

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

ORDEN de 4 de abril de 2011, por la que se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» y el Pliego de Condiciones de su producto.

P R E Á M B U L O

Mediante Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de 15 de septiembre de 2004 fue aprobado el Reglamento de la Denominación de Origen «Estepa» y de su Consejo Regulador, que protege los aceites de oliva virgen extra de la citada denominación.

Dicha Orden se aprobó al amparo del Reglamento (CEE) núm. 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 alimenticios; y del Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas.

No obstante, el citado Reglamento (CE) núm. 2081/1992, de 14 de julio, quedó derogado por el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, desarrollado con posterioridad por el Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de 14 de diciembre, sobre disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y por 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, siendo estos los aplicables en relación con la tramitación de su inscripción en el Registro comunitario como Denominación de Origen Protegida, y en virtud del cual la solicitud correspondiente fue sometida al examen por parte de la Comisión, mediante la presentación de un expediente técnico que incluye un pliego de condiciones, en el cual, y conforme a las exigencias de la nueva normativa comunitaria, se recogieron las prescripciones técnicas que inicialmente se hallaban incluidas en el propio texto del Reglamento de la Denominación. Asimismo, como consecuencia de dicho procedimiento de examen, a requerimiento de la Comisión fue realizada la subsanación del expediente, incluyendo la modificación del citado pliego de condiciones, siendo necesaria la publicación del mismo.

Posteriormente la denominación «Estepa», bajo la figura de calidad DOP, fue inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas, mediante el Reglamento (UE) núm. 900/2010 de la Comisión, de 8 de octubre 2010, en el DOUE de 9 de octubre de 2010.

Por otra parte, al Consejo Regulador, como órgano de gestión de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», en virtud del artículo 18.2 y de la disposición adicional primera de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, se le atribuye personalidad jurídica propia, pudiendo ser ésta de naturaleza pública o privada, considerando en este caso oportuna su configuración como corporación de derecho público.

Por tanto, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas por el sector afectado, las obligaciones derivadas de la normativa comunitaria aplicable, así como la necesidad de adaptar la norma básica institucional de la denominación a la

legislación comunitaria y estatal vigente, se estima oportuna la derogación de la Orden de 15 de septiembre de 2004, y la publicación de un nuevo Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», así como su correspondiente pliego de condiciones.

En su virtud, a petición del Consejo Regulador y previa propuesta de la persona titular de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, de conformidad con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, en el Decreto 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, y en el Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca, el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en uso de las facultades que tengo conferidas,

D I S P O N G O

Artículo Único. Aprobación del Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» y del pliego de condiciones de su producto.

Se aprueban el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», y el pliego de condiciones de su producto, que figuran como Anexos I y II a la presente Orden.

Disposición transitoria única. Control subsidiario.

En virtud de lo establecido en el artículo 33 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, hasta que el órgano de control esté acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011 y pueda llevar a cabo sus funciones de verificación del cumplimiento del pliego de condiciones, la Consejería competente en materia agraria y pesquera podrá designar, provisionalmente, otro organismo autorizado o, en su defecto, realizarlas subsidiariamente.

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Se derogan cuantas normas o disposiciones anteriores, de igual o inferior rango normativo, se opongan a lo regulado en esta Orden, y expresamente, la Orden de 15 de septiembre de 2004, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Estepa» y de su Consejo Regulador.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 4 de abril de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

ANEXO I

REGLAMENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «ESTEPA»

CAPÍTULO I

Ámbito de protección y defensa

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Artículo 2. Protección.

Se protegen los aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», de conformidad con su correspondiente pliego de condiciones, de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

Artículo 3. Extensión de la Protección.

1. De conformidad con lo establecido en la normativa de aplicación, la protección otorgada se extiende al nombre geográfico de «Estepa», aplicado a aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida, desde la producción y elaboración hasta todas las fases de la comercialización, incluyendo la presentación, etiquetado, publicidad y documentación comercial.

2. Queda prohibida la utilización en otros aceites de nombres, marcas, términos, expresiones y signos, que por su similitud fonética o gráfica con los protegidos puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo, aun en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en», «con almazara en» u otros análogos.

3. Las marcas, nombres comerciales o razones sociales que contengan el nombre geográfico protegido «Estepa», o hagan referencia al mismo, únicamente podrán emplearse en los aceites amparados, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

4. Queda prohibida cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor sobre el auténtico origen del producto.

Artículo 4. Órganos competentes.

La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación de las normas contenidas en este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, así como el fomento y control de la calidad de los aceites amparados antes de su comercialización, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», estando sujeto a la tutela que, en el ejercicio de sus competencias, ejercerá sobre el mismo la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

CAPÍTULO II

Consejo Regulador y competencias

Artículo 5. Definición.

1. El Consejo Regulador es el órgano al que se le encomiendan las competencias de gestión y, en su caso, las de control, de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» se constituye como una corporación de derecho público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que con carácter general sujeta su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que debe sujetarse al derecho administrativo.

Sección 1.ª Órgano de gestión

Artículo 6. Principios de organización.

En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador estará integrado por las personas físicas o jurídicas debi-

damente inscritas en los correspondientes registros que, manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de representación paritaria de los sectores confluyentes, con especial atención de los minoritarios, y de autonomía de gestión y organización de sus órganos de gobierno.

Artículo 7. Ámbito de Competencia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los protegidos por la denominación.
- En razón de las personas, por aquellas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes registros.

Artículo 8. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación y promoción, tanto de los productos amparados como de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará, al menos, las funciones relativas a la gestión, establecidas en el artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, así como aquellas que en su caso determine la legislación vigente.

3. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrá ejercer cualesquiera otras funciones que les sean encomendadas por aquélla.

Artículo 9. Composición.

Son órganos de gobierno del Consejo Regulador:

- El Pleno.
- La Presidencia.
- La Secretaría General.

Asimismo, el Consejo Regulador contará con una persona que ostentará la Vicepresidencia, elegida entre los vocales del Pleno, y dispondrá de la plantilla de personal necesaria para desarrollar sus funciones, que incluirá una persona titular de la Secretaría General.

Artículo 10. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por la persona titular de la Presidencia y veinte vocalías elegidas por sufragio entre todos los miembros inscritos en los distintos registros que gestiona el Consejo Regulador, distribuidos de forma vinculada a los sectores que representan de la siguiente forma:

- Diez Vocales, representantes del sector olivarero, elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de Plantaciones.
- Diez Vocales, representantes de los sectores de la elaboración y del envasador-comercializador, elegidos por y de entre los inscritos en los registros establecidos por el presente Reglamento.

2. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

3. La condición de vocal es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

4. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del vocal que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de vocal, la vacante se cubrirá por la persona suplente designada al efecto,

por el tiempo de mandato que reste hasta que se celebre la siguiente renovación.

5. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) En su caso, por petición de la Organización que lo propuso como candidato.
- e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en los registros de la Denominación de Origen Protegida, o dejar de estar vinculados al sector que representa.
- h) Por ser sancionado durante el período de vigencia de su cargo por infracción grave, de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

7. Se convocará a las reuniones plenarias del Consejo Regulador a un representante de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que asistirá con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, con conocimiento del producto amparado.

Artículo 11. Competencias del Pleno.

1. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, el nombramiento de la persona titular de la Presidencia y Vicepresidencia.

2. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», y el pliego de condiciones, en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos de los aceites protegidos, así como sus posibles modificaciones.

