

Resultados de ensayo

Rendimiento térmico:

η_o	0,77	
a_1	5,22	W/m ² K
a_2	0,005	W/m ² K ²
Nota: Referente al área de apertura		

Potencia extraída por unidad de captador (W):

$T_m - T_a$ en K	400 W/m ²	700 W/m ²	1.000 W/m ²
10	577	1.100	1.622
30	332	855	1.377
50	78	600	1.123

Madrid, 28 de mayo de 2008.—El Secretario General de Energía, Pedro Luis Marín Uribe.

10950 *RESOLUCIÓN de 28 de mayo de 2008, de la Secretaría General de Energía, por la que se certifica un captador solar plano, modelo Calpak 200 GA, fabricado por Cicero Hellas, S.A.*

Recibida en la Secretaría General de Energía la solicitud presentada por Calpak Cicero Hellas, S.A., con domicilio social en 9 Sygrou Avenue, 11743 Atenas, Grecia, para la certificación de un captador solar plano, fabricado por Cicero Hellas, S.A., en su instalación industrial ubicada en Grecia.

Resultando que por el interesado se ha presentado el dictamen técnico emitido por el laboratorio de captadores solares del Centro «Demokritos», con clave 4008S y 4010.

Habiendo presentado certificado en el que la entidad ELOT confirma que Cicero Hellas, S.A. cumple los requisitos de calidad exigibles en la Orden ITC/71/2007, de 22 de enero, sobre exigencias técnicas de paneles solares.

Por todo lo anterior se ha hecho constar que el tipo o modelo presentado cumple todas las especificaciones actualmente establecidas por la Orden citada.

Esta Secretaría General, de acuerdo con lo establecido en la referida disposición ha resuelto certificar el citado producto, con la contraseña de certificación NPS-17508, y con fecha de caducidad el día 28 de mayo de 2011.

La identificación, características técnicas, especificaciones generales y datos resumen del informe del ensayo del modelo o tipo certificado son las que se indican a continuación.

Esta certificación se efectúa en relación con la disposición que se cita y por tanto el producto deberá cumplir cualquier otro Reglamento o disposición que le sea aplicable.

El incumplimiento de cualquiera de las condiciones fundamentales en las que se basa la concesión de esta certificación dará lugar a la suspensión cautelar automática de la misma, independientemente de su posterior anulación, en su caso, y sin perjuicio de las responsabilidades legales que de ello pudieran derivarse.

Contra esta Resolución, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, el recurso de reposición en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el Secretario General de Energía, previo al contencioso-administrativo, conforme a lo previsto en el artículo 116.1 de la Ley 4/1999 de 14 de enero, que modifica la Ley 30/1992 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Identificación:

Fabricante: Cicero Hellas, S.A.

Nombre comercial (marca/modelo): Calpak 200 GA.

Tipo de captador: plano.

Dimensiones:

Longitud: 2.060 mm.

Ancho: 1.072 mm.

Altura: 95 mm.

Área de apertura: 1,98 m²Área de absorbedor: 2,00 m²Área total: 2,21 m²

Especificaciones generales:

Peso: 32,5 kg.

Fluido de transferencia de calor: agua.

Presión de funcionamiento Máx.: 1,3 MPa.

Resultados de ensayo

Rendimiento térmico:

η_o	0,77	
a_1	4,12	W/m ² K
a_2	0,026	W/m ² K ²
Nota: Referente al área de apertura		

Potencia extraída por unidad de captador (W):

$T_m - T_a$ en K	400 W/m ²	700 W/m ²	1.000 W/m ²
10	525	984	1.443
30	321	780	1.239
50	77	535	994

Madrid, 28 de mayo de 2008.—El Secretario General de Energía, Pedro Luis Marín Uribe.

10951 *RESOLUCIÓN de 28 de mayo de 2008, de la Secretaría General de Energía, por la que se modifica la certificación de un captador solar, modelo 14 VTN Vacuum.*

Por Resolución de 14 de marzo de 2008 de la Secretaría General de Energía se certifica un captador solar modelo 14 VTN Vacuum, a solicitud de Cicero-Hellas, S.A., con contraseña de homologación NPS-11408.

Resultando que en dicha Resolución se hace constar por error que el área de apertura es 2,72 m².

Resultando que el área de apertura correcta es 2,27 m².

Se considera que el área de apertura indicada en dicha Resolución es errónea, por lo que esta Secretaría General resuelve modificar su Resolución de 14 de marzo de 2008 estableciendo como área de apertura 2,27 m², manteniéndose el resto de características y condiciones.

Madrid, 28 de mayo de 2008.—El Secretario General de Energía, Pedro Luis Marín Uribe.

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

10952 *RESOLUCIÓN de 22 de mayo de 2008, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la denominación de origen protegida «Aceite de Navarra».*

Mediante resolución 527/2008, de 19 de febrero, del Director General de Desarrollo Rural de la Comunidad Autónoma de Navarra, publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 10 de marzo de 2008, se adopta decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Navarra» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, se publica el Pliego de Condiciones de la citada denominación y se solicita la protección nacional transitoria, publicación llevada a cabo de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, 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 e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del Pliego de Condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas

y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 13 de abril de 2008, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

De conformidad con lo establecido en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, se podrá conceder a la denominación de que se trate la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, a partir de la fecha de la transmisión de la solicitud de inscripción a la Comisión Europea.

A tal fin, la autoridad competente del Gobierno de Navarra ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Aceite de Navarra en el Boletín Oficial del Estado.

En su virtud, de acuerdo con las facultades atribuidas a esta Dirección General, acuerdo:

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Navarra», publicado mediante resolución 527/2008 de 19 de febrero de 2008, del Director General de Desarrollo Rural de la Comunidad Autónoma de Navarra, publicada en el Boletín Oficial de Navarra de 10 de marzo de 2008, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los afectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del Estado, ante la Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, de conformidad con lo prevenido en el artículo 114 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de la Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Madrid, 22 de mayo de 2008.—El Director General de Industria y Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela Muruzábal.

ANEXO

Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Aceite de Navarra»

a) Nombre del producto.—Denominación de origen protegida (D.O.P.) «Aceite de Navarra».

b) Descripción del producto.—Aceite de oliva virgen de categoría extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea L.*) de las variedades descritas a continuación, por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite amparado se elabora con aceituna de vuelo de los olivares inscritos, con al menos un 90% de las variedades Arróniz (autóctona), Arbequina o Empeltre, pudiéndose admitir hasta un 10% de otras variedades.

Las características físico-químicas y organolépticas del «Aceite de Navarra» son las siguientes:

b1) Físico-químicas:

Acidez: máximo 0.5.º

Índice de peróxidos: máximo 15 mEq O₂.

Absorbancia al ultravioleta (K270): máximo 0.15.

Absorbancia al ultravioleta (K232): máximo 2.

b2) Evaluación organoléptica:

Mediana del frutado Mf: mínimo 3.

Mediana del defecto Md:0.

b3) Composición ácidos grasos: Relación oleico/linoleico: mínimo 7.

Desde el punto de vista organoléptico, son aceites de perfil equilibrado y complejo, con una elevada intensidad del atributo frutado, (≥ 3), que presentan un aroma con matices que van desde la oliva verde a las especias y olivas maduras. En boca resultan entre ligeros y medianamente amargos y picantes, con toques de alcachofa (Arróniz), plátano (Arbequina), o almendrados y dulces (Empeltre)

c) Zona geográfica.—La zona geográfica delimitada abarca la zona sur de Navarra, limitada al Norte por la línea definida por las sierras de Codés, Lókiz, Urbasa, Andía, Perdón, Alaiz, Izco y Leyre., el territorio comprendido entre los paralelos 41.º 54' y 42.º 49' de latitud Norte (grados sexagesimales).

Comprende los 135 municipios, que se relacionan a continuación, más el territorio de Bardenas Reales.

