: Aceite de oliva virgen extra con las siguientes características químicas y organolépticas:

— Acidez máxima: 0,5 % (expresado en ácido oleico);

— Puntuación en el análisis sensorial  $\geq 7$  carencia inequívoca de defectos y gusto frutado;

— Peróxidos: valor máximo 12 Meq O<sub>2</sub>/kg;

— Total de polifenoles  $\geq 100$  mg/kg;

— Relación ácido oleico/ácido linoleico  $\geq 8$ ;

— Color: verde, o verde con reflejos amarillo-dorado en los aceites aún recientes; amarillo-dorado con reflejos verdosos en los aceites más maduros;

- Olor: frutado de aceituna verde, ligero a medio, según la escala COI, con ligero aroma a hierba;
  - Gusto: armonioso, en el que se combinan las sensaciones de frutado verde, dulce, amargo y picante.
- 4.3. **Zona geográfica:** La zona de producción de la denominación de origen protegida «Cartoceto» abarca, dentro de la provincia de Pesaro-Urbino, en la región de las Marcas, los territorios administrativos de los municipios de Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Mombaroccio y parte del municipio de Fano que, en el mapa, corresponden a la vertiente norte de las colinas delimitada por la carretera nacional Flaminia hasta el cruce con la carretera nacional Adriatica (vertiente sur) y por la delimitación administrativa (vertiente norte).
- 4.4. **Prueba del origen:** Según algunos historiadores, el origen de Cartoceto y de los pueblos circundantes se remonta a la época de los cartagineses. Derrotados en la batalla del río Metauro (207 a.c) y huyendo de la cautividad y la muerte, algunos de los guerreros se refugiaron en los bosques situados en la margen derecha del río Metauro, mientras que los demás, atravesando el río, se escondieron en las colinas que dominaban el valle, y que por entonces se hallaban pobladas de espesos bosques. Dada la imposibilidad de regresar a su patria, se asentaron en el lugar formando los primeros núcleos familiares. Por lo tanto, el topónimo Cartoceto procedería de «Carchidon» o «Carthada», nombre griego de Cartago, o del latín «Carthaginensium coetus», grupo de cartagineses, que habría dado lugar a Carticetum.

La presencia del olivo en el territorio de Cartoceto queda atestiguada ya en una serie de actas y documentos del siglo XIII, época en la que para la concesión de terrenos en enfiteusis, entre los que figuran las zonas de olivares de Ripalta, a partir de 1178, se establecían acuerdos específicos donde se preveía la entrega anual de la mitad de la producción de aceitunas y el abono de cien monedas de Lucca. (soldi), en caso de no respetarse las condiciones pactadas. Los territorios, bajo la jurisdicción de Fano, constituían una importante fuente de recursos oleícolas y como ya observa Amiani en 1392 en su obra «Memorie Historiche della città di Fano» Cartoceto destacaba entre todos ellos por su producción. Los propietarios mostraban especial interés por el cultivo del olivo y prueba de ello es que, en el catastro de 1540, de un total de 195 propietarios, 116 poseían olivares. A pesar de que el aceite estaba sujeto a la gabela, con el transcurso de los siglos, Cartoceto fue incrementando su número de olivos, llegando a cuadruplicarlo entre 1590 y 1681.

Algunas actas notariales de la época permiten atestiguar la presencia de numerosas almazaras en Cartoceto y aportan aclaraciones sobre su forma de organización. La gestión societaria de las almazaras es una característica recurrente durante los siglos XV y XVI, periodo en el que los propietarios constituyen empresas con un fin determinado mediante el establecimiento de pactos y de condiciones específicas. El reparto de la propiedad en las almazaras era, por lo tanto, complejo y no siempre nítido. En algunos casos, dichas almazaras contaban con dos o tres copropietarios, pero, en otros, la fragmentación era aún mayor, y para determinar la propiedad, habida cuenta de lo delicado de la operación, era precisa la colaboración de varias personas. Un examen de las sucesivas escrituras notariales muestra que, a 1 de agosto de 1538, existían en Cartoceto siete almazaras en funcionamiento. El aceite producido en la zona ha sido siempre muy apreciado, como demuestra el hecho de que en 1390 se utilizase ya para estimar el valor de los bienes; por ejemplo «un asno blanco ensillado vale siete "quartaroli" de aceite (aproximadamente 61 litros)». El aceite desempeñaba diversas funciones: servía como instrumento de pago para la retribución de diversos tipos de trabajo, se ofrecía como renta a los canónigos de la colegiata, y constituía el «cattedratico», un impuesto pagado al obispado. Desde un principio, la Comunidad se encargó de organizar la venta del aceite que llegaba a la plaza, en particular en los días de mercado, mediante un sistema de adjudicaciones. El vendedor-adjudicatario se comprometía a no incrementar los precios a los forasteros, preservar la buena calidad del aceite, conservarlo en los recipientes adecuados e indicar de forma visible el precio. El aceite no sólo cubría las necesidades de la comunidad, sino que era muy solicitado y apreciado fuera de la región. Diversos documentos atestiguan la celebridad adquirida por el aceite de Cartoceto desde principios del siglo XVI.

