

b) Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos, rentas y ventas del mismo.

c) Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

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

e) Cualquier otro recurso que proceda.

2. Las tasas se establecen como sigue:

a) Tasa anual sobre los olivares inscritos.

b) Tasa sobre el producto amparado.

c) Tasa por derecho de expedición de cada certificado de origen, visado de factura, compulsiva, y venta de precintos y contraetiquetas.

3. Las bases de las tasas a cobrar por el Consejo Regulador serán respectivamente:

a) El producto del número de hectáreas inscritas a nombre de cada interesado por el valor medio en euros de la producción de una hectárea en la zona y campaña precedente.

b) El valor resultante de multiplicar el precio medio de la unidad de producto amparado por la venta del aceite protegido.

c) El valor documentado.

4. Los tipos a aplicar sobre la base de la tasa serán:

a) El 0,15% por ciento, a la tasa sobre olivares.

b) El 1,5 % por ciento, a la tasa sobre comercialización de aceite.

c) Un euro y ochenta céntimos de euro, (1,80 euros) por derecho de emisión de certificado de Origen, y el doble del precio de costo de los precintos o contraetiquetas.

Estos tipos podrán variarse cuando las necesidades presupuestarias así lo exijan, ajustándose a los límites establecidos en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de Andalucía, a propuesta del Consejo Regulador y mediante la modificación del presente Reglamento.

Artículo 41. Presupuesto.

1. El Consejo Regulador aprobará el presupuesto de gastos e ingresos del Consejo, en el que hará constar los gastos necesarios para su funcionamiento durante el año y los ingresos para atención de aquellos.

2. El presupuesto aprobado será remitido para ratificación a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Pesca de Córdoba, a efectos del ejercicio de la acción de tutela y control de legalidad que le corresponde como servicio periférico Consejería.

Artículo 42. Gestión y control económico.

1. La gestión de los ingresos y gastos que figuran en los presupuestos corresponden al Consejo Regulador.

2. El control de las operaciones económicas del Consejo Regulador y su régimen de contabilidad se someterán a lo dispuesto en la Ley General de la Hacienda Pública de la Comunidad Autónoma de Andalucía y sus normas de desarrollo, así como a las instrucciones que dicte la Intervención General de la Junta de Andalucía, en uso de sus competencias.

CAPÍTULO VIII

Régimen sancionador

Artículo 43. Régimen sancionador.

De conformidad con lo previsto en la disposición adicional novena de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino será de aplicación el régimen sancionador establecido en el Título III de la citada ley, por incumplimientos cometidos contra esta Denominación de Origen.

Artículo 44. Incoación e instrucción de expedientes.

1. La incoación de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros.

El Consejo Regulador designará de entre sus miembros o de entre el personal del mismo un instructor para cada uno de estos expedientes sancionadores.

2. En los casos de infracciones cometidas contra lo dispuesto en este Reglamento por empresas ubicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los Registros del Consejo Regulador, será el órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía el encargado de incoar e instruir el expediente.

3. La instrucción de expedientes por infracciones contra lo dispuesto en este Reglamento realizadas por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía es competencia del Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.

Artículo 45. Resolución de expedientes.

1. La resolución de los expedientes sancionadores incoados por el Consejo Regulador, corresponde al propio Consejo cuando la multa señalada no exceda de 300,50 euros. En todo caso. Deberá quedar garantizada la debida separación entre la fase instructora y la sancionadora.

Si la multa excediera de 300,50 euros, se elevará la propuesta al órgano competente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

2. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación de Origen por empresas ubicadas dentro de la Comunidad Autónoma de Andalucía y no inscritas en los registros del Consejo Regulador corresponderá al órgano competente de la Administración de la Junta de Andalucía.

3. La resolución de los expedientes por infracciones cometidas contra esta Denominación de Origen por empresas ubicadas fuera de la Comunidad Autónoma de Andalucía, corresponderá a la Administración General del Estado.

4. La decisión sobre el decomiso de la mercancía o su destino corresponderá a quien tenga la facultad de resolver el expediente.

5. En los casos en que la infracción concierna al uso indebido de la Denominación de Origen y ello implique una falsa indicación de procedencia, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas pertinentes, podrá acudir a los Tribunales ejerciendo las acciones civiles y penales reconocidas en la legislación sobre la propiedad industrial.