Municipios: Abaigar, Abárzuza, Aberin, Ablitas, Adios, Aibar, Allín, Allo, Ancín, Andosilla, Añorbe, Aras, Arcos (Los), Arellano, Arguedas, Armañanzas, Arróniz, Artajona, Artazu, Ayegui, Azagra, Azuelo, Barásoain, Barbanrín, Bargota, Barillas, Beire, Belascoáin, Berbinzana, Biurrun-Olcoz, Buñuel, Busto (El), Cabanillas, Cadreita, Caparrosa, Cárcar, Carcastillo, Cascante, Cáseda, Castejón, Cintruénigo, Cirauqui, Corella, Cortes, Desojo, Dicastillo, Eneriz, Eslava, Espronceda, Estella, Etayo, Ezprogui, Falces, Fitero, Fontellas, Funes, Fustiñana, Gallipienzo, Gariñoain, Guesálaz, Guirguillano, Igúzquiza, Javier, Larraga, Lazagurría, Leache, Legarda, Legaría, Leoz, Lerga, Lerín, Lezáun, Liédena, Lodosa, Lumbier, Luquin, Mañeru, Marcilla, Mérida, Mendavia, Mendaza, Mendigorria, Metauten, Milagro, Mirafuentes, Miranda de Arga, Monteagudo, Morentín, Mues, Murchante, Murieta, Murillo El Cuende, Murillo El Fruto, Muruzábal, Názar, Obanos, Oco, Olejua, Olite, Olóriz, Orisoain, Oteiza, Peralta, Piedramillera, Pitillas, Puente La Reina, Pueyo, Ribaforada, Sada, San Adrián, San Martín de Unx, Sangüesa, Sansol, Santacara, Sartagura, Sesma, Sorlada, Tafalla, Tiebas-Muruarte de Reta, Tirapu, Torralba del Río, Torres del Río, Tudela, Tulebras, Ucar, Ujué, Unzué, Uterga, Valtierra, Viana, Villafranca, Villamayor de Monjardín, Villatuerta, Yerri, Yesa.

Se incluye el territorio de Bardenas Reales que, aunque no forma parte de ningún término municipal, es cultivado por agricultores de los municipios incluidos en el listado.

La superficie de cultivo de olivo es de 5.141 hectáreas (datos 2005 Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación).

El área geográfica delimitada es en la que se puede producir aceituna para la elaboración de los aceites amparados y en la que deben asentarse las industrias de elaboración y envasado de dichos aceites.

d) Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.—El control y certificación de la D.O.P. «Aceite de Navarra» corresponde al organismo de control indicado en el apartado g) del presente Pliego de Condiciones.

Para garantizar el control del origen del producto se establecen los siguientes registros: Registro de Olivares y Registro de Industrias de Elaboración y Envasado.

En el Registro de Olivares se inscriben las parcelas de olivo de las variedades autorizadas situadas en el área geográfica delimitada. Cuenta al menos con los datos que permiten la identificación inequívoca de las parcelas (término municipal, polígono y parcela), así como las características intrínsecas a la misma que determinan su potencial de producción (variedad, superficie, n.º de árboles o densidad, secano o regadío y edad de la plantación).

En cada campaña, durante la recolección, los productores con olivares inscritos llevan un sistema de registros de entrega de su aceituna, dónde figura la razón social a quien se vende o entrega, la fecha, variedad y el peso de cada partida de oliva, así como las parcelas y el término municipal del que procede.

En el Registro de Industrias de Elaboración y Envasado se inscriben las industrias que dedicadas a la elaboración aceite y situadas en el área delimitada, han superado los controles.

Las industrias inscritas son los responsables de asegurar que el aceite amparado que comercializan cumple con los requisitos del presente Pliego, y cumplir con las obligaciones de autocontrol y trazabilidad en él exigidas, pudiendo indicar a través de su sistema de registros:

a) la aceituna recepcionada, la razón social del proveedor, fecha, variedad, peso y término municipal de cada partida de oliva.

b) la cantidad y el destino del «Aceite de Navarra» comercializado.

c) La correlación entre la materia prima a) y el aceite comercializado b).

El organismo de control indicado en el apartado g), realiza las actividades de evaluación y certificación que avalan además del origen, la calidad del producto. Los principales puntos de control, basados en la verificación de la trazabilidad y el sistema de autocontrol de la producción implantado en las industrias de elaboración y envasado son:

1. La aceituna, de las variedades autorizadas, procede de parcelas de la zona delimitada.

2. La recepción de la aceituna y la obtención del aceite se realiza en las industrias de elaboración y envasado conforme se describe en el apartado e).

3. Las industrias de elaboración y envasado realizan los análisis físico-químicos y organolépticos, según el Reglamento CE 2568/91, o sus posteriores modificaciones, que incluyen las determinaciones de los apartados b1, b2 y b3 para la calificación del aceite en bodega. Los aceites que cumplen las condiciones establecidas en este Pliego de Condiciones son almacenados en depósitos señalados y distintos de los que contienen otros aceites en la misma industria.

