

Los envases llevarán unos precintos de garantía que irán numerados y serán expedidos por el Consejo Regulador.

I. Requisitos legislativos.

Disposiciones comunitarias.

- Reglamento (CE) núm. 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.

- Reglamento (CE) núm. 1898/2006 de la Comisión, de 14 de diciembre de 2006, 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.

- Reglamento (CE) núm. 628/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento (CE) núm. 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.

Disposiciones nacionales.

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

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

- Orden de 25 de enero de 1994 por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento (CEE) núm. 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).

- Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas y legumbres mondadas, envasadas, destinadas al mercado interior (BOE núm. 275, de 17 de noviembre de 1983).

ORDEN de 16 de noviembre de 2011, por la que se emite decisión favorable en relación con la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa».

Visto el expediente seguido en esta Consejería de Agricultura y Pesca, y en base a los siguientes:

A N T E C E D E N T E S

Primero. Con fecha 27 de agosto de 2011, se publica en el Boletín Oficial del Estado Anuncio de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por el que se da publicidad a la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» estableciendo un plazo de dos meses para presentar oposición a la modificación del pliego de condiciones, de conformidad con lo previsto en el artículo 6.2 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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.

Segundo. Los artículos 5 y 9 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de los productos agrícolas y alimenticios, exige la adopción por el Estado miembro de una decisión favorable, siempre que la solicitud presentada cumpla las previsiones del citado Reglamento, así como la publicación tanto de la decisión, como la versión del pliego de condiciones en que aquella se haya basado.

Tercero. Transcurridos dos meses desde la fecha de publicación de la solicitud de modificación del pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa», sin haberse presentado oposición a su modificación y, considerando que la solicitud presentada cumple las condiciones y requisitos establecidos en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, de 20 de marzo, en ejercicio de la previsión contenida en el párrafo tercero, del apartado 5 del artículo 5 del citado Reglamento, se procede a la tramitación del expediente, y una realizadas todas las comprobaciones pertinentes por la Dirección General, se eleva la correspondiente propuesta de resolución favorable.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. En virtud de los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, corresponde a esta Comunidad Autónoma, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13.^a de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, cuyas zonas geográficas no excedan del ámbito territorial andaluz. Asimismo, la Consejería de Agricultura y Pesca es competente para resolver, de acuerdo con el Decreto del Presidente 14/2010, de 22 de marzo, sobre reestructuración de Consejerías, según el cual corresponden a esta Consejería las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de la política agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 100/2011, de 19 de abril, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

Segundo. En la gestión del expediente se han seguido todos los trámites previstos en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo, y en el Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Tercero. La solicitud de modificación es admisible, en cuanto al fondo, por lo que procede dar traslado a la Comisión Europea para que ésta proceda a examinar la solicitud, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006, del Consejo, de 20 de marzo.

Vistas las disposiciones citadas, la propuesta de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y las demás normas de general y pertinente aplicación,

D I S P O N G O

Emitir decisión favorable para que la modificación del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida «Estepa» sea aprobada por la Comisión Europea y publicar, como Anexo a la presente Orden, el pliego de condiciones modificado que debe cumplir los aceites de la citada Denominación.

Asimismo, y de conformidad con lo dispuesto en los apartados 3 y 4 del 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 y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas, la presente Orden deberá ser notificada a las personas interesadas, y deberá ser publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, junto con el pliego de condiciones.

Contra la presente Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar la notificación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo, ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la notificación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 16 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

A N E X O

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 4 los tipos de aceite de oliva virgen extra:

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

- Hojiblanca y Arbequina.
- Hojiblanca.
- Arbequino.

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 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

Absorción al Ultravioleta (K270): Máximo 0,18.

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.

Aceite de oliva virgen extra compuesto de las variedades Hojiblanca, Arbequina, y el resto de las variedades (Manzanilla, Picual y Lechín de Sevilla).

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.

- Hojiblanca y Arbequina.

Aceite de Oliva virgen Extra compuesto por las variedades Hojiblanca y 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.

- 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.

- Arbequina.

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

Aceite de oliva virgen extra frutado, ligeramente verdes y algo amargo, picante y dulces de una forma muy equilibrada, siendo más dulces que amargos al final de la campaña, con un color más amarillento. Destaca también su olor y sabor a almendra verde así como a frutas silvestres y frutos del huerto (alcachofa, manzana, tomate).

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 olivarero 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 sea requerida.

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.