6. En todos los casos en que la Resolución del expediente sea con multa, el infractor deberá abonar los gastos originados por las tomas y análisis de muestras, o por el reconocimiento que se hubiera realizado y demás gastos que ocasionen la tramitación y resolución de expedientes, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 4/1988, de 5 de julio, de Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

ANEXO AL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA MONTORO-ADAMUZ Y DE SU CONSEJO REGULADOR

Pliego de Condiciones



A) Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Montoro-Adamuz».

B) Descripción del producto

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea*) de las variedades siguientes: Picual (Nevadillo Blanco), Nevadillo Negro, Lechín, Picudo y Carrasqueño, considerando como variedades principales Picual (Nevadillo Blanco)

y Nevadillo Negro, la extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o físicos que no produzcan alteración del aceite conservando su sabor, aroma y características del fruto de que procede.

Entre las características físico-químicas y organolépticas de los aceites virgen extra amparados bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» destacamos las siguientes:

Acidez: $\leq 0,5\%$.
 Humedad: Máximo 0,1%.
 Índice de Peróxidos: $\leq 20 \text{ mEqO}_2/\text{kg}$.
 K270 (Absorbancia 270nm): $\leq 0,18$.
 Mediana del defecto: = 0.
 Mediana del Atributo frutado: >4 .

La composición de ácidos grasos es la siguiente:

Mirístico $\leq 0,05 \%$.
 Linolénico $\leq 1 \%$.
 Araquídico $\leq 0,6 \%$.
 Palmítico 9,5- 12,5 %.
 Heptadecanoico $\leq 0,5\%$.
 Oléico 75,0-83,0 %.
 Eicosenoico $\leq 0,4 \%$.
 Behénico $\leq 0,2 \%$.
 Lignocérico $\leq 0,2 \%$.
 Palmitoleico $\leq 0,3-3,5 \%$.
 Esteárico 2,2-5,0%.
 Linoléico 3,5- 6,5%.

Contenido en polifenoles (expresado en ppm de ac cafeico).

Valores máximos: 840 ppm.
 Valores mínimos (muy avanzada la recolección): 250 ppm.
 Valores medios: 630 ppm.

De los valores mostrados, se puede afirmar que los aceites acogidos a esta Denominación de Origen Protegida poseen unas características muy específicas, debido principalmente a su alto contenido en ácido oleico, 78%, y su alta relación monoinsaturados/poliinsaturados, 12. Así como por su alto contenido en polifenoles totales, de 600 ppm de ácido cafeico de valores medios y máximos de 840 ppm, lo cual, le confiere a estos aceites una gran estabilidad, de más de 100 horas (a 100° C), y responsables del amargor característico de este aceite, otros de los motivos por los que, el aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», se convierte en un aceite diferenciable del resto de aceites de fuera de la comarca.

Desde el punto de vista sensorial, poseen un color casi siempre claro en tonos que pueden oscilar de verdosos a amarillentos, en función del grado de maduración del fruto, y una sensación buco-táctil algo densa, que se relaciona con el alto contenido de ácido oleico.

Se puede considerar como un aceite de gran complejidad aromática, que puede ser máxima para aceites procedentes de frutos sanos, recolectados en el momento óptimo y elaborados a una temperatura correcta. Son aceites con frutado de aceituna intenso, otras frutas maduras y verde hoja alto. Por ello a diferencia de otros aceites de oliva producidos en la campiña, el aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» es considerado como un aceite de mucho «cuerpo», con una intensidad ligera a media-alta del retrogusto amargo, matizándose éste por las variedades secundarias.

C) Delimitación zona geográfica

La zona comprende los siguientes municipios de la provincia de Córdoba: Montoro, Adamuz, Espiel, Hornachuelos, Obejo, Villaharta, Villanueva del Rey, y Villaviciosa de Córdoba

que constituyen la comarca agraria de La Sierra, así como la parte del término municipal de Córdoba situada al norte del río Guadalquivir. La zona limita por el Sur con el río Guadalquivir, al Norte con la meseta Norte de la Provincia de Córdoba, y al Este y Oeste con Jaén y Sevilla respectivamente.

