

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente

Resolución de 17/12/2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, por la que se reconoce a la Marca Colectiva Aceites Campos de Hellín, cuyo titular es la Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín, como figura de calidad agroalimentaria. [2010/21385]

1. Antecedentes

1.1. Con fecha 30/07/2010, la Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín, con domicilio social en Plaza España 2, 02400 Hellín (Albacete), presentó ante los Servicios Centrales de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente una solicitud para el reconocimiento como figura de calidad agroalimentaria de la Marca Colectiva nº 008663619, de tipo figurativa, en virtud de lo dispuesto en la Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

1.2. La solicitud se acompaña de la siguiente documentación:

- a) Certificado de Registro de Marcas Comunitarias de la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI) de la Marca Colectiva nº 008663619, de tipo figurativa, cuyo titular es la Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín.
- b) Reglamento de uso de la marca Colectiva en el que se establecen:
 - i) Que la zona de producción se encuentra situada al sureste de la provincia de Albacete, y comprende 5 municipios de la comarca Campos de Hellín: Albatana, Hellín, Ontur, Tobarra y Fuente Álamo.
 - ii) Las obligaciones en cuanto a características específicas, incluido el proceso de producción, y una calidad del producto final que excede la calidad estándar.
 - iii) Que esta marca puede ser utilizada por todos los productores que cumplan los requisitos establecidos en el mismo y que los controles serán realizados por una entidad de control autorizada por la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.
- c) Acuerdo de contrato con entidad de control autorizada.

2. Fundamentos de derecho

2.1. La Ley 17/2001, de 7 de diciembre de Marcas, establece en el artículo 62.1 que se entiende por marca colectiva todo signo susceptible de representación gráfica, de los comprendidos en el apartado 2 del artículo 4, que sirva para distinguir en el mercado los productos o servicios de los miembros de una asociación titular de la marca de los productos o servicios de otras empresas.

2.2. El artículo 28 de la Ley 7/2007, de 15-03-07, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, establece que se considerarán marcas de calidad diferenciada, las marcas colectivas y de garantía que cumplan los requisitos establecidos en el apartado 2 de ese artículo. Entre dichos requisitos se incluye el que haya sido reconocida como figura de calidad agroalimentaria por la Consejería competente en materia agroalimentaria.

3. Condiciones de reconocimiento

3.1. La Marca Colectiva nº 008663619, de tipo figurativa, cuyo titular es la Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín debe cumplir en todo momento los requisitos establecidos en el artículo 28.2 de la Ley 7/2007, de 15 de marzo, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

3.2. Cualquier modificación que afecte a las condiciones tenidas en cuenta para este reconocimiento, especialmente la modificación del reglamento de uso, deberá ponerse en conocimiento de la Dirección General de Desarrollo Rural, en el plazo de diez días desde que la modificación se haya producido.

3.3. La Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín deberá facilitar, a la Dirección General de Desarrollo Rural, cuanta información y colaboración se le requiera.

Resolución

En virtud de lo expuesto, con arreglo a lo previsto en el artículo 28 de la Ley 7/2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha, esta Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, y conforme al contenido del reglamento de uso que se adjunta como anexo, resuelve

Reconocer a la marca colectiva nº 008663619, de tipo figurativa, cuyo titular es la Asociación de Productores de Aceite de Oliva del Campo de Hellín, Marca de Calidad Diferenciada, como Figura de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

Toledo, 17 de diciembre de 2010

El Consejero de Agricultura y Medio Ambiente
JOSE LUIS MARTINEZ GUIJARRO

Anexo

Reglamento de uso de la Marca de Calidad Colectiva Aceites Campos de Hellín

Capítulo I. Generalidades

Capítulo II. Descripción del producto

Capítulo III. Características del producto

Capítulo IV. Controles y certificación

Capítulo V. Método de obtención del producto

Capítulo VI. Etiquetado

Capítulo VII. Solicitud de la licencia de uso. Derechos y obligaciones

Capítulo VIII. Entidad de control y comité Asesor de la Marca Colectiva

Capítulo IX. No conformidades y acciones correctoras

Anexos

Anexo 1. Delimitación de la zona geográfica.

Anexo 2. Vínculo natural.