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 señalizado 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 fijos.

- 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 ruedos 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 de 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 copa 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 aquéllas 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 piriproxifen 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 olivereros 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. Ocasionalmente debido a inclemencias climatológicas el Consejo Regulador podrá aceptar aceites oves con DOP Estepa posterior a dicha fecha siempre y cuando cumplan las características definitorias.

- 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 centrifuga 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 representen 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 esta 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 (K225) 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 organolépticamente.

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-, telf. 955 032 278, fax: 955 032 112, 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>.

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 para velar por el uso de la mención «Estepa».

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) Requisitos legislativos.

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.

- 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.

- 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.

- 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 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y el Vino.

- 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.

- 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.

- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

ORDEN de 16 de noviembre de 2011, por la que se suspende el plazo de presentación de las solicitudes de ayudas destinadas a fomentar el cese anticipado en la actividad agraria en el marco del Plan de Desarrollo Rural de Andalucía 2007/2013, para el año 2010.

La Orden de 22 de julio de 2008 establece las bases reguladoras y la convocatoria para la concesión de las ayudas destinadas a fomentar el cese anticipado en la actividad agraria, en el marco del Plan de Desarrollo Rural de Andalucía 2007-2013.

La citada disposición establece en el artículo 16.4 que el plazo de presentación anual de solicitudes será el comprendido entre los cuatro primeros meses de cada anualidad.

No obstante, teniendo en cuenta los cambios previstos en la normativa comunitaria y nacional reguladora de estas ayudas, así como los recogidos en la propuesta de modificación del PDR de Andalucía y resultando conveniente realizar ajustes derivados de la gestión de las ayudas, resulta oportuno la suspensión del plazo de presentación de solicitudes hasta que la aprobación de la nueva Orden por la que se establezcan las bases reguladoras de las citadas ayudas, adaptándola a los cambios anteriormente mencionados.

En su virtud, a propuesta de la Dirección General de Fondos Agrarios y en ejercicio de las competencias conferidas de conformidad con el artículo 118 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado mediante Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo,

D I S P O N G O

Artículo único. Suspensión plazo.

Se suspende para el año 2012 el plazo de presentación de solicitudes previsto en el artículo 16.4 de la Orden de 22 de julio 2008 mediante la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria para la concesión de las ayudas destinadas a fomentar el cese anticipado en la actividad agraria, en el marco del Plan de Desarrollo Rural de Andalucía 2007-2013.

Sevilla, 16 de noviembre de 2011

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA
Consejera de Agricultura y Pesca

CONSEJERÍA PARA LA IGUALDAD Y BIENESTAR SOCIAL

RESOLUCIÓN de 10 de noviembre de 2011, de la Delegación Provincial de Córdoba, por la que se declara reconocer un cobro indebido a la persona que se cita.

Visto el expediente de referencia se observan los siguientes:

H E C H O S

Primero. con fecha 1.9.2011 se realiza inicio de procedimiento para la declaración de haberes indebidamente percibidos, siendo la naturaleza de la misma cobro indebido en la nómina de marzo 2011, por cese el día 18.3.2011.

Segundo. Transcurrido el plazo de 15 días hábiles para hacer efectivo el importe del cobro indebido, el interesado no ha abonado la cantidad adeudada de 328,80 euros en la cuenta de habilitación de personal de esta Delegación.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. El personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Andalucía se encuentra ligado a la misma por el Convenio Colectivo vigente del personal laboral de la Administración de la Junta de Andalucía y por el Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de Trabajadores (BOE de 29 de marzo de 1995).

Segundo. El art. 3 de la Orden de 30 de noviembre de 1999, por la que se regulan los procedimientos de reintegros por pagos indebidos en la Administración de la Junta de Andalucía (BOJA núm. 148, de 21.12.1999), establece el procedimiento de determinación de la cuantía indebida del personal que haya dejado de percibir sus haberes de la Junta de Andalucía en cumplimiento de lo preceptuado en su art. 8.3.

Tercero. El art. 24 del Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía (BOJA núm. 53, de 18 de marzo) establece que «Salvo lo establecido por las leyes reguladoras de los distintos recursos, prescribirá a los cuatro años el derecho de la Hacienda de la Comunidad Autónoma: a) A reconocer o liquidar créditos a su favor, contándose dicho plazo desde el día en que el derecho pudo ejercitarse». Se establece, por tanto, un plazo general de prescripción en defecto de los establecidos en leyes especiales.