

Los productores y elaboradores deberán tener sistemas de control que garanticen la adecuación del queso a estas especificaciones técnicas.

Finalizados todos los controles citados anteriormente, el producto sale al mercado con la garantía de su origen, materializada en la placa de caseína o similar adherida a la corteza del queso y en la contraetiqueta numerada.

4.5 Método de Obtención: Después del ordeño la leche de forma inmediata se transformará en queso o será refrigerada a una temperatura máxima de 4° C, para evitar el desarrollo microbiano.

La recogida y transporte de la leche se realizará de forma que garantice que la calidad de la misma no se deteriore, y que asegure que la temperatura de la leche no supera los 10 °C durante todo el trayecto ni en el punto de destino.

Para la coagulación la leche se calienta al «baño María» o vapor de agua, a una temperatura comprendida entre 28 a 32 °C durante 30 a 60 minutos.

La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos hasta conseguir granos de tamaño de 5 a 10 mm. Los movimientos de los elementos de corte serán lentos y la superficie cortante lo más fina y afilada posible.

A continuación se agita la masa, durante un período comprendido entre 15 y 45 minutos, simultáneamente se somete a la masa a un nuevo calentamiento al «baño María» o vapor de agua, a una temperatura no inferior a 28 °C y no superior a 40 °C. Posteriormente se elimina por gravedad el suero resultante.

La cuajada será introducida en moldes cilíndricos por medio manuales o mecánicos. En el moldeado se imprimen en las caras del queso la característica «tipo Flor» y en los lados la «tipo Pleita», que llevarán los moldes a utilizar.

Una vez introducida la cuajada en los moldes, se procede al prensado.

Una vez que ha transcurrido el tiempo necesario la cuajada en los moldes, que no será inferior a 4 horas ni superior a 12 horas, se efectuará la extracción de los quesos del interior de los moldes.

Posteriormente al prensado y desmoldado, se efectuará el salado del queso, que puede realizarse tanto de forma húmeda (salmuera), en seco o una combinación de ambas, utilizando cloruro sódico

En caso de inmersión en salmuera, la duración de esta fase será de 5 horas mínimo y de 48 horas máximo.

La maduración de los quesos tiene una duración no inferior a 30 días para quesos inferiores o igual a 1,5 Kgs. y 60 días para pesos superiores, contados a partir de la fecha del moldeado, aplicándose durante este período las prácticas de volteo y limpieza necesarias hasta que el queso alcanza sus características peculiares.

Los locales o cámaras de maduración se mantendrá a una temperatura constante comprendida entre 12 y 15 °C y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 85%, durante todo el tiempo que dure el proceso.

Los quesos se conservaran en cámaras o locales con temperatura constante comprendidas entre 1 y 6 °C y humedad entre 85 y 90 %.

4.6 Vínculo: Desde tiempos muy remotos los habitantes de esta comarca se dedicaban al pastoreo y elaboración de queso. Como prueba de ello son los restos de cuencas, vasijas perforadas, queseras y otros utensilios que se encuentran en los museos de estas cuatro provincias.

El queso manchego aparece en algunas citas de documentos históricos y literarios, así, en el «El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha», de Don Miguel de Cervantes, vincula claramente el queso con La Mancha; En 1878, en la obra de Balanguer y Primo titulada «Explotación y fabricación de las leches, mantecas y quesos de diferentes clases», en uno de sus capítulos dedicado a los «principales quesos españoles», hace referencia en primer lugar al queso manchego; Ángel Muro, habla del queso manchego en «El Practicón», tratado completo de cocina, publicado en el año 1898; En 1909, el libro de Buenaventura Aragón, denominado «Fabricación de quesos y mantecas de todas clases», cita en una de sus páginas al queso manchego, apareciendo también en la «Guía del buen comer español», de Dionisio Pérez, publicado en el año 1929.

4.7 Estructura de control:

Fundación «Consejo Regulador de la D. O. Queso Manchego».

Avenida del Vino, s/n. 13300 Valdepeñas (Ciudad Real), España.

Teléfono 926 32 26 66. Fax 926 32 27 12.

E-mail: crdoqman@arrakis.es.

Es una organización autorizada por la autoridad competente y cumple con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011.

4.8 Etiquetado: Figurará obligatoriamente en ellas la mención: Denominación de Origen «Queso Manchego». En el caso de que el queso esté elaborado con leche cruda (no pasteurizada) podrá hacer constar esta circunstancia en el etiquetado con la leyenda «Artesano».

El producto destinado al consumo irá provisto de contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador, que serán colocadas en la industria inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas, además, cada pieza de queso manchego en una de sus caras llevará una placa de caseína numerada y seriada que se coloca en la fase de moldeo y prensado de las piezas.

