

III. OTRAS DISPOSICIONES

MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, Y MEDIO RURAL Y MARINO

9398 *Resolución de 6 de mayo de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz».*

Mediante Orden de 30 de noviembre de 2010, de la Consejería de Agricultura y Pesca de La Junta de Andalucía, publicada en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» de 10 de diciembre de 2010, se adopto e hizo pública la decisión favorable a la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sierra de Cádiz», publicándose como anexo de la orden el pliego de condiciones de la citada Denominación de Origen Geográfica Protegida, todo ello 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.

La solicitud de modificación del pliego de condiciones de la citada DOP, ha sido transmitida a la Comisión Europea con fecha 1 de marzo de 2011, 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 o indicación 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 Directora General Industrias y Calidad Agroalimentaria, ha remitido al Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino la pertinente petición de publicación de la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sierra de Cádiz» en el «Boletín Oficial del Estado».

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

La publicación en el «Boletín Oficial del Estado» de la modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sierra de Cádiz», publicado como anexo de la Orden de 30 de noviembre de 2010 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, en el «Boletín Oficial de la Junta de Andalucía» el 10 de diciembre de 2010, y que figura como anexo a la presente resolución, de conformidad con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, a los efectos de la protección nacional transitoria prevista en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) 510/2006, 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 el Secretario General de Medio Rural, 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, 6 de mayo de 2011.–La Directora General de Industria y Mercados Alimentarios, Isabel Bombal Díaz.

ANEXO

**Modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida
«Sierra de Cádiz»**

- A. Nombre del producto: «Sierra de Cádiz».
B. Descripción del producto.

Definición: Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea*, L), de las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

La peculiaridad del aceite de oliva que se obtiene en las almazaras de toda la Sierra de Cádiz, es debida a la mezcla de las variedades de olivo existentes en esta zona, con predominio claro de la variedad de Lechín. Así cabe citar, por orden de importancia en número de olivos, las variedades Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huévar, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina.

A continuación detallamos la composición e índices de algunas de las variedades más representativas:

Variedad	Ácidos grasos							VIT E	P.F.	K-270	K-225
	C 16	C'16	C 18	C'18	C''18	C'''18	C 20				
Lechín.	12,99	1,03	1,77	69,25	12,58	1,40	0,34	191	766	0,16	0,55
Manzanilla	14,14	2,37	3,38	68,19	9,04	1,38	0,50	287	545	0,14	0,29
Picual	11,51	1,24	2,80	78,93	3,87	1,16	0,38	322	790	0,19	0,31
Hojiblanca.	11,72	0,98	3,05	69,04	12,76	1,68	0,31	463	209	0,10	0,15

Características físico-químicas y organolépticas de los aceites:

Acidez máxima: 0,6°.

Índice de peróxidos: máximo 18 m.e.q. de oxígeno activo por Kg.

Absorbancia ultravioleta (K₂₇₀): máximo 0,20.

Humedad: máximo 0,1 por 100.

Impurezas: máximo 0,1 por 100.

El aceite deberá presentar características de olor y sabor irreprochables propios de la comarca de la Sierra de Cádiz; que podríamos calificar como de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligero-medio amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

- C. Situación y delimitación de la zona.

La zona de producción se encuentra situada en el noreste de la provincia de Cádiz. Comprende ocho municipios de dicha provincia: Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháuquime, Puerto Serrano y Zahara de la Sierra, todos ellos situados en la comarca de la Sierra de Cádiz, y cuatro municipios de la provincia de Sevilla: Algámitas, Coripe, Pruna y Villanueva de San Juan.

La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

La actividad primordial de la zona delimitada, es agrícola y ganadera. Está regada fundamentalmente por los Ríos Guadalete y Guadalporcún. Se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar, Algodonales, y cerrando por el sudoeste la sierra de Grazalema.

