

*RESOLUCIÓN de 28 de julio de 2009, de la Dirección General de Industria, Energía y Minas, por la que se establecen los criterios para la consideración de los edificios como edificios de ocupación diaria temporal, estacional o viviendas de baja ocupación, a los efectos de la aplicación en Andalucía del Real Decreto 57/2005, de 21 de enero, por el que se establecen prescripciones para el incremento de la seguridad del parque de ascensores existentes.*

El Real Decreto 57/2005, de 21 de enero, por el que se establecen prescripciones para el incremento de la seguridad del parque de ascensores existentes, estableció una serie de medidas de seguridad que se tenían que implantar en los ascensores puestos en servicio con anterioridad a la exigencia de los requisitos del Real Decreto 1314/1997, de 1 de agosto.

Entre estas medidas, relacionadas en el Anexo del Real Decreto 57/2005, de 21 de enero, figura la instalación en cabina de un sistema de comunicación bidireccional que permita una comunicación permanente con un servicio de intervención rápida en edificios de ocupación diaria temporal, estacional o viviendas de baja ocupación, y otras situaciones que determine el órgano competente de la comunidad autónoma.

Los conceptos de edificio de ocupación diaria temporal, estacional o viviendas de baja ocupación son muy indeterminados y han sido interpretados de manera muy diversa por las partes implicadas (principalmente Administración, organismos de control, empresas mantenedoras y titulares de los ascensores), provocando un gran desconcierto en la aplicación del citado precepto del Real Decreto 57/2005, de 21 de enero.

Por todo ello, con el fin de establecer de manera precisa aquellos ascensores existentes instalados en Andalucía a los que se deba dotar obligatoriamente de un sistema de comunicación bidireccional conforme al citado Real Decreto, y en virtud de las competencias que me son atribuidas,

## RESUELVO

Primero. Edificios de ocupación diaria temporal, estacional o viviendas de baja ocupación.

1. A los efectos de la aplicación en la Comunidad Autónoma de Andalucía del Real Decreto 57/2005, de 21 de enero, y en concreto de la medida de seguridad número 10 de las relacionadas en su Anexo, referente a la instalación en cabina de un sistema de comunicación bidireccional a los ascensores puestos en servicio con anterioridad al 1 de julio de 1999, se consideran edificios de ocupación diaria temporal, estacional o viviendas de baja ocupación todos los edificios, independientemente de los usos a los que se destinan, salvo los siguientes:

- Aquellos destinados parcial o totalmente a viviendas en los que al menos existan 10 viviendas que estén habitadas de manera habitual durante todo el año.

- Aquellos que dispongan durante todo el año de personal de atención permanente a los usuarios del ascensor en turnos sucesivos e ininterrumpidos durante las 24 horas del día, con un lugar fijo de control y dotado de comunicación interna entre dicho puesto y el ascensor.

2. Para cada ascensor se considerará como edificio, en su caso, únicamente el sector del edificio al que da servicio. Si en dicho sector existen dos o más ascensores que pueden ser utilizados indistintamente, se considerará que todos ellos dan servicio a la totalidad de las viviendas del sector, sin que proceda dividir el número de viviendas por el número de ascensores.

Segundo. Justificación de la ocupación del edificio.

1. La justificación de la ocupación de los edificios de viviendas, a efectos de no ser considerado como edificio de baja

ocupación u ocupación estacional, será realizada mediante declaración del titular del ascensor en la que manifieste el número de viviendas servidas por dicho ascensor que constituyen la residencia habitual de sus ocupantes durante todo el año. En el caso de comunidades de propietarios, dicha declaración deberá constar en acta de la junta de propietarios.

2. La declaración deberá ser presentada al organismo de control que realice la inspección del ascensor, que deberá reflejar esta circunstancia en el acta de inspección, y a la Administración competente a requerimiento de esta.

Tercero. Acreditación de la atención permanente a los usuarios del ascensor.

La acreditación por parte del titular del ascensor de disponer de personal de atención permanente a los usuarios del mismo, a efectos de no ser considerado como edificio de baja ocupación u ocupación estacional, deberá ser presentada al organismo de control que realice la inspección del ascensor, que deberá reflejar esta circunstancia en el acta de inspección, y a la Administración competente a requerimiento de esta.

Cuarto. Discrepancias.

En caso de discrepancias entre el titular de un ascensor y el organismo de control que realiza su inspección en cuanto a la obligatoriedad de instalar sistema de comunicación bidireccional en dicho ascensor, el titular podrá elevar esta discrepancia a la Delegación Provincial con competencias en materia de industria conforme a lo previsto en el artículo 14 del Decreto 25/2001, de 13 de febrero, por el que se regulan las actuaciones de los organismos de control en materia de seguridad de los productos e instalaciones industriales.

Quinto. Entrada en vigor.

La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 28 de julio de 2009.- La Directora General, Eva María Vázquez Sánchez.

## CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

*ORDEN de 4 de septiembre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Lucena» y de su Consejo Regulador.*

## P R E Á M B U L O

La Asociación para la Promoción de los Aceites del Sur de Córdoba presentó solicitud de reconocimiento de la citada Denominación como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el Registro comunitario previsto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y de conformidad con lo previsto en él, así como en el 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, se procedió a la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición. Con fecha 6 de marzo de 2008 se publicó en el Boletín Oficial del Estado la Resolución de 21 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de

inscripción de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», estableciendo un plazo de dos meses para que se presentara oposición a dicha solicitud de registro.