4. El envasado y etiquetado se realiza obligatoriamente en las instalaciones de las industrias de elaboración y envasado inscritas, que para indicar la autenticidad del aceite, colocan la marca de conformidad la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Navarra» en cada unidad de venta.

5. El uso de la marca de conformidad, tras la comprobación de las correspondencias: Olivares inscritos/aceituna entregada por los productores/aceitunas recibidas en las industrias/aceite obtenido/aceite amparable/aceite certificado.

Sólo se envasa y sale al mercado con la garantía de su origen, avalada con la marca de conformidad de la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Navarra» el aceite que supera todos los controles a lo largo del proceso.

e) Obtención del producto.

El cultivo del olivar.

La recolección, exclusivamente de aceituna de vuelo, se realiza directamente del árbol bien por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, extendiendo sobre el suelo mantas para evitar el deterioro de la oliva y el contacto con el suelo, o con máquina cosechadora.

El periodo de recolección se extiende de octubre a mediados de febrero, comenzando con Arbequina y terminando con Arroniz, siendo costumbre recoger con índices de madurez entre 3,5 y 4, salvo para la Arbequina que se recoge más verde.

El sistema de transporte de la aceituna a la industria de elaboración y envasado es siempre a granel, en cajas o contenedores rígidos de capacidad limitada, o en remolque, de forma que se evite el daño o deterioro del fruto. Esta prohibido el transporte en sacos por el deterioro que producen en el fruto.

Para evitar el atrojamiento, la aceituna se moltura en un plazo de cuarenta y ocho horas como máximo.

Elaboración del aceite:

Las Industrias de Elaboración y Envasado funcionan generalmente en sistema continuo, con muy pocas diferencias en el procesamiento, selección y extracción del aceite.

La recepción de oliva se realiza en el patio de la industria de elaboración y envasado en la que están instalados los instrumentos de pesada, las tolvas de recepción, los sistemas de separación de hojas y lavado de la aceituna y las cintas transportadoras que conducen el fruto hasta las tolvas de alimentación de los molinos.

Los molinos más usados son los de martillos y suelen alojarse en un lugar distinto, aunque anejo, al que están instalados los instrumentos de extracción del aceite a partir de la pasta.

La pasta obtenida pasa a la batidora. El batido suele durar alrededor 60 minutos y no sobrepasar los 30.°C. Una bomba inyectora introduce el producto batido en el decánter (centrifugadora de eje horizontal), para la separación de sus componentes: aceite y alperujo.

No se admiten los aceites obtenidos del «repaso» de orujos o alperujos.

El aceite que se obtiene, pasa por un centrifugado, para conseguir su limpieza adecuada.

El aceite procesado se lleva a los depósitos decantadores, y tras el proceso de decantación, a los depósitos de almacenamiento.

El almacenamiento del aceite elaborado se realiza en el interior de las instalaciones, en depósitos de acero inoxidable. La bodega y/o los depósitos estarán convenientemente aislados o con temperatura controlada para evitar los cambios térmicos que puedan provocar una congelación cuando la temperatura sea demasiado baja o favorecer la oxidación cuando sea muy alta.

Los depósitos deberán ser de fondo cónico o en plano inclinado con grifo de purga para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica.

Envasado y comercialización:

Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Navarra» que se destinan a la comercialización se expiden desde las industrias de elaboración y envasado inscritas, debidamente envasados y etiquetados.

Es necesario que la operación de envasado se lleve a cabo en la zona geográfica delimitada ya que el aceite continúa evolucionando, por lo que el envasado debe ser considerado como última fase del proceso de elaboración y contribuye de forma decisiva a la protección de las características de calidad del aceite amparado, garantizando así que el producto antes de su comercialización, cumple con los requisitos establecidos en el presente Pliego de Condiciones. Tras el adecuado proceso de extracción y conservación, la preparación para el consumo exige que el envasado se lleve a cabo controlando los procesos de decantación y filtrado, y reducir en lo posible el tiempo entre el envasado y el consumo con el fin de minimizar el principal riesgo del producto envasado, la oxidación. Por este motivo, el volumen de aceite envasado en stock, tiene una correspondencia con la frecuencia y volumen de los pedidos.