Esta comarca está próxima al Parque Natural Sierra de Grazalema. De hecho dos de los municipios de esta Denominación de Origen, Zahara de la Sierra y El Gastor, pertenecen a este Parque Natural, lo cual nos puede dar una idea clara del entorno natural y geográfico que estamos tratando. Igualmente se pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio, destacando la rusticidad y lo abrupto de la superficie de olivar existente.

La zona geográfica delimitada es una subcomarca natural dentro de la comarca Sierra de Cádiz. Esta circunstancia es debida a las claras diferencias orográficas y climatológicas que se dan en esta subcomarca, y que unidas a los tipos de suelo, permiten el cultivo del olivar de forma importante en esta zona.

De hecho, dicho cultivo es el más importante en la zona delimitada y está vinculado de forma excepcional a la forma de vida en estos municipios, situación que no se da en el resto de localidades de la Sierra de Cádiz, en las que el olivar no es significativo, existiendo algunas plantaciones pero siempre de forma muy puntual.

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

El Consejo Regulador realiza todas las acciones oportunas para garantizar la calidad y la procedencia del producto que ampara.

La explotación olivarera, almazara o planta envasadora-comercializadora que quiera amparar su producto bajo la Denominación de Origen Protegida (DOP) «Sierra de Cádiz», estará ubicada dentro de la zona de producción y ha de inscribirse en el Registro correspondiente del Consejo Regulador, siendo estos Registros los siguientes:

Registro de Olivares.

Registro de Almazaras.

Registro de Plantas Envasadoras-Comercializadoras.

El Consejo Regulador inspecciona y audita a los inscritos para verificar que éstos cumplen, en el desarrollo de su actividad diaria, los requisitos especificados en el presente Pliego de Condiciones.

La confirmación de todo esto vendrá expresada por la contraetiqueta emitida por el Consejo Regulador, que completará además, la correcta presentación del producto.

La concesión de estas contraetiquetas es la culminación de todo el proceso de certificación que realizará el Consejo Regulador y que certifica a las empresas como aptas para exhibir en los aceites obtenidos, el correspondiente nombre.

E. Descripción del método de obtención.

Descripción del proceso de obtención del producto:

Factores fijos. Las plantaciones tradicionales en la zona de producción superan generalmente los 100 años. Se concentran en la Sierra donde las fuertes pendientes y el alto grado de parcelación distorsionan los marcos de plantación hasta hacerlo irregular en los terrenos más abruptos.

Podemos establecer dos niveles en función del marco de plantación. Las parcelas con 60-80 olivos por hectárea son centenarias; sin embargo las que se plantaron a principios de siglo tienen un marco más amplio con 40-50 olivos por hectárea. Los marcos de plantación son de 11 a 15 metros de marco real. Estas plantaciones se están doblando, pasando de 40-50 árboles por hectárea a 100 árboles.

El sistema de plantación también ha variado con la época y localización del cultivo.

Técnicas de cultivo. El olivar en la zona de producción es de secano. El único aporte de agua que se le viene dando es el riego de las estacas durante el primer verano después de la implantación del cultivo.

Entre los cuidados que recibe el olivar, el laboreo es la práctica más extendida, llevándose también a cabo el semilaboreo y el no laboreo. Incluso las parcelas no mecanizables se siguen labrando con mulos. La práctica a realizar es pasar el cultivador unas tres veces al año. Los años de mucha hierba se aplica herbicida a los ruedos.

En cuanto a fertilización se refiere, apenas si se realizaba, y en la actualidad en los casos en que se lleva a cabo es de forma exigua.

Las plagas por excelencia son la mosca (*Dacus Oleae*) y el prays (*Prays Oleallus*). En junio-julio se desarrollan importantes poblaciones de mosca, debido al clima de la Sierra con inviernos suaves que permite sobrevivir al insecto al estado adulto. Normalmente para

la mosca se realizan cuatro tratamientos anuales. Para el prays, que afecta a la producción y no al fruto, lo normal es dar un solo tratamiento anual cuando el olivo está en flor.