El porcentaje de superficie correspondiente a olivar, de la superficie cultivada en la zona geográfica amparada bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», es de un 51,43%. La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

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

Los Controles y Certificación son el elemento fundamental que avalan el origen y calidad del producto, están constituidos por los siguientes procesos:

1. Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.
2. Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.
3. El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.
4. El aceite se almacenará en los depósitos ubicados en las bodegas de las almazaras inscritas en los correspondientes registros, y situadas en la zona de producción, que reúnen las condiciones establecidas.
5. El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad. Estos análisis se llevarán a cabo tanto en bodega, como en el envasado. Los análisis se llevarán a cabo en laboratorios autorizados por el Consejo Regulador y que cumplan la norma ISO 17025.
6. Sólo 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 envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

De forma específica los controles serán los siguientes:

El Consejo Regulador efectuará inspecciones, controles y ensayos para comprobar la trazabilidad del aceite que se va a certificar, llevando a cabo las siguientes inspecciones:

1. Localización e identificación de las parcelas que estarán ubicadas en la zona de producción e inscrita en el registro del Consejo Regulador.
2. Inspección del proceso de recolección, sólo se podrán utilizar las aceitunas recogidas directamente del árbol.
3. Inspección del estado de las aceitunas, mediante toma de muestras.
4. Inspección de las características del aceite, mediante controles en laboratorio.
5. Los análisis se realizarán siempre en laboratorios que cumplan la ISO 17025.
6. Inspección de las almazaras, bodegas de almacenamiento y envasado, que deberán estar inscritas, situadas en la zona delimitada.
7. Una vez determinados los análisis, el laboratorio envía los resultados de las analíticas, al Consejo Regulador, para su posterior evaluación. Estos informes contendrán los resultados del análisis físico-químico y el organoléptico.

De forma específica, el proceso de Certificación será el siguiente:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección (Informe

del análisis físico-químico e Informe del análisis organoléptico) para decidir sobre la concesión o no de la certificación. Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

Concedida la certificación, el aceite se envasará bajo el control del Consejo Regulador. En los envases llevarán las etiquetas, contraetiquetas y precintos, figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidos por el Consejo Regulador.

Una vez puesto en el mercado, el Consejo Regulador realizará un seguimiento del mismo, y en algunos casos, podrá tomar muestras para su control y análisis.

E) Descripción del método de obtención del producto

El sistema de obtención del producto, es el siguiente:

a) Marcos de Plantación: Los marcos de plantación habituales suelen ser reales, predominando el 10x10 m, aunque pueden oscilar ligeramente. En la actualidad las nuevas plantaciones se realizan a marcos más pequeños oscilando entre el 7x5 m y 9x9 m. Las densidades oscilan entre los 80 y 300 olivos/ha, predominando las de entre 100 y 160.

b) Labores: Las labores al suelo no son generalizadas y consisten en uno o dos pases de rastra o ruedas, para controlar la altura de la cubierta vegetal seca y la utilización de cuchilla para realizar los ruidos de los olivos. En olivares con escasa pendiente se pueden encontrar laboreo con aperos ligeros.

En terrenos con elevada pendiente se aconsejará el uso de técnicas de no laboreo o de mantenimiento de cubiertas vegetales. Se fomentará el uso de cubiertas vegetales como método para evitar la erosión. Se permitirá laboreo superficial, en terrenos con escasa pendiente, superficies abancaladas o para incorporación de materia orgánica.

c) Abonados: Se utiliza el método de restitución de nutrientes, debido a la escasa profundidad del suelo y a la baja fertilidad de éste. De manera incipiente se están realizando análisis de hoja y suelo para complementar el método anterior. El abonado se realiza al suelo y por vía foliar. Respecto al abonado de suelo, dependiendo de las características edafológicas, se realiza abonado en otoño y/o en primavera. El abono utilizado se adapta a las necesidades del cultivo y características del suelo, de pH neutro o ácido, por lo que es común la aplicación de abonos con suplementos de materia orgánica y calcio que mejoran la estructura del suelo y aportan nutrientes que necesita el cultivo.

Como complemento al abonado al suelo se utiliza el foliar, que aporta una serie de nutrientes, que en situaciones de falta de agua en el suelo, debido a sequía y a suelos de escasa profundidad, son necesarios para el desarrollo del cultivo y del fruto. Los nutrientes aportados son variados, pero suelen incluir nutrientes orgánicos y potásicos en la mayoría de las ocasiones.

d) Poda: La poda se hace generalmente durante los meses de enero, febrero y marzo, pero en algunos casos se sigue podando durante la primavera. El turno de poda es generalmente bianual o trianual.

