

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del 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 alimenticios

(2006/C 148/08)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

Solicitud de registro con arreglo a los artículos 5 y 17, apartado 2

«ACEITE MONTERRUBIO»

Nº CE: ES/0198/15.05.2001

DOP (X) IGP ()

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, los interesados pueden solicitar la versión completa del pliego de condiciones a las autoridades nacionales indicadas en el apartado 1 o a la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Dirección: Infanta Isabel, 1
E-28071 Madrid

Teléfono: 34 91 347 53 94

Fax: 34 91 347 54 10

Correo electrónico: sgcaproagro@mapya.es

2. *Agrupación solicitante:*

Nombre — Dirección

SOCIEDAD COOP. DEL CAMPO LA UNIDAD
Ctra. De Castuera, s/n. 06427 Monterrubio de la Serena. Badajoz

RAMONA GARCÍA LÓPEZ.
Ctra. De Belalcázar, s/n. 06247. Monterrubio de la Serena. Badajoz

UNIÓN MONTERRUBIANA DEL CAMPO, S.C. LTDA.
C/ Purísima, nº8. 06247 Monterrubio de la Serena. Badajoz

REY ALIMENTACIÓN, S.L.
C/ Pilar, nº 104. 06420 Castuera. Badajoz

Composición: Productores/transformadores (X) Otras categorías ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.5. Materias Grasas

4. *Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)*

4.1. Nombre del producto: «Aceite Monterrubio»

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

El envasado del aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida «Aceite Monterrubio» deberá realizarse en la zona geográfica delimitada pues así lo determina la agrupación solicitante. Esto es necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo. Dicha finalización tiene lugar cuando el producto certificado recibe en su envase la contraetiqueta numerada que garantiza su calidad y origen, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, cuyo ámbito de competencias viene delimitado en su Reglamento, de la siguiente manera:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En la razón de los productos, por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, almacenado, envasado, circulación y comercialización.
- En la razón de las personas, en las inscritas en los diferentes registros.

Por lo tanto, el envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada en el apartado C de este Pliego de Condiciones, para asegurar la trazabilidad y garantizar el control en todo el proceso por parte de la Estructura de Control y salvaguardar la calidad del producto protegido.

4.6. Vínculo:

Histórico:

La comarca de La Serena, situada al Este de la provincia de Badajoz, tiene desde siglos, un nombre y un pasado unido a una institución de las más antiguas del país como era La Mesta. Para el desarrollo del olivar en la zona, ha sido, de vital importancia, el reparto de tierras que, a lo largo de la historia, han estado en poder de los nobles con grandes latifundios. Se repartieron las tierras entre los vecinos de los distintos pueblos, siendo éstos, los que implantaron el cultivo en grandes y pequeñas extensiones de terreno.

La primera referencia escrita al olivar de la zona data de 1791, en el libro «Viajes de La Serena», de Antonio Agúndez Fernández, que refiriéndose a Monterrubio de la Serena, recoge la abundancia de los acebuches, lo cual propició el injerto del olivo.

Actualmente el olivar es el segundo cultivo por orden de importancia, tanto en superficie como en producción, ocupando unas 18.000 Has, siendo en algunos municipios de la comarca un verdadero monocultivo.

Natural:

La combinación de factores como son las particulares características edafológicas y climáticas de la zona, la perfecta sintonía del cultivo con la naturaleza, el asentamiento poblacional, un importante desarrollo social y económico y una cultura arraigada en el cultivo del olivar, hacen posible que en la zona productora objeto de la D.O.P. «Aceite Monterrubio» se obtenga un producto como este aceite de oliva virgen extra, diferenciado y al mismo tiempo apreciado por críticos y consumidores.

La zona geográfica donde tiene su ámbito la D.O.P. «Aceite Monterrubio» está enclavada en el extremo oriental de la Baja Extremadura, sobre las estribaciones de Sierra Morena. Las formas son quebradas y las alturas poco importantes. Los olivares se difuminan entre encinares y fincas cerealistas, con importante incorporación de monte bajo en las zonas elevadas de las sierras, paisaje típico como se puede deducir de una zona mediterránea subtropical, de inviernos suaves y veranos calurosos y secos, donde las bajas precipitaciones prohíben cualquier otro tipo de explotaciones agrícolas.

A continuación se exponen de manera más detallada, las propiedades del lugar que hacen del «Aceite Monterrubio» un producto característico y originario de la zona:

a) Orografía:

En el relieve se pueden observar dos niveles:

1. Penillanura; con una altitud entre 300 y 500 metros.
2. Sierras; con altitud de 600 a 800 metros.

Los cultivos del cereal, olivar y viñedo se sitúan en el fondo de los valles. En las laderas están las dehesas con encinas y grandes superficies de olivar. En las cumbres y mayores alturas se encuentran matorrales, pedreras y canchales cuarcíticos.

b) Suelos:

En líneas generales, la mayoría de los suelos dedicados al cultivo del olivar son franco-arcillosos, si bien, en los últimos años, se ha implantado el olivar en suelos más ligeros. El pH va de ácido a ligeramente ácido. La profundidad también es variable, pudiéndose ver zonas donde aflora la pizarra, hasta otras donde existen suelos relativamente profundos con más de 50 centímetros, con buen poder de retención de agua.

c) Clima:

Es mediterráneo con matices continentales, suavizados por la proximidad del Océano Atlántico. Los inviernos son suaves y los veranos largos y calurosos. Las precipitaciones son inferiores a 500 mm. La temperatura media oscila entre los 16° y los 18° C, llegando a alcanzar los 40 °C como máximo en verano.

4.7. Estructura de control:

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Aceite Monterrubio»
 Dirección: C/ Nicanor Guerrero, 9B
 06427 Monterrubio de La Serena Badajoz
 Teléfono: 924 61 00 88
 Fax: 924 61 05 03
 Correo electrónico: —

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen (D.O.P.) cumple la normativa UNE-EN 45011.

4.8. Etiquetado: En las etiquetas, contraetiquetas y precintos de los aceites envasados figurarán, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen «Aceite Monterrubio» y los datos determinados en la Legislación aplicable.

La Etiqueta ha de indicar, claramente, el origen del producto. No se aprobarán aquellas etiquetas que, por cualquier causa, puedan ocasionar confusión al consumidor, e igualmente el Consejo Regulador podrá denegar alguna que ya esté autorizada.

4.9. Requisitos nacionales:

Requisitos legislativos nacionales	Ley de 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los alcoholes y su Reglamento aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo
	Decreto 835/1972, 28 de Marzo, reglamento de la Ley 25/1970
	Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) nº 2081/1992, en materia de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas alimenticios
	Real Decreto 1643/1999, de 22 de Octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas