

# BANCO DE ESPAÑA

**10654**

*RESOLUCIÓN de 25 de mayo de 2007, del Banco de España, por la que se hacen públicos los cambios del euro correspondientes al día 25 de mayo de 2007, publicados por el Banco Central Europeo, que tendrán la consideración de cambios oficiales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley 46/1998, de 17 de diciembre, sobre la Introducción del Euro.*

## CAMBIOS

1 euro =	1,3441	dólares USA.
1 euro =	163,50	yenes japoneses.
1 euro =	1,9558	levs búlgaros.
1 euro =	0,5832	libras chipriotas.
1 euro =	28,308	coronas checas.
1 euro =	7,4518	coronas danesas.
1 euro =	15,6466	coronas estonas.
1 euro =	0,67750	libras esterlinas.
1 euro =	249,83	forints húngaros.
1 euro =	3,4528	litas lituanas.
1 euro =	0,6961	lats letones.
1 euro =	0,4293	liras maltesas.
1 euro =	3,8105	zlotys polacos.
1 euro =	3,2724	nuevos leus rumanos.
1 euro =	9,1912	coronas suecas.
1 euro =	34,025	coronas eslovacas.
1 euro =	1,6499	francos suizos.
1 euro =	83,47	coronas islandesas.
1 euro =	8,0945	coronas noruegas.
1 euro =	7,3128	kunas croatas.
1 euro =	34,8120	rublos rusos.
1 euro =	1,7885	nuevas liras turcas.
1 euro =	1,6399	dólares australianos.
1 euro =	1,4570	dólares canadienses.
1 euro =	10,2860	yuanes renminbi chinos.
1 euro =	10,5146	dólares de Hong-Kong.
1 euro =	11.760,88	rupias indonesias.
1 euro =	1.247,66	wons surcoreanos.
1 euro =	4,5578	ringgits malasios.
1 euro =	1,8506	dólares neozelandeses.
1 euro =	61,963	pesos filipinos.
1 euro =	2,0546	dólares de Singapur.
1 euro =	44,057	bahts tailandeses.
1 euro =	9,5780	rands sudafricanos.

Madrid, 25 de mayo de 2007.—El Director general, Javier Alonso Ruiz-Ojeda.

# COMISIÓN NACIONAL DEL MERCADO DE VALORES

**10655**

*RESOLUCIÓN de 19 de abril de 2007, de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, por la que se publica la inscripción de la Sociedad de Valores, Auriga Securities, Sociedad de Valores, S.A. en el Registro de Sociedades de Valores correspondiente de la Comisión Nacional del Mercado de Valores.*

Mediante la presente Resolución se dispone la publicación de la inscripción, con el número 224 en el Registro Administrativo de Sociedades de Valores, de la escritura de constitución con los estatutos sociales de Auriga Securities, Sociedad de Valores, S.A., así como su programa de actividades.

Madrid, 19 de abril de 2007.—El Presidente de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, Manuel Conthe Gutiérrez.

# COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CATALUÑA

**10656**

*RESOLUCIÓN de 20 de abril de 2007, del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, por la que se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà.*

En fecha 17 de agosto de 2004, las entidades Cooperativa Agrícola de Pau i Roses SCCL; Cooperativa Agrícola de Palau-saverdera, SCCL; Celler Cooperatiu d'Espolla, SCCL; Rodau, SL; Olea Sativa, SL, y en nombre propio, los señores Pere Ylla Llombart y Xavier Maset i Sarch, presentaron ante el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural una solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà al registro comunitario que establece el Reglamento CEE 2081/1992, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios, sustituido posteriormente por el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo.

Por Resolución de 21 de marzo de 2006, de la directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se dio publicidad a la solicitud de registro mencionada mediante su publicación en el BOE, de acuerdo con lo que prevé el Real decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción al registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

Durante el trámite de oposición otorgado y de acuerdo con lo que establece el artículo 6 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria, han presentado escrito de oposición varios productores de olivos de las comarcas de L'Alt Empordà y El Baix Empordà, y la organización Associació Agrària de Joves Agricultors (ASAJA).

La Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural ha examinado la admisibilidad de las oposiciones recibidas de acuerdo con los criterios establecidos en el nuevo Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios. De acuerdo con lo que prevé el artículo 6.1 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, ha considerado el informe emitido al efecto por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias, de fecha 20 de diciembre de 2006. Cada uno de los escritos de oposición presentados han sido objeto de resolución motivada de la directora general de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias, que se ha notificado a los interesados de acuerdo con las normas del procedimiento administrativo.

Una vez finalizados los trámites anteriores y visto que la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Ministerio considera que la solicitud de registro de esta Denominación cumple las condiciones establecidas en el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, procede dictar resolución favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà, de acuerdo con lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas, resuelvo:

## Artículo 1.

Adoptar decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà al registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas que prevé el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, a efectos de lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

## Artículo 2.

Dar publicidad al pliego de condiciones de la Denominación, que se anexa a esta Resolución.

## Artículo 3.

Enviar esta Resolución al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a efectos de su envío a la Comisión Europea, junto con la documentación que requiere el artículo 5 del Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo.

Esta Resolución pone fin a la vía administrativa. Los interesados pueden interponer recurso contencioso administrativo en el plazo de dos meses contado desde la fecha de su publicación o cualquier otro recurso admisible en derecho.

Barcelona, 20 de abril de 2007.—El Consejero de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, Joaquim Llena i Cortina.

## ANEXO

**Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà**

A) Nombre del producto: Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà.

B) Descripción del producto.

B1) Definición: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), de las variedades descritas en el apartado B2), mediante procedimientos mecánicos o por otros tratamientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conserven el sabor, el aroma y las 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, verdial (*Ley de Cadaqués*) y arbequina, separadamente o conjuntamente y, en un máximo del 20 %, por otras variedades de la zona.

Se consideran autóctonas las variedades de olivas argudell, corivell y verdial (*Ley 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 Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà podrá ir acompañado de la mención tradicional.

## Variedad argudell:

El árbol de la variedad argudell es vigoroso, de gran desarrollo, con tendencia a la verticalidad. Hojas de forma elíptica-lanceolada. El anverso es de color verde oscuro brillante y el dorso gris plateado.

Las inflorescencias paniculadas se encuentran agrupadas en la parte media del ramo y se cree que es parcialmente auto-fértil.

Los frutos se encuentran normalmente en pomos visibles desde el exterior. Tiene un pedúnculo largo, es de tamaño pequeño-mediano y asimétrico. Su color rojizo pasa a morado cuando empieza la maduración, y a negro una vez ha madurado del todo. La pulpa está adherida al hueso, es de color blanco pasando a vinoso cuando está madura. El endocarpio es de tamaño pequeño-medio, de forma elíptica, asimétrico y de superficie rugosa con de 7 a 10 surcos fibrovasculares.

Es una variedad poco exigente con el terreno y en el cultivo, adaptada perfectamente a las condiciones edafo-climáticas de esta comarca. Es más, es una variedad cuyo cultivo sólo se conoce en esta región.

Es de maduración tardía y uniforme a partir de la primera semana de diciembre hasta finales del mismo mes. El fruto presenta una resistencia media a la caída y por ello se adapta bien a la cosecha mecanizada con la utilización de vibrador, y el porcentaje de aceituna caída con este método es del 80-85% en la primera pasada.

Es una variedad que da aceites muy finos y de mucha calidad, tiene un rendimiento medio en aceite (18-22 %).

## Variedad arbequina:

Variedad muy productiva y de precoz entrada en producción. Se la considera rústica, resistente a las heladas y adaptable a diferentes condiciones de clima y suelo. Se adapta a terrenos pobres y es resistente al frío. Su copa relativamente reducida, le permite mayores densidades de plantación que otros cultivos más vigorosos. Está reconocida como una de las mejores variedades para la obtención de aceite.

Los frutos son pequeños, esféricos, simétricos y se presentan arracimados. Color en maduración negro y sin lenticelas en la piel del fruto. Forma del ápice redondeado y cavidad peduncular amplia. El fruto se utiliza principalmente para almazara, y tiene un rendimiento graso, sobre materia total, de 20-22 %.

La época de floración en Girona transcurre desde la segunda quincena de mayo a principios de junio. Es autofértil. La fecha de maduración es media, a partir de la primera quincena de noviembre. Sus frutos no maduran simultáneamente, y tiene una resistencia media al desprendimiento.

La cosecha es costosa, a causa de la pequeña medida del fruto, aunque el rendimiento en recogida manual es mucho más elevado que en otras variedades catalanas, por el reducido vigor del árbol y su forma de fructificación en racimos. No se adapta muy bien a la cosecha mecanizada con vibrador, como consecuencia del poco peso de la aceituna y de la abundancia de ramas péndulas que tiene esta variedad.

El aceite virgen y virgen extra de arbequina es muy estimado por sus buenas características organolépticas. Esta variedad da aceites de calidad excelente con aroma delicado, con tonos cítricos y predominio del sabor dulce.

## Variedad corivell:

El árbol de la variedad corivell es menos vigoroso que el de argudell. De copa más reducida y con tendencia a tener las ramas pendulares. Hojas de forma elíptica-lanceoladas, con el anverso de color verde claro y el dorso gris plateado.

Las inflorescencias paniculadas se encuentran agrupadas en la parte media del ramo y es androestéril.

Los frutos se encuentran normalmente en ramilletes visibles desde el exterior. Tiene un pedúnculo largo, es de medida pequeña, simétrica, de forma ovoide con el ápice acabado con pezón. Cuando inicia la maduración, pasa a color rojizo, y no llega casi nunca al color negro. La pulpa está adherida al hueso y es de color blanco. El endocarpio es de medida pequeña de forma elíptica y superficie rugosa con de 7 a 10 surcos fibrovasculares.

Es una variedad rústica, aunque un poco sensible al repilo (*Spilocaea oleagina*), que se adapta perfectamente a las condiciones edafoclimáticas de esta región. Al igual que el argudell, sólo se conoce su cultivo en estas comarcas.

Es de maduración muy tardía y uniforme: desde la última semana de diciembre hasta mediados de enero. El fruto presenta una alta resistencia a la caída, por lo que, su adaptación a la cosecha mecanizada con vibrador es baja.

Es una variedad que da aceites muy finos con una intensidad de amargo alta, y de mucha calidad. Aunque es una variedad muy productiva, su rendimiento en aceite es medio-bajo (16-18 %).

## Variedad verdial o Ley de Cadaqués:

Esta es una variedad que actualmente sólo se cultiva en los municipios de Cadaqués y El Port de la Selva. El árbol de esta variedad es vigoroso con tendencia a la verticalidad.

Los frutos son de medida grande, de forma ovoide y ligeramente asimétricos. El color en maduración es violeta con lenticelas visibles en la piel del fruto. Forma del ápice redondeado y cavidad peduncular amplia.

La maduración es muy temprana: de la última semana de octubre a mediados de noviembre.

Es una variedad que produce aceites hasta de alta calidad. El rendimiento es alto, del 23-25 %.

Distribución en la zona de las diferentes variedades de aceituna autorizadas (fuente: Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural): Argudell, 62,73 %; arbequina, 9,83 %; verdial o Ley de Cadaqués, 7,64 %; corivell, 1,5%; otras variedades, 18,3 %.

## Características agronómicas y comerciales de las variedades autorizadas:

Argudell: maduración del fruto: tardía; resistencia a la caída: media; rendimiento graso (%): 18-22; medida del fruto: pequeño.

Corivell: maduración del fruto: tardía; resistencia a la caída: alta; rendimiento graso (%): 16-18; medida del fruto: pequeño.

Arbequina: maduración del fruto: media; resistencia a la caída: media; rendimiento graso (%): 20-22; medida del fruto: pequeño.

Verdial o Ley de Cadaqués: maduración del fruto: temprana; resistencia a la caída: alta; rendimiento graso (%): 23-25; medida del fruto: grande.

B3) Características del producto: Las características de la Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà son las siguientes:

## Organolépticas:

Aspecto: limpio, transparente, sin velos ni turbiedad si se comercializa filtrado.

Sabor y color: el aceite presenta unas características comunes que se pueden sintetizar en una elevada intensidad del atributo afrutado, 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 afrutado. 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 el argudell y corivell o la arbequina, se pueden obtener aceites con características diferenciadas.

Cuando las variedades predominantes son el argudell y la corivell, se obtienen aceites de coloración verde intensa con un equilibrio entre los

atributos amargo, picante y dulce, sin que predomine ninguno de ellos, hecho que diferencia esta variedad de aceites obtenidos de otras variedades. Además se aprecia un equilibrio entre el aroma en fruta madura (plátano) y las características que definen un aceite verde (verde hierba).

El aceite obtenido de la variedad Ley de Cadaqués es afrutado maduro, y destaca un poco más el atributo picante.

Cuando el aceite se obtiene principalmente a partir de la variedad arbequina, el aceite toma tonos más dorados que el argudell, y a diferencia de ésta, predomina el sabor dulce por encima de los atributos picante y amargo. El aroma es delicado y aparecen tonos cítricos, a verduras frescas (tomate) y almendra verde.

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

Físico-químicas: Acidez máxima virgen extra (% de ácido oleico): 0,80°; máximo de índice de peróxidos (miliequivalentes 02/kg): 20; K270 máximo: 0,20; K232 máximo: 2,00; máximo de humedad y volátiles (%): 0,2; máximo de impurezas (%): 0,10.

C) Zona geográfica: La zona de producción comprende los terrenos ubicados en los municipios de las comarcas de L'Alt Empordà y El Baix Empordà principalmente y algunos municipios limítrofes de las comarcas de El Gironès y El Pla de l'Estany. Todos pertenecen a la provincia de Girona, situados en el extremo norte de la Comunidad Autónoma de Cataluña.

Los municipios que integran esta zona geográfica son los siguientes:

Alt Empordà: Agullana, Albanya, L'Armentera, Avinyonet de Puigventós, Bàscara, Biure, Boadella d'Empordà, Borrassà, Cabanelles, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Castelló d'Empúries, Cistella, Colera, Darnius, L'Escala, Espolla, El Far d'Empordà, Figueres, Fortià, Garrigàs, Garriguella, La Jonquera, Lladó, Llança, Llers, Maçanet de Cabrenys, Masarac, Mollet de Peralada, Navata, Ordís, Palau de Santa Eulàlia, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Pontós, El Port de la Selva, Portbou, Rabós, Riumors, Roses, Sant Climent Sescebes, Sant Llorenç de la Muga, Sant Miquel de Fluvià, Sant Mori, Sant Pere Pescador, Santa Llogaia d'Àlguema, Saus, La Selva de Mar, Siurana, Terrades, Torroella de Fluvià, La Vajol, Ventalló, Vilabertran, Viladamat, Vilafant, Vilajuïga, Vilamacolum, Vilamalla, Vilamaniscle, Vilanant, Vila-sacra y Vilaür.

Baix Empordà: Albons, Begur, Bellcaire d'Empordà, La Bisbal d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Colomers, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurn de l'Heura, L'Estartit, Foixà, Fontanilles, Forallac, Garrigoles, Gualta, Jafre, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Parlavà, La Pera, Regencós, Rupià, Sant Feliu de Guíxols, Santa Cristina d'Aro, Serra de Daró, La Tallada d'Empordà, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Ullastret, Ultramort, Vall-llobrega, Verges y Vilopriu.

Pla de l'Estany: Crespià, Esponellà y Vilademuls.

Gironès: Flaçà, Llagostera, Madremanya, Sant Jordi Desvalls y Viladasens.

La superficie de cultivo de olivar de L'Empordà, es una de las más antiguas de Cataluña, con una superficie total de 2.2632,3 ha (2.325,0 ha en L'Alt Empordà; 273,9 ha en El Baix Empordà; 15,6 ha en El Gironès; 17,8 ha en El Pla de l'Estany). Esta superficie de olivar representa aproximadamente un 80 % de la superficie total de cultivo de olivar de la provincia de Girona y entre el 5 y el 10 % del total de la superficie cultivada (SAU) en esta región.

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

D) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona: Controles y certificación: son el elemento fundamental que avala el origen y la calidad del producto. Comprenden los procesos siguientes:

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 aceituna 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 industria, se separan según las cualidades, se almacenan y posteriormente se envasan en las industrias inscritas en los registros de envasadores-comercializadores del Consejo Regulador. Para ello, se someten a análisis físico-químicos y organolépticos de acuerdo con lo que establece el 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 Denominación de Origen Protegida 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 que establece el pliego de condiciones.

E) Obtención del producto:

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

Se puede establecer una densidad media de entre 100 y 130 árboles por hectárea para las plantaciones tradicionales y de entre 400 y 500 árboles por hectárea para las plantaciones modernas.

Cultivo: el cultivo tradicional consiste en tres o cuatro labores, principalmente de cultivador o grada de discos, para controlar las malas hierbas y un pase de rulo en otoño para la preparación del suelo para la cosecha que permitirá extender mejor las mallas para la cosecha.

Actualmente se ha introducido el uso de herbicidas y el no laboreo en bandas para un mejor control de la erosión.

El abonado se acostumbra a hacer en una sola aplicación a la salida del invierno con abono complejo para aportar las cantidades suficientes de nitrógeno, fósforo y potasio.

Poda: la poda tradicional del olivo en L'Empordà se hace cada tres o cuatro años y consiste en eliminar las ramas interiores poco soleadas y evitar al máximo el crecimiento vertical del árbol para facilitar la cosecha. Asimismo se elimina la madera más vieja para renovar el árbol produciendo grandes intervenciones.

Actualmente la tendencia es hacer una poda bianual que busca la misma finalidad (eliminación de ramas poco soleadas y facilitar cosecha) pero que al mismo tiempo mantienen al árbol más joven con intervenciones moderadas que disminuyen la alternancia de cosecha.

Control de plagas y enfermedades: las principales plagas y enfermedades que afectan al olivar de las comarcas de L'Empordà son el repilo (*Spilocaea oleagineum*), enfermedad de escasa incidencia a consecuencia del ambiente seco provocado por la tramontana, viento del norte fuerte y frecuente, las plagas de la cochinilla de la tizne (*Saissetia oleae*) junto con la mosca del olivo (*Bactrocera oleae*) dedicando especial atención al control de ésta última ya que incide de manera directa sobre la producción y calidad del aceite.

El control de malas hierbas se realiza principalmente con cultivo y mantenimiento de cubiertas vegetales en las plantaciones de producción integrada.

El resto de plagas y enfermedades tienen poca importancia, y no producen, normalmente, daños en la cosecha si se aplican las buenas prácticas tradicionales del cultivo.

El número de tratamientos químicos necesarios para el control de las mencionadas plagas y enfermedades es variable, según plantaciones y climatología.

El Servicio de Sanidad Vegetal de la Generalidad de Cataluña, mediante su estación de avisos agrícolas en colaboración con las agrupaciones de defensa vegetal, cooperativas y oleicultores de la zona, efectúan los controles necesarios para el seguimiento de los diferentes ciclos biológicos, y determinan los momentos y productos más adecuados para cada tratamiento. Esta información se difunde a través de internet, contestador automático telefónico, cooperativas, prensa local, etc.

El objetivo es conseguir una lucha eficaz contra las plagas y enfermedades con el fin de obtener una aceituna sana, condición imprescindible para producir un aceite de máxima calidad, sin que existan consecuencias negativas para las personas y sea respetuosa al máximo con el medio ambiente.

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

Cosecha: la cosecha tradicional se realiza por vareo, se hacen caer las olivas sobre mallas extendidas bajo el olivo para evitar que los frutos toquen el suelo.

En los últimos años se ha incrementado el uso de vibradores, principalmente de tipo personal o manual, aunque también de los multidireccionales, con paraguas invertidos, acoplados a los tractores. En los próximos años se prevé un grado de utilización mayor de éstos últimos. Este sistema de vibración es el más adecuado para obtener un producto de calidad, porque estropea poco el árbol y los frutos.

La cosecha se inicia a finales de octubre para las variedades más tempranas (Ley de Cadaqués) y se prolonga hasta finales de febrero para las variedades más tardías (corivell).

Transporte y agrupación de las aceitunas en la almazara: el transporte de las aceitunas hacia las almazaras se hace a diario y en las mejores condiciones para que los frutos no se deterioren.

El transporte de las aceitunas a las almazaras se realiza en cajas de plástico o a granel directamente en el remolque agrícola, en ambos casos respetando las condiciones que establece el Manual del sistema de gestión de la calidad para que los frutos no se deterioren.

Se prohíbe la utilización de recipientes rígidos y cerrados tipo sacos. El productor se responsabiliza de la higiene correcta de los recipientes usados y la ausencia de otros elementos diferentes de las aceitunas.

En los patios de limpieza de las almazaras se clasifican las aceitunas separando las diferentes calidades según sean del suelo o del árbol. Se procurarán entradas específicas, o bien las entradas de las diferentes calidades se realizarán en turnos totalmente diferentes procurando limpiar el patio y la maquinaria entre las dos calidades.

Una vez reunidas las aceitunas en las almazaras, se clasifican las diferentes partidas en relación con la calidad potencial que a priori se estima para cada una de ellas, según el estado que presenten, es decir, se lleva a cabo una primera selección a la entrada del molino.

Posteriormente se procede al lavado y limpieza de las aceitunas, con eliminación de las materias extrañas y las impurezas que puedan tener (hojas, piedras, tierra, etc.), seguidamente se procede al pesaje y a la toma de muestra representativa de la partida. Por lo tanto, se realiza un segundo control que determinará el rendimiento en aceite o rendimiento graso y la acidez.

Plazo entre la cosecha y la molturación de aceitunas: entre la cosecha y la trituración de las aceitunas media un máximo de cuarenta y ocho horas.

b) Método de obtención: Posteriormente se pasa directamente a la etapa de molido o a molturación. La fase de molido se realiza en molinos de piedra (tipo tradicional o italianos), con molinos de martillo o trituradoras. Seguidamente, en el caso de molinos de martillo o trituradoras, la aceituna molida pasa por una batidora, donde se realiza la operación de batido de la pasta.

La trituración de la aceituna se realiza en molinos mecánicos de acero inoxidable en un plazo de tiempo mínimo. De acuerdo con el grado de maduración se utilizan los más idóneos para facilitar la extracción de aceite.

El batido se realiza según las instalaciones, pero siempre en batidoras de acero inoxidable, con una duración de batido y una temperatura máxima adecuadas a la calidad del producto que se quiere obtener, aceite virgen extra y según las especificaciones del manual del sistema de gestión de la calidad.

La separación entre la fracción sólida y líquida se realizaba siguiendo el método clásico o tradicional, mediante una prensa hidráulica, en la que la pasta batida se depositaba entre los capazos de esparto y el aceite se extraía por presión. Sin embargo, actualmente, la mayoría de productores de aceite de la zona utilizan un sistema continuo de extracción por centrifugación. En este caso, la pasta batida se coloca en un centrifugador horizontal (denominado decantador), y es aquí donde se separan las dos o tres fases (dependiendo del tipo de funcionamiento). En el sistema de dos fases se obtiene por una parte el aceite y por el otro el orujo junto con las aguas de vegetación (alpeorujo). Si el funcionamiento es en tres fases, los tres productos aceite, orujo y alpechín se obtienen separadamente.

Posteriormente, y después de rechazar las fases sólidas, se procede a la separación del aceite propiamente dicho de las aguas de vegetación o alpechín. En el sistema de extracción tradicional con prensa esta operación se realiza mediante vasijas de decantación, mientras que en el sistema de centrifugador horizontal, la separación se realiza usando de nuevo una centrífuga, esta vez de tipo vertical, a alta velocidad.

El aceite así obtenido, se almacena en depósitos subterráneos, llamados trujales o bien en depósitos verticales (generalmente de poliéster o acero inoxidable) para evitar el contacto con el aire y la luz, agentes menagantes de los caracteres sensoriales del aceite. Por lo tanto, el aceite se almacena en recipientes al amparo de la luz, inertes, y las paredes pueden ser de baldosa refractaria o de acero inoxidable o poliéster.

Una vez eliminadas las posibles impurezas o partículas sólidas mediante filtración, y después del proceso de evaluación, el aceite se envasa, de forma manual o semiautomática, en recipientes inertes e inocuos con una capacidad máxima de cinco litros.

El envasado del aceite con Denominación de Origen Protegida debe realizarse en envasadoras situadas en la zona de producción de aceitunas. El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de este aceite, evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción.

El único tipo de coadyuvante admitido en las operaciones de transformación es el talco en las aceitunas que por su especial condición lo requieran.

No se autoriza en la Denominación de Origen Protegida aceites que procedan del repaso o segunda centrifugación de la pasta en sistema continuo.

El envasado del aceite con Denominación de Origen Protegida debe realizarse en envasadoras situadas en la zona geográfica delimitada en el apartado C de este pliego de condiciones. El objetivo es garantizar el origen y la calidad propia de este aceite evitando el transporte a granel fuera de la zona de producción.

Garantía de calidad: los aceites de oliva vírgenes extra son muy sensibles a los agentes externos, que inducen a toda clase de transformaciones y modificaciones como la oxidación.

El transporte a granel implica someter el aceite a unas condiciones medioambientales inadecuadas que pueden afectar a los caracteres sen-

soriales del aceite y por lo tanto se modificarían los perfiles propios que definen esta Denominación de Origen Protegida.

Trazabilidad y garantía de origen: el aceite protegido bajo la Denominación de Origen Protegida puede ser mezclado con otro aceite no protegido pero de características similares y como analíticamente es muy difícil o imposible de detectar, la única manera de controlar de forma efectiva este fraude es mediante los sistemas de trazabilidad en origen. De esta manera se garantiza la autenticidad del producto.

Por todo ello es fundamental para este tipo de aceite que el envasado se lleve a cabo en la misma zona geográfica.

#### F) Vinculación con el medio:

a) Histórico: Es difícil remontarse a los orígenes del cultivo del olivo ya que existe cierta discrepancia entre los naturalistas y los prehistoriadores.

La *Olea europaea* L. Laperrini se encuentra todavía hoy en estado salvaje en el Mediterráneo. Igualmente sucede con las series *Oleaster* y *Sativa*.

Es a partir del siglo VIII-VII a. C. que la plantación de olivos se extiende en detrimento del oleastro. Se cree que es a causa de la formación de fronteras entre ciudades. El empuje del comercio y la exportación de aceite en época arcaica, que favoreció la plantación del olivo. El desarrollo urbano fomentó la utilización de lámparas de aceite. A inicios del siglo VI a. C. parece ser que el olivo es una norma, en detrimento del oleastro.

La legislación de Solon prohíbe arrancar olivos e impone la plantación.

El olivo tomó en las instituciones político-religiosas de las ciudades un lugar destacado. En el siglo V a. C., tal como lo demuestra Sófocles, es el símbolo del mundo griego.

Las monedas de la ciudad de Atenas, donde se ve la lechuga y las hojas del olivo, atributos de la diosa Atenea, nos demuestran cómo era de importante este árbol en la antigua Grecia.

En relación con las comarcas de L'Empordà debe decirse que las primeras muestras de *Olea* que ha detectado la arqueología son del bronce final. A partir de esta época e inicios de la edad de hierro es más frecuente la documentación de la vegetación de tipo mediterráneo, entre las que se encuentra el oleastro.

En el 600 a. C., durante la segunda oleada de colonización griega, se fundaron las colonias griegas más occidentales del Mediterráneo hasta hoy conocidas: Empúries y Roses. Las dos, situadas en la comarca de L'Alt Empordà.

Si por una parte en el siglo VI a. C. es cuando en Grecia se extiende el cultivo del olivo, se exporta el aceite y se colonizan Empúries y Roses, es lógico pensar que también se exportó el cultivo del olivo, hecho que nos corrobora la arqueología en el caso de Empúries.

Pero no sólo se ha encontrado olivo no cultivado en las polis griegas de L'Alt Empordà, sino también en yacimientos indígenas de la zona, caso del yacimiento ibérico del Mas Castellar de Pontós, a finales del siglo V a. C., cuando intercambiaba productos agrícolas tipo olivo y cereales con productos de importación tipo cerámicas procedentes del resto del Mediterráneo.