3. Adoptar acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a las personas interesadas.

Cuando las decisiones adoptadas por el Pleno afecten a una colectividad de individuos, emitirá circulares, mediante las que se informe a los inscritos de dichas decisiones, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, que serán expuestas al menos en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a los representantes de los sectores interesados. Dichas circulares tendrán plena validez desde el día de su publicación.

4. Las resoluciones y acuerdos adoptados por el Pleno del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria y pesquera, en los términos establecidos por la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

5. En su caso, le corresponde la aprobación del Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales que deben cumplir las entidades de certificación que realizan la certificación de producto» UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se regirán las actividades de control propio del Consejo Regulador.

6. Elegir y aprobar, el sistema de control, así como comunicar a la Consejería competente en materia agraria y pesquera el sistema de control elegido.

7. Expedir a petición del órgano u organismo de control, y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen del producto de acuerdo con el pliego de condiciones.

Artículo 12. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo y tendrá voto de calidad en el Pleno. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria y pesquera. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la fecha de su designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la Presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. Si persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos, estableciendo el Pleno el sistema para dirimir los empates.

3. Son funciones de la Presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir habitualmente las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y adoptar las medidas necesarias tendentes al cumplimiento de los acuerdos adoptados por el Pleno.

c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el pliego de condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Pleno la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Consejería competente en materia agraria y pesquera de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería competente en materia agraria y pesquera, en los que se atribuya al Consejo el carácter de Entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria y pesquera aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquéllos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

4. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección en los términos que establezca el presente Reglamento.

5. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

d) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

e) Por decisión de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

f) Por moción de censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

g) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. Una vez que se produzca el cese, el Consejo Regulador, en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria. Éste, en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería competente en materia agraria y pesquera para su designación. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

Artículo 13. La Vicepresidencia.

1. La persona que ostenta la Vicepresidencia ejerce la superior autoridad en ausencia del titular de la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de vocal del Pleno. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia deberá coincidir con el mandato de cuatro años que tienen los vocales del Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por Pleno del Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia agraria y pesquera, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán además de las contempladas para el Presidente, la pérdida de la condición de vocal del Pleno.

Artículo 14. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá una Secretaría General, perteneciente a la plantilla del personal del Consejo o contratado en régimen de prestación de servicios. La designación se hará por el Pleno del Consejo a propuesta de la Presidencia.

2. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

3. Desempeñará las funciones administrativas y financieras del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Pleno del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados en el Pleno y la Presidencia.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros y documentos, así como la gestión de los registros del Consejo.

c) Gestión de los asuntos relativos al régimen interno del Consejo tanto de personal como administrativo.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por los órganos de gobierno del Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de imagen.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo, la Dirección Técnica y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo, así como las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

h) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

i) Cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomiende por el Presidente del Consejo Regulador.

Artículo 15. Sesiones del Pleno.

1. Los órganos colegiados del Consejo Regulador funcionan en régimen de sesiones ordinarias de periodicidad preestablecida y sesiones extraordinarias.

2. El Pleno celebrará sesión ordinaria como mínimo una vez al trimestre.

3. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con siete días hábiles de antelación. La documentación integra de los asuntos incluidos en el orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá estar a disposición de los Vocales, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.

4. Las sesiones extraordinarias deberán ser ratificadas por el Pleno, cuyo primer punto del día a tratar debe ser decidir el carácter extraordinario de la misma. El Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite al menos la cuarta parte del número legal de miembros del Pleno, sin que ningún Vocal pueda solicitar más de tres anualmente.

La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a los vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

5. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

6. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la persona titular de la Presidencia y, al menos, cinco vocales de cada sector. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes al menos dos vocales de cada sector.

7. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y del Secretario General o de quien legalmente le sustituya.

8. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia, en caso de empate.

9. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, el orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares.

10. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos o acuerdos adoptados por el Pleno, sujetos al derecho administrativo, será necesaria la remisión a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, de la convocatoria de la sesión plenaria, que incluirá el orden del día junto a los documentos de trabajo, propuestas de acuerdos o circulares. Asimismo, para general conocimiento, deberán ser remitidas las copia de las actas de las sesiones celebradas, a la Dirección General referenciada, mediante el sistema designado por esta.

Subsección 1.ª Registros

Artículo 16. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Plantaciones.
- b) Registro de Almazaras.
- c) Registro de Envasadores-Comercializadores.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador, acompañando los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará de forma motivada las solicitudes de inscripción que, de acuerdo con los informes del órgano u organismo independiente de control, no se ajusten a los preceptos del pliego de condiciones.

4. La inscripción en estos registros no exime a las personas o entidades interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos registros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente.

5. La auditoría previa e informe de las plantaciones y almazaras, a efectos de su inclusión en los registros, la realizará el órgano u organismo independiente de control.

6. En caso de que las personas o entidades solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en alguno de los registros, podrán interponer recurso de alzada ante el titular de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, de acuerdo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

7. El Consejo Regulador entregará, a solicitud de los inscritos en cualquiera de los registros, una credencial de dicha inscripción.

Artículo 17. Registro de Plantaciones.

1. En el Registro de Plantaciones se inscribirán todas aquellas explotaciones olivereras, cuyas parcelas estén situadas en la zona de producción establecida en el pliego de condiciones y plantadas con las variedades de olivo autorizadas en el mismo, cuya aceituna sea considerada apta para ser destinada a la elaboración de aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como se estimen necesarios para la localización y clasificación del olivar y la persona propietaria. Para ello, el Consejo Regulador dispondrá los impresos que estime convenientes.

Artículo 18. Registros de Almazaras.

1. En el Registro de Almazaras se inscribirán aquellas almazaras situadas en la zona de producción que molturen aceitunas procedentes de olivares inscritos, y que el Consejo Regulador compruebe, a la vista del informe de auditoría previa del órgano u organismo independiente de control, que son aptas para elaborar aceites que puedan ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, tal y como está descrito en el pliego de condiciones.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación y catalogación de la almazara. Para ello, el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes. En el caso de que la empresa elaboradora no sea la propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre de la persona propietaria.

3. Se acompañará a la solicitud de inscripción, un plano, a escala conveniente, donde queden reflejados los detalles de construcción e instalaciones.

4. Las almazaras que posean otra línea de producción distinta del aceite amparado, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción.

Artículo 19. Registro de Envasadores-Comercializadores.

1. En el Registro de Envasadores-Comercializadores se inscribirán aquellas personas físicas o jurídicas que se dediquen al envasado y a la comercialización de aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación y catalogación de la planta envasadora-comercializadora, incluyendo los nombres comerciales y marcas registradas que vayan a utilizarse. Para ello el Consejo Regulador facilitará los impresos que estime convenientes.

3. Aquellas plantas envasadoras-comercializadoras en las que existan otros tipos de productos no amparados por la Denominación de Origen Protegida, deberán declarar expresamente de qué tipos de productos se trata.

Artículo 20. Vigencia de las inscripciones.

1. La inscripción en cualquiera de los registros tendrá un período máximo de vigencia de cinco años, al término de los cuales deberá ser renovada para un período de igual duración, previa petición de los interesados, en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que establece la presente Subsección, debiendo comunicar al Consejo Regulador cualquier variación sustancial que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial cuando ésta se produzca.

