

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE CASTILLA-LA MANCHA

63.811/08. *Anuncio de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha por el que se da publicidad a la solicitud de registro de la denominación de origen protegida «Aceite Montes de Alcaraz» y a su documento único.*

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En cumplimiento de lo que establece el apartado 5 del artículo 5 del referido Reglamento (CE) 510/2006, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud, procederá a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del Documento Único, previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006, y concederá un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

En virtud de esta normativa, la Asociación Mesa del Aceite Sierra de Alcaraz presentó la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Montes de Alcaraz» ante la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

En base al artículo 31.1.7.ª del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y en virtud de las competencias cuyo ejercicio se encomienda a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 d) del Decreto 262/2007, de 24 de julio (DOCM n.º 157 de 27 de julio de 2007), por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Agricultura, y de las atribuciones conferidas por el artículo 23.2 c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, la Dirección General de Mercados Alimentarios ha estudiado la documentación presentada relativa a la inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Montes de Alcaraz» y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

El 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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1. que una vez comprobada la solicitud de registro, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el Documento Único.

Por lo anteriormente expuesto, procede dar publicidad a la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Montes de Alcaraz» y al Documento Único previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, mediante la publicación de este Anuncio en el Boletín Oficial del Estado, y se establece un plazo de dos meses contado desde el día siguiente al de la fecha de su publicación para que los interesados presenten las alegaciones que crean convenientes ante el órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el Anexo de la presente Resolución.

El expediente podrá ser examinado en la sede de la Dirección General de Mercados Alimentarios (C/ Pintor Matías Moreno, 4. 45002-Toledo).

Toledo, 11 de septiembre de 2008.—El Director General de Mercados Alimentarios, Federico López Navarro.

Anexo

Órgano competente para la presentación de oposiciones

Nombre: Dirección General de Mercados Alimentarios. Consejería de Agricultura Dirección: C/ Pintor Matías Moreno n.º 4, 45071 Toledo.

Teléfono: 925 26 67 08. Fax: 925 26 67 22.
e-mail: federicol@jccm.es.

Agrupación Solicitante:

Asociación Mesa del Aceite Sierra de Alcaraz.

Dirección: Avda. de la Constitución s/n Villapalacios (Albacete).

Teléfono: 967 39 81 66. Fax: 967 39 81 66.

e-mail: domontesdealcaraz@gmail.com.

Documento único.

Reglamento (CE) N.º 510/2006 del Consejo sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«Aceite Montes de Alcaraz».

DOP (X)IGP ().

1. Denominación. «Aceite Montes de Alcaraz».
2. Estado miembro. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto. Clase 1.5. Aceites y grasas.

3.2 Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Descripción del Producto: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de las variedades Picual o Salgar, Cornicabra, Arbequina, Picudo y Manzanilla, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, el aroma y las características del fruto del que procede.

Acidez máxima: 0,5º.

Índice de peróxidos: máximo 15.

Absorbancia al ultravioleta:K 270 : máximo 0,20.

K 232 : máximo 2,50.

La suma de humedades e impurezas: inferior o igual a 0,1%.

Evaluación organoléptica:- Mediana del defecto Md = 0.

Mediana del atributo frutado Mf: superior o igual a 2,5.

Presentan intensidades medias de frutado, destacados amargos y picantes, con matices propios de las variedades Picual y Cornicabra y, en menor medida, manzana, almendra, propios de otras variedades.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal).

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado de los aceites almacenados se realizará dentro de la zona geográfica delimitada. Así, se podrán mantener las características típicas del producto, tener total vigilancia de la producción por parte de los organismos de control, garantizándose igualmente que la manipulación final del producto está en manos de los productores y de las estructuras agrarias organizadas de la zona, ya que son estas quienes mejor conocen el comportamiento de los aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como el tiempo y el modo de decantación, el manejo de filtros, de tierras diatomeas, de celulosa, de temperaturas de envasado, de comportamiento al frío y al almacenamiento, salvaguardándose finalmente la calidad y, garantizándose a la par, la trazabilidad de los aceites.

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 aceites.

El envasado se realizará en envases de capacidad igual o inferior a 5 litros de los siguientes materiales: vidrio, plástico, PET, metal, porcelana y cerámica.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado.

El etiquetado de los envases de aceites incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención Denominación de Origen Aceite Montes de Alcaraz y, opcionalmente, la marca de confor-

midad de la entidad de certificación de producto perteneciente al organismo de control.

