

capítulos sobre jornadas, vacaciones y licencias y conciliación de la vida familiar y laboral con el fin de mejorar su contenido.

Disposición adicional novena. *Comisión paritaria.*

Como órgano de interpretación, arbitraje, conciliación y vigilancia de su cumplimiento se crea la denominada Comisión Paritaria del presente Convenio, cuyas funciones específicas serán las siguientes:

- Interpretación del presente Convenio por vía general, que podrán pedir cuantos tengan interés directo en ello.
- Vigilancia del cumplimiento de lo pactado, sin perjuicio de la competencia que, a este respecto, venga atribuida a los organismos o autoridades correspondientes.
- Arbitraje en los problemas o cuestiones que le sean sometidos por las partes o en los supuestos previstos concretamente en el presente Convenio.

Ambas partes convienen en acudir a la Comisión Paritaria para resolver cuantas dudas, discrepancias y cuestiones se presenten respecto de la interpretación y aplicación, con prioridad a cualquier otro medio de que pudieran valerse y sin perjuicio de ningún derecho irrenunciable.

La Comisión Paritaria de este Convenio estará constituida de la siguiente forma:

Presidente: El que ambas partes de común acuerdo designen. Con funciones de moderador, con voz pero sin voto.

Secretario: El que ambas partes de común acuerdo designen. Con voz pero sin voto.

Vocales: Un representante de cada sindicato firmante del Convenio, e igual número de representantes de Kutxa. Todos los vocales gozarán de voz y voto.

Cláusula tercera.—La Caja firmante no pertenece a otra asociación patronal que a la «Asociación Laboral de Cajas de Ahorros Vascas», que engloba a la totalidad de Cajas de Ahorros de la Comunidad Autónoma, lo cual la hace la más representativa en esta Comunidad y, por sí o junto con otras cajas vascas ha firmado Convenios colectivos propios desde el año 1979 con los sindicatos más representativos de nuestra Comunidad (CCOO, LAB, ELA/STV y UGT), y del sector en la Comunidad (Pixkanaka, Kaskari, Asociación de Técnicos, Independientes y Saiatu o Asociación de Sucursales), lo que evidencia que los Convenios de Cajas de Ahorros de Euskadi, sean de empresa o de Comunidad vasca, dejan fuera de aplicación a los demás.

Por ello, en cualquier cuestión posible de concurrencia de Convenios se excluye de aplicación a cualquier otro, salvo remisión expresa en el propio Convenio de los que son aplicables directa o subsidiariamente.

Por consiguiente, las relaciones laborales entre Kutxa y sus empleados se regularán por lo estipulado en el Estatuto del Empleado Kutxa y en el presente Convenio colectivo, como hasta el presente se ha hecho.

Leído el presente Convenio colectivo recogido en 73 hojas de papel común y en prueba de conformidad en su contenido, se ratifican y firman los componentes de la mesa negociadora a excepción de los representantes de ELA y LAB. El texto del Convenio se recoge en nueve ejemplares idénticos: seis de los cuales se utilizarán para los preceptivos trámites ante la Autoridad Laboral; uno se entregará al Presidente de la mesa y como anexo al acta de firma, otro a la representación sindical y el último quedará en poder de Kutxa.

En Donostia-San Sebastián, a 31 de enero de 2008.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

7985

RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Campo de Calatrava».

Mediante Orden de 30 de julio de 2007, de la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, publicada en el Boletín Oficial de 13 de agosto de 2007, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Aceite Campo de Calatrava» en el Registro comunitario de denominaciones de

origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada DOP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 7 de septiembre de 2007, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

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

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Castilla-La Mancha ha remitido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Campo de Calatrava» en el Boletín Oficial del Estado.

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

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Aceite Campo de Calatrava», publicado mediante Orden de 30 de julio de 2007, de la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en el Boletín Oficial de la Junta de Castilla-La Mancha 13 de agosto de 2007, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio y a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

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

Madrid, 11 de abril de 2008.—La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

A) Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida: «Aceite Campo de Calatrava».

B) Descripción del producto

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea L*) de las variedades Cornicabra y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Características físicas químicas y organolépticas

Aceituna: Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6, permitiendo obtener frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica, tal y como se refleja en los estudios realizados por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, Finca «Venta del Llano». Mengibar (Jaén), y editado por la Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias en la Colección APUNTES n.º 6/1991.

La recolección se inicia entre finales de octubre y principios de noviembre, al objeto de obtener la mayor intensidad posible de frutados y evitar agresiones por efecto de la climatología.

Aceite: Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen «Aceite Campo de Calatrava».

Acidez: No superior a 0,5 °.

Índice de peróxidos: No superior a 15 meq O₂/kg.

K232: Máximo 2.

K270: No superior a 0,15.