Subsección 2.ª Derechos y obligaciones

Artículo 21. Derecho al uso de la Denominación.

1. Solo las personas físicas o jurídicas que, además de someterse al sistema de control establecido en la Sección 2.ª del Capítulo II, tengan sus plantaciones, almazaras o plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los registros a que se refiere el presente Reglamento podrán, respectivamente, producir aceituna con destino a la elaboración de aceites protegidos, molturar dicha aceituna y obtener aceite con derecho a la Denominación de Origen Protegida «Estepa», o envasar aceites protegidos por dicha Denominación.

2. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» en el etiquetado de los aceites, así como en cualquier documentación, distintivos, precintos, publicidad o propaganda es exclusivo de las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en los registros del Consejo, siempre que cuenten con la certificación correspondiente.

3. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes registros quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, del pliego de condiciones, implantando un sistema de autocontrol que asegure la conformidad del producto con dicho pliego. Asimismo, deberán satisfacer las cuotas y derechos por prestación de servicios que les correspondan.

Artículo 22. Separación de materias primas y productos.

1. En los terrenos ocupados por los olivares inscritos en el Registro de Olivares y en sus construcciones anejas no deberá entrar ni haber existencias de aceituna, con excepción de la aceituna no sana o «de soleo» de la propia parcela.

2. En las almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los registros, deberá existir una neta separación entre materias primas y su proceso de elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida y los que no están destinados a este fin. Asimismo, se exigirá a las

plantas envasadoras-comercializadoras, inscritas en el pertinente Registro de Envasadores-Comercializadores del Consejo Regulador, la implantación de un sistema de calidad.

3. Las aceitunas procedentes de fincas situadas en términos municipales limítrofes a la zona de producción, cuyas personas propietarias sean miembros de una entidad asociativa con almazara en la zona de producción, e inscrita en el correspondiente registro, podrán elaborarse en dichas almazaras, y de forma que se evite en todo momento su mezcla o confusión con aceitunas y aceites con derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida.

Artículo 23. Reservas de nombres y marcas.

1. Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de Envasadores-Comercializadores podrán utilizar para las partidas de aceite que comercialicen con D.O.P. «Estepa», el nombre de la razón social, o en sustitución de éste, los nombres comerciales que tengan registrados como de su propiedad o autorizados por sus propietarios, siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

a) Haberlo comunicado al Consejo Regulador, acompañando los documentos fehacientes que acrediten que dicho nombre está registrado, en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) o en la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI), o en su defecto, solicitud de inscripción en alguno de estos dos registros, solicitando la anotación de dichos nombres en el Registro de Envasadores-Comercializadores, y haciendo manifestación expresa de que se responsabilizan de cuanto concierne al uso de dicho nombre en aceites amparados por la Denominación.

En caso de presentar la solicitud de inscripción, se verificará que no existe oposición de marcas comerciales inscritas con anterioridad en los registros de este Consejo Regulador. En caso de oposición, no se inscribirá la marca hasta que no resuelva la OEPM o la OAMI.

b) En el caso de que un nombre comercial vaya a ser utilizado por varias envasadoras-comercializadoras inscritas, la responsabilidad habrá de ser solidaria, y todas ellas deberán comunicarlo previamente al Consejo Regulador, solicitando su anotación en el Registro de Envasadores-Comercializadores.

2. Las marcas que hagan referencia al nombre geográfico protegido «Estepa», únicamente podrán emplearse en productos amparados, sin perjuicio de lo previsto en la normativa comunitaria.

Cualquier otro tipo de marcas que se utilicen en los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida, no podrán ser empleados, ni siquiera por las propias personas titulares, en la comercialización de otros aceites, salvo que se entienda que su aplicación no causa perjuicio a los aceites protegidos, siendo la persona titular de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, quién podrá autorizar la utilización de dichas marcas u otros elementos en la comercialización de aceites que no gocen de la protección.

Artículo 24. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro del emblema como símbolo de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

2. En las etiquetas y precintas de los aceites de oliva virgen extra envasados y amparados por la Denominación de Origen Protegida, figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la denominación «Estepa», además de los datos que con carácter general se determinan en la legislación aplicable.

3. Antes de la puesta en circulación de etiquetas, litografías, etc., estas deberán ser aprobadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan con este Reglamento. Serán denegadas, por incumplimiento de la normativa que les es de aplicación, o por cualquier causa, que pueda dar lugar a confusión en el consumidor, asimismo, podrán ser revocadas las aprobadas anteriormente, cuando hayan variado las

circunstancias que dieron lugar a la aprobación o las indicaciones a que se aludía en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

4. Los envases no metálicos de capacidad igual o inferior a cinco litros irán provistos de una etiqueta o contraetiqueta numerada, y, en caso necesario, de una precinta en el tapón para asegurar la inviolabilidad de éste, expedidas por el Consejo Regulador y, por acuerdo del mismo, la etiqueta o contraetiqueta podrá ser sustituida por el emblema de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» litografiada y con numeración del envase o troquel o estampado. Los restantes tipos de envases irán provistos de un precinto del Consejo Regulador.

5. En todo caso, las condiciones de aplicación y de utilización de etiquetas, contraetiquetas, precintas o precintos, o litografías, a que se refieren los párrafos anteriores se adaptarán a la legislación vigente y siempre de forma que no permitan una segunda utilización. Asimismo, el Consejo Regulador podrá obligar a que en el exterior de las almazaras, almacenes y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas y en un lugar destacado, figure una placa que aluda a esta condición.

Artículo 25. Envasado.

1. El envasado de aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Protegida «Estepa» deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los registros del Consejo Regulador, perdiendo el aceite en otro caso el derecho al amparo de la Denominación de Origen Protegida.

2. Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Estepa» podrán circular y ser expedidos por las almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio.

Artículo 26. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, así como las calidades, tipos y cuanto sea necesario para acreditar el origen y la calidad de los aceites, las personas físicas o jurídicas titulares de plantas envasadoras-comercializadoras, vendrán obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones:

a) Las firmas inscritas en el Registro de Envasadores-Comercializadores presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de producto envasado.

b) Todas las firmas inscritas, cumplimentarán además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria y pesquera de la Junta de Andalucía, sobre producción, elaboración, existencias en almacenes, comercialización, etcétera.

2. Las declaraciones a que se refieren este artículo tiene efectos meramente estadísticos, por lo que no podrán facilitarse ni publicarse más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual.

Sección 2.ª Órgano de control

Artículo 27. El órgano de control.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización, será efectuada por un órgano de control propio de la denominación. Éste deberá estar acreditado en el cumplimiento de la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya, sobre requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto, así como estar autorizado expresamente por la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 28. Principios de organización.

1. El órgano de control dependerá del Pleno, estando en cualquier caso sus tareas, separadas de las de gestión y ac-

tuando de manera imparcial, sin ningún tipo de conflicto de intereses y con financiación propia para el desarrollo de sus tareas.

2. La actuación del órgano de control, quedará claramente diferenciada en el organigrama del Consejo Regulador, ejerciendo sus funciones con independencia de los órganos de gobierno, si bien podrá ser auxiliado por el personal administrativo del Consejo Regulador, siempre de manera imparcial, objetiva y con sigilo profesional.

Artículo 29. Composición.