Puede presentarse el Queso Manchego para la comercialización en porciones, loncheado y rallado siempre y cuando se encuentre envasado y permita conocer su procedencia. Esta operación podrá realizarse fuera de la zona de origen por empresas que hayan aceptado y cumplan con el protocolo de actuación establecido, para garantizar la trazabilidad y operaciones del Queso Manchego.

4.9 Requisitos nacionales:

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 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.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre de 2005, 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, y la oposición a ellas.

24.721/06. **Resolución de 21 de marzo de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà».**

El Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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, y la oposición a ellas, establece en su artículo 5.1 que, una vez comprobada la solicitud de registro, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud y la ficha resumen prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo, en lo que se refiere a la ficha resumen de los principales elementos del pliego de condiciones.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 5.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Generalitat de Catalunya que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y de la ficha resumida prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004, de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 21 de marzo de 2006.—La Directora General, Almudena Rodríguez Sánchez-Beato.

## ANEXO

### Ficha resumen de la solicitud de registro de la DOP «Oli de L'Empordà» o «Aceite del Empordà»

Reglamento (CEE) n.º 2081/92, del Consejo

«OLI DE L'EMPORDÀ» O ACIETE DEL EMPORDÀ»  
DOP (X) IGP ( )

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

Nombre: Direcció General de Producció, Innovació i Indústries Agroalimentàries. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya. Direcció: Gran Vía de les Corts Catalanes 612-614, 08007 Barcelona. Teléfono: 93 304 67 00. Fax: 93 304 67 02.

Agrupación solicitante:

2.1 Nombre.

a) Cooperativa Agrícola de Pau i Roses, S.C.C.L., con CIF núm. F17011651.

b) Rodau, S. L. con CIF B 58243551

c) Pere Ylla Llombart, Con CIF 40415067L.

d) Olea Sativa, S. L., con CIF B 17551425.

e) Xavier Maset i Sach, con DNI núm 40460249Y.  
f) Celler Cooperatiu d'Espolla, S.C.C.L., con CIF F17008772.

g) Cooperativa Agrícola de Palau-Saverdera, SCCL, con CIF F17008400.

2.2 Dirección.

a) Ctra de Roses, s/n. 17494 Pau.

Teléfono: 972530140 /Fax: 932020262

Correo electrónico: pauroses@paurosescooperativa.com.

b) Passeig de la Bonanova, 78. 08017 Barcelona.

Teléfono: 93 2005153/Fax: 932020262.

Correo electrónico: odaben@roda.es.

c) Espolla, 22. 17761-Cabanes.

Teléfono: 972505980/Fax: 972505980.

d) Requesens, 9. 17491-Perelada.

Teléfono: 972503183

e) Plaça de l'Església, 8. 17780-Garriguella.

Teléfono: 972501948. Fax: 972505455.

Correo electrónico: estacioservei@esmaset.com.

f) Plaça de Sant Jaume, 10. 17753-Espolla.

Teléfono: 972563178/Fax: 9725633178.

Correo electrónico: espolla@cca.es

g) Ctra de Roses, s/n. 17495 Palau-Saverdera.

Teléfono: 972530204/Fax: 972530204.

2.3 Composición: Productores/transformadores (X) otros ( ).

3. Tipo de producto: Aceite de oliva virgen extra, clase 1.5. Materias grasas.

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

4.1 Nombre del producto: «Oli de l'Empordà» o «Aceite del Empordà».

4.2 Descripción del producto:

B1) Definición: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea Europea L), de las variedades descritas en el apartado B2), mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

B2) Descripción de las variedades: El aceite protegido con esta denominación, se elabora con aceitunas de olivares inscritos, al menos en un 80% de las variedades Argudell, Corivell, Verdall (Llei de Cadaques) y Arbequina por separado o conjuntamente, y, en un máximo del 20%, por otras variedades de la zona.

Se consideran autóctonas las variedades de olivas Argudell, Corivell i Verdall (Llei de Cadaqués). Cuando en la elaboración del aceite protegido hayan participado variedades de aceitunas autóctonas en un porcentaje superior al 85%, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà» u «Oli de l'Empordà» podrá ir acompañado de la mención «tradicional».

Sus características organolépticas y fisicoquímicas son las siguientes:

Aspecto: Limpio, transparente, sin velos ni turbidez si se comercializa filtrado

Sabor y color: El aceite presenta unas características comunes que se pueden sintetizar en una elevada intensidad del atributo frutado, que nos indica un aroma intenso del aroma característico de la aceituna. En boca se presenta como un aceite ligeramente astringente y un amargo y picante equilibrado con el frutado. El aceite presenta una complejidad aromática notable en la que se aprecian aromas que recuerdan la almendra, el tomate, los anisados, el hinojo y la alcachofa. Pero dependiendo de si la variedad predominante es la Argudell y Corivell o la Arbequina, se pueden obtener aceites con características diferenciadas.