Anexo 3. Vínculo histórico.

Reglamento de uso de la Marca de Calidad Colectiva Aceites Campos de Hellín

La Marca Colectiva Aceites Campos de Hellín, en lo sucesivo la Marca, es el signo que certifica el origen, la calidad y las características comunes del aceite de oliva virgen extra, producto alimentario obtenido del fruto del olivo obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L), por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede, producido en la comarca de Campos de Hellín.

Esta Marca garantizará una alta calidad del aceite de oliva virgen extra, y su obtención, elaboración, envasado y comercialización, es realizada por personas físicas y jurídicas radicadas en la zona geográfica delimitada en el anexo I del presente reglamento, debidamente autorizadas y controladas por el titular de la Marca.

Con la marca se pretende servir al consumidor, permitiéndole identificar con total seguridad el origen de este producto, y garantizarle un exigente nivel de calidad, evitando el fraude mediante un proceso de control y supervisión sistemáticos.

Capítulo I. Generalidades

Artículo 1.

La certificación de calidad del aceite de oliva virgen extra sólo se podrá aplicar a los aceites de oliva virgen extra obtenidos, elaborados, envasados y comercializados por aquellas personas físicas y jurídicas censadas en el territorio delimitado de conformidad con lo dispuesto en el presente Reglamento. Consecuentemente no podrá llevar esta Marca ninguna otra clase de productos, ni se podrá utilizar en aceites de oliva virgen no certificados, términos,

expresiones, Marcas o distintivos que, por su parecido fonético o gráfico con los de esta marca, puedan inducir a confusión al consumidor respecto a la misma.

Artículo 2.

1. La defensa de la Marca Colectiva, la aplicación de este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, el fomento y control de calidad de los productos amparados corresponde a la Asociación de Productores de Aceite de Oliva de la Comarca Campos de Hellín, con domicilio en Plaza España, 2; 02400 Hellín (Albacete), legalmente inscrita.

2. Los fines de la Asociación serán los siguientes:

- a. Servir de núcleo de convergencia y representación de todos los particulares, entidades y agentes, que contribuyan a potenciar el desarrollo del sector oleícola, dentro del ámbito de actuación de la Asociación.
- b. Realizar acciones que contribuyan a la mejora socioeconómica del sector.
- c. La defensa de los intereses profesionales de sus asociados.
- d. Servir a los asociados de toda la información relativa al campo del desarrollo del sector en cualquier ámbito territorial, en todo lo relativo a dotaciones, recursos y proyectos susceptibles de ser llevados a cabo por la Asociación o por sus asociados.
- e. Posibilitar entre los asociados el intercambio de experiencias y metodología de intervención.
- f. Promover la mejora de la calidad de las producciones de la comarca y la búsqueda de denominaciones de calidad para las mismas.
- g. Promover y ejecutar proyectos de interés para el sector comarcal.
- h. Colaborar con entidades públicas y privadas que desarrollen fines similares a los de esta asociación.
- i. Fomentar la investigación, el estudio, adaptación y divulgación de nuevas especies y prácticas que contribuyan a la mejora y defensa de la calidad del producto.

3. La Junta Directiva es el órgano de gestión y representación de la Asociación y estará formada por un presidente, un vicepresidente, un secretario, un tesorero y tres vocales. El Presidente, Vicepresidente y el Secretario de la Junta Directiva serán, asimismo, Presidente, Vicepresidente y Secretario de la Asociación y de la Asamblea General.

4. Podrán pertenecer a la Asociación los empresarios, profesionales y demás entidades, tanto personas físicas como jurídicas, que desarrollen actividades relacionadas con los fines de la Asociación, en cualquiera de las fases del proceso productivo, desde la producción primaria a la transformación y comercialización. Las entidades asociativas y personas jurídicas deberán nombrar, cada una, a un representante en la asociación.

5. La solicitud de admisión como socio deberá realizarse mediante escrito dirigido a la presidencia, manifestando la voluntad de adherirse a la Asociación y de cumplir con los fines y obligaciones señalados en el presente Reglamento. Sobre dicha solicitud resolverá la Junta Directiva. En caso de ser denegada la solicitud, el solicitante podrá recurrir a la Asamblea General.