El órgano de control contará con la figura de un Director Técnico, con la función de director de certificación, con los veedores necesarios, designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria y pesquera, así como un Comité Consultivo, que actuará velando por la independencia e imparcialidad en las decisiones de certificación.

Artículo 30. Funciones.

1. Corresponde al órgano de control:

- a) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización.
- b) Emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros.
- c) Certificación de los operadores, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.
- d) Comunicar a la Consejería competente en materia agraria y pesquera cualquier infracción o sospecha de infracción que se detecte en el desarrollo de sus funciones de control.

2. El órgano de control de la denominación, siempre que sea de conformidad con la legislación vigente, podrá extender su actividad de control a otras denominaciones de calidad diferenciada, actuando en estos casos como organismo independiente de control. Para ello, el Consejo Regulador deberá, previo acuerdo del Pleno, solicitar la conformidad de la Consejería competente en materia agraria y pesquera, que evaluará si dicha actividad es compatible con la naturaleza y fines del Consejo Regulador, todo ello sin perjuicio del cumplimiento de los requisitos legales exigidos para obtener su autorización como entidad de certificación.

Artículo 31. Director Técnico.

Corresponde al Director Técnico la emisión de informes, de carácter vinculante, previos a la inscripción de los operadores en los registros, así como la certificación de éstos conforme a la norma UNE-EN 45011, llevando a cabo la evaluación de la conformidad de tercera parte, siendo el responsable del funcionamiento del sistema de certificación.

Artículo 32. Veedores.

Los veedores tendrán atribuciones inspectoras sobre las plantaciones, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador y sobre los aceites amparados por la denominación, teniendo a estos efectos las mismas atribuciones que los inspectores de las Administraciones Públicas, a excepción del carácter de agente de la autoridad.

Artículo 33. Comité Consultivo.

Se constituirá un Comité Consultivo encargado de velar por el buen funcionamiento del sistema de certificación, asegurando la adecuada imparcialidad en la evaluación de la conformidad, con la participación de todos los intereses implicados. Su composición y funcionamiento se definirá en el Manual de Calidad y Procedimientos del órgano de control del Consejo Regulador.

Artículo 34. Evaluación de la Administración.

1. La Consejería competente en materia agraria y pesquera, en el ejercicio de sus funciones de tutela sobre el Consejo Regulador, llevará a cabo la evaluación de la sistemática

de calidad implantada por el órgano de control, y en todo caso podrá efectuar aquellos controles que considere convenientes, tanto a las explotaciones olivereras, almazaras, y plantas envasadoras-comercializadoras, como al órgano de control.

2. Los controles serán realizados por el órgano de control, sin perjuicio de los que pueda realizar la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 35. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control, así como los cambios en el sistema de control elegido, se realizarán mediante acuerdo del Pleno.

2. El sistema de control elegido se comunicará a la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

3. La Consejería competente en materia agraria y pesquera establecerá el mecanismo adecuado para dar publicidad al sistema de control elegido.

CAPÍTULO III

Financiación y régimen contable

Artículo 36. Financiación.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador, para el cumplimiento de sus fines y funciones como órgano de gestión de la denominación, se realizará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas en sus registros, serán las siguientes:

1.º La cuota anual sobre explotaciones inscritas, según las tarifas que apruebe el Pleno, y cuyo importe será como máximo el 0,2% de la base. La base será la producción de aceitunas multiplicada por el precio medio de las aceitunas de la Denominación de Origen Protegida correspondiente a la campaña precedente.

2.º La cuota de almazaras y envasadoras-comercializadoras, que se cobrará en el momento del etiquetado, en función de los productos amparados, según las tarifas que apruebe el Pleno. En todo caso su importe será como máximo el 0,95% de la base. La base será el valor de los productos amparados etiquetados, según precio de venta al mercado consumidor.

b) Los derechos por prestación de servicios de gestión administrativa relacionados con el uso de la Denominación de Origen Protegida que realicen los inscritos, cuyo coste será calculado en función del valor documental de las precintas u otros distintivos de calidad entregados al inscrito, así como del coste material de expedición de los certificados u otros documentos relacionados.

c) El cobro de los derechos por la prestación de otros servicios que el Consejo Regulador pueda prestar a sus inscritos, sin finalidad lucrativa, y que deberán abonar exclusivamente los operadores que reciban dichos servicios.

d) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

e) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

f) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor.

g) Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños o perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

h) Cualquier otro recurso que le corresponda percibir.

2. El órgano de control contará con financiación propia destinada a cubrir los costes del sistema de certificación, siendo ésta independiente de los recursos destinados a la financiación de la gestión de la denominación, la cual se realizará a partir de los ingresos obtenidos del cobro de los derechos por prestación de servicios de control, que deberán ser abonados por los operadores que reciban directamente dichos servicios. En ningún caso podrá financiarse el sistema de

certificación mediante el cobro de derechos, cuotas o tarifas calculados en función directa de la cantidad de producto certificado que sea producido o elaborado por el operador.

3. Las tarifas correspondientes a los derechos por prestación de servicios de control deberán establecerse en función del número de auditorías a realizar al operador, y teniendo en cuenta la extensión de las plantaciones o la importancia de las instalaciones. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los siguientes servicios:

- a) Auditoría previa para la inscripción de la explotación olivarera o plantación, de la almazara, o de la envasadora-comercializadora.
- b) Auditorías periódicas e inspecciones para revisar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- c) Emisión de informes de certificación conforme a la norma UNE-EN 45011.
- d) Análisis, informes y otros servicios.

4. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción en los términos establecidos en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

5. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y de los derechos por prestación de servicios, podrán exigirse por la vía de apremio, a través de la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

Artículo 37. Régimen contable.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» llevará una contabilidad que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollará su gestión económica a través de un presupuesto general ordinario de ingresos y gastos, dentro del cual se diferenciará el presupuesto de ingresos y gastos del órgano de control, y cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas.

CAPÍTULO IV

Régimen sancionador

Artículo 38. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador aplicable será el establecido en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en la disposición adicional primera de la citada Ley.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria y pesquera.

3. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria y pesquera, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

ANEXO II

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «ESTEPA»

A) Nombre del Producto: «Estepa».

B) Descripción del Producto:

B.1. Definición.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (Olea Europea, L) de las variedades siguientes, siendo 3 los tipos de aceite de oliva virgen extra:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.

- Hojiblanca y Arbequina.

- Hojiblanca.

Todos los aceites de oliva virgen extra se obtendrán exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando estos su sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Las aceitunas procederán de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados de sus características.

B.2. Características físico-químicas y organolépticas de los aceites.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen Protegida serán necesariamente virgen extras que después de la maduración en bodegas respondan a las siguientes condiciones:

Mediana del Frutado: Mayor o igual a 4,5.

Acidez: Hasta 0,3 como máximo.

Índice de peróxidos: Máximo de 15.

Absorción al Ultravioleta (K270): Máximo 0,18 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Antioxidantes naturales:

Polifenoles (% ácido cafeico): máximo: 611 ppm (mg/kg) mínimo: 405 " "

Amargor (K₂₂₅): ≤ 0,3 nm.

Estabilidad oxidativa (RANCIMAT): HORAS (se ha trabajado a 100 C° y un flujo de aire de 10 l/h).

Máximo: 92,5.

Mínimo: 43,6.

