

La plantación al aire libre se efectúa entre los meses de abril y mayo y, en el caso de la plantación en los invernaderos, ésta se adelanta a los meses de febrero, marzo y abril, realizándose la recolección de los frutos en junio o a mediados de abril respectivamente. La densidad será de 3-4 plantas por metro cuadrado.

Los tratamientos deberán ser los mínimos y necesarios para la obtención del producto. Al inicio de cada campaña se establecerá la lista de los tratamientos autorizados (químicos y biológicos). Siempre que sea factible se utilizarán tratamientos o técnicas de lucha biológica.

Con carácter general se deberán seguir las especificaciones de la norma técnica de la Producción Integrada para el Pimiento vigente en cada momento en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

La recolección se realizará mayoritariamente entre abril y noviembre. La recolección será manual y escalonada, realizando tantas pasadas como sean precisas; ésta se realizará en el punto de desarrollo óptimo del producto. Se realizará cuidadosamente, a fin de no dañar el fruto y garantizar así sus características físicas.

La zona de acondicionamiento y envasado coincide con la zona de producción. Tradicionalmente, las labores de acondicionado y envasado se realizan en las propias explotaciones de producción.

Como la recolección del producto se realiza en el punto óptimo de desarrollo del mismo, ésta se realiza diariamente con lo que las labores de envasado se efectúan durante la misma jornada.

Para garantizar el origen y la trazabilidad del producto, los centros de acondicionamiento y envasado no podrán trabajar con ningún otro tipo de pimiento verde que no sea Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

El requisito del acondicionamiento y envasado en la misma zona de producción, tiene por objeto proteger la reputación de la denominación, garantizando, además de la autenticidad del producto, el mantenimiento de su calidad y características.

Se trata de un producto fresco de caducidad corta en el que se desaconseja la conservación en cámaras frigoríficas así como los desplazamientos y tiempos muertos innecesarios por su influencia negativa en la calidad del producto.

Además, la realización de las labores de envasado fuera de la zona de producción, complicaría las tareas de control lo que podría tener un efecto negativo en la garantía de calidad y autenticidad del producto.

Los centros de acondicionamiento y envasado dispondrán de sistemas que garanticen la descarga sin dañar la calidad de los pimientos.

Los centros de acondicionamiento y envasado se encontrarán correctamente aireados, con una adecuada temperatura y humedad relativa.

4.6 Vínculo.

Vínculo Histórico: Este producto es uno de los cultivos más antiguos conocidos en Euskal Herria, y sus semillas y sus secretos de obtención vienen dándose de padres a hijos a través de los siglos y viene siendo parte de la historia de Bizkaia.

Antiguamente se trataba de un cultivo enfocado prioritariamente a la producción de pimientos ya maduros (como fruto rojo), es decir a la producción de pimiento chorricero. Posteriormente se secaba en ristras y se conservaba en seco para su utilización en la elaboración de embutidos (inicial) y como condimento para la preparación de salsas y guisos muy apreciados en la gastronomía del País: Bacalao a la Vizcaina, angulas al pil-pil, sopa de ajo, etc.

Este tipo de producción para chorricero, declinó a un plano secundario, dando paso a una recolección del pimiento precoz, recolectándose el pimiento en verde y en estado muy tierno, que es el producto que se corresponde a la denominación Gernikako Piperra o Pimiento de Gernika.

Este pimiento toma el nombre del municipio de Gernika porque tradicionalmente éste ha sido el territorio donde más se ha cultivado y el que le ha dado el nombre gracias a su famoso mercado hortofrutícola (que ya se menciona en la Carta Fundacional de la Villa del 28 de abril de 1366) que se celebra todos los lunes y en el que el pimiento es uno de los productos protagonistas.

Todos los grandes críticos gastronómicos del País Vasco y alguno más del resto del Estado (Llona Larrauri, Busca Isusi, J. L. Iturrieta, J. J. Lapitz, José Castillo, Marquesa de Parebere o Ignacio Domenech) han alabado este producto en sus artículos o lo han incluido en alguna

de sus recetas. Incluso cocineros vascos de fama mundial como Arguiñano o Subijana utilizan este producto en sus recetas.

Vínculo climático y edáfico: El clima del País Vasco encaja perfectamente con las necesidades agroclimáticas del pimiento. La vertiente atlántica de Euskal Herria ofrece al pimiento la temperatura necesaria, moderada y no excesivamente calurosa; y la seguridad de que no se producirán heladas. Por otra parte, las características edáficas del norte del País Vasco con sus suelos calizos y su abundante materia orgánica proporcionan al pimiento de Gernika el crecimiento adecuado.

Las condiciones agroclimáticas de la zona de producción dotan a este pimiento de unas características particulares como son la casi ausencia de picor que le han dado fama y renombre.