Poda de formación: Se realiza desde la plantación del olivo hasta que éste desarrolla completamente su esqueleto (tronco y ramas principales).

Poda de producción: Se realiza en el período adulto-joven de la vida del árbol, en que los olivos mantienen de forma natural una alta relación hoja/madera. En la zona de la Denominación de Origen Protegida "Montoro-Adamuz", la poda de producción consiste en podas ligeras de aclareo y eliminación de chupones, aumentando la cantidad y calidad de la cosecha.

Poda de renovación: Se realiza cuando el olivo envejece y disminuye la relación hoja/madera. El objetivo consiste en

ir sustituyendo progresivamente las ramas principales del olivo para regenerar completamente la copa; de esta forma conseguimos un aumento de la relación hoja/madera. El sistema utilizado consiste en la poda de renovación continuada «Sistema Jaén», con ligeras modificaciones, consistentes en aumentar el número de ramas principales respecto de las iniciales para una sustitución gradual y evitar podas severas que desvitalicen el olivo.

e) Control de plagas y enfermedades: Para el control de plagas y enfermedades del olivar se utilizarán plaguicidas autorizados para el cultivo, y herbicidas que están debidamente inscritos en el correspondiente Registro Oficial. La maquinaria para la aplicación de plaguicidas estará debidamente regulada y revisada. Sólo se realizarán actuaciones cuando el coste de la aplicación sea menor que las pérdidas ocasionadas por la plaga si no se actuase, realizándose un seguimiento de la fauna autóctona.

Para el control del *Bactrocera oleae* y *Prays oleae*, se realizará seguimiento y observación de los niveles de plaga para determinar el momento óptimo de aplicación. En el caso de Repilo y Aceituna jabonosa, se fomentarán los tratamientos preventivos con productos cúpricos.

f) Recolección: El momento óptimo de recolección se determinará en función del estudio de parámetros analíticos, como son el Índice de Madurez y el Rendimiento graso. Se fomentarán recolecciones tempranas que favorecen la calidad del aceite de oliva, ya que permiten la obtención de aceites de gran frutado.

La duración de la recogida en más o menos días, depende de factores intrínsecos a las propias explotaciones, como puede ser la abundancia de cosecha y la mano de obra disponible.

Las aceitunas se cosecharán mediante recogida manual (vareo, ordeño) o mecánica. En todo caso se evitará el contacto del fruto con el suelo, mediante empleo de lienzos o diversos sistemas para tal fin. Se recolectará por separado las aceitunas caídas de las que permanezcan en el árbol.

Para la elaboración de los aceites vírgenes amparados por la Denominación de Origen Protegida, se destinarán exclusivamente los frutos procedentes del árbol, sanos y sin daños.

g) Transporte: El transporte de la aceituna, se realizará de manera que no se deteriore la calidad y la sanidad del fruto, antes de 24 horas desde su recolección. Se transportarán las aceitunas en contenedores rígidos o a granel.

Los vehículos utilizados para el transporte de aceituna deberán estar en adecuadas condiciones de higiene, estar cargados exclusivamente con aceituna, así como transportar los frutos separadamente en función de la calidad.

h) Recepción: Los patios de las almazaras, dispondrán de sistemas que garanticen la descarga separada para aceituna de suelo y vuelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado, así mismo contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas. Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades, así como de sistemas de limpieza adecuados.

Para la elaboración de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» sólo se permitirán frutos del vuelo, sanos y sin daños, sólo se autorizará la molturación de aceitunas almacenadas en tolvas y tolvinas, nunca del suelo. Los sistemas de almacenamiento de la aceituna deberán lavarse diariamente antes del inicio de la jornada, y siempre que se considere necesario.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en plazo máximo de 24 horas desde su entrada en la almazara. La capacidad de molturación de las almazaras será la adecuada para soportar los máximos de entradas diarias de aceitunas.

i) Técnicas de elaboración: Las fases del proceso de elaboración de los aceites son:

- Limpieza, lavado y pesaje de la aceituna: El lavado de la aceituna para eliminar la tierra y los barros adheridos a la piel del fruto se realizará en función del estado en que se encuentre el fruto. El agua de lavado debe ser agua potable sin detergentes ni otro tipo de sustancias que puedan alterar las propiedades del producto. Debe realizarse una limpieza permanente de los sistemas de acondicionamiento del fruto, especialmente de la lavadora, cambiando el agua cuando sea necesario.