Como enfermedad la única que se trata es el repilo (*Cycloconium Oleaginum*), con tratamiento en primavera, no estando generalizado el tratamiento de otoño.

Recolección. Es necesario tener en cuenta dos factores; la época y el sistema.

La recogida comienza en la Sierra de Cádiz, dependiendo de la campaña, aproximadamente en el mes de noviembre, finalizando en el mes de Febrero-Marzo. La recolección se realiza cuando la aceituna tiene su madurez crítica, considerando que en esta fase el fruto tiene la máxima cantidad de aceite en las mejores condiciones.

Los métodos o sistemas de recolección son diferentes dependiendo de la ubicación del olivar que se trate, tendiendo siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo, ya que la aceituna de suelo es de menor calidad, produciendo aceites de acidez más elevada y características organolépticas alteradas.

Transporte. Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible. En general, se transporta en cajas con transporte a granel o en remolques basculantes, sin que el fruto alcance gran altura.

Recepción. Las aceitunas llegan a la almazara separadas las de suelo de las de vuelo, descargándose en dos puntos diferentes. Los aceites de buena calidad son los proporcionados por el fruto sano, que será molturado a diario para evitar su almacenamiento y conservar todas sus características fisicoquímicas y organolépticas.

En esta fase se realiza un control de calidad y toma de muestras, permitiendo evaluar el estado del fruto. Las determinaciones analíticas elementales más útiles son: humedad, contenido en aceite y acidez.

Fases del proceso de elaboración:

Limpieza y lavado: Para la limpieza el fruto pasa por una criba en la que se eliminan las impurezas más ligeras, hojas, tallos, etc.

El lavado se realiza cuando las partidas llevan barro o suciedad más impregnada, se realiza con agua, y se lleva a cabo por mecanismos de agitación.

Almacenamiento: Una vez limpio el fruto se almacenará hasta el momento de la molturación. Las aceitunas permanecen poco tiempo en espera, molturándose dentro de las 24 horas siguientes a su recepción.

Molienda: Tiene como fin la rotura de los tejidos donde se aloja la materia oleosa y debe realizarse con la mayor uniformidad posible. El grado de molienda dependerá de la época de la campaña y el estado de la aceituna.

Batido: La misión del batido es reunir las gotículas líquidas dispersa en la pasta molida. Se realiza con batidoras, en ellas se echa la masa, que se calienta para facilitar la operación. Se controlará la temperatura para no alterar la calidad del aceite. La temperatura óptima es de 25-30 °C en la masa final de batido. Igual se controla la velocidad y el tiempo dependiendo del estado de la masa a batir.

Separación de las fases sólida y líquida: Se realiza por centrifugación de pastas, mediante la fuerza centrífuga que genera una rotación de aproximadamente 3.000 revoluciones por minuto.

En este método existe un sistema de dos fases, posee un decánter con dos salidas independientes de productos, aceite y orujo. Este equipo no utiliza generalmente agua de adición y no produce alpechín líquido, quedándose esta fase incluida en el orujo producido.

Separación de fases líquidas: Es el método de separación de aceite y alpechín, basado en la diferencia de densidad entre ambos. Se puede realizar con diferentes métodos. El utilizado en las almazaras de la Sierra de Cádiz es por centrifugación, se basa en la separación de las diferentes fases por diferencia de densidades. Aquí debemos de tener en cuenta la fuerza del agua de lavado y que los aceites tengan un reposo antes de pasar a bodega de al menos 24 horas.

En este punto del proceso es cuando el maestro de almazara toma las muestras del aceite para clasificar en bodega las distintas calidades.

Envasado y almacenamiento. El almacén o bodega es el lugar donde el aceite va a permanecer hasta su comercialización. Naturalmente se almacena repartiendo los depósitos para los aceites de distintas calidades.

Las empresas de la Denominación de Origen Protegida «Sierra de Cádiz» utilizan depósitos de acero inoxidable, que permite conservar todas las propiedades del aceite de oliva virgen.

Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación de Origen Protegida, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda de que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la Denominación de Origen Protegida tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto. Es difícil que los controles necesarios, que han de efectuarse para garantizar el producto, puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

Todas las empresas inscritas poseen además su propia planta de envasado. Este se realiza en diferentes formatos permitidos por la reglamentación técnico-sanitaria vigente.

F. Vínculo entre la calidad y el medio geográfico.

La mezcla natural de variedades en la zona, teniendo como principal la Lechín, unido a las características y peculiaridades de una comarca Serrana como la que nos ocupa, nos lleva a obtener un aceite de oliva virgen extra con unas cualidades diferenciadas, conocido desde tiempos remotos como «aceite de la Sierra de Cádiz.»

Factores históricos. A continuación detallamos pasajes antiguos y extractos de diversos escritos donde se demuestra la relación de esta comarca y sus pueblos con el mundo del aceite:

Uno de los pueblos más representativos a nivel de tradición olivarera, es Olvera. Es en este cultivo en el que basan su economía, conclusión a la que se llega después de conocer el dato de que un 76% de las familias de Olvera poseen pequeñas parcelas de olivar, que suponen una renta complementaria para estas familias rurales. El nombre de esta población procede del nombre musulmán Wubira, que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de oliveras, nombre con el que se conocía en la antigüedad las huertas de olivo.

Otra de las poblaciones que componen la Sierra de Cádiz es Algodonales. Pequeña población típica de esta Sierra, posee igualmente una tradición remota en el mundo del aceite, como se demostraba en los escritos del libro Hnos. de las Cuevas. Se recoge también en las obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, que hablan que en Algodonales los aceites son primerísimos en cantidad y calidad, compensando el tesón y el sacrificio para obtener sus bondades, es un aceite claro, límpido y afrutado que da gloria verlo, riquísimo aceite, el mejor de España, tan estimado en los mercados que suele pagarse una peseta más la arroba.

Resaltar también la tradición que existe en Pruna, municipio de la provincia de Sevilla, perteneciente a la comarca natural de la Sierra de Cádiz. En este municipio existe una almazara familiar funcionando en la actualidad, cuyo nombre es Aceites Blázquez. Los comienzos de ésta se remontan al año 1.886, de hecho existen documentos de cesión, con fecha 20 de febrero de 1.886, de unos terrenos para construir dicha fábrica.

Por otro lado, el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1.833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había 4 fábricas de aceite, 2 de tejas y ladrillos, 1 de jabón, 2 herrerías, 6 molinos de aceite, 5 de harina, 1 taller de carros y 2 guarnicionerías.

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como agreste, montaraz, frutado como ningún otro. El aceite de Zahara de la Sierra, añade, parece llevar el perfume de la Sierra y que desde muy antiguo, lo buscaban como algo muy especial, las familias adineradas de Jerez y Sevilla.

Igualmente, en Zahara se ubicaban seis molinos de aceite, cinco pertenecientes a seglares y uno a eclesiásticos, que eran la principal industria que existía en esta zona.

Existían dos tipos de molinos de aceite: el de viga y el de prensa. El primero era un procedimiento lento y costoso, se necesitaba moler la aceituna dos o tres veces al menos, lo que reducía su capacidad de producción a 20-30 fanegas diarias. El molino prensa hidráulica sólo necesitaba una molienda, por lo que su producción diaria era mayor, de 150 fanegas.

Otra población de la Sierra de Cádiz, donde existía un importante número de molinos de aceite, era El Gastor. En un pequeño pueblo como éste funcionaban en la posguerra cuatro molinos de aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

Ya en el siglo XX, desde principios de siglo hasta finales de los años cincuenta, la superficie dedicada a olivar en la Sierra de Cádiz aumentó, sobre todo en la posguerra, durante los llamados años del hambre. Pero con la crisis de los años sesenta, el cultivo del olivar empieza su decadencia, y en muchos sitios de la provincia de Cádiz fueron arrancados y sustituidos por otros cultivos. Sin embargo, en la Sierra de Cádiz apenas se arrancaron porque en los terrenos donde se sitúan es difícil su sustitución por otros cultivos. Incluso fue evolucionando favorablemente en los últimos años, aumentando el número de Hectáreas cultivadas, hasta llegar a las 20.000 Has que se poseen en la actualidad.

Toda esta tradición olivarera sigue existiendo en la actualidad, suponiendo porcentajes importantísimos de su economía.

Factores naturales:

Orografía: La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas, que imprimen su personalidad, condicionando las características de relieve, suelos, pendientes, etc. Por un lado el macizo de Grazalema, y por otra parte la zona noroeste donde se encuentra los términos de producción de olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

En la parte sur de la comarca las pendientes son más pronunciadas, superando en algunos casos el 20%.

La zona noroeste, se encuentra encajada entre sierras como las de Lijar, Algodonales, y por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Son sierras formadas por arrecifes jurásicos, rodeados de terrenos triásicos o triásicos terciarios, que descienden rápidamente hacia el Valle del Guadalete y Guadalporcún y que constituye la comarca o región de tránsito a la campiña cuando se desciende de la Sierra de Grazalema.

Como características principales de esta zona, podemos destacar:

Las pendientes de más del 20% suponen el 38%.

La altitud de más de 500 metros supone el 90%.

Pluviosidad de más de 600 litros/año.

Clima continental.

Suelos: Los suelos de la Sierra de Cádiz, son pobres admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

La vegetación espontánea en la comarca es muy variada y rica. Desde el punto de vista agronómico, hemos de indicar que las especies naturales que predominan y que constituyen los pastizales, matorrales y bosques, ocupan en general los suelos más pobres, pedregosos y con mayores pendientes.

En los municipios de la zona de producción, podemos encontrar diferentes tipos de suelos, entre los que destacan:

La serie Trías en los municipios de Algodonales y Olvera.

La serie Mariscal y Casablanca en Alcalá del Valle.

La serie Cernícalo en Zahara de la Sierra, Algodonales, Olvera y Alcalá del Valle.

La serie Grazalema en Algodonales y Alcalá del Valle.

La serie Aljibe Forestal en Olvera, El Gástor y Pruna.

La serie Malcocinado en Alcalá del Valle y Setenil.

Clima: Respecto al clima, esta sierra tiene una climatología muy distinta al resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1.800 metros; constituyendo el primer obstáculo que se opone a los frentes lluviosos procedentes del Atlántico, que arriban a la península precisamente por esta zona. Esto explica que en la parte sur de la Sierra de Cádiz, se den grandes niveles de precipitaciones, teniendo una media de 2500 litros/año.

Sin embargo, por no presentar obstáculos a los frentes lluviosos, la zona noroeste de la comarca tiene las pluviosidades más bajas.

El número de horas de sol verdadero o efectivo, a causa de la baja nubosidad, resulta ser de los más elevados de la península, con la siguiente repercusión en la actividad biológica que afectará a las plantas, cultivos, suelos, animales y plagas.

Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al alejamiento del mar. Respecto a las tormentas, éstas no suponen un elevado riesgo en la Sierra de Cádiz, habiéndose registrado una media anual de 11,8 días con mayor frecuencia en octubre, septiembre y junio.

Condiciones de cultivo: El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo leñoso para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas entre 5 y 10 Has en las, en las que se cultiva principalmente olivar y como variedad más importante Lechín.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. De todas formas sí se llegan a formar verdaderas plantaciones y raramente aparece asociado a otros cultivos. También en esta zona, en las áreas más serranas, el olivar suele estar injertado a acebuches para conferirles mayor rusticidad.

Un uso muy común aún hoy día en la comarca es el laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos. Esta práctica se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas, lo que las hace no aptas para su laboreo de forma mecanizada.

Asimismo, esta práctica permite recolectar muchos de los olivares que de otra forma serían imposible de cosechar. Además resulta una forma peculiar y típica de recolección en la Sierra de Cádiz.

