

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**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**

(2008/C 112/21)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse al registro con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deberán remitirse a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

**REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO****«ACEITE DE LA ALCARRIA»****N° CE: ES/PDO/005/562/06.11.2006** IGP     DOP**1. Denominación**

«Aceite de La Alcarria»

**2. Estado miembro**

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 la denominación indicada en el punto 1**

Descripción del producto: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo, de la variedad local Castellana (Verdeja), 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:

- acidez: máximo 0,7°,
- índice de peróxidos: máximo 15,
- absorbancia al ultravioleta: K 270: máximo 0,20,
- K 232: máximo 2,
- humedad: máximo 0,1 %,
- impurezas: máximo 0,1 %,
- evaluación organoléptica: mediana del defecto Md = 0,
- mediana del atributo frutado Mf > 0.

(<sup>1</sup>) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

El color predominante es verde limón, más o menos intenso dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites de esta variedad son frutados y aromáticos, rotundos en su olor a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca.

### 3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

### 3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

—

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

Producción, elaboración y envasado.

### 3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto, garantizándose la trazabilidad de los aceites.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O. respecto de otros aceites que pudiera envasar.

Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, PET o cerámica vitrificada.

### 3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

El etiquetado del aceite incluirá, junto a la denominación de venta, la mención «Denominación de Origen (o D.O.) Aceite de La Alcarria» y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas facilitadas y controladas por el Órgano de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

## 4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La comarca natural de La Alcarria incluye 95 municipios de la provincia de Guadalajara y 42 municipios de la provincia de Cuenca.

## 5. **Vínculo con la zona geográfica**

### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Se define por fuertes oscilaciones térmicas, con veranos muy calurosos más de 35 °C e inviernos muy fríos, con frecuentes heladas, y poco lluviosos. Las precipitaciones se distribuyen a lo largo de la primavera y el otoño.

La temperatura media anual ronda los 13 °C, lo que implica una media para el mes más frío de 3 °C y una de 21 °C para el mes más cálido.

La característica definitoria de los suelos es la concentración muy alta de  $\text{CaCO}_3$  (carbonato cálcico), aparte de la poca presencia de materia orgánica, de las pendientes bastante pronunciadas y, por tanto, de la poca estabilidad del suelo.

Desde el punto de vista de la agricultura son suelos muy pobres.

La altitud de los municipios alcarreños alcanza cotas entre los 700 y los 900 metros.

#### 5.2. *Carácter específico del producto*

El «Aceite de La Alcarria» tiene las siguientes características:

Aceite muy compensado y estable debido a la relación entre los ácidos grasos insaturados y saturados.

Alto contenido en ácido oleico.

El color predominante es verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna.

La proporción entre el contenido en carotenos y clorofila definen la tonalidad característica de los aceites de esta Denominación de Origen.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites de esta variedad castellana (verdeja) son frutados y aromáticos, rotundos en su olor a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca.

#### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

Las condiciones edafoclimáticas de la zona, han realizado gran parte de la selección natural para que sea esta comarca, la única en la que está presente el producto aceite de oliva virgen, monovarietal de la variedad, castellana o verdeja.

Climatológicamente tolera perfectamente heladas de hasta  $-5\text{ }^\circ\text{C}$ , sin que se genere incremento excesivo en el índice de peróxidos.

Desde el punto de vista del vínculo de las características geológicas y edafológicas, es reseñable como la formación de suelos en pendiente, pocos profundos, alcalinos y salinos han marcado nuevamente su impronta en un cultivo, que está sometido a continuo estrés, aspectos estos que nuevamente han servido como medio de selección natural, provocando la presencia de bajas producciones y diferenciación de producto.

La variedad Castellana unido a las condiciones edafoclimáticas de la zona, confieren al aceite sus características físico-químicas y organolépticas particulares mencionadas en el punto 4.2.

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

Resolución de 2 de octubre de 2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Aceite de La Alcarria.

Publicado en el *Diario Oficial* de Castilla-La Mancha número 209 de 10 de octubre de 2006, p. 20702.

<http://www.jccm.es/cgi-bin/docm.php3>

---