Una vez limpia y/o lavada, se realizará una toma de muestras por partida recepcionada para análisis físico-químico, debiendo existir registros de ella. Posteriormente se pesará la partida. Las básculas deberán estar debidamente calibradas y homologadas.

- Molienda: La molienda es el proceso por el cual las aceitunas son transformadas en un molino de martillos en una pasta o masa homogénea formada por la pulpa y el hueso juntos, para extraer así el aceite contenido en ellas. Este proceso se realiza en continuo, con un período de permanencia del fruto dentro del molino variable que depende del tamaño del tamiz de la criba del molino. Sólo se autorizará el uso de molino de martillos. Los materiales en contacto con la pasta (estrella, pastillas, cestillas...), serán de materiales inertes autorizados en la industria alimentaria.

- Batido de la masa: El batido de la masa permite la formación de la fase oleosa, necesaria para la obtención del aceite por procedimientos mecánicos. En esta fase se controlará la temperatura de batido de la masa, que no sobrepasará en ningún caso 32° C en el punto más desfavorable. En cuanto a los tiempos de batido éstos dependerán del estado de madurez y de la variedad de la aceituna.

El único coadyuvante permitido será el talco alimentario debidamente homologado, en el caso de que la aceituna posea un alto contenido en agua, aquellas que superen el 58% de agua. En caso de utilizarse la batidora dispondrá de un dosificador de talco. La máxima dosis autorizada de talco será del 2,5%.

El primer paso antes de comenzar la elaboración del aceite de oliva virgen extra de Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» será la limpieza integral del equipo de batido. En caso de paradas de más de 8 horas se permitirá mantener las batidoras llenas siempre y cuando se separen los aceites producidos por la masa que ha permanecido en las batidoras. Se utilizarán batidoras con mecanismos que impidan la formación de corrientes de masa, así como se utilizará acero inoxidable en todos los componentes de la batidora en contacto con la masa de aceituna. Se utilizará material alimentario en raederas, y desengrasantes con registro sanitario.

- Separación de fases: El sistema autorizado para la separación de fases será el de centrifugación continua (sistemas continuos de 2 y 3 fases): Separación de fases sólidas y líquidas por centrifugación de masas (sistemas continuos de 2 y 3 fases): Se controlará la potabilidad y temperatura del agua de inyección y adición. La temperatura del agua aportada a los decánters no excederá los 32° C. Se utilizarán dosificadores automáticos de masa y mangueras para inyección de masa con certificado de calidad alimentaria. En la elaboración en tres fases se recomienda no superar la relación 1:2 entre el agua y la masa.

Separación de fases líquidas por centrifugación (sistemas continuos de 2 y 3 fases): En esta fase se procede a la limpieza del aceite que sale del decanter mediante la adición de agua para la eliminación de la humedad y las impurezas sólidas.

El agua aportada deberá ser potable, y su temperatura no excederá de los 35° C, manteniendo el gradiente positivo de temperaturas desde la batidora a la centrifuga vertical.

- Decantación: En esta fase, obligatoria para los sistemas de extracción continuos, se realiza la separación de restos de partículas de pulpa del aceite.

La capacidad adecuada de decantación, no será menor de 6 horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad. La temperatura de la sala de decantación debe estar entre 20 y 26° C. El trasiego de aceites de centrifuga vertical a pozuelos se realizará por bombeo de aceite o por gravedad. Estos están diseñados de forma que permitan una limpieza eficaz mediante la purga periódica por la válvula destinada para su uso. Se prohíbe lavar los aceites en decantación mediante duchas de agua templada. La sala de decantación estará separada del resto de las dependencias de la almazara.

- Almacenamiento en bodega en depósitos hasta el momento del envasado: Las almazaras deberán realizar la clasificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz».

El aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se almacenará en depósitos con una distinción inequívoca, y separado de otros aceites de oliva virgen.