Los envases en los que se expida para su consumo irán provistos de precinto de garantía y etiquetas o contractiquetas numeradas expedidas por la Asociación, que serán facilitadas y controladas por la entidad de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica. La zona de producción, elaboración y envasado de la denominación de origen comprende los siguientes municipios de la provincia de Albacete: Alcaraz, El Balletero, Bienservida, Casas de Lázaro, Cotillas, Masegoso, Paterna del Madera, Peñascosa, Povedilla, Riópar, Robledo, Salobre, San Pedro, Vianos, Villapalacios, Villaverde de Guadalimar y Viveros.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

La comarca de la Sierra de Alcaraz está situada al oeste de la provincia de Albacete e integrada en una serie de relieves montañosos que cercan las llanuras y parameras centrales de la zona. Entre sus otras muchas peculiaridades, quizá la más reseñable característica es que hablamos de un olivar situado entre la parte occidental de la Meseta y la zona Septentrional de la Cordillera Prebética, una zona de transición entre dos medios físicos diferenciados. Por lo tanto, las llanuras, montañas, intrincados valles y abruptas sierras son accidentes geográficos que singularizan y distinguen este espacio físico, con cotas comprendidas entre los 800 m y los 1.700 m de altura, y una media situada en los 1.100 m.

Predominan los suelos superficiales de dos tipos: los pardo-calizos y los pardo-rojizos. Son suelos típicamente forestales caracterizados por la presencia de un horizonte orgánico en superficie y, bajo él, un horizonte parduzco empobrecido.

Climatológicamente la comarca registra una temperatura media comprendida entre los 10.º y 15.º C, con precipitaciones medias anuales entre 400 mm y 1.000 mm. Anualmente, entre 60 y 90 días tienen temperaturas iguales o inferiores a 0.º C.

5.2 Carácter específico del producto. El «Aceite Montes de Alcaraz» tiene las siguientes características:

El alto contenido de ácidos grasos de las aceitunas y su alta extractibilidad.

Los elevados porcentajes de ácidos oleicos y polifenoles antioxidantes que confieren a los aceites mucha estabilidad ante el enranciamiento y deterioro por oxidación.

El amargor y el picor, atributos positivos de los aceites, presentes según valoración organoléptica en valores medios, comprendidos para el amargor entre 2,5 y 6 y para el picor entre 3,5 y 5,5, debido a la mezcla de las variedades Picual y Cornicabra.

5.3 Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).

Varios son los elementos sociales, geográficos y agronómicos que influyen y tienen relación directa con las especificidades y características del producto:

Pequeña dimensión de las explotaciones, con predominio del tipo familiar (inferior o igual a 5 ha), lo que posibilita la aplicación de unas esmeradas y cuidadosas prácticas agrarias.

El cultivo se desarrolla en altos porcentajes, en terrenos de pronunciada pendiente y suelos pobres, en los que los olivares se han enraizado y adaptado, dando lugar a cosechas de aceituna de bajos rendimientos aceiteros, pero de excelente calidad.

La naturaleza edáfica de los suelos, con presencia notable de los pardo-rojizos, con abundantes contenidos de óxidos de hierro, arcillas y carbonatos cálcicos, que confieren a los aceites procedentes de la variedad Picual o Salgar y Cornicabra, una mayor suavidad y valores medios en los atributos positivos referentes al amargor y picor.

La zona geográfica está sometida a unas condiciones climáticas semiextremas: inviernos fríos, veranos cálidos y un régimen de humedad mediterráneo seco, condiciones que aparecen mitigadas en los distintos valles que configuran, junto a los montes, el macizo montañoso de

la Sierra de Alcaraz, en los que se asientan los olivares que, protegidos, prosperan adecuadamente en este microclima.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones. (Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) N.º 510/2006).

Toledo, 11 de septiembre de 2008.—Director General de Mercados Alimentarios, Federico López Navarro.

63.812/08. Anuncio de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Cordero Manchego» y a su Documento Único.

El Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimentarios en el registro comunitario y a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y la tramitación de las solicitudes presentadas en su territorio.

En cumplimiento de lo que establece el apartado 5 del artículo 5 del referido Reglamento (CE) 510/2006, la autoridad correspondiente del estado miembro iniciará un procedimiento nacional de oposición en el que debe garantizarse la publicación adecuada de la solicitud, procederá a la publicación de un anuncio sobre la solicitud de registro y del Documento Único, previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006, y concederá un plazo razonable durante el que cualquier persona física o jurídica que ostente un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda declarar su oposición a la solicitud.