El envasado del aceite para su comercialización se realiza en envases de capacidad máxima de 5 litros, de un material que no perjudique la calidad y prestigio del aceite, y se realiza en la propia industria de elaboración y envasado.

Los envases de polietileno (PEAD/HDPE) no están permitidos.

El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las industrias de elaboración y envasado inscritas, conforme se indica en el apartado h).

No se admiten envasadoras no ligadas directamente a la elaboración.

f) Vínculo con el medio.—Los olivares navarros vieron su época dorada en la primera mitad del siglo XX, y sus frutos recibieron galardones, como el premio obtenido por un aceite de Cascante en la Exposición Universal de Sevilla en 1929.

La superficie máxima de cultivo se alcanza en el año 1967 con 8.682 Has. Posteriormente descendió hasta 2.297 en el año 1995 año.

A partir de esa fecha se detecta un resurgimiento del cultivo, tras una reestructuración de las almazaras cooperativas existentes, reduciendo su número a las nueve que actualmente funcionan y al establecimiento de almazaras privadas, con un criterio industrial innovador y unos métodos de comercialización diversificados. Esto unido al gran avance en los procedimientos de extracción ha dado lugar a aceites con índices de calidad elevados que han colocado al «Aceite de Navarra» en el mercado nacional, rompiendo el tradicional destino como producto de autoconsumo. En este último decenio, la superficie cultivada de olivar ha pasado de 2.297 a 5141 hectáreas (fuente: declaraciones Olivar 2005 Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación).

La zona de producción esta comprendida entre los paralelos 41° 54' y 42° 49' latitud Norte (grados sexagesimales).

En Navarra el límite septentrional de difusión del olivar marca la llamada Navarra mediterránea, integrada casi en su totalidad en la depresión del río Ebro, con altitudes por debajo de los 600 m.

El clima se caracteriza por una clara influencia mediterránea, con fuertes contrastes térmicos entre invierno y verano, así como diarios, siendo mas acusados en otoño (18 °C de amplitud), pluviometría escasa (con la mayor parte del territorio dentro de la isoyeta 400 Mm.) y alta insolación (2.500 horas anuales de sol despejado) y con una media de más de 120 días despejados al año, debido principalmente a la influencia del viento dominante del noroeste, conocido como Cierzo, incrementando el frío del invierno y la aridez del verano. El periodo libre de heladas es de 190 días y la primera helada de otoño tiene lugar en la segunda quincena de octubre.

Los suelos, de moderadamente profundos a profundos, son pardo calizos carbonatados por origen y porque la escasez de lluvias no favorece la descalcificación.

Resumen del «Libro blanco de la Agricultura y el Desarrollo Rural» (M.ª Ángeles Lizarraga Lezáun, Dpto. de Geografía de la Universidad de Navarra).

Si bien, estas condiciones climatológicas, hacen la zona apta para cualquier otro cultivo, para el olivo resulta el límite septentrional en el área mediterránea.

El vínculo entre el origen geográfico y la calidad específica del producto, es consecuencia directa de las condiciones en que se produce, destacando la latitud (la mas al Norte de la Península Ibérica) y las condiciones edafoclimáticas del área geográfica delimitada, con suelos calizos, clima seco y soleado y con fuertes oscilaciones térmicas entre el día y la noche en el periodo de maduración, que hacen que esta sea paulatina, alargándose el periodo de maduración. Si a esto se añade la necesidad de recolectar pronto para evitar el periodo de heladas (1.º helada: 2.º quincena de octubre), determinan el bajo grado de madurez con que se recoge la aceituna.

Estos factores han dado lugar a la existencia de la variedad autóctona Arróniz, y a la adaptación al medio de las otras variedades (Arbequina y Empeltre), asegurando un producto final con características propias definidas en el apartado b) tanto en su composición química como en su evaluación organoléptica, tal y como reflejan los estudios con varios años de seguimiento, cuyos resultados denotan particularidades propias de estos aceites, destacando la elevada relación de los ácidos grasos oleico/linoleico (latitud y grado de maduración), y la intensidad del frutado (suelos calizos, clima seco y soleado, grado de maduración) evidencias ampliamente documentadas en la bibliografía científica, y que le diferencian de aceites producidos en otras latitudes.

(«Obtención del aceite de oliva virgen» Luis Civantos.1999, «Manual del aceite de oliva» R. Aparicio y J. Hardwood 2003, «Química y tecnología del aceite de oliva» D. Boskou 1998).

g) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.—La verificación del cumplimiento de este pliego de condiciones compete al siguiente organismo de control:

Instituto de Calidad Agroalimentaria, S.A. (ICAN).

Avda. Serapio Huici, 22.

31610 Villava –Navarra –España.

Teléfono: 948 01 30 45.

Fax: 948 07 15 49.

e-mail: control@icannavarra.com

La entidad ICAN, S.A., es una sociedad pública propiedad del Gobierno de la Comunidad Foral de Navarra dedicada, entre otras actividades, a la inspección, control y certificación de productos agroalimentarios de calidad diferenciada (DOP, IGP, Producción Integrada, Alimentos Artesanos, etc.).

ICAN, S.A. cumple con la normativa EN 45011 y realiza la evaluación de la conformidad de acuerdo con el 'sistema 5' definido en la Guía ISO/IEC 67 basado en las siguientes actividades, iniciales y anuales de seguimiento, en las instalaciones de las industrias de elaboración y envasado, para la verificación del cumplimiento de este Pliego de Condiciones:

1. Evaluación del sistema de autocontrol de la producción, y
2. Ensayos de muestras.

Previo a la inscripción en el Registro de Olivares se realiza comprobación documental de la totalidad de las solicitudes y un 2% de inspección en campo.

Los ensayos se realizan según el Reglamento CE 2568/91, o sus posteriores modificaciones, en laboratorios que cumplen la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y cuya incertidumbre máxima para cada determinación es:

Acidez: $\pm 0,1^\circ$
 Índice de peróxidos: $\pm 3 \text{ mEq O}_2$,
 Absorbancia al ultravioleta (K270): $\pm 0,03$,
 Absorbancia al ultravioleta (K232): $\pm 0,4$,
 Relación oleico/linoleico: $\pm 0,7$.

h) Etiquetado.—Los aceites amparados van etiquetados con la marca de conformidad de la Denominación, que consta de la combinación del logotipo de la misma —en la que figura «Denominación de Origen Protegida Aceite de Navarra»— y una numeración seriada, adjudicada por el organismo de control.

El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las industrias inscritas en el Registro de Industrias de Elaboración y Envasado, mediante la marca de conformidad cuyo uso se corresponde con el volumen de aceite amparado.

En las etiquetas comerciales que se utilicen en los aceites amparados figura obligatoriamente y de forma destacada, además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación vigente, una de las siguientes indicaciones de la industria inscrita: el número de Registro en la Denominación de Origen, la razón social o el R.S.I.

i) Requisitos legislativos.

Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen.

Reglamento (CE) N.º 1898/2006 de la Comisión, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) N.º 510/2006.

Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes, en lo que se refiere a normas sobre productos agroalimentarios con denominación de origen distintos de los productos derivados de la uva.

Decreto 835/1972, de 23 de marzo, Reglamento de la Ley 25/1970, antes enunciado.

Real Decreto 1069/2007 de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento de tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas, y la oposición a ellas.

10953 *ORDEN ARM/1855/2008, de 18 de junio, por la que se definen las producciones y los rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y los precios unitarios en relación con el seguro combinado y de daños excepcionales en guisante y haba verdes comprendido en el Plan 2008 de Seguros Agrarios Combinados.*

De conformidad con la Ley 87/1978, de 28 de diciembre, de seguros agrarios combinados, con el Real Decreto 2329/1979, de 14 de septiembre, que la desarrolla, con el Plan Anual de Seguros Agrarios Combinados para el Plan 2008, aprobado mediante el Acuerdo del Consejo de Ministros de 7 de diciembre de 2007, y a propuesta de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), por la presente orden se definen las producciones y rendimientos asegurables, las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el ámbito de aplicación, los periodos de garantía, las fechas de suscripción y, por último, los precios unitarios del seguro combinado y de daños excepcionales en guisante y haba verdes.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Producciones asegurables.*