Como señalan algunas fuentes antiguas, la zona de influencia de Empúries fue el proveedor de Atenas. De hecho, el yacimiento ampurdanés del Puig de Sant Andreu, en Ullastret, conserva numerosos vasos griegos del tipo llamado Sant Valentí (siglos V-IV a. C.) con la decoración de la hoja y la flor del olivo.

Algunos yacimientos de la zona de Empúries (Peralada, Mas Castellar en Pontós, Creixell) actuaron como centros de acumulación agrícola del territorio, y los yacimientos cerca de Garrigàs, Borrassà, Vilafant eran los centros productores.

La extensión del cultivo del olivo aparece, pues, asociada arqueológicamente en L'Alt Empordà a la civilización griega y romana. Sobre todo la romana, si pensamos en la producción de bastante excedente local para pasar a un uso comercial, sin que excluyamos argumentos a favor de un cultivo intencionado y anterior de este árbol a la zona.

El consumo de la aceituna para la alimentación podía ser muy variada, desde fruto fresco, seco, en pasta o como condimento.

El olivo, en L'Empordà durante la edad media, no está documentado arqueológicamente. Sabemos que los monasterios benedictinos como Sant Quirze de Colera o Sant Pere de Rodes tuvieron grandes extensiones de terreno cultivado que trabajaban sus siervos y que con mucha probabilidad había plantaciones de cepa y olivo, como nos lo demuestran los dibujos encontrados en las biblias y sacramentarios de la época.

Los monasterios tuvieron su esplendor desde el siglo X hasta el siglo XVI. Después fueron más o menos sobreviviendo hasta que a causa de la desamortización pasaron a manos privadas. Durante los siglos de repoblación (IX-XI), se crearon pueblos y lugares nuevos. En L'Alt Empordà todavía hoy se conservan lugares cuyo nombre está relacionado con olivos, por ejemplo, la iglesia de Sant Nazari de les Olives, cuya documentación se remonta al año 1017 y dos agregados llamados, Les Olives, uno, dependiendo del municipio de Peralada y el otro L'Oliva del Far.

De hecho, la evolución del tratamiento de la aceituna desde la antigüedad hasta el siglo XIX no ha evolucionado demasiado. Los principios y las etapas son las mismas: molienda, prensado y decantación.

Las muelas perpendiculares movidas por tracción animal o por la fuerza humana todavía era el sistema más frecuente en las casas de labranza o masías del siglo XVI. Se entiende como casa de labranza o masía una casa agrícola aislada con tierra necesaria para mantener a una familia. El campesino tenía una economía agraria de tipo doméstico, es decir, el campesino podía recoger aquellos frutos (pan, vino y aceite) considerados básicos para la subsistencia. Fue a partir de finales del siglo XIX que se sustituyó la fuerza de los animales por la energía hidráulica, y posteriormente cuando se generalizó el uso del vapor y la energía eléctrica, que se avanzó considerablemente.

Según se constata en la estructura de las casas y masías de L'Empordà a partir del siglo XVIII y en propiedades con bastante cosecha de aceituna parece que las almazaras o los molinos de aceite estaban en la planta baja de la casa misma donde se vivía, en años importantes para el campo y la producción agraria. Así pues los molinos de aceite eran de uso doméstico hasta mediados del siglo XIX.

Hasta la mitad del siglo XIX, según el autor ampurdanés Juan Tutau, el olivo era entonces una buena inversión. Como ejemplo podemos decir que el Dr. Compte escribe en su libro que en el pueblo de Llers llegaron a trabajar en este siglo más de noventa almazaras. Todavía hoy son visibles, en la zona conocida como Les Garrigues (entre Llers y Avinyonet de Puigventós), las divisiones de fincas y las numerosas cabañas construidas en piedra seca para guardar las herramientas de cultivo destinadas a trabajar el olivar.

El crecimiento del olivo en los siglos XVIII y XIX es espectacular. Por ejemplo en Cadaqués, en 1738, había un molino de aceite, y en 1800 ya había ocho. Entre Peralada y Llançà en esta época se plantan muchos olivos, según queda reflejado en los catastros. Es el momento que en L'Empordà el espacio conquistado por el cultivo arbustivo obtiene el máximo desarrollo. Las fincas avanzan hacia las pendientes más acusadas lejanas y casi inaccesibles, lo que da al paisaje mediterráneo ampurdanés un aspecto humano inmejorable.

Entre 1870 y 1880 en Cadaqués había 331 ha de olivo cultivado, en Roses, 538 ha, y en El Port de la Selva había 210 ha.

Tal como dice Barbaza: Colera, Llançà, La Selva de Mar, El Port de la Selva, Cadaqués y Roses suman un total de 1.396 ha, es decir un 69 % de los olivares de la costa gerundense. En Llançà, por ejemplo, había veintitrés molinos de aceite funcionando incluso bien entrado el siglo XX.

A finales del siglo XIX L'Alt Empordà conoció la plaga de la filoxera, que obligó a arrancar casi la totalidad de las viñas de la zona. Muchas extensiones de viñas arrancadas fueron sustituidas por olivares y el remanente que obtenían lo dedicaban a la venta.

Como dice Madoz en su diccionario, el olivo forma un bosque dilatado y espeso, sobre todo en dos manchas olivareras de la comarca: la de los terraprimos occidental y la del pie de la montaña de la sierra de Albera-Rodes. El olivo es un árbol fuerte y agradecido por lo que no es raro que se extienda en este territorio que tiene un terreno propicio.

También Josep Pla enaltece los olivos de esta zona: «Cadaqués té tres gràcies (...) L'oli d'oliva; abans de les gelades del 1956 en el terme hi havia moltes oliveres; ara encara n'hi ha, tant llavors com ara l'oli de Cadaqués era el millor del país...».