En virtud de esta normativa, la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cordero Manchego presentó la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» ante la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

En base al artículo 31.1.7.º del Estatuto de Autonomía de Castilla-La Mancha y en virtud de las competencias cuyo ejercicio se encomienda a esta Consejería en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas en el artículo 1.2 d) del Decreto 142/2008, de 9 de septiembre (DOCM n.º 189 de 9 de septiembre de 2008), por el que se establece la estructura orgánica y las competencias de los distintos órganos de la Consejería de Agricultura, y de las atribuciones conferidas por el artículo 23.2 c) de la Ley 11/2003, de 25 de septiembre, del Gobierno y Consejo Consultivo de Castilla-La Mancha, la Dirección General de Desarrollo Rural ha estudiado la documentación presentada relativa a la modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» y considera que cumple el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo.

El 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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que una vez comprobada la solicitud de registro o la solicitud de modificación del pliego de condiciones, el órgano competente de la Comunidad Autónoma publicará en el Boletín Oficial del Estado un anuncio de la solicitud correspondiente que incluya el Documento Único.

Por lo anteriormente expuesto, procede dar publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero Manchego» y al Documento Único previsto en el Anexo I del Reglamento (CE) n.º 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, mediante la publicación de este Anuncio en el Boletín Oficial del Estado, y se establece un plazo de dos meses contado desde el día siguiente al de la fecha de su publicación para que los interesados presenten las alegaciones que crean convenientes ante el

órgano competente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha que se especifica en el Anexo de la presente Resolución.

El expediente podrá ser examinado en la sede de la Dirección General de Desarrollo Rural (C/ Pintor Matías Moreno ,4. 45002-Toledo).

Toledo, 29 de septiembre de 2008.—La Directora General de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras Ramírez.

Anexo

Órgano competente para la presentación de oposiciones

Nombre: Dirección General de Desarrollo Rural. Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.

Dirección: C/ Pintor Matías Moreno n.º 4, 45071 Toledo.

Teléfono: 925 26 67 08. Fax: 925 26 67 22.

Agrupación Solicitante:

Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cordero Manchego.

Dirección: Ctra. de las Peñas km 3,2. C.P. 02049 Albacete.

Teléfono 967 22 40 20 Fax: 967 22 40 20.

Documento Único.

Reglamento (CE) N.º 510/06 del Consejo sobre la protección de las Indicaciones Geográficas y de las Denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«Cordero Manchego».

DOP () IGP (X).

1. Denominación. «Cordero Manchego».
2. Estado miembro. España.
3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1 Tipo de producto. Clase 1.1. Carne (y despojos) frescos.

Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.

Carne fresca, de las categorías extra y primera, procedente exclusivamente de corderos de la raza manchega, sin distinción de sexo (los machos sin castrar), alimentados con leche materna durante un período mínimo de treinta días, complementada con paja blanca y concentrados autorizados. El peso vivo, al sacrificio, en matadero oscila entre 22 y 30 kg para el cordero y 8 y 14 kg para el lechal y la edad entre 60 y 90 días para el cordero y menor de 35 días para el lechal. Peso de la canal comprendida entre 10 y 15 kg para el cordero y 4,5 a 7 kg para el lechal (un kg más si se presenta con cabeza y asadura), de perfil longilíneo, contornos ligeramente redondeados y proporciones armónicas, canales de tipo magra a medianamente grasa, cubiertas por una película de grasa fina, de color blanco cremoso, que se espesa en la grupa, nacimiento de la cola y región dorsal, quedando al descubierto los músculos de la pierna y espalda, así como los trapecios. Carne de color rosa pálido a rosa.

3.3 Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

3.4 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal). Los corderos se alimentarán con leche materna, paja blanca y concentrados autorizados.

3.5 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

3.6 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado. El etiquetado contendrá las indicaciones previstas en las normas de comercialización vigentes.

Las canales amparadas por la IGP irán marcadas con un sello de tinta que recorre la pierna, costillar y paletilla de ambos lados de la canal, marcando las siglas «CM» «de Cordero Manchego» y etiquetadas con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo del Consejo Regulador, en una de las piernas.

Las unidades individuales (piezas enteras envasadas, bandejas o similares) comercializadas al amparo de la IGP, deberán identificarse con una etiqueta numerada individualmente y con el logotipo del Consejo Regulador.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica. El área principal sobre la que se explota y desarrolla la raza Manchega es la región natural de La Mancha, comprende 66

entidades locales de la provincia de Albacete, 77 de Ciudad Real, 132 de Cuenca y 122 de Toledo.