6. La Marca podrá ser utilizada por personas físicas y/o jurídicas integrantes de la Asociación que dispongan de autorización para ello. Cualquier otra persona física o jurídica radicada en la zona geográfica delimitada, cuyos productos sean obtenidos en ella y cumpla con los Estatutos sociales, reglamento de régimen interno, de uso y aquellas otras normas que le sean de aplicación, podrán pertenecer a la Asociación, y beneficiarse del uso de la Marca Colectiva.

Artículo 3.

1. La Marca Colectiva será identificable mediante una etiqueta numerada que reproducirá el logotipo de la Marca, registrado en la Oficina de Armonización del Mercado Interior, debiendo figurar adherida de forma visible, por procedimientos que no permitan un segundo uso, en todos los formatos y presentaciones del aceite de oliva virgen extra obtenido, elaborado, envasado y comercializado por los licenciatarios de la Marca que cumplan los requisitos estipulados en el presente Reglamento.

2. En los establecimientos en los que se realice la venta de productos amparados por esta Marca Colectiva podrá exhibirse de forma destacada, en las condiciones establecidas por el titular, el distintivo de la Marca.

Capítulo II. Descripción del producto

Artículo 4.

Aceites Campos de Hellín: Aceite de oliva virgen extra Campos de Hellín, se obtiene del fruto del olivo (*Olea Europea L.*) de las variedades autóctonas benizar, manzanilla local e injerta, en al menos un 20%, siendo complementado con alguna/s de las siguientes variedades reconocidas, en al menos un 30%, Negrilla, Manzanilla Local, Cornicabra y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Artículo 5.

Características físicas, químicas y organolépticas:

1. La campaña de recolección se desarrolla entre los meses de octubre a enero.
2. Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6, permitiendo obtener frutados superiores a los exigidos en la descripción organoléptica, tal y como se refleja en los estudios realizados por la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia, Finca Venta del Llano. Mengibar (Jaén), y editado por la Dirección General de Investigación y Extensión Agrarias en la Colección APUNTES nº 6/1991.
3. Parámetros máximos admitidos para los Aceites Campos de Hellín

Acidez	No superior a 0,4°.
Índice de peróxidos	No superior a 10 meq O ₂ /kg.
K270	No superior a 0,20
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>3,5
Amargo	No superior a 4
Picante	No superior a 4

4. La gama cromática de los aceites Campos de Hellín varían en función del momento de recolección y la casuística individual de cada campaña oleícola. Esta gama cromática se centra entorno a los colores amarillos verdosos.
5. Las principales variedades autóctonas benizar, manzanilla local e injerta, aportan la estructura que es complementada con la presencia del resto de variedades reconocidas. El aceite resultante del ensamblaje presenta características definidas.
6. La valoración organoléptica de los aceites presentan frutados verdes, con valores mínimos de 3,5 puntos de intensidad. Este descriptor es complementado con la presencia de frutado de aceituna verde con valores mínimos de 3 de puntos de intensidad.
7. Los aceites Campos de Hellín presentan su análisis sensorial en boca con equilibrados y ligeros amargos y picantes, que no superarán valores de 4 con diferencias máximas admitidas entre los descriptores de 3 puntos de intensidad.
8. Los aceites de Campos de Hellín presentan valores mínimos de estabilidad oxidativa de 60 horas y contenidos en polifenoles totales superiores a 400 ppm.
9. La relación acídica de los aceites obtenidos de las variedades existentes en Campos de Hellín, presentan valores mínimos para ácido graso oleico de 70% y máximos del 10% para el ácido graso linoleico. La relación oleico/linoleico presenta unos valores medios, que denotan la buena estabilidad y adaptación de los aceites y olivar de la comarca.

Capítulo III. Características del producto

Artículo 6.

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

Artículo 7.

La zona de producción se encuentra situada al sureste de la provincia de Albacete, formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende la comarca de Campos de Hellín, con una superficie de olivar

de 6.000 hectáreas para un total de 5 municipios con una extensión total de 1.394 km², incluyendo los términos municipales, de Albatana, Hellín, Ontur, Tobarra y Fuente Álamo.

Artículo 8.

El origen ha de ser avalado por el Organismo de Control.