Concentración de clorofilas y carotenos (mg/kg=ppm):

	Clorofilas	Carotenos
Máximo:	23,25	10,94
Mínimo:	7,17	6,42

Relación de los porcentajes Ácido oleico/Ácido linoleico Máx.: 13,82. Mín.: 4,54.

Relación Ácidos grasos Monoinsaturados / Ácidos grasos Poliinsaturados Máx.: 12,51 Mín.: 4,47.

Tocoferoles (mg/kg=ppm):	Tocoferoles Totales	Alfa	Beta	Gamma	Delta
máximo:	295,7	286,1	3,0	10,3	0
mínimo:	261,1	254,1	1,1	1,0	0

Por otro lado, la coloración del aceite podrá oscilar en la escala A.B.T. entre el 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 - 2/5 – 3/5.

En el perfil de los aceites se aprecia, fruto de esa recogida temprana un frutado que corresponde en general a una posición intermedia entre aceituna verde y madura, destacando el elemento verde propio de la recolección temprana.

Según las variedades los aceites amparados tendrán características diferenciales:

- Hojiblanca, Arbequina, Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es de al menos un 50% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, entre un 20% y un 30% de la variedad Arbequina y el resto de las variedades (Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla) en una representación conjunta hasta al 5%.

Dicho tipo presentará un Frutado de aceituna más verde que madura con una intensidad media. Amargor y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras¹: Entre 80 y 150 ppm.

¹Reglamento CEE 183/93 Anexo IV.

- Hojiblanca y Arbequina.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite estará entre un 40% y un 60% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca, y entre un 40% y un 60% de la variedad Arbequina.

Dicho tipo presentará aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, frutado de aceituna verde, y algo de madura medio. Amargor y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras: Entre 50 y 80 ppm.

- Hojiblanca.

El porcentaje de representación de estas variedades en el aceite es del 100% de aceite de oliva virgen extra de la variedad Hojiblanca.

Dicho tipo presentará aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, frutado de aceituna verde olor y sabor a hierba fresca. Amargo y picante característico de los aceites obtenidos a comienzo de campaña.

Ceras: Entre 40 y 70 ppm.

C) Zona geográfica:

La zona de producción, se encuentra situada al sudoeste de la provincia de Sevilla, limitando al norte con la provincia de Córdoba y al sur con la de Málaga, quedando al oeste la Campiña Baja de Sevilla. En definitiva en el rincón este de la provincia de Sevilla en su confluencia con las de Córdoba y Málaga.

Comprende once municipios de la provincia de Sevilla: Aguadulce, Badolatosa, Casariche, Estepa, Gilena, Herrera, Lora de Estepa, Marinaleda, Pedrera, La Roda de Andalucía y El Rubio, y uno de la provincia de Córdoba: Puente Genil, en concreto el área conocida como Miragenil.

Dentro del mapa de Andalucía podemos situar y definir nuestro territorio como perteneciente a la Andalucía Central. Coincide dicha zona con la comarca denominada «Estepa».

Zona de elaboración:

La zona de elaboración coincide única y exclusivamente con la zona de producción.

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

1.º Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

En primer lugar, se realiza por parte del personal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», la verificación y comprobación de que el solicitante se encuentra inscrito en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Antes del inicio de la campaña y durante la misma, los técnicos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» inspeccionarán las diferentes parcelas inscritas, y si éstas cumplen con los requisitos recogidos en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», todo ello según recoge el Plan Anual de Inspecciones.

Los inspectores o veedores del Consejo Regulador a través del Plan de Inspecciones, obtienen igualmente información de todo el proceso productivo de las aceitunas en el árbol a través de los diferentes cuadernos de campo.

Este es un documento de trazabilidad y control que poseen los agricultores sobre cada una de sus parcelas, a dichos cuadernos tienen acceso los citados inspectores que nos permiten un conocimiento del proceso productivo del aceite desde su origen.

2.º El aceite se obtendrá en almazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

Para ello, el personal del Consejo Regulador, inspeccionará según Plan de Inspecciones del Consejo Regulador todas las almazaras y plantas envasadoras adscritas a la Denominación de Origen «Estepa». Antes del inicio de la campaña, se realizará una inspección de estado y durante la campaña se verificará que éstas cumplen con lo establecido en el pliego de condiciones.

Una vez recogidas y transportadas las aceitunas, conforme a lo establecido en el pliego de condiciones, el olivero deposita las aceitunas en la almazara inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

El operario de la almazara registra el polígono y la parcela de procedencia de las aceitunas y verifica el estado de las mismas.

Dicha información quedará recogida y notificada al agricultor, a la almazara y al Consejo Regulador.

Cuando se llena la tolva o existe una cantidad elevada de aceitunas, se registra toda la información sobre la procedencia de dicho lote de aceitunas, y se pasa a su transformación.

Son los operarios de la almazara los encargados de controlar el pase de una fase a otra, registrando documentalmente cada una de los ciclos.

Una vez obtenido el aceite de oliva virgen extra y depositado en un depósito, podemos obtener y saber la procedencia del citado aceite a través del registro de elaboración, así como fecha, hora y elementos utilizados en el proceso de obtención.

3.º El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.

Una vez que el aceite se encuentre en el depósito de las almazaras o de las almazaras-ensadoras, éstas informarán al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» del análisis completo realizado al citado depósito.

Los análisis físico-químicos van a tener como parámetros a analizar los detallados en el apartado B.2).

El proceso seguido para la toma de muestras, los resultados del análisis, y toda la documentación generada en este proceso puede en cualquier momento ser visionado por los inspectores o veedores del Consejo Regulador.

Indicar que el análisis realizado por el laboratorio y panel de cata se realiza conforme a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025.

4.º Indicar que si fuese necesario el traslado de Aceite de Oliva Virgen Extra entre cualquier entidad inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador, los transportistas firmarán un contrato de transporte con los responsables de las entidades donde se definirán las condiciones del mismo (limpieza, seguridad, etc.). Tales condiciones, junto a otras especificaciones de trazabilidad, serán verificadas mediante una lista de chequeo por los responsables de la almazara, la envasadora o la almazara-ensadora cuando llegue a las instalaciones de las citadas entidades, dejando constancia con su firma.

Durante la carga de la cisterna en la almazara, el transportista deberá estar presente en todo momento.

Una vez cargado todo el aceite, lo traslada a las instalaciones de envasado si la entidad no posee envasadora propia e inscrita en el correspondiente registro del Consejo Regulador, y se procede a la inspección de la cisterna.

Si todo es correcto, el responsable de la entidad envasadora da el visto bueno, y procede a la comprobación de llaves y mangueras antes de la descarga.

A continuación se realiza la toma de muestra con el sable para que haga el análisis de cata y acidez.

Con el visto bueno emitido por el laboratorio, los responsables de la almazara, la envasadora o la almazara-ensadora descargan el aceite en el depósito que corresponda según disponibilidad e indicaciones del responsable de laboratorio, dejando anotado el número del depósito en la misma orden de carga.

El responsable de la envasadora o la almazara-ensadora prepara el lote siguiendo lo especificado. El responsable del laboratorio indica los kilos de cada referencia u orden de carga que hay que mezclar. Este mismo método se emplea cuando el aceite a envasar sea el que contiene un depósito directamente, sin mezclar, porque el perfil sensorial del aceite a envasar corresponda al que se encuentra en un depósito.

