

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

1526 *ORDEN APA/63/2007, de 15 de enero, por la que se ratifica el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de La Alcarria».*

De conformidad con lo establecido en el artículo 11 del 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, se podrá conceder una protección nacional transitoria a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de registro a la Comisión Europea.

Transmitida la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Alcarria», que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006, y a su Pliego de Condiciones, y publicada la Orden de 06-11-2006, de la Consejería de Agricultura, por la que se otorga protección nacional transitoria a la Denominación de Origen «Aceite de La Alcarria», de acuerdo con lo establecido en el Decreto 133/2005, de 4 de octubre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materia de Agricultura y Pesca, corresponde al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, conocer y ratificar dicho Pliego de Condiciones.

En su virtud, dispongo:

Artículo único. *Ratificación.*

Se ratifica el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de la Alcarria», publicado por Orden de 06-11-2006, de la Consejería de Agricultura, de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, que figura como anexo a la presente Disposición, con el carácter transitorio establecido en el artículo 5.6. del Reglamento (CE) 510/2006, una vez que la solicitud de registro ha sido transmitida a la Comisión Europea.

Disposición final única. *Entrada en vigor.*

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 15 de enero de 2007.—La Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa Mangana.

ANEXO

Pliego de condiciones de la denominación de origen «Protegida «Aceite de la Alcarria»

a) Nombre del producto agrícola o alimenticio y de la denominación de origen.

Del producto: Aceite de oliva virgen extra.

De la denominación de origen: Aceite de La Alcarria.

Se solicita el registro de la denominación «Aceite de La Alcarria» y su traducción en todas las lenguas de la Unión Europea, con reserva de nombre.

b) Descripción del producto.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea* L.), 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.

Características físicas, químicas y organolépticas.

Aceituna.

Índice de Madurez (sólo en muestra de árbol): Entre 3 y 6, ya que estando entre estos valores la cantidad de aceite será la máxima posible, tal y como se refleja en los estudios realizados por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, Finca «Venta del Llano» Mengíbar (Jaén), y editado por la Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias en la Colección Apuntes n.º 6/1991.

Aceite.

Para definir las cualidades propias del aceite objeto de estudio, se debe tener en cuenta tanto el suelo como el clima, además de la variedad,

ya que influyen de forma directa y decisiva en la calidad del aceite obtenido.

Del estudio del perfil de ácidos grasos se deduce que, tanto por su composición como por la relación de ácidos grasos insaturados y saturados, se trata de un aceite muy equilibrado. La relación entre el ácido oleico y linoleico está ligada a sus peculiares características organolépticas; de la misma forma que el coeficiente de insaturación, es decir, la relación entre el ácido oleico y los ácidos grasos poliinsaturados, lo están con la estabilidad de los aceites de esta variedad. El alto contenido en ácido oleico de estos aceites le confiere un comportamiento muy saludable para su consumo, tanto en crudo como en frituras.

Es digno de destacar el equilibrio y armonía entre las fracciones saponificables e insaponificables de estos aceites, dada la gran influencia en las cualidades beneficiosas que aporta su consumo.

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

Acidez: máximo 0,7.º

Índice de peróxidos: máximo 15

Absorbancia al ultravioleta K 270: máximo 0,20; K232: máximo 2

Humedad: máximo 0,1%

Impurezas: máximo 0,1 %

Evaluación organoléptica:

Mediana del defecto Md = 0

Mediana del atributo frutado Mf > 0

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 muy 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.

c) Delimitación de la zona geográfica de producción, transformación y elaboración.

La zona de producción, elaboración y envasado del aceite de la Denominación de Origen está situada en el noreste de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del sudoeste de la provincia de Guadalajara y el noroeste de la de Cuenca.

La zona geográfica de producción, elaboración y envasado está formada por 137 entidades locales pertenecientes a las provincias de Cuenca y Guadalajara. De estas entidades locales, 95 corresponden a Guadalajara y 42 a Cuenca.