Clasificación del panel de cata: Aceite de oliva virgen extra.

Acidez máxima verge extra(% de ácido oleico): 0,80°.

Máximo de índice peróxidos (meq. 0<sub>2</sub>/kg): 20.

K<sub>270</sub> máximo: 0,2.

K<sub>232</sub> máximo: 2,00.

Máximo de humedad y volátiles (%): 0,2.

Máximo de impurezas (%): 0,10.

4.3 Zona geográfica: La zona de producción comprende los terrenos ubicados en todos los municipios de las comarcas del Alt Empordà (68 municipios) y el Baix Empordà (36 municipios) y algunos municipios colindantes de las comarcas del Gironès (Viladesens, St Jordi Desvalls, Flaçà, Madremanya i Llagostera) i el Pla de l'Estany (Crespià, Esponellà i Vilademuls). Todas ellos pertenecientes a la provincia de Girona, situadas en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

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

4.4 Prueba de origen:

Control y certificación: Son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprende los siguientes procesos:

1. Autocontrol.

Las aceitunas cuando llegan a las industrias elaboradoras inscritas en el registro de almazaras del Consejo Regulador, se separan en función del estado higiénico de la oliva y de las variedades admitidas en el pliego de condiciones. Además, se comprueba que proceden de plantaciones inscritas en el registro de plantaciones del Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se valoran según el sistema de autocontrol de cada almazara, se separan según las calidades, se almacenan y posteriormente se envasan en las industrias inscritas en los registros correspondientes. Para ello, los aceites obtenidos se someten a análisis físico-químicos y organolépticos establecidos en este pliego de condiciones y sólo los que superan todos los procesos de autocontrol se envasan y salen al mercado amparados por la denominación de origen protegida, con la etiqueta, contraetiqueta o distintivo de calidad numerado entregado por el Consejo Regulador.

2. Certificación: El aceite con DOP está sometido a los controles de trazabilidad que realiza la entidad de certificación que incluyen tanto el control del sistema de autocontrol de los operadores como el control del proceso de elaboración y de la calidad del aceite envasado como Denominación de Origen Protegida de acuerdo con lo establecido en el pliego de condiciones.

4.5 Método de obtención:

a) Condiciones de cultivo: Marcos de plantación: Las plantaciones tradicionales y las modernas suelen ser de cultivo único, regulares, en las zonas llanas, y diseminadas en bancales en las zonas de ladera.

Se puede establecer una densidad media de:

Plantaciones tradicionales: Entre 100 y 130 árboles por hectárea.

Plantaciones modernas: Entre 400 y 500 árboles por hectárea.

Laboreo y poda: El laboreo tradicional consiste en tres o cuatro labores, principalmente de cultivador o grada de discos.

En las plantaciones tradicionales la poda se hace cada tres o cuatro años, aunque actualmente la tendencia es hacer una poda bianual.

Riego: Todas las plantaciones tradicionales son de secano y un porcentaje elevado de las nuevas tienen sistemas de riego localizado. En el futuro se espera un incremento de las últimas hasta llegar a ser aproximadamente de un 10%.

Recolección: La recolección tradicional se realiza por «vareo», haciendo caer las aceitunas sobre mallas extendidas debajo del olivo para evitar que los frutos toquen el suelo. En los últimos años se ha incrementado el uso de vibradores.

La recolección se inicia a finales de octubre para las variedades más tempranas (Llei de Cadaqués), prolongándose hasta finales de febrero para las variedades más tardías (Corivell).

b) Método de obtención: El aceite de oliva virgen extra DOP se obtiene de aceitunas sanas de las variedades autorizadas, recolectadas directamente del árbol cuando éstas se encuentran en su estado óptimo de maduración. Tras su transporte a las almazaras en las condiciones establecidas para que los frutos no se deterioren, se someten a procedimientos mecánicos de extracción, comprendiendo las operaciones de lavado y molido de la aceituna, batido de la pasta, separación de fases y almacenamiento. Tras el proceso de evaluación, el aceite es envasado en recipientes de hasta cinco litros de capacidad.

Las aceitunas deben moularse dentro de las 48 horas siguientes a su recolección.

Todo el proceso, desde la producción hasta el etiquetado, se realiza en la zona geográfica delimitada con el objetivo de salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad del proceso.

A nivel de calidad: Los aceites de oliva vírgenes extra son muy sensibles a los agentes externos, que inducen toda clase de transformaciones y modificaciones como procesos de oxidación; por lo que es fundamental para este tipo de aceite que todo el proceso se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

Trazabilidad: Debido a la infraestructura y los medios con los que cuentan los solicitantes de esta DOP, en cuanto al control y la certificación es indispensable para el buen funcionamiento del organismo certificador que se realice todo el proceso en la zona geográfica delimitada.