La producción, transformación y embotellado se lleva a cabo en la zona delimitada. El hecho de que el embotellado se efectúe en la misma zona obedece a la necesidad de salvaguardar las particulares características y la calidad del aceite «Cartoceto», garantizando que el organismo de control independiente lleva a cabo su tarea bajo la vigilancia de los productores interesados. Para estos últimos, la Denominación de Origen Protegida reviste una importancia fundamental y ofrece, de conformidad con los objetivos y la orientación del propio Reglamento, la oportunidad de potenciar la renta. Por otro lado, la operación se ha venido efectuando tradicionalmente en la zona geográfica delimitada.

A fin de garantizar que las aceitunas proceden de olivares situados en la zona de producción, los agricultores deben inscribir sus olivares en un registro debidamente mantenido y actualizado. Las operaciones de extracción del aceite, de transformación y de embotellado se efectúan en el territorio delimitado en las instalaciones previstas al efecto e incluidas en el correspondiente registro. El organismo de control comprueba si se han satisfecho los requisitos técnicos establecidos en el pliego de condiciones de producción, para la inscripción en el registro, y si los diversos agentes de la cadena de producción han cumplido sus correspondientes obligaciones a fin de garantizar la trazabilidad del producto.

- 4.5. **Método de obtención:** El aceite de oliva virgen extra «Cartoceto» se produce con aceitunas de las variedades de olivo Raggiola, Frantoio y Leccino, que deben estar presentes en el olivar en un porcentaje no inferior al 70 % en conjunto o por separado. Se admiten otras variedades menos significadas tales como Raggia, Moraiolo o Pendolino, en una proporción máxima del 30 %. Las aceitunas se recolectan desde el comienzo del envero, que en la zona delimitada tiene lugar a partir de la segunda década de octubre, y no se suele prolongar más allá del 25 de noviembre de cada año. Los métodos de recolección de la aceituna son de tipo tradicional, mediante ordeño a mano o con rasquetas, o mecánico, con rastrillos neumáticos o eléctricos, por ejemplo. Están expresamente prohibidos los métodos de vibración, vareo, o abscisión. Hasta la fase de molturación, las aceitunas se conservan en recipientes rígidos y ventilados a fin de evitar daños en el fruto. La lucha contra las plagas incluye la aplicación de tratamientos adecuados contra la mosca del olivo (*Dacus oleae*), que se inicia a finales de julio o principios de agosto y que nunca debe prolongarse más allá del 10 de septiembre, y contra el bonetero, en los periodos invernal y estival.