La zona de producción de la denominación de origen comprende las entidades locales que a continuación se relacionan:

Alcarria Guadalajara:

Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Aldeanuela de Guadalajara, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid de Zorita, Alocén, Aranzueque, Argecilla, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspuñas, Castilforte, Centenera, Chillarón del Rey, Chiloeches, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (Iriepal), Guadalajara (Taracena), Guadalajara (Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hueva, Illana, Irueste, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Mantiel, Masegoso de Tajuña, Mazuecos, Millana, Mondéjar, Moratilla de los Meleros, Muduex, Olivar (El), Pareja, Pastrana, Peñalver, Peralveche, Pioz, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Renera, Romanones, Sacedón, Salmerón, San Andrés del Rey, Sayatón, Solanillos del Extremo, Taragudo, Tendilla, Torija, Torre del Burgo, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegradas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zorita de los Canes.

Alcarria Conquense:

Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcohujate, Arandilla del Arroyo, Arrancacepas, Barajas de Melo, Buciegas, Buendía, Canalejas del Arroyo, Cañaveras, Castejón, Castillo-Albaráñez, Gascuña, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Peraleja (La), Pineda de Gigüela, Portalrubio de Guadamejud, Priego, Puebla de Don Francisco, Saceda-Trasierra, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Vellisca, Villacornejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa, Vindel.

d) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

1) Las características del producto.

El aceite de la zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado b) «Descripción del producto», que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Sin embargo, estas características no son suficientes para garantizar su origen, ya que, sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con su denominación, por lo que dicho origen ha de ser avalado por el Organismo de Control.

2) Controles y certificación.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

I) Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del pliego de condiciones, y

II) Los organismos privados autorizados de control y certificación de la D.O., que aplicarán sistemas que incluyan como mínimo la auditoría y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

Dicho sistema de certificación de producto, basado en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adopta la Guía ISO/IEC 65:1996) es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del Aceite de La Alcarria con los requisitos especificados en este pliego de condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes, ya que, todos los trabajos de inspección, toma de muestra, proveedores homologados, manejo de documentación, confidencialidad y presentación de certificación, quedan totalmente detallados.

El organismo privado autorizado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

Existencia de un contrato individual entre la almazara y el productor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en el pliego.

Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

A la hora de registrar los datos, es esencial asegurar que éstos permitan el establecimiento de relaciones o vínculos entre sí para poder rastrear el origen / destino de los productos o subproductos. La manera elegida para vincular los datos es a través de intervalos de tiempo. A modo de ejemplo, el aceite obtenido que existe en el interior de un depósito en un determinado intervalo de tiempo, «t», es lo que se vertió en él durante un intervalo de tiempo anterior. Estos se controlarán por los albaranes de entrada de producto y los registros de bodega.

Comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.

Que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos –equipos de medida y ensayo–, infraestructuras, mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.

Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que permitan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado.

Que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición, y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención «Aceite de La Alca-

ria» en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizará 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.

Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones. El sistema de gestión se expone en el punto referente al «etiquetado».

e) Método de obtención del producto.

1. Olivar, técnica de cultivo.

La densidad de cultivo del olivar alcarreño es una variable que depende, en parte, no sólo del municipio, sino del agricultor, pero en cualquier caso la densidad media es de 120 –180 olivos por hectárea.

La práctica totalidad del olivar alcarreño se explota en régimen de secano.

Las técnicas de cultivo son bastante homogéneas dentro de La Alcarria. Destaca la modalidad de cultivo tradicional que consiste en dar entre dos o tres pases a la tierra con el cultivador para la eliminación de adventicias. Las malas hierbas y los brotes cercanos al tronco se eliminan manualmente o se tratan con herbicidas. Este sistema tradicional se utiliza en un 90%, siendo, por tanto, el más común.

Los olivares de La Alcarria se caracterizan por no ser atacados por grandes plagas y, por tanto, se tratan de manera esporádica.

2. Olivar, recolección y transporte.

La recolección se realizará directamente del árbol a través del método de ordeño, el tradicional de la zona, aunque también se utilizaran otras técnicas como puedan ser el vareo o vibración, debiendo variar éstos en sucesivas campañas para limitar el deterioro del olivo.

Sólo podrá utilizarse para la D.O. aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada, que evite el daño o deterioro del fruto.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento en campo, por lo que no podrán pasar más de 24 horas entre la recolección y la entrega del fruto en la almazara.

La velocidad del transporte deberá acomodarse a la calidad de la vía para evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

3. Patios. Recepción del fruto.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna. Este proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinos deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

El atrojamiento es incompatible con la D.O. «Aceite de La Alcarria».