Evaluación organoléptica:

Mediana del defecto: Md = 0.

Mediana del frutado: Mf > 3.

Humedad: No superior al 0,1 por 100.
Impurezas: No superior al 0,1 por 100.

Los colores en los aceites varían según las campañas y los momentos de recolección, pudiendo oscilar entre verdes intensos a verdes amarillos.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales con frutados complejos e intensos. Son apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6.

El común de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en el Campo de Calatrava presentan marcada presencia a frutados verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

Las percepciones en boca son intensas, expresando el elevado contenido de polifenoles de las variedades, con descriptores amargo y picante. En los laterales de la lengua se percibe un gusto elegante de fruta amarga, carácter que se acentúa al ingerir el aceite, reconociéndose una acentuada sensación picante en garganta. En las percepciones indirectas, vía retronasal, persiste y prevalece el sabor a aceituna y los matices frutados que dejan un final exquisito y prolongado.

La tipicidad de esta zona productora viene marcada por la presencia de las dos variedades adaptadas a la zona, donde las aportaciones de cada una de las variedades reconocidas contribuyen a la creación de perfiles sensoriales característicos y singulares.

La singularidad del Campo de Calatrava como zona de transición entre dos zonas de producción monovarietales, Toledo con la variedad cornicabra y Jaén con la variedad picual, permite este ensamblaje natural como una de sus principales señas de identidad.

El contenido en tocoferoles es alto, estos resultados se pueden contrastar con estudios elaborados en otras zonas olivareras (Tous y col., 1999, Salvador y col., 2001, Alvarruiz y col., 2005).

El contenido de ácido graso oleico de las muestras de Campo de Calatrava, presentan valores superiores frente a otros aceites y variedades (Uceda, Cultivo del Olivo). Los valores medios obtenidos en los estudios del «Aceite Campo de Calatrava» son de 79,64%, mientras que los datos reportados para otras zonas productoras sus valores oscilan entre 56,9%-78,4%.

C) Delimitación de la zona geográfica de producción, transformación y elaboración

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla-La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

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

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

a) Las características del producto.

El aceite de la zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas reseñadas en el apartado B. «Descripción del producto», que lo relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Sin embargo, estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que sólo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con su denominación, por lo que dicho origen ha de ser avalado por el organismo de control.

b) Controles y certificación.

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto y transmite al consumidor las garantías de un producto acorde con unas calidades establecidas.

Los sistemas de control y certificación del producto son elementos esenciales para avalar el origen del producto y se asientan en dos elementos:

I) Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones, y

II) El organismo autorizado de control y certificación de la D.O.P., que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoría y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

Dicho sistema de certificación de producto, basado en las exigencias de la norma UNE-EN 45011: Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto (que adopta la Guía ISO/IEC 65:1996) es un mecanismo internacionalmente aceptado que proporcionará confianza en la conformidad del «Aceite Campo de Calatrava» con los requisitos especificados en este Pliego de Condiciones (y singularmente la procedencia de la zona geográfica) y, eventualmente, con los requisitos adicionales especificados por los clientes, ya que todos los trabajos de verificación, toma de muestra, proveedores homologados, manejo de documentación, confidencialidad y presentación de certificación, quedan totalmente detallados.

El organismo autorizado de control y certificación, con relación al sistema de calidad de los suministradores, evaluará, entre otros, el cumplimiento de los siguientes requisitos particulares:

Existencia de un contrato individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en el pliego.

Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.

Comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.

Que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos –equipos de medida y ensayo-, infraestructuras, mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.

Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.

Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación protegida.

Que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención «Aceite Campo de Calatrava» en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

Una contraetiqueta numerada expedida por el organismo de control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

Las normas de etiquetado se exponen en el punto referente al «etiquetado».

E) Método de obtención del producto

E.1) Olivar, recolección y transporte.

Los olivares están implantados en suelos básicos de profundidad media.

El agricultor inicia sus labores hacia mitad del invierno, a mediados de febrero comienza con la poda.

Desde el mes de marzo se inician las labores de cultivador para romper la costra del suelo y eliminar las malas hierbas, que se repetirá en varias ocasiones hasta el mes de noviembre.

En primavera y otoño se aplican tratamientos contra mosca, prays y repilo utilizando tratamientos preventivos. Se acompañan, en ocasiones con una cierta dosis de abono foliar con microelementos o nitrogenados.

La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo y vibración.

Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada que evite el daño o deterioro del fruto.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento.

La velocidad del transporte deberá acomodarse a la calidad de la vía para evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

E.2) Patios. Recepción del fruto.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna. Este proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para suelo y viento, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesamiento independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

El atrojamiento es incompatible con la D.O.P. «Aceite Campo de Calatrava».

E.3) Procesado del fruto. Elaboración.

El procesamiento de fruto se realizará durante las 24 horas desde su recolección.

El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a 90 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no superará los 30 °C, medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

E.4) Almacenamiento, transporte de granel y envasado.

Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la D.O.P. «Aceite Campo de Calatrava» descritas anteriormente. Para ello, contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.P.

No estará permitido el almacenamiento en el exterior.

Todos los depósitos deberán tener tapadera.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25 °C.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizará dentro de la zona geográfica delimitada. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los organismos de control y, por ende, que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

El envasado y etiquetado de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras certificadas, perdiendo el aceite, en otro caso, el derecho al uso de la D.O.P.

Los aceites amparados con la D.O.P. «Aceite Campo de Calatrava» únicamente pueden circular y expedirse por las firmas certificadas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.

El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, brik, PET o cerámica vitrificada.

F) Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico. influencia del medio en el producto

F).1 Vínculo Natural.

F).1.1 Caracterización del medio físico.

El Campo de Calatrava se encuentra situado en la submeseta meridional de la península ibérica con altitudes medias de más de 600 m.

La situación latitudinal del área, en la Meseta Sur de la Península Ibérica y su posición en el interior de la región, aparta el Campo de Calatrava de las influencias atlánticas, pero sin llegar al aislamiento que sufren comarcas más orientales.

La importante y frecuente presencia de las altas presiones, así como el efecto de la continentalidad, influyen decisivamente para que cuando los anticiclones se produzcan en invierno den lugar a temperaturas muy bajas, y, cuando se originen en verano, ocasionen temperaturas muy altas.

Las precipitaciones no son especialmente abundantes debido a su posición marginal con respecto a la zona de paso de frentes y borrascas del suroeste o estrecho, las cuales generan la mayor parte de la pluviosidad. En el Campo de Calatrava no se alcanzan en general los 500 mm.

El suelo es básico de profundidad media.

El fenómeno volcánico está presente continuamente como señal de identidad, los afloramientos son numerosos y dan el carácter geomorfológico a la zona.

Los materiales volcánicos de nuestro territorio son básicos, siendo este aspecto edáfico un elemento más de diferenciación frente a otras zonas productoras y con influencia en la conformación de unos aceites particulares.

Todas estas condiciones dan lugar a un ecosistema propio.

F).1.2 Características del producto.

Una de las señales de identidad más importantes en los aceites de oliva es el alto contenido en ácido graso oleico. Los valores presentes en los aceites objeto del estudio, están dentro de los índices más altos que ha reportado la bibliografía.

El contenido de ácido graso oleico de las muestras de Campo de Calatrava, presentan valores superiores frente a otros aceites y variedades (Uceda, Cultivo del Olivo). Los valores medios obtenidos en los estudios del «Aceite Campo de Calatrava» son de 79,64%, mientras que los datos reportados para otras zonas productoras sus valores oscilan entre 56,9%-78,4%.

El contenido en tocoferoles es singularmente alto, estos resultados se pueden contrastar con estudios elaborados en otras zonas olivareras (Tous y col., 1999, Salvador y col., 2001, Alvarruiz y col., 2005).

El «Aceite Campo de Calatrava» presenta complejos e intensos frutados superiores a 3, con presencia de descriptores de verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas. El perfil sensorial es redondeado con evidentes percepciones de amargo y picante en el rango de intensidad de 3-6.

F).1.3 Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.

El suelo básico de profundidad media, los materiales volcánicos, el bajo nivel hídrico con bajas precipitaciones, los veranos calurosos con alta insolación y un invierno con largo periodo de heladas, conforman un ecosistema que raya en la aridez que con el paso de los siglos ha mantenido mediante selección natural, las variedades cornicabra y picual adaptándose perfectamente al medio, asegurando un producto final con propiedades definidas y diferenciadas del resto de las comarcas olivareras.

Los perfiles sensoriales intensos, con complejos e intensos frutados superiores a 3, percepciones de amargo y picante en el rango de intensidad de 3-6, así como el alto contenido en ácido graso oleico y tocoferoles es debido a este ensamblaje natural de estas variedades, siendo esta una de las señales de identidad.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones

El organismo encargado de verificar el cumplimiento del Pliego de Condiciones puede ser una de las siguientes entidades de certificación:

Sohiscert, S.A.
C/ Italia, 113.
45005-Toledo.
Telf.: 925 280 468.
Fax: 925 280 202.

Servicios de Inspección y Certificación, S.L. (SIC).
C/ Ciudad, 13-1.º
45002-Toledo.
Telf. y Fax: 925 285 139.

Ecoagrocontrol, S.L.
C/ Carlos VII, 9.
13630-Socuellamos (C. Real).
Telf.: 926532628.