A partir de la segunda mitad del siglo XX y poco a poco, después de la terrible helada de febrero de 1956, en que murieron una parte de las extensiones de olivos de la comarca de L'Empordà, el olivo entró en crisis, no sólo por las malas cosechas a causa de las plagas, sino por la mala economía de la época, lo costosa que era la recolección, el cambio de cultivo en árboles frutales y la llegada del turismo. Los molinos de aceite de Llançà y Cadaqués se cerraron y para moler las aceitunas debían trasladarse a Figueras.

Poco a poco, a partir del último cuarto del siglo XX, se empezaron a combatir las plagas y se empezaron a constituir las almazaras en cooperativas y la molienda colectiva. A consecuencia de esta producción, el aceite entra en el circuito comercial y deja atrás el ámbito doméstico.

Actualmente L'Empordà ha incrementado la calidad de su aceite e invierte grandes esfuerzos por 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.

Podemos acabar este apartado con un verso de Federico García Lorca: «Olivos de Cadaqués; ¡Qué maravilla! ¡Cuerpo barroco y alma gris!».

b) Natural: Orografía: la zona de L'Empordà se puede dividir en tres zonas geográficas: la plana aluvial, las zonas de elevaciones marginales y los macizos montañosos.

La plana aluvial está formada por los sedimentos de los ríos que en épocas postcuaternarias fueron llenando los grandes estuarios pliocénicos limitados por los macizos montañosos. Con la formación de cordones arenosos entre la península del Cap de Creus y el macizo del Montgrí, y entre éste y el macizo de Bagur se cerró una enorme albufera. Estos cordones junto con pequeñas elevaciones del océano que emergían por

encima del agua contribuyeron a acelerar el proceso de sedimentación y formación de la plana, y surgió así una amplia zona de terreno pantanoso y de marismas con gran cantidad de lagunas litorales.

Actualmente podemos dividir esta plana en dos sectores: la franja litoral y la zona interior.

La franja litoral es paralela a la costa en ambos lados del macizo del Montgrí formada por pequeñas albuferas o lagunas y marismas con una amplitud de 1 a 4 km según las zonas. Son los restos de las antiguas albuferas o antiguos brazos de ríos que después fueron desecados o desviados. Son todos generalmente salinos.

La zona interior está formada por terrenos aluviales de gran potencia, ricos en agua freática y de buena calidad para el cultivo, generados por las cuencas de los ríos Muga, Fluvià y Ter. Esta parte de la plana se ve interrumpida por algunas elevaciones, resultado del alargamiento de las zonas marginales de los macizos montañosos.

Las elevaciones marginales son las zonas formadas por suaves ondulaciones que proceden de las cadenas montañosas que enmarcan la llanura de inundación. Terminales paleozoicas o mesozoicas formadas por cadenas de elevaciones redondeadas y terrazas de erosión en proceso de prellanurización al pie de éstas (sierra de L'Albera, sierra de Rodes, Les Gavarres, El Montgrí, macizo de Bagur). Aunque en muchos sectores las laderas de estas sierras marginales caigan de forma abrupta, con desniveles bruscos, sobre las tierras bajas, casi siempre existe esta franja de transición donde la llanura se difumina.

Se incluye también en esta unidad la zona occidental de la comarca, formada también por elevaciones redondeadas, compuestas por depósitos del plioleistoceno y margas oceánicas. Estas elevaciones son el último peldaño de la Sierra Transversal Catalana que se escalona desde el Puigsacalm hasta la llanura de inundación.

Los macizos montañosos definen tres unidades de relevo bien diferenciadas: las sierras que limitan la región por el norte (el extremo oriental de los Pirineos), la que la limita por el sur (el extremo septentrional de la Cordillera Costero-Catalana) y un macizo que se eleva en medio de la llanura aluvial, cerca del mar (El Montgrí).

El extremo oriental de los Pirineos lo forman las sierras de L'Albera y de Rodes, que tiene un mismo origen, pero se desprende la segunda de la primera hacia el SE. Esta subunidad erogénica independiente que deriva en sentido transversal y penetra en el mar formando la península del Cap de Creus.

En conjunto, es un macizo con materiales graníticos y esquistos de origen metamórfico con materiales paleozoicos afectados por plegamientos hercínios y la erosión. Ha originado laderas abruptas que contrastan con las cimas generalmente aplanadas. En el noroeste y en el sur de L'Albera, aparecen formaciones mesozoicas, calcáreas, que pertenecen a las laderas de los prepirineos ampurdaneses de alejamiento alpino.

Esta zona está drenada por la complicada red hidrográfica del margen izquierdo del curso medio de La Muga, con afluentes que originan fracturas transversas entre los contrafuertes de los macizos montañosos y las sierras secundarias. Éstas se escalonan hasta llegar a la zona de prellanura (elevaciones marginales). Al este del río Llobregat aparecen grandes superficies de erosión en lugares donde predomina el gneis. La más extensa de éstas es la de Cantallops y los contrafuertes de las sierras de Cominera y Puig Castellar, que enlaza con la zona de elevaciones marginales y llega hasta los términos municipales de Cabanes, Peralada y Garriguella donde se produce el contacto con la plana aluvial.

La Sierra Litoral es un macizo antiguo, con materiales paleozoicos, básicamente formados por pizarras con algún afloramiento de calizas devónicas y cuarcitas armoricanas que hacia el sur entra en contacto con el batolito granítico de la cordillera costera catalana.

El Macizo del Montgrí es una formación secundaria en la que afloran mayoritariamente capas calcáreas y cretácicas de diferentes tipos, y todo el conjunto descansa sobre un zócalo terciario que también forma su zona de elevaciones secundarias. Se supone que es una escama tectónica de corrimiento, que procede de la zona del secundario de La Garrotxa de L'Empordà, que resbaló en el terciario sobre capas de yesos hasta ocupar el lugar actual. Este macizo a causa de su situación ayudó a la formación de la llanura aluvial durante el cuaternario por la aportación de aluviones fluviales.