4. Procesado del fruto. Elaboración.

El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a 60 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no deberá superar los 27 °C medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

5. Almacenamiento, transporte de granel y envasado.

Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la D.O. «Aceite de La Alcarria» descritas anteriormente. Para ello, contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O. deberá realizarse preferiblemente en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O. En caso de almacenamiento exterior, los depósitos deberán estar adecuadamente protegidos contra cambios de temperatura y de la luz.

Todos los depósitos deberán tener tapadera, ser tronco-cónicos o de fondo de plano inclinado para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. No se permitirán depósitos de fondo plano horizontal.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25 °C.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores sistema, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.

El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

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.

f) Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico. influencia del medio en el producto.

1. Vínculo natural.

1.1 Caracterización del medio físico.

La zona de producción de las aceitunas destinadas a la elaboración de aceites protegidos se caracteriza principalmente por su ubicación, como es la comarca natural de La Alcarria que, por sus peculiaridades fisiográficas, geológicas y climatológicas, constituye un espacio único.

La variedad local de olivo cultivado en la comarca, el castellano o verdejo es endémico de La Alcarria, lo que asegura un producto final con propiedades propias y diferenciadas del resto de variedades olivareras.

En una superficie de 6.058 km² y con un denominador común edafoclimático, se distribuye la variedad local verdeja o castellana, ocupando más de un 95% del total del territorio.

Se trata de una variedad que tolera perfectamente heladas de hasta -5 °C, sin que se genere incremento excesivo en el índice de peróxidos, condición esta que pocas variedades toleran en este grado. Factor este a destacar, al ser esta comarca tan propicia a estos descensos de temperatura que otras variedades no tolerarían y que históricamente no se han implantado en la zona.

Señalar que dentro de las características climáticas y la influencia de estas en el producto, las otras dos grandes señas de identidad de la comarca son las bajas precipitaciones y los veranos calurosos, que unido a las ya citadas heladas, 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.

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.

En este punto es necesario recordar que la mayoría de los olivos verdejos superan los 100 años y más de la mitad los 200 años.

Como conclusión a esta introducción, la influencia de las condiciones edafoclimáticas provoca, que el producto existente en la descripción geográfica sea prácticamente de castellana o verdeja, con un perfil físico-químico propio y con una mayor intensidad y complejidad de los descriptores sensoriales desde el punto de vista organoléptico, siendo esta la característica que mayoritariamente percibe el consumidor.

1.1.1 Índices y valores climáticos.

El clima de La Alcarria es el Mediterráneo Continental, típico de las zonas del interior de la Península Ibérica.

Se define por fuertes oscilaciones térmicas, con veranos muy calurosos más de 35 °C e inviernos muy fríos 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.

El período de heladas se distribuye desde noviembre hasta mayo, siendo más fuertes y continuas entre noviembre y febrero.

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

Las características fisiográficas van a caracterizar el clima y, por sinergias, el suelo, la vegetación e incluso la fauna. La altitud media de La Alcarria determina la existencia de diferentes ecosistemas y, sobre todo, las relaciones internas que se establecen entre ellos.

1.1.2 Geología y litología.

La geología de La Alcarria está definida por los materiales terciarios, sobre todo, del Mioceno y Oligoceno. Época de grandes movimientos en la superficie terrestre, es en ese momento en el que se produce el modelado de algunas áreas como es el caso de la sierra de Altomira, barrera natural que divide La Alcarria Conquense y la de Guadalajara.

La comarca natural de La Alcarria presenta unas formaciones geológicas que hacen posible la existencia de una orografía singular que genera diversos microclimas que, a su vez, favorecen la presencia de especies endémicas y de variedades exclusivas de la comarca.

1.1.3 Hidrología e hidrogeología.

La Alcarria se encuentra enclavada en la cabecera de la Cuenca Hidrográfica del Tajo aunque algunos pueblos conquenses del sur de la comarca se sitúan en la cabecera de la Cuenca del Guadiana.

1.1.4 Edafología.

La característica definitoria de los suelos es la concentración muy alta de CaCO₃ (carbonato cálcico), aparte de la poca presencia de materia orgánica, de las pendientes bastante pronunciadas y, por tanto, de la poca estabilidad del suelo, además de presentar un grano medio que se puede considerar limo-arcilloso.

Desde el punto de vista de la agricultura son suelos muy pobres por las siguientes razones:

Su poco espesor.