El responsable del laboratorio cumplimenta al mismo tiempo el Libro de Registros, donde registra como mínimo los lotes mayoritarios que se envasan, en él especifica al menos: fecha, lote, kilos o litros que lo componen, acidez, índice de peróxidos, k270, y valoración organoléptica del aceite. En las observaciones especifica la composición del lote.

Igualmente comprobará que son aceites tipo Denominación de Origen Protegida «Estepa», en cuanto a sus características químicas y sensoriales.

Siendo, por tanto, el responsable del laboratorio el que podrá decidir si un aceite es apto para envasar o no, reflejándolo con su firma en el impreso de solicitud de envasado de cooperativa.

Si el resultado es conforme, se entrega el impreso firmado al responsable de logística para que organice la carga del aceite.

Aquellos aceites que se considere que van a pasar bastante tiempo almacenados, se destinarán a depósitos que se puedan inertizar.

A todo lote que permanezca almacenado más de cuarenta y cinco días sin ser envasado, se le tomará una nueva muestra para comprobar que mantiene sus características iniciales, realizándose un análisis de cata rápido y de calidad. Si el análisis corresponde a lo esperado, se le da el visto bueno a nuevos envasados.

Ubicado, definido, registrado y señalado el aceite de oliva virgen extra en los depósitos de la envasadora o de la almazara-ensadora se abre un nuevo expediente documental al que se le añade toda la documentación anterior a fin de garantizar la trazabilidad del aceite depositado.

Finalmente se pasa a su envasado, dicho envasado genera igualmente todo un proceso documental que puede ser verificado en cualquier momento por los inspectores del Consejo Regulador.

5.º Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del cumplimiento de los parámetros de calidad establecidos en el pliego de condiciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Todos los productos envasados por las entidades inscritas en los correspondientes registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» obedecen a un número de lote determinado por la almazara o almazara-ensadora, que está formado por una clave.

Del depósito de la planta envasadora o la almazara-ensadora se pasa a unos depósitos nodriza a partir de los cuales comienza el aceite a entrar en la envasadora propiamente.

Los tipos de envases utilizados serán: vidrio, hojalata (lata) y pet, en sus diferentes capacidades según normativa vigente.

E) Obtención del Producto.

La diferencia entre los aceites de oliva virgen extra dependerá de las variedades de aceitunas, zona geográfica de producción, clima, técnicas de cultivo empleadas y especialmente control de plagas y enfermedades, apoyo o no de algún tipo de riego, estado de madurez de las aceitunas en el momento de la recolección, cuidados y condiciones en las tareas de recolección y transporte a la almazara.

A partir de este momento, el proceso industrial requiere de equipos e instalaciones apropiadas y bien dimensionadas a la cantidad de aceitunas que esté previsto moler por jornada, y profesionales expertos que con sus decisiones para cada una de las fases del proceso obtengan la máxima calidad en los aceites.

La máxima calidad a obtener será como máximo igual a la que acompaña a la aceituna en el momento de la recepción. Si ésta es óptima, todas las decisiones irán encaminadas a no mermar la calidad. Sólo como resumen enumeraremos los pasos más importantes en el proceso industrial y que serán claves para obtener una magnífica calidad en los aceites:

Mínimo tiempo posible de almacenamiento de aceitunas en la recepción, pasando inmediatamente a los molinos y termobatidoras.

Mínimo trayecto recorrido y limpieza de conducciones entre molino y batidora. Tipo de molino.

a) Factores hijos.

- Marcos de plantación y pies de los árboles.

La densidad media por plantación es muy variada en toda la comarca; en concreto las medias oscilan, en torno a 75-100 árboles por hectárea aproximadamente en las plantaciones antiguas y entre 100-200 árboles por ha en las nuevas plantaciones.

En cuanto al número de pies, la comarca de Estepa solo cuenta con un 12% de olivares con un solo pie y por el contrario, los formados a tres o más pies superan el 77% de su olivar total. En este sentido, es importante resaltar que una gran parte de las plantaciones intensivas que se han hecho en la comarca, se han realizado con plantones de un solo pie, obtenidos por enraizamiento de estacas leñosas en bolsas, o bien por el enraizamiento de estaquillas semileñosas bajo nebulización y posterior trasplante en bolsas de plástico, medida fomentada por la Administración en sus planes de reestructuración del olivar.

Sobre los marcos de plantación hay que distinguir entre:

- Las plantaciones tradicionales con marcos en la mayor parte al «tresbolillo», 12x12, aunque también se encuentran marcos reales y rectangulares y otras distancias como 11x11, 13x13, 10x12, etc.,

- Las nuevas plantaciones intensivas con densidades mucho más altas y, por tanto, con marcos mucho más reducidos, donde nos encontramos con el empleo tanto de marcos reales como rectangulares, que van desde 8x8, 7x7x, 6x8, 6x4, etc., siendo los más frecuentes 7x7 y 6x8.

b) Técnicas de cultivo.

- Abonado.

Las labores se realizan en invierno después de la recolección, y en verano utilizando vibrocultivadores a profundidades que no sobrepasan nunca los 10 cm, oscilando alrededor de 4 ó 5 el número total de labores anuales.

Los ruidos de los olivos de secano se mantienen libres de malas hierbas, y las plantaciones de regadío mantienen una banda entre olivos, igualmente controlada con herbicidas de preemergencia.

En los regadíos se fertiliza mediante la incorporación con el agua de riego de fertilizantes líquidos equilibrados y complejos, utilizándose fórmulas que se van transmitiendo entre los propios olivareros o bien por las recomendaciones de técnicos especializados que trabajan la zona.

Con la fertirrigación se aporta sobre todo nitrógeno, fósforo y potasio, así como microelementos que intentan corregir las carencias que se detectan, bien a simple vista o en los abundantes análisis foliares que se llevan a cabo.

Existen muchas parcelas en las que ya se aplican las técnicas de no laboreo, antes con suelo desnudo y desde hace algunos años con el mantenimiento de cubiertas vegetales, en

su mayor parte con especies espontáneas, que son eliminadas con desbrozadoras a final del invierno.

- Riego.

La mayor parte del olivar es de secano. La intensificación de las plantaciones ha contribuido en gran medida al incremento del regadío, especialmente en esta última década.

Las instalaciones de riego son, casi en su totalidad, de riego localizado, que aportan volúmenes/ha de agua variable, en función de las disponibilidades.

Las plantaciones con instalaciones de riego están muy repartidas por toda la comarca, no pudiéndose destacar claramente ninguna zona de la misma.

- Poda.

Por lo que respecta a la forma del olivo en la comarca de Estepa, viene determinada por el tipo de poda, que en esta zona se realiza con grandes cortes de madera, en el tronco, conocida como «poda más Lucena» o «poda en cabeza». También se ha introducido la «poda racional» tipo «Jaén» con acciones menos agresivas. En ambos casos, se pretende tener una copia con entrantes y salientes, que aumentan la superficie productiva del árbol. Igualmente se cuida la relación entre hoja y madera, como índice de la capacidad productiva.

En muchos casos, y dada el destino de gran parte de las aceitunas de esta zona para «aceituna de mesa», se acentúa «el aclareo» de las ramas con el fin de obtener frutos de mayor tamaño.

En la nueva olivicultura intensiva, además de un mayor número de árboles por hectárea, éstos se forman a un tronco, que es en la forma más idónea para la mecanización de la recogida de aceituna con los medios mecánicos actuales.