Capítulo IV. Controles y certificación

Artículo 9.

Los controles y la certificación son el elemento fundamental que avala el origen del producto y transmite al consumidor las garantías de un producto acorde con unas calidades establecidas.

Artículo 10.

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

- a) Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del Reglamento de uso.
- b) El organismo autorizado de control y certificación de la Marca, que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

Artículo 11.

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

Artículo 12.

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

- a. Existencia de un contrato individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en el reglamento.
- b. Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.
- c. La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.
- d. Comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.
- e. Que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos equipos de medida y ensayo, infraestructuras; mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.
- f. Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente documento, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- g. Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y procedimientos que permitan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado.

h. Que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención Aceites Campos de Hellín en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

i. Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los aceites que ostentan la Marca cumplen los requisitos establecidos. El sistema de gestión se expone en el punto referente al etiquetado.

Capítulo V. Método de obtención del producto

Artículo 13. Olivar, recolección y transporte.

1. La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo, vibración, cabalgante, peinado y cualquier otro sistema que no vayan en detrimento de la calidad del producto.

2. Sólo podrá utilizarse para la Marca aceituna de vuelo y nunca de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

3. El sistema de transporte será mediante medios que eviten el daño y deterioro del fruto.

4. El remolque o contenedor deberá estar en condiciones óptimas de limpieza antes de cada carga.

5. No está permitido el atrojamiento.

6. Evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

Artículo 14. Patios. Recepción del fruto

1. Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna.

2. El proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.

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

4. Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

5. Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente mantenidas.

6. Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua para su limpieza y adecuación a los protocolos de calidad.

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

8. El atrojamiento es incompatible con la Marca Aceites Campos de Hellín.

Artículo 15. Procesado del fruto. Elaboración.

1. El agricultor entregara el fruto en 24 horas máximo desde su recolección.

2. El procesamiento de fruto se realizara durante las 24 horas desde su entrega a la almazara.

3. El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria.

4. Únicamente se permite la utilización de microtalco natural (MTN) como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

5. Se deberán mantener comprendidos entre 40-90 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.
6. La temperatura de mezcla de agua con el aceite en la centrífuga vertical debe ser inferior a 35 °C.
7. La temperatura de batido no superará los 32 °C.
8. Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

Artículo 16. Almacenamiento, transporte a granel y envasado

1. Los aceites amparados con la Marca únicamente pueden circular y expedirse por las firmas certificadas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.
2. El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la Marca respecto de otros aceites que pudiera envasar.
3. El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos de uso alimentario, PET, cerámica vitrificada y brick.

Capítulo VI. Etiquetado

Artículo 17.

El etiquetado del aceite incluirá, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

Artículo 18.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de etiquetas y contraetiquetas que cumplan la normativa de aplicación. Las contraetiquetas irán numeradas, facilitadas y controladas por el Organismo de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización.

Artículo 19.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

Capítulo VII. Solicitud de la licencia de uso. Derechos y obligaciones

Artículo 20.

1. Podrán solicitar licencia de uso de la Marca Colectiva aquellas personas físicas y jurídicas, titulares de la industria de transformación y envasado de aceite de oliva virgen extra que se localicen dentro del ámbito territorial de la Marca Colectiva.
2. El órgano competente para resolver sobre la concesión de la Marca y suscribir el correspondiente contrato de licencia será designado por la Junta Directiva de la Asociación, que deberá otorgar autorización de uso en el plazo de 30 días, inscribiéndose la misma en el registro creado a tal efecto, siendo este requisito necesario para la utilización de la Marca. La autorización de uso de la Marca se extenderá por parte de la Asociación a los interesados en documento y formato acreditativo, provisto de un número identificativo correlativo.

Artículo 21.

El registro se dividirá por secciones dependiendo de la naturaleza y condición de los operadores. Su llevanza corresponderá al órgano que designe la Asociación. Los licenciarios quedan obligados a comunicar la variación de cualquiera de los datos inscritos, en el plazo de 10 días, desde que estos se hayan producido.

Artículo 22.