Transcurrido ese plazo se publica, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía de 15 de enero de 2009, la Orden de 2 de enero de 2009, de esta Consejería, por la que se emite decisión favorable en relación con dicha solicitud, así como los Pliegos de Condiciones de la Denominación de Origen «Lucena», de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006.

Por otra parte, una vez que ha sido transferida la solicitud a la Comisión Europea, procede otorgar una protección nacional transitoria hasta tanto se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario, conforme se determina en el artículo 12 del citado Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio.

Por el sector afectado se ha procedido a la elaboración del Reglamento de la Denominación y de su Consejo Regulador, y a su sometimiento a esta Consejería, de conformidad con lo previsto en los artículos que resultan aplicables, relativos a los Consejos Reguladores, de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino, y de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía, en los aspectos que esta Ley determina aplicables a las Denominaciones de Origen de productos agroalimentarios y en la Disposición adicional primera, dedicada a denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de otros productos agroalimentarios, y en concreto en el artículo 20 que regula la estructura y funcionamiento de los órganos de gestión.

Esta Comunidad Autónoma es competente en la materia, de acuerdo con lo establecido en los artículos 48 y 83 de la Ley Orgánica 2/2007, de 19 de marzo, de reforma del Estatuto de Autonomía para Andalucía, competencias que se ejercen a través de esta Consejería en virtud del Decreto del Presidente 3/2009, de 23 de abril, sobre reestructuración de Consejerías, y del Decreto 172/2009, de 19 de mayo, por el que se regula la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura y Pesca.

En su virtud, a iniciativa del sector afectado y a propuesta del Director General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, y en uso de las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

## D I S P O N G O

Artículo único. Objeto.

Se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Lucena» y de su Consejo Regulador, cuyo texto articulado figura en el Anexo a la presente Orden.

Disposición transitoria primera. Protección nacional transitoria.

Conforme se establece en el artículo 5.6 del Reglamento (CE) núm. 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, así como en el artículo 12 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, la aprobación del presente Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Lucena» se realiza a los efectos de la concesión de la protección nacional transitoria que se prevé en tales artículos, la cual cesará a partir de la fecha en que se adopte por la Comisión una decisión sobre su inscripción en el citado registro comunitario.

Disposición transitoria segunda. Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida.

El actual Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», asumirá la totalidad de las funciones que corresponden al Consejo Regulador, al que se refiere el Capítulo IV de este Reglamento, continuando sus actuales vocales en el desempeño de sus cargos hasta que el Consejo Regulador quede constituido de acuerdo con lo que prevé el Capítulo IV del presente Reglamento.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 4 de septiembre de 2009

CLARA EUGENIA AGUILERA GARCÍA  
Consejera de Agricultura y Pesca

## A N E X O

### REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «LUCENA» Y SU CONSEJO REGULADOR

#### CAPÍTULO I

##### Disposiciones Generales

Artículo 1. Producto protegido.

Quedan protegidos con la Denominación de Origen Protegida «Lucena», los aceites de oliva virgen extra, que reuniendo las características definidas en este Reglamento, hayan cumplido en su producción, elaboración y envasado todos los requisitos exigidos en el Pliego de Condiciones y en la legislación vigente.

Artículo 2. Extensión de la protección.

1. La protección otorgada se extiende al nombre de la Denominación de Origen Protegida y al nombre geográfico de «Lucena» aplicado a aceites.

2. El nombre de la Denominación de Origen Protegida se empleará en su integridad, es decir, con la palabra que lo compone y con los mismos caracteres.

3. Queda prohibida la utilización en otros aceites de nombres, marcas, términos, expresiones y signos que por su similitud fonética o gráfica con la denominación protegida puedan inducir a confusión con los que son objeto de amparo, aún en el caso de que vayan precedidos de los términos «tipo», «estilo», «variedad», «envasado en», con «almazara en» y otros análogos.

Artículo 3. Órganos competentes.

1. La defensa de la Denominación de Origen Protegida, la aplicación de su Reglamento y Pliego de Condiciones, la vigilancia del cumplimiento de los mismos, así como el fomento y control de la calidad de los aceites amparados, quedan encomendados al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida, a la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía y al Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, en el ámbito de sus respectivas competencias.

2. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida elaborará y aprobará el Manual de Calidad y Procedimientos, cumpliendo lo establecido en la norma sobre «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación del producto» (UNE-EN 45011 o norma que lo sustituya). Esta documentación será puesta a disposición de los inscritos.

## CAPÍTULO II

## Registros

## Artículo 4. Registros.

1. Por el Consejo Regulador se llevarán los siguientes Registros:

- a) Registro de Plantaciones.
- b) Registro de Almazaras.
- c) Registro de Plantas envasadoras-comercializadoras.

2. Las solicitudes de inscripción se dirigirán al Consejo Regulador e irán acompañadas de los datos, documentos y comprobantes que en cada caso sean requeridos por las disposiciones y normas vigentes, en los impresos que disponga el Consejo Regulador.

3. El Consejo Regulador denegará, de forma motivada, las inscripciones que no se ajusten a los preceptos de este Reglamento o a las condiciones complementarias de carácter técnico que deban reunir las plantaciones, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras, contenidas en el Pliego de Condiciones y desarrolladas en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

4. La inscripción en estos Registros no exime a las personas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos Registros que, con carácter general, estén establecidos y, en especial, en el Registro de Industrias Agroalimentarias de la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía, cuya certificación deberá acompañarse a la solicitud de inscripción.