Fundación Crdo. «Montes de Toledo».
C/ Alférez Provisional, 3.
45001-Toledo.
Tfno./ Fax: 925257402.

Estas entidades están autorizadas por la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha y cumplen con los requisitos establecidos en la norma UNE-EN 45011 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto».

La entidad de certificación deberá dar todos los pasos necesarios para evaluar la conformidad contra el pliego de condiciones aplicable, de acuerdo con los requisitos del sistema de certificación de producto específico.

La entidad de certificación deberá cumplir las normas aplicables, y cualquier otro requisito, tal como muestreo, ensayo e inspección, que serán la base del sistema de certificación aplicable en su manual de calidad.

Sus funciones específicas consistirán en:

Inspección de muestras tomadas en bodega.

Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.

Auditoría de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H) Etiquetado

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen Protegida (o D.O.P.) Aceite Campo de Calatrava» y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de etiquetas y contraetiquetas con mención de la Denominación de Origen Protegida. Las contraetiquetas irán numeradas, facilitadas y controladas por el organismo de control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

I) Requisitos legales

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre de 2005, 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.

Orden de 9 de mayo de 1998, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se dictan disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) n.º 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Ley 8/2003, de 20 de marzo, de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

7986

RESOLUCIÓN de 11 de abril de 2008, de la Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, por la que se concede la protección nacional transitoria a la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

Mediante Orden de 11 de octubre de 2007, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 22 de octubre de 2007, se emitió decisión favorable a la solicitud de inscripción de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Tomate La Cañada-Níjar» en el Registro comunitario de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, de conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comu-

nitario de las denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, y la oposición a ellas.

Dicha solicitud de inscripción del pliego de condiciones de la citada IGP, que se ajusta a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha de 30 de noviembre de 2007, de acuerdo con lo previsto en el artículo 11 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

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

A tal fin, la autoridad competente de la Junta de Andalucía ha remitido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación la pertinente petición de publicación del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» en el Boletín Oficial del Estado.

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

La publicación en el Boletín Oficial del Estado del pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar», publicado mediante Orden de 11 de octubre de 2007, de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Comunidad Autónoma de Andalucía, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 22 de noviembre de 2007, que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio y a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

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

Madrid, 11 de abril de 2008.—La Directora General de Industria Agroalimentaria y Alimentación, Almudena Rodríguez Sánchez Beato.

ANEXO

Pliego de condiciones

A. *Nombre del producto.*—Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar».

B. *Descripción del producto.*

B.1 *Definición del producto.*—Fruto del tomate, (*Lycopersicon esculentum* Mill.) procedente de las variedades «Redondo Liso», «Asurcado», «Oblongo o Alargado» y «Tomate Cereza».

Proceden de una planta dicotiledónea perteneciente a la familia de las solanáceas. Los miembros de esta familia presentan haces bicolaterales y una estructura floral modelo K(5) [C(5) A(5)] G(2). Es decir, sus flores son radiales y con cinco estambres. El ovario, súpero, bicarpelar, contiene numerosos primordios seminales, produciendo bayas polispermas. Los carpelos se presentan en posición con respecto al plano mediano de la flor.

B.2 *Varietades.*—Las características morfológicas propias de las cuatro variedades acogidas a la Indicación Geográfica Protegida «Tomate La Cañada-Níjar» son las siguientes:

Varietal Redondo Liso: Los tomates de la variedad Redondo Liso proceden de una planta fuerte, vigorosa, de color oscuro, porte indeterminado, de entrenudos cortos y con una buena aptitud para el cuaje. Tienen buena adaptación tanto para cultivos de ciclo corto como de ciclo largo y poseen un buen potencial de rendimiento sobre todo basado en su facilidad de cuaje con bajas temperaturas. Su fecha de plantación oscila desde la última semana de agosto a la primera semana de septiembre para ciclos largos y cortos y primavera para ciclos cortos. Su fruto es de color fuerte y muy oscuro, con un cuello verde intenso y con un excelente color de viraje. La escala de grado de color que se debe utilizar para determinar el estado del fruto va desde 1 a 13 y el grado de color con el que se debe recolectar esta variedad debe ser de 7 a 10. Debe presentar una buena uniformidad a lo largo de todo el ciclo, manteniendo muy bien la calidad en las condiciones más difíciles del invierno. Sus frutos son de un excelente sabor, muy consistentes (valor medio de firmeza con penetrómetro de 2 kg/cm²) y de buena conservación y su calibre abarca GG, G, M y MM (47 mm a 102 mm). Las características físico-químicas (azúcares y ácidos) de este tipo de tomate se encuentran recogidas en el gráfico, oscilando los azúcares entre 1.200 y 2.100 mg/100g con una media de aproximadamente de 1.700 mg/100g. Asi-