Extrema pendiente.

La alta pobreza de los suelos alcarreños.

Grave exposición a los agentes erosivos.

Necesidad de adaptación de la vegetación a un suelo bastante pobre pero que en muchos casos es capaz de retener bastante agua.

Excesiva alcalinidad y salinidad en muchas partes del terreno.

Fuertes pendientes.

1.1.5 Descripción de la variedad castellana o verdeja.

No cabe la menor duda de que entre los factores que influyen en la calidad del aceite de oliva virgen extra, además de los factores agronómicos, ambientales (suelo y clima), de elaboración, conservación y envasado, hay uno, genético, que, si bien no predetermina la calidad de los aceites, hay que darle cada vez más toda la importancia que tiene: es la variedad del fruto. Porque un zumo natural, como es el aceite virgen extra, una vez supuestos todos los atributos de calidad físico-químicos (grado de acidez, etc.) y los atributos organolépticos o propiamente de cata (aspecto, olor y sabor, color), ha de diferenciarse y distinguirse por lo que la variedad aporta a todo esto, el gusto.

Esta es la variedad que se va a estudiar, la denominada castellana, aunque existen multitud de nombres con las que se la conoce a nivel local: abucheña, común, verdeja. No obstante, la denominación más común y extendida en La Alcarria es la de verdeja o castellana.

Se trata de una variedad de aceituna que se puede calificar como exclusiva de la comarca natural de La Alcarria, con porcentajes superiores al 95% en todos los municipios acogidos de Cuenca y Guadalajara, es por esto por lo podemos afirmar que nos encontramos ante la definición de una variedad local.

Aunque existen algunas plantaciones en el este de la Comunidad de Madrid y en Albacete, aproximadamente el 95 % de la producción nacional de esta variedad se produce en La Alcarria. La verdeja o castellana también se extiende, aunque de forma más difusa, por el norte de la provincia de Guadalajara hasta los pies de la Sierra de Ayllón.

La castellana o verdeja comienza a rendir al cuarto año. Se comporta bien en terrenos pobres y zonas frías. Es un olivo poco productivo, de bajo rendimiento (entre 6 y 10 kilos por árbol), y tiene una maduración

más temprana que otras variedades. El contenido graso del fruto es medio.

2. Vínculo histórico.

Las características climatológicas y orográficas de La Alcarria han favorecido la explotación del olivar, probablemente, desde los tiempos del Imperio Romano.

No obstante, las primeras noticias encontradas de la existencia de esta producción olivarera, las encontramos en una obra escrita por José Santiago Sánchez Benito, sobre Historia Económica de la Tierra de Huete en el siglo XIV, en la que aparece la siguiente explicación: «El olivar estaba mucho menos representado, limitándose a determinados lugares del sector septentrional de La Alcarria: Chillarón de Pareja, Alocén y Córcoles, en niveles de altitud que oscilan entre los 800 m y los 950 m. También se encuentra en algún lugar cercano a Huete y, de un modo muy excepcional, en Cuenca.»

De la presencia de este cultivo en la comarca da fe un pequeño documento fechado el 18 de septiembre de 1431 en la localidad alcarreña de Huete y que pertenece a un pergamino rescatado del Archivo Histórico Provincial de Cuenca del que se extrae la siguiente cita: «Íñigo López de Zurita, vecino de Tinajas, vende a Lope Ortiz, vecino de Huete, unas casas e casares e viñas e parrales e olivares e árboles e eras para pan cocer e otras de pan llevar en la villa de Leganiel, por el precio de 4.135 maravedises pagados en doblas de oro contadas».

Otra fuente nos da noticias de la actividad oleícola que se llevaba a cabo en la provincia ofreciéndonos datos sobre el número de hectáreas dedicadas al olivo y sobre el número de molinos aceiteros con los que contaban los pueblos de la misma, a la vez que podemos observar, cómo con el paso del tiempo esta actividad aumentaba. Veamos el caso de Albalate:

1499. Molinos: en la visita se menciona que había varios molinos de aceite. (pág. 1149).

1555. Molinos: los molinos de aceite eran cuatro ruedas en una casa bastante húmeda que se intentaba trasladar a otro solar más conveniente, junto a las tenerías, aunque por el momento el edificio se encontraba bien mantenido, salvo una acumulación de tierra a su lado, que venía de bastante tiempo atrás. (pág. 116).

