

ANUNCIOS DE LA GENERALIDAD DE CATALUÑA**DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN****ANUNCIO por el que se da publicidad a la solicitud de modificación de la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues y a su documento único actualizado.**

El Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre, sobre los regímenes de calidad de los productos agrarios y alimenticios, establece el procedimiento para la inscripción de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agroalimentarios en el registro comunitario y, a estos efectos determina que corresponde a las autoridades nacionales el examen y tramitación de las solicitudes de inscripción y modificación presentadas en su territorio.

El artículo 128 del Estatuto de autonomía de Cataluña establece que corresponde a la Generalidad de Cataluña, respetando lo dispuesto en el artículo 149.1.13 de la Constitución, la competencia exclusiva sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad. Asimismo, según el artículo 189 del Estatuto, la Generalidad aplica y ejecuta el derecho de la Unión Europea en el ámbito de sus competencias.

La Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria (DOGC núm. 3915, de 1.7.2003), y el Decreto 285/2006, de 4 de julio, por el que se desarrolla la Ley mencionada (DOGC núm. 4670, de 6.7.2006), establecen el marco normativo aplicable a las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas en Cataluña.

La Denominación de Origen Protegida Les Garrigues fue inscrita en el Registro de la Comisión Europea de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas, mediante el Reglamento (CE) núm. 1107/1996, de 12 de junio (DOCE L148, de 21 de junio de 1996), posteriormente modificado por el Reglamento (CE) núm. 1902/2004, de 29 de octubre (DOUE núm. L328, de 30 de octubre de 2004).

El 20 de abril de 2015, el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural recibió una solicitud de modificación del pliego de condiciones y del documento único de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Les Garrigues, presentada por el Consejo Regulador de la DOP Les Garrigues, que agrupa a los productores y elaboradores del aceite amparado por esta DOP.

La solicitud de modificación consiste principalmente en una ampliación de la zona geográfica de la denominación geográfica protegida. Asimismo se aprovecha la ocasión para adaptar el pliego de condiciones y el documento único a las prácticas y normativas actuales.

La Dirección General de Alimentación, Calidad e Industrias Agroalimentarias ha estudiado la documentación presentada y, después de solicitar documentación complementaria, el expediente se ha completado satisfactoriamente.

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 49 del Reglamento (UE) núm. 1151/2012, la autoridad correspondiente del Estado miembro debe iniciar un procedimiento nacional de oposición que garantice la publicación adecuada de la solicitud y establezca un plazo razonable durante el cual cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y esté establecida o resida en su territorio pueda oponerse a ello.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 7.2 del Decreto 285/2006, de 4 de julio, procede dar publicidad a la solicitud de modificación del registro de la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues por un plazo de dos meses contado desde el día siguiente a la fecha de publicación de esta Resolución en el DOGC y en el BOE.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 52 de la Ley 26/2010, de 30 de agosto, de régimen jurídico y de procedimiento de las administraciones públicas de Cataluña, las personas que tengan interés en examinar el expediente pueden hacerlo en el sitio web del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación <http://agricultura.gencat.cat/informaciopublica>, o en las oficinas del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación en Lleida y Barcelona (c. Camp de Mart, 35, 25004 Lleida; Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614, 08007 Barcelona) durante un periodo de dos meses, en el cual los interesados pueden formular las alegaciones que crean convenientes.

Barcelona, 29 de septiembre de 2015

Josep Maria Elorduy Vidal
Secretario general

Anexo
Documento único

Les Garrigues

DOP (x) IGP ()

1. Nombre [de DOP o IGP]

Les Garrigues

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1 Tipo de producto [enumerado en el anexo XI]

Aceite de olive virgen. Clase 1.5-Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)

3.2 Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Aceite de oliva virgen o virgen extra obtenido de los frutos del olivo (*Olea europea*, L.), de las variedades arbequina y *verdiell*, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite y de las características del fruto del que procede.

Las aceitunas de las variedades autorizadas, arbequina y *verdiell*, se recogen directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de aceites característicos. La variedad arbequina es la principal que predomina en la zona de producción y su presencia es superior al 90%.