5. La calificación de las plantaciones y almazaras, a efectos de su inclusión en los registros, la realizará el Consejo Regulador, debiendo quedar delimitados en la documentación cartográfica correspondiente que obre en el Consejo Regulador y los criterios recogidos en el Pliego de Condiciones y desarrollados en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

6. En caso de que las personas solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en alguno de los Registros, podrán interponer recurso de alzada ante el titular de la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo establecido en el apartado 3 del artículo 21 de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

7. Las inscripciones en los Registros del Consejo Regulador serán voluntarias al igual que las correspondientes bajas de los mismos.

8. El Consejo Regulador entregará, a solicitud de los inscritos en cualquiera de los Registros, una credencial de dicha inscripción.

## Artículo 5. Registro de Plantaciones.

1. En el Registro de Plantaciones podrán inscribirse todas aquellas parcelas plantadas con las variedades de olivo y situadas en la zona de producción establecida en el Pliego de Condiciones y cuya aceituna sea destinada a la elaboración de aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como se estimen necesarios para la localización y clasificación del olivar y la persona propietaria. Para ello, el Consejo Regulador dispondrá los impresos que estime convenientes.

## Artículo 6. Registro de Almazaras.

1. En el Registro de Almazaras podrán inscribirse aquellas almazaras situadas en la zona de producción que molturen aceitunas procedentes de olivares inscritos, y que el Consejo Regulador compruebe que son aptas para elaborar aceites que puedan optar a ser protegidos por la Denominación de Origen Protegida, tal y como está descrito en el Pliego de Condiciones

y desarrollado en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación y catalogación de la almazara. Para ello el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes. En el caso de que la empresa elaboradora no sea la propietaria de los locales e instalaciones, se hará constar esta circunstancia indicando el nombre de la persona propietaria.

3. Se acompañará a la solicitud de inscripción, un plano, a escala conveniente, donde queden reflejados los detalles de construcción e instalaciones.

4. Las almazaras que posean otra línea de producción distinta del aceite amparado, lo harán constar expresamente en el momento de su inscripción, y se someterán a las normas establecidas, en la documentación aprobada por el Consejo Regulador al respecto, para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.

## Artículo 7. Registro de Plantas envasadoras-comercializadoras.

1. En el Registro de Plantas envasadoras-comercializadoras se inscribirán aquellas situadas en la zona de producción que se dediquen al envasado o a la comercialización de aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida.

2. En la inscripción figurarán tantos datos como sean necesarios para la identificación y catalogación de la planta envasadora-comercializadora. Para ello el Consejo Regulador dispondrá de los impresos que estime convenientes.

3. Aquellas plantas de envasado en las que existan otros tipos de productos no amparados por la Denominación de Origen Protegida, deberán declarar expresamente de qué tipos de productos se trata y cumplir las normas establecidas, a tal efecto, por el Consejo Regulador en su Pliego de Condiciones y desarrolladas en el Manual de Calidad y Procedimientos, para controlar estos productos y garantizar, en todo caso, el origen y calidad de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.

## Artículo 8. Vigencia de las inscripciones.

1. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, en todo momento, con los requisitos que establece el presente Capítulo, debiendo comunicarse al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial cuando ésta se produzca.

2. El Consejo Regulador efectuará inspecciones periódicas para comprobar la veracidad de cuanto se dispone en el presente artículo.

## CAPÍTULO III

## Derechos y obligaciones

## Artículo 9. Titulares de los derechos.

1. Sólo las personas físicas o jurídicas que tengan sus plantaciones, almazaras o plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los Registros a que se refiere el presente Reglamento podrán, respectivamente, producir aceituna con destino a la elaboración de aceites protegidos, molturar dicha aceituna y obtener aceite con derecho a la Denominación de Origen Protegida «Lucena», o envasar aceites protegidos por dicha Denominación.

2. El derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida en documentación, distintivos, precintos, publicidad o propaganda es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes.

3. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros quedan obligadas al cumplimiento de las

disposiciones del presente Reglamento, del Pliego de Condiciones y del Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador, y de los acuerdos que, en el ámbito de sus competencias, establezcan el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino, y la Consejería competente en materia agraria de la Junta de Andalucía. Asimismo, deberán satisfacer las cuotas que les correspondan.

4. El Consejo Regulador elevará a la Consejería competente en materia agraria, los acuerdos que afecten a los derechos y deberes de los inscritos, para su aprobación.

#### Artículo 10. Separación de materias primas y productos.

1. En las parcelas con olivares inscritos y en sus construcciones anejas, no podrá entrar ni haber existencias de aceituna sin derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida, con excepción de la aceituna no sana o la caída en el suelo antes de la recolección que se denomina aceituna de «soleo».

2. En las almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los Registros, deberá existir una neta separación entre materias primas, elaboración, almacenamiento y manipulación de los productos destinados a ser amparados por la Denominación de Origen Protegida, de los que no lo son.

3. Las aceitunas procedentes de fincas situadas en términos municipales limítrofes a la zona de producción, cuyas personas propietarias sean miembros de una entidad asociativa con almazara en la zona de producción, e inscrita en el correspondiente Registro, podrán elaborarse en dichas almazaras, previa notificación al Consejo Regulador y de forma que se evite en todo momento su mezcla o confusión con aceitunas y aceites con derecho al uso de la Denominación de Origen Protegida. El Consejo Regulador establecerá en el Manual de Calidad y Procedimientos las normas a seguir en estos supuestos y vigilará su correcto cumplimiento.