4.7 Estructura de Control: Organismo privado autorizado:

Nombre: Fundación Kalitatea Fundazioa.
Dirección: Torre Muntzaratz. Abadiño (Bizkaia).
Teléfono: 94-6030330.
Fax: 94-6033953.
Correo electrónico: euskolabel@euskolabel.net

4.8 Etiquetado: El etiquetado de los pimientos que utilizan la denominación de origen «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación llevarán obligatoriamente la mención «Pimiento de Gernika» o «Gernikako Piperra» y su logotipo.

4.9 Requisitos nacionales.

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 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino.

31.510/06. Resolución de 30 de marzo de 2006 de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Sierra de Cádiz»

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 modificación del Pliego de Condiciones, 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 BOE 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 Junta de Andalucía que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de modificación y de la ficha resumida actualizada, prevista en el Reglamento (CE) n.º 383/2004 de la Comisión, de 1 de marzo de 2004.

Madrid, 30 de marzo de 2006.—La Directora General, Almuena Rodríguez Sánchez-Beato.

ANEXO

Solicitud de modificación del pliego de condiciones de la DOP «Sierra de Cádiz»

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

«Sierra de Cádiz» DOP (X) IGP ()

(N.º CE: 2004/C 88/03)

Modificación o modificaciones solicitadas:

Rúbrica(s) del pliego de condiciones:

<input type="checkbox"/>	Nombre del producto.
<input type="checkbox"/>	Descripción del producto.
<input checked="" type="checkbox"/>	Zona geográfica.
<input type="checkbox"/>	Prueba del origen.
<input type="checkbox"/>	Método de obtención.
<input type="checkbox"/>	Vínculo.
<input type="checkbox"/>	Etiquetado.
<input checked="" type="checkbox"/>	Requisitos nacionales.

Modificaciones:

C) Zona geográfica: Se añaden tres municipios a la zona geográfica que ampara la Denominación de Origen «Sierra de Cádiz»: uno de la provincia de Cádiz, Puerto Serrano, y dos de la provincia de Sevilla, Algámitas y Villanueva de San Juan. Se actualizan los datos de Superficie Agraria Útil (Has), Superficie de Olivar (Has), extensión total de la zona (Km2) y número de habitantes.

I) Requisitos nacionales:

Se añade la Ley 24/2003 de la viña y el vino.

Se sustituye el Real Decreto 1643/2003, 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 por 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.

FICHA RESUMEN ACTUALIZADA DE LA DOP «SIERRA DE CÁDIZ»

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

«Sierra de Cádiz»

(Nº CE: 2004/C 88/03)

DOP (X) IGP ()

1. Órgano competente para la presentación de oposiciones.

1.1 Nombre: Dirección General de Industrias y Promoción Agroalimentaria. Consejería de Agricultura y Pesca. Junta de Andalucía. Dirección: C / Tabladilla, s/n. 4071 Sevilla. Teléfono: 955 032 278. Fax: 955 032 112. E-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

2. Agrupación solicitante:

2.1 Nombre: Ceder Sierra de Cádiz, S. A.
2.2 Dirección: Castillo Palacio de los Ribera, plaza Alcalde José González s/n, 11640 Bornos (Cádiz). Teléfono: 956 72 90 00. Fax: 956 72 88 63.

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.

4.2 Nombre: «Sierra de Cádiz».

4.3 Descripción: Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas del olivo (Olea Europea L) de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huelva, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina y que respondan a las siguientes características: acidez máxima 0,6 %; Índice de peróxidos: 18 m.eq. de oxígeno activo por kg; Absorbancia ultravioleta (k270): máximo 0,20; Humedad: máximo 0,1 por 100; impurezas: máximo 0,1 por 100; Puntuación organoléptica en panel de cata mínimo de 6,7 puntos.

Aceites de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligeramente amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

4.4 Zona geográfica.

Situación y delimitación de la zona.—La zona de producción, elaboración y envasado, es una subcomarca natural dentro de la Sierra de Cádiz, y ocupa la zona noreste de dicha provincia. Se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar y Algodonales, y cerrando por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Está situada junto al Parque Natural «Sierra de Grazalema», perteneciendo a éstos dos de los municipios que la integran. Este hecho pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio.

Municipios que la integran.—Comprende ocho municipios de la provincia de Cádiz: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Zahara de la Sierra, Puerto Serrano y cuatro de la provincia de Sevilla: Coripe, Pruna, Algámitas y Villanueva de San Juan.

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

4.5 Prueba del Origen.—Las plantaciones de olivar, almazara y/o plantas envasadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador, serán sometidas a inspecciones periódicas para seguimiento y comprobación del cumplimiento de los deberes de los inscritos.

En las inspecciones sobre las plantaciones de olivar se tomarán datos relacionados con el estado sanitario de las plantaciones y los tratamientos fitosanitarios realizados. En las inspecciones sobre almazaras y/o plantas envasadoras se podrán tomar muestras de productos y datos relacionados con la recepción de las aceitunas, con la elaboración y almacenamiento del aceite, y con el volumen de producción.