La economía en la Sierra de Cádiz se encuentra determinada estructuralmente por el elemento agrícola. Es una zona con una orografía pronunciada, pero donde el sector agrícola predomina sobre ningún otro, destacando de forma especial el olivar.

En esta comarca se encuentran los principales exponentes del olivar con aprovechamiento oleícola real. Todos sus términos son poblaciones con una superficie de olivar muy representativa. No obstante, la presencia del cultivo se extiende a casi todos los términos de la provincia, pero como un vestigio de antiguas plantaciones.

Para resaltar la importancia de la comarca como zona tradicional de olivar conviene recalcar que éste representa un 85% del total de toda la provincia de Cádiz, siendo de forma general un olivar añejo, en el que encontramos olivares centenarios que demuestran la antigüedad de este cultivo en la zona.

El olivar tiene gran importancia, siendo el cultivo predominante en los municipios de Algodonales, Olvera, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Coripe y Pruna. La explotación del olivar se destina fundamentalmente a la producción de aceite, utilizándose la aceituna de verdeo para el consumo familiar y una pequeña proporción para la comercialización.

En los municipios de la zona de producción y elaboración, la actividad del olivar posee una elevada importancia socioeconómica, con un alto grado de comercialización de los productos agrarios.

La comarca se enfrenta también a la baja productividad del olivar, pero en este caso, el desarrollo de la industria transformadora (almazaras) sí es importante. El número de almazaras en este área es aceptable y alguna de ellas es de gran importancia, funcionando en la mayoría de los casos en régimen de cooperativismo, lo cual ha ayudado a mejorar la renta de los agricultores.

G. Estructura de control.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Sierra de Cádiz.
Polígono Industrial, s/n.
Antiguo edificio Cruz Roja, 11690 Olvera, Cádiz.
Teléfono: 34-956-130034.
Fax: 34-956-120511.
Correo electrónico: aceitecadiz@interbook.net.

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto es llevada a cabo conforme al Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

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, calle Tabladilla, s/n. - 41071 Sevilla - Tel.: 955032278 - Fax: 955032112 - e-mail: dgipa.cap@juntadeandalucia.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>

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

H. Elementos específicos del etiquetado.

En las etiquetas y contraetiquetas, figurará obligatoriamente la indicación: «Denominación de Origen Protegida» o el símbolo comunitario y la denominación «Sierra de Cádiz».

Para que una envasadora certificada pueda etiquetar, previamente deberá presentar al Consejo Regulador el diseño de la etiqueta que desea utilizar en los envases. El Consejo Regulador, será quien apruebe cada uno de los diseños respecto al uso de la denominación o respecto al uso de la marca. Esta aprobación del diseño será comunicada al inscrito, quedando una copia del diseño en el Consejo Regulador la cual se adjuntará junto al expediente correspondiente.

Además, para poder expedir el aceite amparado bajo la Denominación de Origen Protegida, la envasadora-comercializadora certificada deberá solicitar al Consejo Regulador el número de contraetiquetas correspondiente al volumen de aceite calificado.

El Consejo Regulador llevará un listado de Contraetiquetas concedidas a cada uno de las empresas certificadas.

La marca de conformidad (el logotipo), podrá ser reproducida por el concesionario sólo si respeta los colores, las dimensiones, la forma y los otros requisitos especificados por el Consejo Regulador en las normas de uso de la marca.

I. Requisitos legislativos.

1. Disposiciones comunitarias de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP):

Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, 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) 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DOUE L 369, de 23-12-2006).

Reglamento (CE) 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) 1898/2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 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).

2. Disposiciones nacionales de aplicación a los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP):

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).

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

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» n.º 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» n.º 213, de 5 de septiembre de 2007).

3. Disposiciones comunitarias de aplicación al aceite:

Reglamento (CEE) 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) 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 (CE) 1019/2002 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva y sus modificaciones posteriores.