Los licenciarios adquirirán el derecho al uso de los signos a los que se refiere el artículo 3 en los términos que se establezcan en el oportuno contrato de licencia, en el que se fijarán igualmente los correlativos deberes, entre los

que se encontrarán, en todo caso, los de acatar el presente Reglamento y las instrucciones, que en su desarrollo e interpretación, dicte el titular, así como los de someterse a los requisitos establecidos para el control de su cumplimiento por la Entidad a la que se refiere el capítulo siguiente y el de abonar las tarifas que se establezcan al objeto de costear los gastos de gestión y promoción de la Marca.

Artículo 23.

Los licenciatarios se comprometen a obtener el consentimiento expreso de la Asociación sobre cualquier actuación de naturaleza comercial o mercantil que pretenda llevar a cabo entre sí o con terceros no usuarios, en los que no participe aquella.

Artículo 24.

Las cuestiones litigiosas que surjan en torno al desenvolvimiento de los contratos de licencia serán resueltas por los órganos de la jurisdicción ordinaria radicados en Albacete, renunciando los licenciatarios a cualquier otro fuero personal que pudiera corresponderles, pudiendo establecer, no obstante, el sometimiento previo de la controversia a un órgano de arbitraje.

Capítulo VIII. Entidad de control y comité Asesor de la Marca Colectiva

Artículo 25.

El control del cumplimiento del presente Reglamento será encomendado por la Asociación a una empresa o entidad, que deberá estar autorizada por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y cumple con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto.

Artículo 26.

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

Artículo 27.

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

Artículo 28.

Sus funciones específicas consistirán en:

- a. Inspección de muestras tomadas en bodega.
- b. Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el reglamento de uso.
- c. Auditoria de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

Capítulo IX. No conformidades y acciones correctoras

Artículo 29.

El incumplimiento por los licenciatarios de las obligaciones que supone la titularidad de la licencia de uso implicará la apertura de un procedimiento informativo documentado por escrito, que, en primer lugar, constará de una comunicación al interesado instándole a adoptar medidas correctoras que eviten que, en lo sucesivo, se reproduzca el hecho, y a comunicar por escrito en el plazo establecido por la entidad de control las medidas implantadas.

Artículo 30.

1. Si el interesado no adopta ninguna medida o no realizara en el plazo concedido la antedicha comunicación, si las medidas adoptadas no garantizasen suficientemente que el incumplimiento detectado pudiera reproducirse de nuevo el mismo hecho, se iniciará un procedimiento contradictorio de carácter sancionador.

2. En este procedimiento, al objeto de calificar las no conformidades detectadas respecto de las obligaciones adquiridas por los licenciatarios, se tendrá en cuenta la gravedad de la falta, su repercusión, la voluntariedad de su comisión y la reiteración.

Artículo 31.

Se consideran no conformidades de carácter leve:

a. Las inexactitudes, omisiones y retrasos no superiores a un mes en la cumplimentación y remisión de los informes de producción y resto de presentaciones certificadas por la Marca Colectiva así como cualquier desviación del Reglamento de Uso que no esté tipificada como falta grave o muy grave.

Artículo 32.

Se consideran no conformidades de carácter grave:

a. La utilización de la Marca Colectiva en producto que no corresponda a lo descrito y regulado en el presente Reglamento.

b. La obstrucción a la labor de control mediante acciones que dificulten, impidiendo el acceso directo de los auditores a las instalaciones o documentación afectada por el presente Reglamento.

c. La reiteración, dentro del período de un año, de tres no conformidades de carácter leve.

Artículo 33.

Se consideran no conformidades de carácter muy grave:

a. La reiteración, dentro del período de un año, de dos no conformidades de carácter grave.

Artículo 34.

1. Las no conformidades de carácter leve se sancionarán con suspensión del derecho de uso de la Marca Colectiva por período que irá de un mes a seis meses.

2. Las no conformidades de carácter grave se sancionarán con suspensión del derecho al uso de la Marca Colectiva por período que irá de seis meses a un año.

3. Las no conformidades de carácter muy grave se sancionarán con la cancelación de la licencia, que no podrá ser nuevamente obtenida por el mismo titular durante los tres años siguientes.

Anexo 1. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada al sureste de la provincia de Albacete, formando una unidad morfológica, geográfica e histórica homogénea que comprende la comarca de Campos de Hellín, con una superficie de olivar de 6.000 hectáreas para un total de 5 municipios.