La almazara y/o planta envasadora inscrita, presentará una solicitud de certificación de un lote de producto, en impreso formalizado, para que el Consejo Regulador realice la toma de muestra correspondiente y después los depósitos serán precintados hasta el envasado.

Para que un lote de producto pueda ser certificado, deberá cumplir los requisitos administrativos, técnicos y reglamentarios establecidos en el Reglamento y Manual de Calidad. El Consejo Regulador resolverá la concesión o no de la certificación, atendiendo al expediente presentado con los datos de las inspecciones, los resultados analíticos y otros documentos que obren en sus archivos.

Concedida la certificación, éste se envasará bajo el control del Consejo Regulador. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen, en la que además del nombre «Sierra de Cádiz» y logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

4.6 Método de obtención.—La elaboración se limita a extraer de la aceituna su jugo conservando todas las características de éste, y obteniendo un zumo natural de apreciadas características.

A continuación detallamos el método de obtención del aceite de oliva virgen en la Denominación de Origen Sierra de Cádiz:

Factores fijos y técnicas de cultivo.—Las plantaciones tradicionales superan los 100 años, con fuertes pendientes y alto grado de parcelación. El olivar es de secano, se practica el laboreo, incluso en las parcelas no mecanizables se sigue labrando con mulos.

Recolección y transporte.—Es necesario tener en cuenta dos factores; la época y el sistema:

La recogida comienza aproximadamente en el mes de noviembre, finalizando en el mes de febrero o marzo. Los sistemas de recolección son diferentes, tendiendo

siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible.

Recepción del fruto.—Las aceitunas llegan a la almazara con una separación previa de los frutos procedentes del suelo y del vuelo.

Fases del proceso de elaboración.—Para ello se utiliza la maquinaria y proceso más adecuados con el fin de obtener el mejor aceite de oliva virgen extra. Las fases son: Limpieza y lavado; almacenamiento; molienda; batido; Separación de las fases líquidas y sólidas (sistemas de dos o tres fases); Separación de fases líquidas (por centrifugación o con sistema mixto).

Envasado y almacenamiento.—El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Los aceites virgen extra amparados se envasarán siempre en vidrio. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la denominación de origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

4.7 Vínculo.—La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la Lechín, unido a las características y peculiaridades de una comarca Serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas conocido desde tiempos remotos como «aceite de la Sierra de Cádiz».

Vínculo histórico: A lo largo del tiempo se ha reflejado en diversos escritos y pasajes la tradición olivarera de esta zona, a continuación detallamos algunos de los más representativos: Olvera cuyo nombre procede del nombre musulmán Wubira, que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de oliveras.

Algodonales, aparece en los escritos del libro Hnos. de las Cuevas de obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, que hablan que en Algodonales los aceites son primerísimos en cantidad y calidad.

Recalcar también la tradición que existe en Pruna en el hay una fábrica familiar de aceite funcionando en la actualidad, que comenzó en 1886.

Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había 4 fábricas de aceite.

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como agreste, montaraz, frutado como ningún otro.

En El Gastor, funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Vínculo natural:

Factores naturales:

Orografía: La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas; por un lado el macizo de Grazalema y por otra parte la zona noroeste donde se encuentra los términos de producción del olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

Suelos: Los suelos de la Sierra de Cádiz son pobres admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

Clima: La Sierra de Cádiz tiene una climatología muy distinta a la del resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1800 metros. Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Tiene una pluviosidad de más de 600 litros/año.

Condiciones de Producción: El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas

entre 5 y 10 hectáreas, en las que se cultiva principalmente olivar.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. El laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas.

4.8 Estructura de Control.

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cádiz».

Dirección: Polígono Industrial de Olvera, s/n, 11690 Olvera (Cádiz).

Teléfono: 34-956130034.

Fax: 34-956120511.

El Consejo Regulador cumple la norma EN-45011.

4.9 Etiquetado.—Una vez obtenido el certificado por parte del Consejo Regulador, la almazara o planta envasadora podrá envasar su aceite conforme a lo establecido el Reglamento de la Denominación de Origen.

Las etiquetas serán autorizadas por el Consejo Regulador, y en ellas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Sierra de Cádiz».

Las contraetiquetas serán numeradas y expedidas por el Consejo Regulador.

4.9 Requisitos Nacionales.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

Orden de 25 de enero de 1994, por lo que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el reglamento CEE 2081/92, 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 24/2003 de 10 de julio, «Ley de la viña y el vino».

31.513/06. **Resolución de 3 de abril de 2006, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Montes de Toledo».**

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 modificación del Pliego de Condiciones, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicará en el «Boletín Oficial del Estado» un anuncio de la solicitud de modificación 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 Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el apartado 1 de la ficha que figura como anexo de esta resolución.

Recibida la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Montes de Toledo», cuyos solicitantes se identifican en el apartado 2 de la ficha, se procede a la publicación de