4.6 Vínculo histórico: En relación con la comarca del Empordà hay que decir que las primeras muestras de Olea que ha detectado la arqueología son del bronce final. Como señalan algunas fuentes antiguas, la zona de influencia de Empurias fue el proveedor de Atenas. De hecho, el yacimiento del empordà del Puig de Sant Andreu, en Ullastret, conserva numerosos vasos griegos del tipo llamado Sant Valentín (S.V-IV a C) con la decoración de la hoja y la flor del olivo.

El crecimiento del olivo en los siglos XVIII y XIX es espectacular. A partir de la segunda mitad del siglo XX, y poco a poco, después de la terrible helada de febrero de 1956, el olivo entró en crisis. Poco a poco, a partir del último cuarto del siglo XX, se empezaron a constituir los «trulls» en cooperativas y la molinda colectiva. A consecuencia de esta producción, el aceite entra en el circuito comercial y deja atrás el ámbito doméstico.

En la actualidad, el Empordà ha incrementado la calidad de su aceite e invierte grandes esfuerzos para posicionar el producto en el mercado internacional con la solera y tradición que caracteriza a un territorio que ya lo conocía hace más de 2.500 años.

Natural: Las particularidades del entorno natural y de cultivo de la zona afectan directamente el ciclo biológico del olivo y, como consecuencia, también al aceite obtenido de su fruto, la aceituna, confiriéndole unas características positivas que le distinguen claramente del producido en otras zonas olivareras. Estas particularidades las podemos resumir en tres puntos:

1. La variedad mayoritariamente cultivada, la Argudell, conjuntamente con la Corivell y la Llei de Cadaqués, son variedades autóctonas de las comarcas ampurdanesas. Lo que confiere, de por sí, una característica diferencial clara al aceite producido.

2. Esta comarca disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo, pero a diferencia del resto, las particulares características orográficas de este territorio hacen que se cree un microclima especial que permite el cultivo del olivo en la latitud más septentrional de la Península Ibérica. Este microclima se caracteriza por:

2.1 Efecto regulador del mar Mediterráneo: En invierno evita el descenso en exceso de las temperaturas y en verano, gracias al régimen de brisas, aporta la humedad necesaria para el buen desarrollo del olivo y evita un ascenso pronunciado de las temperaturas diurnas.

2.2 Régimen de vientos de componente norte, muy secos, que neutralizan los excesos de humedad puntuales de la primavera y otoño, evitando muchos problemas fitosanitarios (hongos), lo cual permite que las olivas maduren sin problemas y lleguen en condiciones excelentes a los molinos.

3. La mayor parte del cultivo del olivo se da sobre suelos ligeros y de reacción ácida o neutros procedentes de esquistos o rocas graníticas, a diferencia del resto de las zonas olivareras donde el suelo suele ser arcilloso, de reacción alcalina y procedente de rocas calcáreas.

4.7 Estructura de control:

Nombre: Applus agroalimentario.

Dirección: C/ Miguel Yuste, 16, 28037 Madrid (España).

Tel. (34) 91 304 60 51. Fax (34) 91 327 50 28.

certiagroalimentario@appluscorp.com.

La entidad Applus Agroalimentario cumple con la norma europea EN 45011, de acuerdo con lo establecido en el artículo 10 del Reglamento CEE n.º 2081/92.

4.8 Etiquetado: Figurará obligatoriamente la denominación: Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà u Oli de l'Empordà». Las etiquetas estarán autorizadas por el Consejo Regulador.

Se reserva el uso del nombre Denominación de Origen Protegida «Aceite del Empordà» u «Oli de l'Empordà», acompañado de la mención «tradicional», al aceite protegido, en la elaboración del cual sólo hayan participado las variedades de aceitunas autóctonas en un porcentaje superior al 85%.

4.9 Requisitos nacionales:

Orden de 25 de enero de 1994, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/1992, en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimentarios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, 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 y la oposición a ellas.

Ley 14/2003, de 13 de junio, de Calidad Agroalimentaria.

## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE

24.979/06. *Anuncio de la Demarcación de Costas en Asturias sobre notificación de la Orden Ministerial de fecha 17 de julio de 2000 aprobando el deslinde de los bienes de dominio público marítimo-terrestre del tramo de costa de unos veinte mil ochocientos cincuenta y un (20.851) metros de longitud, que comprende la totalidad del término municipal de Soto del Barco (excepto El Castillo). Ref.: DL-58-Asturias.*

En cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, por la presente, a aquellos titulares de fincas colindantes con el dominio público marítimo-terrestre a los que intentada personalmente la notificación no se ha podido practicar, que se relacionan al final, así como a todos aquellos interesados en el expediente que pudieran resultar desconocidos, para conocimiento y demás efectos, se notifica la siguiente Orden Ministerial:

Por Orden Ministerial de 17 de julio de 2000, la Dirección General de Costas, por delegación del Excmo. Sr.