#### Artículo 11. Reservas de marcas.

Las marcas que hagan referencia al nombre geográfico «Lucena» sólo podrán emplearse en aceites con derecho al mismo, sin perjuicio de lo previsto en la correspondiente normativa comunitaria.

#### Artículo 12. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador adoptará y registrará un emblema o logotipo como símbolo de la Denominación de Origen Protegida.

2. Los aceites vírgenes extra envasados, amparados por la Denominación de Origen Protegida estarán identificados mediante una contraetiqueta que será controlada, suministrada y expedida exclusivamente por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Manual de Calidad y Procedimientos.

En ella figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», el logotipo y un número correlativo y único para cada envase, además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación aplicable.

3. Será denegada, por parte del Consejo Regulador, la autorización de aquellas etiquetas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor, asimismo, podrá ser revocada la autorización de una ya concedida anteriormente, cuando hayan variado las circunstancias a que se alude en el distintivo de la firma propietaria.

4. Los envases de vidrio y de cerámica de calidad alimentaria, de capacidad igual o inferior a un litro irán provistos de una contraetiqueta única e inequívocamente numerada, y de un precinto en el tapón para asegurar la inviolabilidad de éste, expedido por el Consejo Regulador. Los envases metálicos de calidad alimentaria irán provistos igualmente de un distintivo y un precinto del Consejo Regulador.

El Consejo Regulador podrá autorizar cualquier otro material para envase, siempre que sea inerte y no haga desmere-

cer el color y aspecto visual del contenido, o que sea tal que permita cumplir las exigencias comerciales y/o normativas de terceros países.

5. En todos los casos, las condiciones de aplicación y de utilización de contraetiquetas, precintos o litografías a que se refieren los apartados anteriores, se adaptarán a la legislación vigente y a las normas que se desarrollen específicamente a tal efecto en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador y siempre de forma que no permitan una segunda utilización.

6. El Consejo Regulador podrá hacer obligatorio que en el exterior de las almazaras, almacenes y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas, figure una placa en un lugar destacado que aluda a la Denominación de Origen Protegida.

#### Artículo 13. Volante de circulación.

Toda expedición de aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida «Lucena» a granel, que circule entre firmas inscritas, deberá ir acompañado de un volante de circulación expedido por el Consejo Regulador, en la forma que para el mismo se determine en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

#### Artículo 14. Envasado.

1. El envasado de aceite virgen extra amparado por la Denominación de Origen Protegida «Lucena» deberá realizarse, exclusivamente, en las plantas envasadoras inscritas en el correspondiente Registro, en caso contrario, el aceite perdería el derecho al amparo de la Denominación de Origen Protegida.

2. Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Lucena» podrán circular y ser expedidos por las almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas, en los tipos de envase que no perjudiquen su calidad y prestigio, aprobados por el Consejo Regulador, de acuerdo con las normas establecidas en el Pliego de Condiciones.

3. A las Plantas envasadoras-comercializadoras inscritas se le exigirá la implantación y certificación de la Norma UNE-EN-ISO 9001:2000. Sistemas de Gestión de Calidad.

#### Artículo 15. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias, las calidades o cualquier otra información necesaria para acreditar el origen y la calidad de los aceites, las personas físicas o jurídicas titulares de plantaciones de olivar, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas, están obligadas a presentar al Consejo Regulador las siguientes declaraciones según corresponda:

a) Las personas físicas o jurídicas poseedoras de la propiedad útil de plantaciones inscritas en el Registro de Plantaciones presentarán, una vez terminada la recolección y, en cualquier caso, antes del 30 de junio de cada año, una declaración de la cosecha obtenida en cada una de las plantaciones inscritas, según variedades e indicando el destino de la aceituna y, en caso de venta, el nombre del comprador y visado de la factura.

Asimismo, se declarará la cantidad de aceituna no sana o de «soleo» obtenida y su destino. Las entidades asociativas podrán realizar las declaraciones en nombre de sus socios.

b) Todas las firmas, personas físicas o jurídicas, inscritas en el Registro de Almazaras, deberán declarar antes del 30 de junio de cada año la cantidad de aceite obtenido, debiendo consignar la procedencia de aceitunas según variedades. Asimismo, declararán antes del final de campaña o del 31 de octubre de cada año, el total y el destino de los aceites que venda, indicando cantidad y compradores.

En tanto dispongan de existencias de aceite certificado deberán declarar, en los diez primeros días de cada mes, el movimiento de mercancías durante el mes anterior y las existencias referidas al día primero del mes en curso.

c) Las personas físicas o jurídicas con plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en el Registro presentarán, dentro de los diez primeros días de cada mes, declaración de entradas y salidas de aceite habidas en el mes anterior, indicando la procedencia y destino de aceites y declaración de existencias referidas al día primero del mes en curso.

d) Todas las personas físicas o jurídicas inscritas cumplimentarán, además, los formularios que con carácter particular establezca el Consejo Regulador, o bien los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria, sobre producción, elaboración, existencias en almacenes, comercialización, y demás aspectos referentes al control del cumplimiento de las prescripciones del Reglamento y del Pliego de Condiciones.