Su extensión total es de 1.394 km², incluyendo los términos municipales, de Albatana, Hellín, Ontur, Tobarra y Fuente Alamo.

Anexo 2. Vínculo natural

A. Caracterización del medio físico.

La zona de producción destinada a la elaboración de aceite protegido, engloba un total de 5 municipios y 18 pedanías, con más de 6.000 hectáreas de olivar que por sus peculiaridades orográficas, climatológicas y edafológicas, constituyen un espacio diferenciado. Se enmarca en una comarca de transición entre la meseta castellana y las cuencas levantinas.

La comarca se encuentra a una altitud media de 650 metros sobre el nivel mar, extendiéndose entre el límite meridional de la Mancha y el comienzo septentrional de las cadenas montañosas subbéticas, alternándose las amplias llanuras con las pequeñas elevaciones serranas.

Como elemento morfológico destacable, merece citar la presencia de rampas importantes que constituyen la transición entre las mesetas y las depresiones: son los glaciares de erosión y acumulación, cuyo proceso de formación responde a diferentes fases de actividad erosiva, durante los cambios climáticos del cuaternario.

La temperatura media es de 18°C y la pluviometría oscila alrededor de los 300 mm/año.

Los valores de evapotranspiración media obtenida en las estaciones meteorológicas de la región a estudio, aportan unas medias de 800 mm/año. Si se compara este valor con la precipitación en la comarca se pone claramente de relieve el déficit hídrico existente.

La comarca es una zona muy accidentada dándose con diferentes situaciones de orientación y altitud, originando oscilaciones climáticas.

En cuanto al régimen de humedad, los índices de humedades mensuales y anuales y la distribución estacional de la pluviometría, definen la climatología de la comarca como Mediterráneo Seco.

Los materiales litológicos predominantes son calizas, dolomías, margas, arcillas y yesos que actúan como parentales de donde se derivan todos los suelos presentes en la zona.

Las diferentes evoluciones edáficas están caracterizadas por la pendiente principalmente. Cabe destacar que climáticamente la sección de control de humedad de los suelos tiene las características del régimen arídico, lo que da como único orden de suelos los Aridisoles.

La topografía y los materiales parentales, dolomías y calizas, condicionan la evolución edáfica, apareciendo suelos muy brutos y de pequeño espesor. En muchos puntos la roca aflora, por lo que la existencia de suelos esqueléticos es manifiesta.

Las características de los terrenos, unido a lo extremado del clima y la gran evapotranspiración del ambiente, producen una vegetación escasa.

B. Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.

La singularidad de la descripción geográfica como comarca olivarera con variedades únicas y autóctonas, como son la Benizar, Manzanilla Local e Injerta, como se desprende de los estudios presentes en el anexo (Pardo y col. 2008).

Destacar como señas de identidad común y de fundamental influencia en el cultivo, son las condiciones extremas de invierno y verano, baja pluviometría y la presencia determinantes de heladas en los meses de recolección. El conjunto de factores edafoclimáticos adversos, han generado que durante siglos los manejos agronómicos hayan derivado en el cultivo de diferentes variedades de olivo y solamente las variedades Benizar, Cuquillo, Injerta, Negrilla, Manzanilla Local, Cornicabra y Picual, han presentado buena adaptación. (Pérez y col. 2006).

La morfología de rampas, zona muy accidentada y la presencia de suelos raquíuticos han marcado nuevamente un factor diferencial que somete a continuo estrés a los cultivos de olivar, provocando la selección de variedades únicas en toda la producción oleícola mundial.

Esta presencia única de las variedades genera un nuevo factor diferenciador, generando un panorama varietal exclusivo y solo presente en la descripción geográfica Campos de Hellín.

Las condiciones de muy baja pluviometría, grandes oscilaciones térmicas y estrés hídrico, generan una respuesta en los cultivos de olivar intensificando la percepción de los descriptores sensoriales (Civantos y col. 1999) en el aceite. Esta circunstancia provoca que los valores mínimos de intensidad de los aceites Campos de Hellín con frutados verdes mínimos de 3,5 puntos de intensidad que deben ir obligatoriamente acompañados con la presencia de frutado de aceituna verde con valores mínimos de 3 de puntos de intensidad.