1. Son asegurables, con cobertura de los riesgos de helada, pedrisco, inundación-lluvia torrencial y garantía de daños excepciona-

les, las producciones correspondientes a las distintas especies y variedades de guisante y haba verdes en vaina, destinados al consumo en fresco, y las de guisantes y habas verdes en grano para industria, susceptibles de recolección dentro del periodo de garantía establecido para cada una de las opciones, y siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

a) Que se trate de cultivo al aire libre, admitiéndose la utilización de túneles u otros sistemas de protección durante las primeras fases del desarrollo de la planta.

b) Que en el cultivo del guisante verde el ciclo de producción corresponda a una de las opciones siguientes:

1.º Opción «A»: Incluye aquellas producciones cuya siembra se realice con anterioridad al 1 de enero del año siguiente, excepto para la provincia de Murcia, donde será antes del 15 de noviembre de este año.

2.º Opción «B»: Incluye aquellas producciones cuya siembra se realice a partir del 1 de enero del próximo año, excepto para la provincia de Murcia, que será a partir del 15 de noviembre de este año.

2. No son asegurables, y por tanto quedan excluidas de la cobertura de este seguro, aun cuando por error hayan podido ser incluidas por el tomador o asegurado en la declaración del seguro, las siguientes producciones:

a) Las de parcelas destinadas a experimentación o ensayo, tanto de material vegetal como de técnicas o prácticas culturales.

b) Las de parcelas que se encuentren en estado de abandono.

c) Las producciones correspondientes a huertos familiares.

d) Las destinadas al autoconsumo.

Artículo 2. *Definiciones.*

A efectos de definir determinados elementos comprendidos en el seguro regulado en esta orden, se entiende por parcela: la porción de terreno cuyas lindes pueden ser claramente identificadas por cualquier sistema de los habituales en la zona, o por cultivos o variedades diferentes. Si sobre una parcela hubiera cesiones, en cualquier régimen de tenencia de las tierras, todas y cada una de ellas serán reconocidas como parcelas diferentes.

Artículo 3. *Condiciones técnicas mínimas de cultivo.*

En las producciones objeto de este seguro deberán cumplirse las condiciones técnicas mínimas de cultivo que se relacionan a continuación:

a) Preparación adecuada del terreno antes de efectuar la siembra.

b) Abonado de acuerdo con las características del terreno y las necesidades del cultivo.

c) Realización adecuada de la siembra, atendiendo a la oportunidad de la misma, idoneidad de la variedad y densidad de siembra. La semilla utilizada deberá reunir las condiciones sanitarias convenientes para el buen desarrollo del cultivo.

d) Utilización de semilla con las condiciones sanitarias convenientes para el buen desarrollo del cultivo.

e) Control de malas hierbas con el procedimiento y en el momento en que se consideren oportunos.

f) Tratamientos fitosanitarios en forma y número necesarios para el mantenimiento del cultivo en un estado sanitario aceptable.

g) Riegos oportunos y suficientes en las plantaciones de regadío, salvo causa de fuerza mayor.

h) Cumplimiento de cuantas normas sean dictadas, tanto sobre lucha antiparasitaria y tratamientos integrales, como sobre medidas culturales o preventivas de carácter fitosanitario.

Asimismo, y con carácter general, cualquier otra práctica cultural que se utilice, deberá realizarse acorde con las buenas prácticas agrarias y en concordancia con la producción fijada en la declaración de seguro.

Artículo 4. *Condiciones formales del seguro.*

1. En la suscripción de este seguro, y para acogerse a sus beneficios, se tendrá en cuenta que se consideran clases distintas cada una de las opciones de cultivo del guisante verde, y clase única a todas las variedades de haba verde.

En consecuencia, el agricultor que lo suscriba deberá asegurar la totalidad de las producciones que posea de la misma clase. Asimismo, las parcelas objeto de aseguramiento cultivadas por un mismo agricultor, o explotadas en común por entidades asociativas agrarias, sociedades mercantiles o comunidades de bienes, deberán incluirse obligatoriamente en una única declaración de seguro.

2. En caso de deficiencia en el cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas de cultivo, el asegurador podrá reducir la indemnización en proporción a la importancia de los daños derivados de la misma y el grado de culpa del asegurado.

3. La declaración cuya prima no haya sido pagada por el tomador del seguro dentro de los plazos de suscripción de este seguro, carecerá de