Cuando la copa alcanza una buena capacidad productiva y los ramones están muy espesos, se realizan ligeras podas de «aclareo» y lenta definición de la estructura de las ramas.

- Aplicación de fitosanitarios.

Son los técnicos de las ATRIAS y los Ingenieros Agrónomos con los que cuentan muchas de las entidades asociadas a la Denominación de Origen Protegida «Estepa», quienes controlan y evalúan las poblaciones de las principales plagas y enfermedades del olivar, y establecen los umbrales de tratamientos en las estaciones de control establecidas estratégicamente en toda la comarca, con diversos métodos de divulgación (boletines semanales, programas de radio y televisión, etc.), que mantienen informados a los oleicultores del momento idóneo de intervenir, así como del tipo de producto fitosanitario autorizado que se debe utilizar, para respetar la fauna útil y no dejar residuos en la aceituna, siendo seguidos sus propuestas de forma generalizada por la casi totalidad de los oleicultores.

De todas las plagas y enfermedades que afectan al cultivo del olivo en nuestra comarca, vamos a mencionar aquellas que por su importancia e incidencia en la calidad necesitan mayores tratamientos de prevención, son: la mosca del olivo, la cochinilla de la tizne, el barrenillo y el prays.

Para la primera de las enfermedades descritas, la mosca del olivo, se usa el dimetoato, cuyo tratamiento es aéreo, o terrestre en aquellos casos donde los índices superan los umbrales establecidos. Para el segundo de los casos, la cochinilla de la tizne, se usa el tratamiento terrestre del carbaril y el pirproxifen en las cantidades siempre señaladas y controladas por los técnicos de las ATRIAS.

Lo mismo sucede con el barrenillo, utilizándose para ello la piretrina o también el dimetoato. Para el prays se usa el dimetoato siendo su tratamiento doble cuando este supera los umbrales establecidos.

Hay que reiterar que siempre el uso de este tipo de productos se realiza bajo el control de los técnicos de las ATRIAS, esta importante labor que de forma generalizada está siendo aceptada y acatada por los olivareros está consiguiendo llevar el fruto a las almazaras en las mejores condiciones.

Conjuntamente a la labor de estos grupos de control se están estableciendo en la zona Agrupaciones de Producción

Integrada (API), que desarrollan su actividad en el seno de las propias almazaras, lo cual está proporcionando que los aceites producidos ofrezcan garantía de seguridad alimentaria, ya que cuentan cada una de estas APIS con técnicos encargados de controlar directamente todo el proceso de producción desde el campo a la almazara, dejando constancia de todo ello en los cuadernos que cada olivicultor posee de su propiedad, lo cual garantiza la máxima trazabilidad a los productos obtenidos.

c) Recolección/recogida y transporte.

- Recolección.

La recolección en época temprana, se realizará en las siguientes modalidades:

- Ordeño: recogida a mano de la aceituna depositándola en un cesto (macaco).

- Vareo: sacudida de las ramas.

- Vibración mecánica del árbol. En estas dos modalidades últimas el fruto cae en mallas, mantones o fardos.

La recolección se realizará con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites vírgenes protegidos el fruto mejor, recogido directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo o vibración, recogiendo este fruto sobre malla o fardos y con el grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos.

La fecha máxima de recolección será el 30 de diciembre de cada año, excepto para la variedad arbequina que será el 15 de diciembre.

- Transporte.

El transporte del fruto será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos. Los vehículos que lleguen a las instalaciones deberán:

- Estar en adecuadas condiciones de higiene.

- Estar cargados exclusivamente con aceitunas.

- Transportar los frutos separadamente en función de la calidad (suelo o vuelo).

d) Recepción de la materia prima.

Los patios de las almazaras, dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para la aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento la mezcla de calidades para el procesado.

Las aceitunas una vez clasificadas, limpias y/o lavadas y pesadas pasaran al proceso de molturación.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo de 24 horas a partir de su recolección.

e) Fases del proceso de elaboración:

- Limpieza y lavado de la aceituna.

Aunque se realiza la limpieza en el campo, se ha conseguido un transporte adecuado y eliminadas las impurezas más groseras, es raro que las aceitunas lleguen totalmente limpias a la almazara. Por ello es conveniente, aunque no en todos los casos, proceder al lavado previo a su procesamiento, tanto más necesario cuanto mayor sea el contenido de impurezas.

- Molienda.

Durante la molienda se produce la rotura de los tejidos de la aceituna, donde se aloja la materia grasa, poniéndola en disposición de agruparse y ser fácil de separar por métodos exclusivamente mecánicos.

La molturación se lleva a cabo mediante molinos de martillos en donde martillos metálicos organizados en tolvas verticales, golpean las aceitunas desgarrando y rompiendo sus estructuras. De esta manera llega a desgarrar las membranas celulares, dejando en libertad a los glóbulos de aceite.

Estos glóbulos libres van reuniéndose entre sí, formando gotas oleosas de tamaño muy variable, las cuales entran en contacto directo con la fase acuosa presente en la pasta, procedente del agua de vegetación (agua del fruto) y de los residuos de agua con que los frutos se han tratado previamente a su molienda.

De esta manera se llega a obtener una pasta necesaria para poder luego obtener el aceite separándolo de otros componentes del fruto.

- Batido de la masa.

En la termobatidora, como en todo el proceso, extremar la limpieza de los elementos, y especialmente en esta fase, trabajar a baja temperatura de las masas, en torno a los 28°/30° y reducir al máximo el tiempo de batido, para pasar cuanto antes al siguiente paso que es la centrifugación de las masas. Es fundamental en la centrífuga horizontal que los aceites salgan limpios, evitará trabajar con dificultades posteriormente.

- Separación de fases.

La pasta obtenida de la molienda se agita suavemente en una batidora, mediante un sistema de paletas adecuadas, y a una temperatura de 25°C-30°C. De esta manera el batido lento de las pastas de aceitunas molidas facilita la reunión de los glóbulos de aceite en gotas de mayor tamaño, e incluso en proporciones de fase oleosa continua desligada de los sólidos de la pasta y de la fase acuosa.

- Decantación.

En la decantación se procurará hacerla en una sala habilitada especialmente para ello, evitando olores extraños y con una adecuada temperatura que agilice la misma. La limpieza y purga frecuente de los pozuelos o aclaradores garantizará la ausencia de olores no deseados por contacto del aceite con el agua de vegetación y partículas sólidas. Un material adecuado como el acero inoxidable y un tamaño no muy grande de los aclaradores contribuirán a garantizar el éxito.

- Almacenamiento en depósitos hasta el momento del envasado.

Los depósitos deben ser de materiales totalmente impermeables e inatacables para que en éstos no penetre ni reacción con su superficie, el aceite contenido.

- Transporte a granel y envasado.

El transporte del aceite tanto a granel como envasado contemplará las mejores medidas para la conservación del aceite.

Todos los productos envasados por las entidades inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» obedecen a un número de lote que está formado por una clave, cuyos dos primeros dígitos corresponden al perfil sensorial del aceite en concreto.

F) Vinculación con el Medio.

Los aceites de oliva virgen extra «Estepa» son el resultado de la interacción entre el medio geográfico y el factor humano.

Tres son los factores que explican esta realidad:

Histórico:

Los datos contrastados más antiguos que vinculan la zona de Estepa con el olivo y el aceite, se remontan a la época romana, no obstante, existen numerosos yacimientos de épocas anteriores, Iberos y Edad de los Metales donde gracias a los restos encontrados podemos constatar una economía agropecuaria interesante, donde está presente el aceite.