El resto de las características geológicas y edafológicas de la comarca acogida, han marcado nuevamente su impronta en un cultivo, que esta sometido a continuo estrés y selección.

Durante los meses de invierno, estas comarcas sufren descensos de temperaturas acusados (-2°C a -6°C), generando importantes heladas. Las variedades de olivo presentes adaptadas, toleran estas condiciones extremas de

frío. Los procesos de peroxidaciones son muy inferiores frente al comportamiento de otras variedades. Esta resistencia se ve reflejada en los valores mínimos de estabilidad oxidativa de 60 horas y contenidos en polifenoles totales superiores a 400 ppm.

Destacable es el elevado contenido en A.G. Oleico con valores mínimos del 70%, bajo contenido en A.G. Linoleico, con valores máximos de 10%, generando un elevado coeficiente de instauración que proporciona gran estabilidad oxidativa (Pérez y col. 2005).

Anexo 3. Vínculo histórico.

Las características climatológicas y orográficas de los Campos de Hellín han favorecido la explotación del olivar, probablemente, desde los tiempos del Imperio Romano. Dada su situación geográfica, los Campos de Hellín han sido habitados desde tiempos prehistóricos, algo que atestiguan las pinturas rupestres y el Tolmo de Minateda.

El Tolmo de Minateda es un cerro que se alza en un estratégico cruce de caminos entre la Meseta meridional y la costa mediterránea. El yacimiento arqueológico del Tolmo de Minateda, cuya época corresponde al bronce, ibérico, romano, visigodo, islámico (1500 aC-1000dC) se localizada en el término municipal de Hellín¹.

En este yacimiento encontramos entre otras cosas un pie de prensa de almazara rupestre.

En el catastro del Marques de la Ensenada que es un interrogatorio realizado aproximadamente en el año 1750, donde podemos encontrar varias citas referidas al municipio de Hellín: Al cuarto capítulo dijeron que: Las especies de terreno que hay en el término de esta villa son de regadío y secano, que en el regadío hay hortaliza, moreral cerrado, labradío con moreras; labradíos sin ellas, arrozar, azafranar, viñas y olivares².... En el sexto capítulo de los tipos de árboles que: Las especies de árboles que hay en el termino de esta villa moreras y olivos y responde²...., también se citan los olivos en el séptimo y el octavo; al décimo capítulo hablando de las tahullas que hay de cada cosa, dice: Cuatrocientos cincuenta y una de azafranar, mil ciento dos de olivar, cuarenta y nueve de primera calidad, doscientas sesenta y seis de segunda, y setecientas ochenta y siete de tercera²....

En el mismo documento, nos encontramos también referencias para el municipio de Ontur en su capítulo cuarto: En el término de esta villa de regadío y secano... las hay de hortalizas sembradas con moreras, frutales, viñas y olivares², y en el sexto que: los tipos de árboles que hay en esta villa son de frutales, moreras y olivos y responden².

En la villa de Fuente Alamo nombran indicios del olivar en su capítulo sexto, donde se comenta uso de olivar como parte de sus cultivos².

Y al municipio de Albatana en su cuarto capítulo (página 62) habla de la cosecha de olivo como cultivo mixto que: Las especies de sierra que hay en los términos...que por naturaleza las de sembrar olivar regadío con moreras producen un año una cosecha de trigo y descansan otro².

De la presencia de este cultivo en la comarca da fe un pequeño documento fechado en 1829 del Diccionario Geográfico-Estadístico de España y Portugal donde indica en el municipio de Tobarra lo siguiente: La situación de este pueblo entre dos cerros, le hace de un calor insoportable en el verano...la huerta es grandísima y abundante de aguas... su principal cosecha es la de cáñamo...la de aceite es regular³.

Referencias

1. Abad Casal L, Gutiérrez Lloret S, Sanz Gamó R. El Tolmo de Minateda. Una historia de tres mil quinientos años. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, Toledo, 1998.
2. Catastro del Marques de la Ensenada: Portal de archivos Web del Ministerio de Cultura. PAG
3. Diccionario Geográfico estadístico de España y Portugal