2. Las declaraciones a que se refiere este artículo tiene efectos meramente estadísticos, por lo que el Consejo Regulador no facilitará ni publicará más que datos numéricos, sin referencia alguna de carácter individual o particular.

#### Artículo 16. Certificación.

1. Para que los aceites de oliva virgen extra puedan ser certificados, deberán cumplir con las características e índices establecidos en el Pliego de Condiciones.

2. Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, las explotaciones, instalaciones y sus productos, estarán sometidos al control realizado por el Consejo Regulador con objeto de verificar que los productos que ostentan la Denominación de Origen Protegida «Lucena» cumplen los requisitos de este Reglamento.

3. Los controles se basarán en inspecciones de las plantaciones, almazaras y plantas envasadoras-comercializadoras, revisión de la documentación y análisis de los aceites, según lo establecido en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

Sí en las auditorías de seguimiento se detecta la no conformidad del producto con los requisitos o parámetros establecidos en este Reglamento y en el Pliego de Condiciones, éstos no podrán comercializarse bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», debiendo depositarse en envases independientes que se rotularán con signos que adviertan claramente esta circunstancia.

### CAPÍTULO IV

#### Del Consejo Regulador

#### Artículo 17. Definición.

1. El Consejo Regulador es el organismo al que se le encomienda la competencia de órgano de gestión y las funciones de control de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», en los términos del Capítulo IV del Título II de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.

2. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Lucena» tiene naturaleza jurídica de Corporación de Derecho público, sin ánimo de lucro, dotado de personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, pudiendo realizar toda clase de actos de gestión y administración, que con carácter general sujetan su actividad al derecho privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades o funciones públicas, en las que deben sujetarse al derecho administrativo.

#### Artículo 18. Principios de organización.

1. En virtud de su naturaleza corporativa y su calificación como órgano representativo y democrático, el Consejo Regulador estará integrado por las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes registros que, manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regula-

dor, rigiendo en todo momento los principios de representación paritaria de los sectores confluyentes, y de autonomía de gestión y organización de sus órganos rectores.

2. En sus relaciones con la Administración de la Junta de Andalucía y cualesquiera otras Administraciones públicas, así como en el ejercicio de sus potestades administrativas, se rige por el Derecho administrativo.

#### Artículo 19. Ámbito de Competencia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

- En lo territorial, por la zona de producción.
- En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación.
- En razón de las personas, por aquellas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes Registros.

#### Artículo 20. Fines y Funciones.

1. Los fines y funciones del Consejo Regulador serán los establecidos en el artículo 21 de la Ley 10/2007, 26 de noviembre.

2. Con independencia de las funciones de representación de los intereses económicos y corporativos que les son propios, y atendiendo al principio de cooperación con la Administración Pública, podrá ejercer cualesquiera otras que sean encomendadas por aquella, que se desarrollarán en los términos que en dicha encomienda se establezcan, teniendo en cuenta lo siguiente:

- La encomienda de funciones por cualquier otra Administración Pública, requerirá la conformidad previa de la Consejería competente en materia agraria.
- Las funciones que se le encomienden deberán desarrollarse en su ámbito territorial y versarán sobre materias de interés general de la Denominación de Calidad o de la Administración andaluza.

#### Artículo 21. Composición.

El Consejo Regulador estará constituido por:

- La Presidencia.
- La Vicepresidencia
- El Pleno.
- La Secretaría General.

#### Artículo 22. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano colegiado de gobierno y administración del Consejo Regulador, de carácter decisorio, compuesto por doce vocalías elegidas por sufragio entre todos los miembros inscritos en los distintos registros que gestiona el Consejo Regulador, distribuidos de forma vinculada a los sectores que representan de la siguiente forma:

- Seis Vocales, representantes del sector olivarero, elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de Plantaciones, de los que cinco han de ser socios de Cooperativas o Sociedades Agrarias de Transformación.
- Seis Vocales, representantes de los sectores de la elaboración y del envasado-comercialización, elegidos por y de entre los inscritos en los Registros establecidos por el presente Reglamento, de los que tres de ellos corresponderán al sector elaborador y tres al envasador-comercializador.

2. Los cargos de Vocales serán renovados cada cuatro años, pudiendo ser reelegidos.

3. La condición de miembro es indelegable. Una misma persona física o jurídica no podrá ostentar doble representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de las firmas filiales o socios de las mismas.

4. Por cada uno de los cargos de Vocales del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector del vocal que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de vocal, la vacante se cubrirá por la persona suplente designada al efecto, por el tiempo de mandato que reste hasta que se celebre la siguiente renovación.

5. El Pleno del Consejo Regulador adoptará acuerdos de carácter particular, los cuales se notificarán en legal forma a los titulares inscritos. Asimismo aprobará circulares en las que se establecerán los criterios de actuación de régimen interno del Consejo Regulador, de acuerdo a lo establecido en el presente Reglamento y la legalidad vigente, que serán expuestas al menos en el tablón de anuncios del Consejo Regulador y notificadas a los representantes de los sectores interesados.