En época romana nuestra comarca vive una de las muchas etapas doradas que tienen como epicentro el olivar, se trata de la magnífica posición geográfica que la comarca de Estepa posee dentro del organigrama administrativo romano, siendo una de las áreas suministradoras de aceite de la Bética dentro de ese triángulo exportador y fundamental que representan los puertos y embarcaderos de Sevilla, Córdoba y Écija.

Durante el período medieval el cultivo del olivar siguió una tónica general de afianzamiento siendo destacada la comarca de Estepa como uno de los escasos lugares dentro de la península Ibérica donde dicho cultivo está contrastado. De ahí al rico período musulmán aunque más escaso en fuentes,

las mismas confirman la presencia importante del aceite en la vida cotidiana de los habitantes de la zona, así como su desarrollo productivo.

Tras la «Reconquista», en el período Bajo Medieval cuando se va a consolidar el gran auge del sector, en todos sus apartados, producción, transformación, comercialización, etc.

En los tres siglos que transcurren entre la época Medieval y la época Moderna, Estepa se va a convertir en una de las áreas principales de todo el país en lo que se refiere al mundo del olivo y por extensión del aceite.

No solo va a aumentar de forma espectacular las tierras dedicadas al olivo, sino que los mercados nacionales y extranjeros contemplarán la llegada de aceites de esta zona.

Para llegar a esto se trata del auge del sector de las almazaras o molinos aceiteros, que incrementan de forma considerable, así como, las técnicas en ellos empleados.

Durante este período se puede afirmar que la comarca de Estepa fue pionera en introducir prácticas capitalistas, en el sector del olivo en nuestro país.

Finalmente, durante el período contemporáneo, en estos dos últimos siglos, el papel de Estepa como un área que ya lideraba muchos aspectos del sector, no sólo a continuado con este protagonismo fundamental, sino que se ha convertido en punto de lanza del gremio olivarero, exportando su propia experiencia a otras regiones.

Producción, productividad, y calidad han sido unas constantes en el desarrollo del olivar en esta zona, a lo largo de su historia.

Natural:

Los Suelos.

Un hecho que hay que añadir y subrayar, que proporciona un matiz especial muy importante, es el relativo a los suelos de esta zona geográfica, abundantes en caliza que determinan el desarrollo de los olivos y por ende los aceites que estos generan.

Es ese hecho, el de la existencia de una gran cantidad de olivar en terreno calizo, lo que permite que dadas las acciones que genera este tipo de suelo en el olivo, se bloquee la subida de hierro a las plantas con mayor intensidad, y se retenga el agua mucho mejor, lo que permite, en tiempo de secano mayor humedad de las plantaciones en dichos tipos de suelos, generando un tipo de olivar diferenciado y con características propias y por ende unos aceites claramente particulares.

En concreto, dentro de los estudios que al respecto existen, está comprobado que este tipo de suelos permite una mayor concentración de un antioxidante de especial interés desde el punto de vista nutricional, como son los tocoferoles, especialmente el alfa-tocoferol el que se encuentra en una mayor proporción (>95%).

La Climatología.

Otro factor intrínseco y caracterizador de nuestros aceites es la climatología local, sabedores de la escasez hídrica de la Comarca de Estepa hace que dicho estrés hídrico influya en el amargor (K_{225}) del aceite producido por las aceitunas de esta comarca que muestra una mayor presencia con respecto a otros de otras localizaciones.

Igualmente esta escasa pluviometría hace aumentar el nivel de antioxidantes naturales.

El Humano.

El hecho de que en la comarca de Estepa exista una fuerte presencia de aceitunas destinadas a «mesa», en torno a un 30% de la producción total, provoca un adelanto en el inicio de la recogida del resto de las aceitunas, dándole a los aceites un matiz diferenciado tanto químicamente como orgánicamente.

En la comarca de Estepa esa recolección temprana hace que nuestros aceites sean diferentes en base a que:

- Poseen una mayor riqueza en compuestos fenólicos.
- Un mayor amargor de nuestros aceites según caracterización organoléptica, propio de los aceites obtenidos a comienzo de la campaña.
- Una mayor estabilidad oxidativa.
- Una mayor concentración de los pigmentos presentes en el aceite de oliva, en concreto, las clorofilas y carotenos.

Hay cambios en la composición que suelen consistir en el aumento del ácido linoleico, mientras que el contenido en ácido oleico suele mantenerse, disminuyendo por tanto la relación monoinsaturado/poliinsaturado.

Así, la variación del contenido en polifenoles y la estabilidad están relacionados con la época de recolección.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía –C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla– Tel.: 955 032 278. Fax: 955 032 112, e-mail: dgipa.cap@junta-deandalucia.es.

La información relativa a las entidades encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/areas-tematicas/industrias-agroalimentarias/calidad-y-promocion-agroalimentaria/denominaciones-de-calidad/aceite-de-oliva.html>.

O bien, accediendo directamente a la página de inicio de la web de la Consejería de Agricultura y Pesca (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), siguiendo la siguiente ruta de acceso: «Industrias Agroalimentarias»/«Calidad y Promoción»/«Denominaciones de Calidad»/ «Aceite de oliva virgen extra», el pliego se puede encontrar bajo el nombre de la denominación de calidad.

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del pliego de condiciones antes de su comercialización.

H) Etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Las etiquetas comerciales propias de cada firma inscrita deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Cualquier tipo de envase en que se expida el aceite para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetado o contraetiquetado numerado y expedido por el Consejo Regulador, de la forma que indica el Manual de Calidad y Procedimientos que será colocada en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscrita y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

I. DISPOSICIONES COMUNITARIAS

- Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios. (DOCE L 93 de 31.3.2006).

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006, de la Comisión, de 14 de diciembre, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo sobre

la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369 de 23.12.2006).

- Reglamento (CE) núm. 628/2008, de la Comisión, de 2 de julio, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) núm. 510/2006 sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 173 de 3.7.2008).

- Reglamento (CEE) núm. 2568/91 de la Comisión de 11 de Julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento (CE) núm. 640/2008 de la Comisión de 4 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

- Reglamento núm. (CE) 1019/2002 sobre las Normas de Comercialización del aceite de oliva y sus modificaciones posteriores.

- Reglamento (UE) núm. 61/2011 de la Comisión, de 24 de enero de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CEE) núm. 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

II. DISPOSICIONES NACIONALES

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (BOE de 5 de diciembre de 1970).

- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino (BOE de 11 de julio de 2003).

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) 2081/92 en materia de denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los productos agroalimentarios (BOE núm. 23, de 27 de enero de 1994).

- 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. (BOE núm. 213, de 5 de septiembre de 2007).

- Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

UNIVERSIDADES

RESOLUCIÓN de 28 de marzo de 2011, de la Universidad de Málaga, por la que se convocan a concurso público becas de investigación con cargo a proyectos, contratos y convenios de investigación.

La Universidad de Málaga convoca becas de investigación con cargo a contratos, convenios o proyectos de investigación, con arreglo a las siguientes:

BASES DE LA CONVOCATORIA

1. Normas generales.

La presente convocatoria se regirá por lo dispuesto en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, el Reglamento sobre Nombramiento de Colaboradores Becarios con