Se han incluido los siguientes:

Provincia de Albacete:

«Comarca Sierra de Alcaraz: Alcaraz, Bienservida, Casas de Lázaro, El Balletero, Masegoso, Povedilla, El Robledo, San Pedro y Viveros.
«Comarca Hellín: Hellín y Tobarra.

Provincia de Ciudad Real:

«Comarca Montes Norte: Fuente el Fresno, Los Cortijos, Luciana, Malagón, Peidrabuena, Porzuna y Retuerta del Bullaque.

«Comarca Pastos: Abenójar, Almuradiel, Mestanza, Puertollano, San Lorenzo de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Viso del Marqués.

Provincia de Cuenca:

«Comarca Alcarria: Barajas de Melo, Huete, La Peñaleja, Leganiel, Los Valdecolumenas, Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamajud, Puebla de Don Francisco, Saceda Trasierra, Vellisca, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamajud, Villar y Velasco y Villas de la Ventosa.

«Comarca Serranía Media: Abia de la Obispalía, Almodovar del Pinar, Barchín del Hoyo, Enguñados, Fresneda de Altarejos, La Parra de las Vegas, La Pesquera, Las Valeras, Paracuellos, Piqueras del Castillo, Solera del Gabaldón y Villar de Olalla.

Provincia de Toledo:

«Comarca Sagra-Toledo: Alameda de la Sagra, Añoover de Tajo, Argés, Bargas, Borox, Burguillos de Toledo, Cabañas de la Sagra, Carranque, Casarrubios del Monte, Casasbuenas, Cedillo del Condado, Chozas de Canales, Cobeja, Cobisa, Cuerva, El Viso de San Juan, Esquivias, Gálvez, Guadamur, Illescas, Las Ventas de Retamosa, Layos, Lominchar, Magán, Mocejón, Nambroca, Noez, Numancia de la Sagra, Ollas del Rey, Palomeque, Pantoja, Polán, Pulgar, Recas, Seseña, Toledo, Totanés, Ugena, Valmojado, Villaluenga de la Sagra, Villaseca de la Sagra, Yeles, Yuncler, Yuncillos y Yuncos.

«Comarca Monte de Los Yébenes: Ajofrín, Chueca, Los Yébenes, Marjaliza, Mazarambroz, Orgaz y Sonseca.

«Comarca Torrijos: Albarreal del Tajo, Almorox, Arcicóllar, Barcience, Burujón, Camarena, Camarenilla, Carmena, El Carpio de Tajo, Escalona, Escalonilla, Fuensalida, Gerindote, Huecas, La Puebla de Montalbán, La Torre de Esteban Hambrán, Maqueda, Méntrida, Novés, Portillo de Toledo, Quismondo, Rielves, Santa Cruz del Retamar, Santo Domingo Caudilla, Torrijos y Villamiel de Toledo.

«Comarca La Jara: Villarejo de Montalbán.

«Comarca Montes de Navahermosa: Las Ventas con Peña Aguilera, Menasalbas, Navahermosa y San Martín de Montalbán.

5. Vínculo con la zona geográfica.

5.1 Carácter específico de la zona geográfica.

La Mancha es un antiguo campo espartero de los romanos, que los árabes llamaron «Manyá», que viene a significar «sin agua». Estos dos apelativos determinan de forma clara el carácter de la región.

Aunque tradicionalmente se ha considerado a Castilla la Mancha como un espacio llano, en el que lo mas característico es la comarca natural de «La Mancha», la realidad se corresponde más bien a una meseta elevada y surcada de montañas, donde las dos terceras partes del territorio están por encima de los 600 m de altura y no hay ninguna zona que se encuentre situada a menos de 200 m sobre el nivel del mar. Se trata pues de un territorio caracterizado por el predominio de tierras llanas y altas y por un conjunto de áreas montañosas tanto en la periferia como en el interior de la región, que determinan una gran variedad topográfica y paisajística.

Geológicamente es una llanura rellena de sedimentos miocénicos, con una altitud entre 650 y 800 metros sobre el nivel del mar, en las épocas de lluvias por la llanura del terreno se forman grandes charcas y lagunas de poca profundidad, en los que el agua permanece cierto tiempo.

Sus principales ríos son: Tajo, Guadiana alto, Júcar alto y medio, Záncara, Cigüela, Jabalón y Riánsares, los