El almacenamiento del aceite se realizará en depósitos de acero inoxidable, trujales, o depósitos con revestimiento interno de material inerte y de calidad alimentaria, y opacos a la luz. Asimismo deberán estar provistos de un cierre que garantice su estanqueidad. Los depósitos, ubicados en las bodegas pertenecientes a las almazaras, deberán estar totalmente cerrados, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita el drenaje periódico y dispositivo de toma de muestra.

Las bodegas deberán encontrarse climatizadas a una temperatura adecuada para la correcta conservación del aceite.

j) Transporte de graneles y envasado: Para el transporte de aceite a granel hasta la envasadora se utilizarán contenedores cisterna adecuados para productos líquidos alimentarios de acero inoxidable, con certificado de limpieza de la empresa transportista. El envasado del aceite se realizará exclusivamente en las instalaciones de las envasadoras inscritas en los correspondientes registros de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras inscritas deberán disponer de un sistema de registro que permita identificar en todo momento los movimientos realizados por los aceites de la Denominación de Origen Protegida.

Las plantas envasadoras cumplirán las siguientes condiciones:

- Una separación física de la planta de envasado respecto a otra actividad de la empresa inscrita.

- Almacenamiento en depósitos de acero inoxidable o revestidos de material inalterable de uso alimentario.

- Filtros de acero inoxidable, utilizando tierra de diatomeas y celulosa según BPE (Buenas Prácticas de Elaboración).

- Zona de llenado aislada del resto de la planta.

- Almacenamiento de producto terminado y estructurado.

- Proveedores de materiales con certificación o contrastación de producto.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, metálicos o cerámica de uso alimentario. El Consejo regulador podrá autorizar cualquier otro material para el envasado siempre que sea inerte y no haga desmerecer el color y aspecto visual del contenido, o para cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la Denominación de Ori-

gen Protegida, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente.

F) Vínculo con el medio geográfico

Los suelos de la zona de producción de las aceitunas destinadas a la elaboración del aceite de oliva virgen extra amparado bajo la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», se caracterizan principalmente por ser suelos con escasa profundidad útil, de moderada a abundante pedregosidad, suelos con una erosión importante y con poca profundidad, debido principalmente a la elevada pendiente de los terrenos, unos contenidos medios y bajos en arcilla, que se traduce en una baja fertilidad, así como ausencia de carbonato cálcico libre, con reacción moderadamente ácida. Todas estas características, y principalmente que se traten de suelos calcáreos, favorecen el bloqueo de la subida de hierro a la planta, reteniendo el agua mucho mejor al ser suelos agregados, y permitiendo de este modo, una mayor humedad de las plantaciones de olivar. A esto se unen las lluvias que alcanzan un máximo en los meses invernales, siendo éstas menos frecuentes en verano, provocando que la humedad máxima en invierno no supera el 77%, mientras que la mínima del verano desciende hasta el 34%. La situación interior de la comarca imprime un grado de continentalidad que se manifiesta tanto en la oscilación térmica diaria como anual. El medio edafológico, unido a la altitud media de la zona de actuación (400-500 m), y a los demás factores descritos, favorecen el desarrollo de un olivar con características diferenciales y propias de un olivar de sierra, así como el desarrollo de las variedades principales Picual y Nevadillo Negro, que producen aceites muy específicos y de calidad, con unos altos contenidos en ácido oleico y en polifenoles.

El hecho de que dentro de los municipios de la zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», existan dos Parques Naturales (Sierra de Hornachuelos y Cardeña-Montoro), ha favorecido el mantenimiento a lo largo del tiempo de este olivar de sierra, que genera unos aceites de oliva virgen extra muy característicos y específicos.

G) Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones

El Organismo de Control es:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Montoro-Adamuz».

Dirección: Plaza de la Virgen del Sol, núm. 4, CP: 14430.

Localidad: Adamuz.

Provincia: Córdoba.

Tlf: 957 166 013. Fax: 957 166 013.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», cumple con la norma EN 45011, las 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 aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz» se realizará según la normativa vigente al respecto. Tanto en las etiquetas como contraetiquetas y precintos figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz». Las contraetiquetas irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

I) Normativa

La Denominación de Origen Protegida «Montoro-Adamuz», cumple con los requisitos dispuestos en:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes.
- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden 25/01/1994, 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 productos agrícolas y alimentarios.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del vino.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas, que deroga el Real Decreto 1414/2005, de 25 de noviembre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones de Origen Protegidas y las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.