6. Las resoluciones y acuerdos del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, así como los que afecten a su régimen electoral, se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia de agricultura y pesca, en los términos establecidos por la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

7. La condición de vocal se perderá:

- a) Por expiración del mandato.
- b) Por fallecimiento.
- c) Por renuncia.
- d) En su caso, por petición de la Organización que lo propuso como candidato.
- e) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.
- f) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas.
- g) Por causar baja en los Registros de la Denominación de Origen Protegida, o dejar de estar vinculados al sector que representa.
- h) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave de acuerdo a lo dispuesto en el Título III de la Ley 10/2007.
- i) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

8. El plazo para la toma de posesión de las vocalías será como máximo de un mes, a contar desde la fecha de su designación.

9. Asistirá a las reuniones plenarias del Consejo Regulador un representante de la Consejería competente en materia agraria, con voz pero sin voto, el cual ejercerá sus funciones en coordinación con la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria. Deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, con conocimiento del producto amparado.

Artículo 23. Competencias del Pleno.

1. Proponer a la Consejería competente en materia agraria el nombramiento de la Presidencia y Vicepresidencia.

2. Proponer a la Consejería competente en materia agraria, el Reglamento de la Denominación de Origen Protegida «Lucena», así como sus posibles modificaciones, que incluirá el Pliego de Condiciones, en el que estarán incluidas las especificaciones y requerimientos técnicos de los productos protegidos.

3. Le corresponde la elaboración y aprobación del Manual de Calidad y Procedimientos, en aplicación de la norma sobre «Requisitos generales que deben cumplir las entidades de certificación que realizan la certificación de producto» UNE-EN 45011 o norma que la sustituya, en el que se establecerán la organización y los procedimientos por los que se registrarán las actividades de control del Consejo Regulador.

Artículo 24. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo y tendrá voto de calidad. Será propuesto por el Pleno del Consejo Regulador y nombrado mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria. El plazo de toma de posesión será como máximo de dos meses a contar desde la designación.

2. El Pleno del Consejo Regulador procederá a su elección, mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros. Ostentará la presidencia quien obtenga las tres cuartas partes de los votos favorables emitidos. En el supuesto de no alcanzar la mencionada cantidad de votos favorables, se efectuará una segunda votación, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos favorables en la primera votación. Si persistiera el empate en votos favorables, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos favorables emitidos. En última instancia, el titular de la Consejería competente en materia agraria será quien dirima y nombre al Presidente entre uno de los dos candidatos objeto de empate.

3. Son funciones de la presidencia del Consejo, sin perjuicio de las que le correspondan como miembro del Pleno:

a) La representación legal del Consejo Regulador. Esta representación podrá delegarla en la Vicepresidencia de manera expresa en los casos que sea necesario.

b) Convocar y presidir las sesiones del Pleno del Consejo Regulador, señalando el Orden del día, sometiendo a la decisión del mismo los asuntos de su competencia, y ejecutando los acuerdos adoptados.

c) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales y reglamentarias.

d) De conformidad con los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador, recabar la percepción de los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes.

e) Organizar el régimen interior del Consejo y elevar al Pleno la propuesta del Reglamento con el Pliego de Condiciones y sus correspondientes modificaciones.

f) Proponer al Consejo Regulador la contratación, suspensión o renovación de su personal, aplicando criterios de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres.

g) Organizar y dirigir los servicios.

h) Informar a la Consejería competente en materia agraria de las incidencias que en la producción y mercados se produzcan.

i) Suscribir los convenios de colaboración con la Consejería competente en materia agraria, en los que se atribuya al Consejo el carácter de Entidad colaboradora en la gestión de subvenciones.

j) Remitir a la Consejería competente en materia agraria aquellos acuerdos que para cumplimiento general, adopte el Consejo en virtud de las atribuciones que le confiere este Reglamento, y aquéllos que por su importancia estime que deben ser conocidos por la misma.

k) Aquellas otras funciones que el Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria.

4. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, pudiendo ser objeto de reelección en los términos que establezca el Reglamento.

5. El Presidente cesará:

a) Al expirar el término de su mandato.

b) A petición propia, una vez aceptada su dimisión.

c) Por incapacidad para el ejercicio del cargo.

d) Por decisión de la Consejería competente en materia agraria, previa instrucción y resolución del correspondiente expediente, con la audiencia de la persona interesada, por causa

de mala gestión de los intereses de la Corporación o incumplimiento de sus obligaciones. Este expediente podrá ser iniciado de oficio o a petición del Pleno del Consejo cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

e) Por moción o censura, con la misma mayoría exigida para su nombramiento.

f) Por inhabilitación judicial por sentencia firme.

6. Una vez que se produzca el cese, el Pleno en el plazo de diez días hábiles, comunicará este hecho a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria para que designe a un funcionario que presida las sesiones de las que surja la candidatura a la Presidencia.

7. Una vez efectuada la designación por la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, el Pleno en el plazo de un mes, propondrá un candidato a la Consejería competente en materia agraria. El nuevo mandato se extenderá hasta la siguiente renovación del Pleno.

#### Artículo 25. La Vicepresidencia.

1. La Vicepresidencia es un órgano unipersonal, que ejerce la superior autoridad tras la Presidencia. Le corresponde la colaboración y ejercicio de las funciones que expresamente le delegue la Presidencia, sustituyendo a la misma en los casos de vacante, ausencia, enfermedad u otra causa legal. Su elección y designación se harán de la misma forma que la establecida para la Presidencia.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de miembro del Pleno. El nombramiento se efectuará mediante Orden de la Consejería competente en materia agraria, que se publicará en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

3. El mandato de la Vicepresidencia deberá coincidir con el mandato de cuatro años que tienen los miembros del Pleno. Si el cargo queda vacante, se procederá a nueva elección por el Consejo Regulador y nombramiento por la Consejería competente en materia agraria, si bien el nuevo mandato sólo durará hasta que se celebre la siguiente renovación del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán además de las contempladas para el Presidente, la pérdida de la condición de miembro del Pleno.