La zona de cultivo del olivo se concentra en las zonas de suelos más pobres, es decir en las elevaciones marginales y de penillanura al pie de las estribaciones de los Pirineos (Serra de L'Albera y Serra de Rodes) al norte y de las del Montgrí y La Serra de les Gavarres al sur.

Estos suelos son poco profundos, de textura franco-arenosa, con una reacción ácida o neutra, cuando provienen de los esquistos, granitos o gneis, característicos de los estribos pirenaicos. Cuando provienen de las rocas calcáreas, del macizo del Montgrí, son más profundos, de textura franco-arcillosa, y de reacción básica.

Clima: el clima de la comarca de L'Empordà, en la zona de producción de olivo, se clasifica según Papadakis como el Mediterráneo Marítimo y según Thornthwaite como Seco Subhúmedo en el litoral (C1) y Subhúmedo (C2) en el interior.

Las temperaturas se moderan por el efecto regulador del mar, al igual que la amplitud térmica diaria. La temperatura media anual es de 14,6 °C, la temperatura media de las mínimas es 9,8 °C, y la media de las máximas es 19,5 °C. Los valores extremos en el observatorio de Figueres son de 38 °C en verano y de -6 °C en invierno, en el período comprendido entre 1967 y 1996.

El período de heladas comprende desde mediados de noviembre a finales de marzo.

La precipitación media varía desde los 550 mm de la zona litoral septentrional a los 850 mm en las zonas más interiores próximas a las estribaciones pirenaicas. Esta precipitación se reparte de forma irregular y se concentra en los meses de septiembre y octubre.

El balance hídrico nos indica que entre los meses de junio y agosto se produce un período de sequía, típico de las zonas mediterráneas.

El régimen de vientos está dominado por los vientos de componente norte: la tramontana. Es un viento siempre seco que puede llegar a ser, en ocasiones, muy violento. Éste es uno de los factores principales que caracterizan el clima de L'Empordà.

Durante el verano se produce un régimen de brisas de componente SE que moderan las temperaturas diurnas y mantienen una humedad relativa alta durante este período.

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

1. La variedad mayoritariamente cultivada, el argudell, conjuntamente con la corivell y la Ley de Cadaqués son variedades que únicamente se cultivan en las comarcas de L'Empordà. Eso confiere, de por sí, una característica diferencial clara en el aceite producido con estas variedades.

2. Esta comarca disfruta, como la mayoría de las zonas de cultivo del olivo, de clima mediterráneo, pero a diferencia del resto las características orográficas particulares 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 y evitan muchos problemas fitosanitarios (hongos), lo que permite que las aceitunas maduren sin problemas y lleguen en condiciones excelentes a los molinos. Concretamente la variedad argudell tiene una perfecta adaptación al medio ya que se caracteriza por tener un ramaje poco frondoso, con pocas ramificaciones y de esta manera no obstaculiza el paso del viento, la tramontana, a través de su copa.

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 acostumbra a ser arcilloso, de reacción alcalina y procedente de rocas calcáreas.

G) Verificación del pliego de condiciones:

Nombre: Applus Norcontrol, SLU.

Dirección: Parque Empresarial Las Mercedes. Campezo 1, edificio 3. 28022 Madrid (España). Tel. (34) 91 208 08 00. Fax (34) 91 208 08 03. certiaagroalimentario@appluscorp.com.

La entidad Applus Norcontrol, SLU, como entidad de certificación que cumple con la normativa EN 45011, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, realiza la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad según la norma EN 45011.

La entidad de certificación Applus Norcontrol, SLU, realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación a los operadores inscritos en el registro de productores/elaboradores/envasadores, como mínimo anualmente, y de acuerdo con el plan de control previsto, para poder comprobar el cumplimiento del Pliego de Condiciones y el Manual del sistema de gestión de la calidad en lo referente a procesos, controles y productos.

b) Conceder y mantener la certificación a los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el Pliego de Condiciones y en el Manual del sistema de gestión de la calidad.

H) Etiquetado: Las etiquetas o contraetiquetas o, en general, los distintivos de calidad serán numerados y expedidos por el Consejo Regula-

dor y se colocarán en la industria inscrita, siempre de manera que no permita una nueva utilización.

Figurará obligatoriamente: Denominación de Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

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

1) Requisitos legislativos nacionales:

1. Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

2. 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 su oposición.

3. Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

## 10657

*RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2007, del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, por la que se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme.*

En fecha 21 de febrero de 2005, las entidades Associació de productors de la mongeta del ganxet y Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca, SCCL, presentaron ante el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural una solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme en el registro comunitario que establece el Reglamento CEE 2081/1992, del Consejo, de 14 de julio, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios, posteriormente sustituido por el Reglamento 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Por Resolución de 21 de marzo de 2006, de la directora general de Industria Agroalimentaria y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se dio publicidad a la solicitud de registro mencionada mediante su publicación en el BOE de fecha 15 de mayo de 2006, de acuerdo con lo que prevé 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.

Finalizado el trámite de oposición no se ha presentado ningún escrito relacionado con la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme.

Una vez finalizados los trámites anteriores y visto que la Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias del Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, considera que la solicitud de registro de esta Denominación cumple las condiciones que establece el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, procede dictar resolución favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme, de acuerdo con lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

En consecuencia, y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas, resuelvo:

### Artículo 1.

Adoptar decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judía del Ganxet Vallès-Maresme en el registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas que prevé el Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo, a efectos de lo que establece el artículo 6.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

### Artículo 2.

Dar publicidad al pliego de condiciones de la Denominación, que se anexa a esta Resolución.