Por último, este aceite mantiene el prestigio, como lo demuestra los premios Gran Selección convocados por la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, conseguidos por algunos de estos aceites, su exportación y su mayor precio en el mercado.

g) Estructura de control de la Denominación de Origen.

Sohiscert, S.A.
C/ Italia, 113.
45005-Toledo.
Telf.: 925 280 468.
Fax: 925 280 202.

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC).
C/ Ciudad, 13-1.º
Telf. Y Fax: 925 285 139.

Ecoagrocontrol, S.L.
C/ Carlos VII, 9.
13630-Socuéllamos (Ciudad Real).
Telf.: 926532628.

Fundación Crdo Montes de Toledo.
C/ Alférez Provisional, 3.
45001-Toledo.
Tfno./ Fax: 925257402.

Son organizaciones autorizadas por la autoridad competente y cumplen con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011. Las almazaras elegirán uno de estos organismos privados de control, para que les evalúen el sistema de autocontrol y les concedan la certificación respecto al pliego de condiciones.

h) Elementos específicos del etiquetado vinculados a la denominación de origen protegida.

El etiquetado del aceite incluirá, junto a la denominación de venta, la mención «Denominación de Origen (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.

i) Requisitos que deben cumplirse en virtud de disposiciones comunitarias y/o 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.

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 (Diario Oficial de Castilla-La Mancha n.º 23, de 22/5/98).

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

1527

RESOLUCIÓN de 17 de enero de 2007, de la Subsecretaría, por la que se publica la composición del Jurado para la concesión del Premio Iberoamericano de Humor Gráfico «Quevedos» correspondiente a 2006, así como el fallo emitido por el mismo.

Con fecha de 27 de diciembre de 2006, el Secretario General de la Agencia Española de Cooperación Internacional, del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, y el Director General del Libro, Archivos y Bibliotecas, del Ministerio de Cultura, han dictado, de forma conjunta una Resolución por la que se hace pública la composición del Jurado para la concesión del Premio de Humor Gráfico «Quevedos» correspondiente a 2006, así como el fallo emitido por el mismo.

Para general conocimiento se dispone su publicación como anexo a la presente resolución.

Madrid, 17 de enero de 2007.—El Subsecretario de la Presidencia, Luis Herrero Juan.

ANEXO

Resolución de 27 de diciembre de 2006, de la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI), del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, y de la Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas, del Ministerio de Cultura, por la que se hace pública la composición del Jurado para la concesión del Premio Iberoamericano de Humor Gráfico «Quevedos» correspondiente a 2006, así como el fallo emitido por el mismo

De conformidad con lo dispuesto en los puntos sexto y séptimo de la Orden PRE/3046/2006, de 27 de septiembre («Boletín Oficial del Estado» del 5 de octubre), por la que se convoca para 2006 el Premio Iberoamericano de Humor Gráfico «Quevedos» se procede a hacer pública la composición del Jurado para la concesión y el fallo emitido por el mismo.

Primero.—El Jurado encargado del fallo para la concesión del Premio Iberoamericano de Humor Gráfico «Quevedos» 2006, de acuerdo con lo establecido en el punto quinto de la Orden PRE/3046/2006, de 27 de septiembre, quedó constituido de la siguiente forma:

Doña Ángeles Gutiérrez Fraile, por delegación de la Secretaria de Estado de Cooperación Internacional.

Don Rogelio Blanco Martínez, Director general del Libro, Archivos y Bibliotecas, por delegación de la Ministra de Cultura.

Don Virgilio Zapatero, Rector Magnífico de la Universidad de Alcalá.

Don Julián Soriano Flores de Lemus, representante del Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación.

Doña Mónica Fernández Muñoz, Subdirectora General de Promoción del Libro, la Lectura y las Letras Españolas, representante del Ministerio de Cultura.

Don Javier Pérez Martínez, Subdirector General de Seguimiento Informativo, representante de la Secretaría de Estado de Comunicación del Ministerio de la Presidencia.

Don Andrés Rábago «El Roto», galardonado en la edición anterior.

Doña Isabel Muñoz Villalonga, a propuesta del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación.

Doña Ana Merino Norverto, a propuesta del Ministerio de Cultura.

Don Arsenio López Huerta, representante de la Universidad de Alcalá, Secretario del Jurado.