Los aceites de esta denominación presentarán las siguientes especificaciones analíticas:

Acidez	Inferior a 0,5 (% de ácido oleico)
Índice de peróxidos	Índice máximo 15 (meq O ₂ /kg de aceite)
K270	Índice máximo 0,15
Humedad	No superior a 0,2%
Impurezas	No superior a 0,1%

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites presentarán un frutado de ligero a intenso, en los que también pueden estar presentes el atributo amargo y/o el atributo picante.

CVE-DOGC-B-15275072-2015

3.3 Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

3.4 Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción, incluso el envasado del aceite, se deben llevar a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5 Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc. del producto al que se refiere el nombre registrado

Es obligatorio el envasado en origen. 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 Origen Protegida. Es difícil que los controles necesarios que han de efectuarse para garantizar el producto puedan establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados.

El aceite se almacenará y envasará en industrias, situadas en la zona de producción, que reúnan las condiciones establecidas y que previamente hayan sido inscritas.

El producto se someterá a análisis fisicoquímicos y organolépticos que garanticen su calidad.

Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la etiqueta o contraetiqueta numerada de la DOP, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

3.6 Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

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

El número de contraetiquetas entregadas para su certificación estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

En el etiquetado figurará la mención: "Denominación de Origen Protegida Les Garrigues".

Cualquier tipo de envase en el que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida Les Garrigues se encuentra situada al sur de la provincia de Lleida, y está constituida por las comarcas de Les Garrigues, El Segrià, L'Urgell, La Noguera, El Pla d'Urgell y La Segarra.

Los términos municipales localizados en estas comarcas son los siguientes:

Comarca de Les Garrigues: L'Albagés, L'Albi, Arbeca, Bellaguarda, Les Borges Blanques, Bovera, Castellans, Cervià de les Garrigues, El Cogul, L'Espluga Calba, La Floresta, Fullea, Granyena de les Garrigues, La Granadella, Juncosa, Juneda, Els Omellons, La Pobla de Cérvoles, Puiggròs, El Soleràs, Tarrés, Els Torms, El Vilosell, Vinaixa.

Comarca de El Segrià: Aitona, Els Alamús, Albatàrrec, Alcanó, Alcarràs, Alcoletge, Alfés, Almatret, Alpicat, Artesa de Lleida, Aspa, Benavent de Segrià, Corbins, Gimènells i el Pla de la Font, La Granja d'Escarp, Llardecans, Lleida, Maials, Massalcoreig, Montoliu de Lleida, Puigverd de Lleida, Rosselló, Sarroca de Lleida, Seròs, Soses, Sudanell, Sunyer, Torrebesses, Torrefarrera, Torre-serona, Torres de Segre, Vilanova de la Barca.

Comarca de L'Urgell: Agramunt, Anglesola, Belianes, Bellpuig, Castellserà, Ciutadilla, La Fuliola, Guimerà, Maldà, Nalec, Els Omells de na Gaia, Ossó de Sió, Preixana, Puigverd d'Agramunt, Sant Martí de Riucorb, Tàrraga, Tornabous, Vallbona de les Monges, Verdú, Vilagrassa.

Comarca de La Noguera: Bellcaire d'Urgell, Penelles, Preixens.

Comarca de El Pla d'Urgell: Barbens, Bell-lloc d'Urgell, Bellví, Castellnou de Seana, Fondarella, Golmés, Ivars

CVE-DOGC-B-15275072-2015

d'Urgell, Linyola, Miralcamp, Mollerussa, El Palau d'Anglesola, El Poal, Sidamon, Torregrossa, Vilanova de Bellpuig, Vila-sana.

Comarca de La Segarra: Cervera, Granyanella, Granyena de Segarra, Guissona, Montoliu de Segarra, Montornès de Segarra, Els Plans de Sió, Ribera d'Ondara, Tarroja de Segarra, Torrefeta i Florejacs.

5. Vínculo con la zona geográfica

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

Cultivo, recolección y obtención controlados.

El aceite se extrae de aceitunas de variedades autorizadas, arbequina, que es la variedad de olivo mayoritaria (superior a un 90%), y verdiell, procedentes de olivares registrados, en operadoras/industrias inscritas bajo el control de Consejo Regulador.

La extracción del aceite se realiza a partir de aceitunas sanas y limpias, empleando técnicas de extracción que no alteren las características del producto.

Suelos de naturaleza caliza, sueltos. Clima mediterráneo, con tendencia continental.

(15.275.072)