En las nuevas plantaciones dotadas de marcos de plantación de mayor densidad, irrigadas, y situadas en terrenos particularmente fértiles, la producción máxima de aceituna asciende a 9 000 kg/ha, mientras que en las antiguas plantaciones tradicionales el límite de producción es de 7 500 kg/ha; por otro lado, en los olivares mixtos, la media de producción es de 20 kg por planta. La DOP «Cartoceto» se obtiene exclusivamente a partir de aceitunas sanas procedentes de la zona de producción y molidas en almazaras situadas en esa misma zona. También el embotellado del aceite se lleva a cabo en instalaciones ubicadas en el territorio delimitado. La molturación debe producirse, como máximo en los dos días siguientes a la recolección, y los frutos deben permanecer pocas horas en la almazara. La extracción del aceite de oliva virgen «Cartoceto» se lleva a cabo mediante métodos tradicionales o procesos continuos, y a lo largo de todo el ciclo deben mantenerse rigurosamente los parámetros de temperatura fijados por el Reglamento CE 2568/92, respetando las normas establecidas en el pliego de condiciones de producción, que tienen en cuenta y combinan el tipo de molturación, las temperaturas y la duración del batido con el grado de enverado y el periodo de recolección de la aceituna. No se autoriza la utilización del método de transformación denominado de «repaso», ni de productos químicos o bioquímicos durante la transformación. Sin embargo, está permitido el empleo de dispositivos de filtración mecánicos. Las aceitunas son objeto de una desfoliación previa. El rendimiento en aceite de las aceitunas no puede superar los 18 kg/quintal. Hasta el embotellado, el aceite se almacena en depósitos de acero inoxidable tratados con nitrógeno.

- 4.6. **Vínculo:** La presencia del olivo confiere una impronta característica al paisaje de esta zona, y su cultivo forma parte de las actividades habituales de las pequeñas comunidades, lo que permite la fusión de olivo y población en una historia común. Elementos tales como el particular microclima, favorecido por la exposición sur-sureste, la altitud limitada, las barreras naturales del monte Partemio y de la Mattera, la configuración ondulada del terreno, su composición mixta, predominantemente toboso-arenosa, que se remonta al Mioceno, las corrientes ascendentes del Metauro a través del Río Secco y los vientos fríos detenidos por los montes Cesane, han determinado el desarrollo del olivo. El clima, de tipo submediterráneo, es muy adecuado para el cultivo del olivo, con temperaturas medias anuales de 14 °C, mínimas en torno a los 0 °C en los meses de enero y febrero y máximas de 26 °C en los meses de julio y agosto.

El cultivo del olivo en el territorio delimitado se halla muy arraigado y existen diversas fuentes que atestiguan el estrecho vínculo existente entre el olivo y la población de la zona. Este vínculo se pone de manifiesto de forma evidente en el Primer Consejo Popular de enero de 1558 en el que, en presencia de la autoridad militar y el notario de Cartoceto, 50 de las personalidades más representativas del municipio abordaron la grave situación económica por la que atravesaba dicha Comunidad debido a los múltiples y frecuentes gravámenes fiscales. Para evitar el progresivo deterioro de la situación, la Comunidad decidió comprar uno o dos molinos de aceite a fin de garantizar una fuente de ingresos seguros con los que abonar los diversos tributos.

Ya en el siglo XVI, el aceite era sometido a severos controles, y existían diversas disposiciones de control de las aceitunas que entraban en las almazaras a fin de evitar el acaparamiento y el contrabando. Más adelante, se dictaron normas para la declaración del aceite, tanto del reciente como del más antiguo, indicando el lugar donde se conservaba. Se obligó a que las almazaras contaran con libros numerados y fechados en los que se registrara, en una parte, la aceituna entregada con el nombre del productor, y, en otra, la cantidad de aceite producido. El incumplimiento de dicha obligación era penalizada con una multa de 25 escudos u otras sanciones. Además, una vez efectuado el molido era preciso entregar en la «Cancelleria Criminale» de Fano la factura del aceite.

A pesar de los avatares de su historia, la Comunidad de Cartoceto ha mantenido siempre un gran interés por el cultivo del olivo, como demuestra la creación de la Feria de muestras de la aceituna y del aceite que se viene celebrando todos los años desde 1977 en el mes de noviembre.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Agroqualita' s.r.l.

Dirección: Via Montebello, 8 — I-00185 Roma

#### 4.8. Etiquetado

*Olio extra vergine di oliva «Cartoceto» Denominazione di Origine Protetta*

El nombre de la denominación debe figurar en la etiqueta con caracteres claros e indelebles en un color que contraste con el de la etiqueta y que destaque claramente de las demás indicaciones.

La puesta a consumo deberá efectuarse en recipientes de vidrio de capacidad inferior o igual a cinco litros.

#### 4.9. Requisitos nacionales: —

Nº CE: IT/00292/31.01.2003.

Fecha de recepción del expediente completo: 17 de noviembre de 2003.

---