

V. Anuncios

B. Otros anuncios oficiales

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA

28081 *Resolución de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén".*

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 de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas" de la Comisión Europea, y la oposición a ellas, establece en su artículo 6.1 que, una vez comprobada la solicitud de inscripción en el registro comunitario 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.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 6.2 del citado Real Decreto, en el plazo de dos meses a partir de la fecha de publicación en el Boletín Oficial del Estado de la solicitud antes mencionada, cualquier persona física o jurídica cuyos legítimos derechos o intereses considere afectados, podrá presentar solicitud de oposición al registro dirigida al órgano competente de la Comunidad Autónoma que corresponda.

Por lo tanto, recibida la solicitud de la Federación de Productores de Aceite de Oliva de Jaén, de inscripción de esta Denominación, procede la publicación de un anuncio sobre la solicitud de inscripción en el registro comunitario antes referido, así como la publicación del Documento único, previsto en el anexo I del Reglamento (CE) n.º1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que figura como Anexo de esta Resolución.

La oposición a la inscripción de la indicación deberá dirigirse al siguiente órgano competente de la Comunidad Autónoma de Andalucía:

Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria.

Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla.

Teléfono: 34-955032278.

Fax: 955032112.

Correo electrónico: dgipa.cap@juntadeandalucia.es

ANEXO

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 de Jaén».

Nº CE:

(X) IGP () DOP.

1. Denominación

Aceite de Jaén.

2. Estado miembro o tercer país.

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1 Tipo de producto (según la clasificación del anexo II).

Clase 1.5 Aceites y grasas-Aceite de oliva virgen extra.

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

Aceite de oliva virgen extra, obtenido del fruto del olivo, (Olea Europea L) de las variedades con mayor grado de representación en la zona. Se considera como variedad principal la variedad picual, representando en el aceite más del 85 por ciento y como secundarias las variedades Arbequina, Picudo, Manzanillo de Jaén, Hojiblanca, Royal y Carrasqueño de Alcaudete.

Los aceites presentan las siguientes características físico-químicas:

Acidez	Máximo 0,5 por ciento
Índice de peróxidos	Máximo 15 mEq.O ₂ /kg
K 270	Máximo 0,18
K 232	Máximo 2,0
Ceras	Máximo 120 mg/kg
Polifenoles totales	Mínimo 300 mg/kg
Tocoferoles totales	Mínimo 150 mg/kg
Composición de Ácidos Grasos	
A. Palmítico	9 – 13 por ciento
A. Oleico	> 75 por ciento
A. Linoleico	≤ 6 por ciento

Características organolépticas: los aceites presentan ausencia de defectos, un frutado de medio a intenso, y otros atributos positivos como el amargo y el picante, de intensidad media alta.

Evaluación organoléptica:

Características Organolépticas	
Mediana del atributo frutado	Mayor de 3
Mediana del atributo amargo	3,0 – 6,5
Mediana del atributo picante	3,0 – 6,0
Mediana del defecto	Igual a 0

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

No se contemplan.

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

No se contemplan.

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

Las fases de producción de la aceituna y elaboración del producto se realizan en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos, cerámica de uso alimentario y P.E.T. El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que esté legalmente autorizado, sea inerte y no deteriore la calidad del producto.

3.7 Normas especiales sobre el etiquetado:

La etiqueta correspondiente a cada marca comercial, deberá llevar obligatoriamente impresa en la parte frontal la mención Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén", de manera destacada, en caracteres claros e indelebles, el logotipo específico identificador de la I.G.P. y el logotipo comunitario, además de los datos y requisitos exigidos en la legislación aplicable.

Los envases en los que se expida para su consumo, irán provistos de una contraetiqueta numerada identificativa, como aval de cumplimiento y garantía de origen, que serán controladas y expedidas por el Consejo Regulador, de manera que no sea posible una segunda utilización de las mismas.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser autorizadas por el Consejo Regulador respecto al uso de la Indicación Geográfica Protegida o respecto al uso de la marca.

Se permite en las etiquetas de las marcas comerciales, el uso de referencias a las Denominaciones Origen de la provincia en aquellos operadores donde su producto se encuentre certificado tanto para el alcance de la Indicación Geográfica Protegida "Aceite de Jaén" como de la Denominación de Origen que le corresponda.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona geográfica delimitada abarca toda la provincia de Jaén, situada al sureste de la península ibérica.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. Carácter específico de la zona geográfica:

La provincia de Jaén tiene una extensión de 13.496 kilómetros cuadrados. La

superficie total agraria utilizada en la provincia de Jaén, es de 823.405 hectáreas, siendo la superficie de olivar total 569.386 hectáreas, representando el 68,9 por ciento.

El clima, puede clasificarse como de tipo mediterráneo con diferentes subtipos (subtropical, templado y continental), con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y relativamente lluviosos. El clima está totalmente influenciado por el Valle del Guadalquivir que, abierto al océano Atlántico, condiciona la circulación atmosférica de la provincia. Los vientos húmedos oceánicos circulan por el valle en primavera y otoño, produciendo abundantes lluvias, sobre todo en las vertientes de las serranías Subbéticas.

5.2 Carácter específico del producto:

El aceite presenta un alto contenido en ácido oleico, bajo contenido en ácido linoleico y palmítico. Tiene un alto contenido en antioxidantes naturales, principalmente compuestos fenólicos, que le confieren unos caracteres sensoriales de gran personalidad, como lo demuestran sus atributos amargo y picante algo marcados.

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):

El "Aceite de Jaén" goza de un alto grado de reputación que es atribuido a su origen geográfico.

El aceite de oliva representa desde antiguo el eje sobre el que gira la cultura, la historia y la economía de la provincia de Jaén, especialmente durante los últimos tres siglos, aunque las primeras pruebas de esta relación datan de hace más de 2.000 años. Por ello, son numerosas las referencias al aceite de Jaén en la literatura clásica y moderna y en documentación histórica de todo tipo.

La expresión "Aceite de Jaén" se ha venido utilizando desde antiguo para identificar comercialmente el aceite originario de la zona geográfica delimitada. Dicha utilización comercial se ha mantenido de forma continuada y permanente hasta nuestros días.

Es durante el siglo XX y principios del siglo XXI cuando el aceite de Jaén se convierte en un alimento de reconocido prestigio tanto en el mercado español como en los mercados internacionales. Dicho periodo coincide con el florecimiento de la cultura del aceite de oliva, lo que provoca que se organicen concursos periódicos en los que se evalúa la calidad de los aceites. La calidad superior del aceite de Jaén ha sido reconocida en los concursos nacionales e internacionales, habiendo obtenido numerosos galardones que así lo acreditan.

El reconocimiento de la calidad del aceite de Jaén también se encuentra en los propios consumidores. Sendos sondeos de opinión realizados a nivel nacional en los años 2002 y 2009 acreditan que el aceite de Jaén es, en primer lugar, conocido por la gran mayoría de los consumidores y, en segundo lugar, valorado como un producto de extraordinaria calidad.

El "Aceite de Jaén" ha sido, además, objeto de promoción en diversas campañas publicitarias y de comunicación.

También en los medios de comunicación de carácter general se encuentran reiteradas referencias al "Aceite de Jaén", en la gran mayoría de los casos para alabar su alta calidad y especiales características e incluso, en algunos casos, simplemente como sinónimo de calidad o de buena alimentación.

En definitiva, existe una indubitada relación causal entre la reputación del "Aceite de Jaén" y su origen geográfico.

Sevilla, 25 de junio de 2010.- El Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, Ricardo Domínguez García-Baquero.

ID: A100058671-1