#### Artículo 26. La Secretaría General.

1. El Consejo Regulador tendrá una Secretaría General, perteneciente a la plantilla del personal del Consejo o contratado en régimen de prestación de servicios. La designación se hará por el Pleno del Consejo a propuesta de la Presidencia.

2. En el caso de que la plaza de la Secretaría General no estuviese cubierta, el Consejo podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el mismo.

3. Desempeñará las funciones administrativas y financieras del mismo, así como las que vengan determinadas en el presente Reglamento y por las que la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, atribuye a las Secretarías de los órganos colegiados, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos y los adoptados en los distintos órganos.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar Actas de la Sesión, custodiar los libros, documentos y registros del Consejo.

c) Gestión de los asuntos relativos al régimen interior del Consejo tanto del personal como administrativos.

d) Organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Consejo, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de imagen.

e) Confección de la información técnica solicitada por el Consejo, la Dirección Técnica y el Comité Consultivo.

f) Evaluar sistemáticamente el desarrollo de las campañas.

g) Recibir los actos de comunicación de los Vocales por el Consejo y, por tanto las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento.

h) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos aprobados.

i) Cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomiende por el Presidente del Consejo Regulador.

#### Artículo 27. La Dirección Técnica.

1. La Dirección Técnica es un órgano unipersonal, perteneciente a la plantilla propia del Consejo, que tiene como función principal la de desarrollar las actividades relativas a la certificación y funciones de control y que el Consejo Regulador tiene asignadas.

2. A la Dirección Técnica le corresponde:

a) Dirigir y supervisar el sistema de control de certificación de producto definido en la documentación del Manual de Calidad y Procedimientos, según lo establecido en la norma UNE-EN 45011, o norma que la sustituya.

b) Velar por el desarrollo de actividades de supervisión y renovación que permitan asegurar que los operadores titulares de la certificación cumplan y mantengan las condiciones establecidas en el Pliego de Condiciones.

c) No desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad en sus actuaciones en materia de certificación.

3. Para el desempeño de las funciones de control, la Dirección Técnica contará, con Veedores propios o ajenos, que serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por la Consejería competente en materia agraria, siempre que tenga aprobada en el Presupuesto dotación para este concepto, con atribuciones inspectoras sobre las plantaciones, almazaras y envasadoras-comercializadoras inscritas en el correspondiente Registro del Consejo Regulador y sobre los aceites amparados por la Denominación.

4. Asimismo, la Dirección Técnica podrá contar para la realización de los necesarios análisis, con un laboratorio, de la Denominación o independiente, autorizado por la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo que se establezca reglamentariamente.

5. A todo el personal del Consejo Regulador, tanto con carácter fijo como temporal, le será de aplicación la legislación laboral vigente.

#### Artículo 28. Comité Consultivo.

Se creará un Comité Consultivo encargado de asegurar la adecuada imparcialidad en la certificación, cuya composición y funcionamiento se contempla en el Manual de Calidad y Procedimientos del Consejo Regulador.

#### Artículo 29. Sesiones del Pleno.

1. Los órganos colegiados de los Consejos Reguladores funcionan en régimen de sesiones ordinarias de periodicidad preestablecida y sesiones extraordinarias.

2. El Pleno celebrará sesión ordinaria como mínimo una vez al trimestre.

3. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo requiera la urgencia del asunto a juicio de la Presidencia o lo solicite al menos la cuarta parte del número legal de miembros del Pleno, sin que ningún Vocal pueda solicitar más de tres anualmente. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de quince días hábiles desde que fuera solicitada. Se citará a los vocales por telegrama, fax o cualquier otro medio técnico que deje constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo.

4. Las sesiones ordinarias del Pleno han de convocarse, al menos, con siete días hábiles de antelación, salvo las extraordinarias, cuya convocatoria con este carácter deberá ser ratificada por el Pleno y cuyo primer punto del día a tratar debe ser decidir el carácter extraordinario de la misma. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el Orden del día, que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de los Vocales, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador.

5. En el ejercicio del control de la legalidad de los actos o acuerdos adoptados por el Pleno, sujetos al derecho administrativo, será necesaria la remisión a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria, de la convocatoria de la sesión plenaria, que incluirá el Orden del día junto a los documentos de trabajo, propuestas de acuerdos o circulares. Asimismo, para general conocimiento, deberán ser remitidas a la Dirección General referenciada, mediante el Sistema de Información de Entidades de Inspección y Certificación, copia de las actas de las sesiones celebradas.

6. El Pleno se constituye válidamente en primera convocatoria, cuando estén presentes la Presidencia y al menos la mitad de los vocales que componen el Consejo. Cuando un titular no pueda asistir lo notificará al Consejo Regulador y a su suplente para que le sustituya. No alcanzado el quórum establecido, el Pleno quedará constituido en segunda convocatoria transcurrida media hora de la citación primera, cuando estén presentes el Presidente y al menos dos vocales de cada sector.

7. En todo caso, se requiere la asistencia de la Presidencia o Vicepresidencia por delegación, y del Secretario General o de quien legalmente le sustituya.

8. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría de miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia.

9. No podrá ser objeto de deliberación o acuerdo, ningún asunto que no figure en el Orden del día, salvo que estén presentes todos los miembros del Pleno del Consejo Regulador y sea declarada la urgencia del asunto con el voto favorable de la mayoría.

10. El acta de cada sesión, firmada por los asistentes de la misma, recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, el orden del día de la sesión, las circunstancias del lugar y tiempo en que se ha celebrado, los puntos principales de las deliberaciones, así como el contenido de los acuerdos adoptados, el resultado de las votaciones y los votos particulares.

#### Artículo 30. Financiación.

1. La gestión económica de los Consejos Reguladores responderá a criterios de eficacia, eficiencia, economía, así como de autonomía y suficiencia financieras.

2. Para la financiación de sus actividades, el Consejo Regulador dispondrá de los siguientes ingresos:

a) Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas voluntariamente en los Registros del Consejo.

b) El cobro de los derechos por la prestación de servicios, efectuados directamente a sus miembros, sin finalidad lucrativa, obtenidos en el ejercicio de sus actividades para la consecución de sus finalidades específicas.

c) Los productos, rentas e incrementos de su patrimonio.

d) Las ayudas, subvenciones y transferencias que pudieran recibir de las Administraciones Públicas u otros entes públicos.

e) Las donaciones, herencias, legados o cualquier atribución de bienes a título gratuito realizados a su favor.

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

g) Cualesquiera otros que les puedan ser atribuidos por Ley, en virtud de convenio o por cualquier otro procedimiento de conformidad con el Ordenamiento jurídico.

3. Son sujetos pasivos las personas físicas o jurídicas inscritas en los registros del Consejo Regulador, que soliciten o a cuyo favor se presten los servicios.

4. Las cuotas obligatorias de las personas físicas o jurídicas que pertenezcan a la Denominación de Origen Protegida «Lucena», por estar inscritas en sus Registros, serán las siguientes:

a) Cuota de mantenimiento. Se exigirá una cuota anual por el mantenimiento de la inscripción, que comprende los conceptos siguientes:

1.º La cuota anual sobre plantaciones o explotaciones inscritas que se fija como máximo en el 0,3% de la base. La base será el volumen de producción multiplicado por el valor medio de la producción de la campaña precedente.

2.º La cuota anual sobre el volumen de aceite a granel que se comercialice por almazaras inscritas, se fija como máximo en el 0,3% del volumen que finalmente obtenga la certificación, en función de la campaña precedente.

3.º La cuota sobre productos amparados, se devengará en el momento de su etiquetado, cuyo importe será como máximo el 1% sobre productos vendidos al mercado consumidor.

b) Cuota sobre certificados de origen, visado de facturas y expedición de precintas o documentos análogos, cuyos importes serán de 1,80 euros por derecho de emisión del certificado de origen, y el doble del precio de costo de los precintos y/o distintivos, la cuota fija de los visados de facturas será de 2 euros. Se devengarán en el momento en que se inicie el servicio correspondiente.

5. Transcurrido el plazo voluntario de ingreso de las cuotas de pertenencia y derechos por prestación de servicios, procederá la vía de apremio. Los datos de la liquidación, los cuales incluirán al sujeto pasivo, principal e intereses de demora, serán remitidos a la Dirección General competente en materia de Calidad Agroalimentaria, para su tramitación ante el órgano de recaudación competente. La recuperación realizada en vía ejecutiva se transferirá al Consejo Regulador.

#### Artículo 31. Régimen contable.

Los Consejos Reguladores deberán llevar una contabilidad que se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollarán su gestión económica a través de un presupuesto ordinario de ingresos y gastos, cuya vigencia coincidirá con el año natural. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas. Estando sometidos al control y a la fiscalización de la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como de la Intervención General de la Junta de Andalucía.

### CAPÍTULO V

#### Régimen sancionador

#### Artículo 32. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en el Título III de la Ley 10/2007, de 26 de noviembre, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía. Específicamente en su actuación como órgano de inspección y control, serán aplicables las infracciones previstas en los artículos 45, apartados 3 y 4, y 46, apartados 3 y 4, de la mencionada Ley.

2. Cuando el Consejo Regulador tenga conocimiento de cualquier presunto incumplimiento de la normativa aplicable deberá denunciarlo a la Consejería competente en materia agraria.

3. Corresponde a la Consejería competente en materia agraria, la titularidad de la potestad sancionadora por las infracciones tipificadas en la Ley 10/2007, de 26 de noviembre.



ANEXO AL REGLAMENTO DE LA DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN PROTEGIDA «LUCENA» Y DE SU CONSEJO  
REGULADOR

PLIEGO DE CONDICIONES

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) «Lucena».

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1. Definición.

El producto amparado por la Denominación de Origen es el Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto «de vuelo» de los olivos (*Olea Europea*, L.) de la variedad Hojiblanca como variedad principal también conocida como Lucentina (superior al 90%) y de otras variedades secundarias aceptadas (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil y Chorro), exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, mediante extracción a baja temperatura que no altera la composición química de los aceites, conservando así el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

B.2. Características físico-químicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra amparado bajo la Denominación de Origen «Lucena».

La caracterización físico-química y organoléptica:

Características físico-químicas	
Acidez:	Máxima 0,8%
Índice de peróxidos:	Máximo 15 meq O <sub>2</sub> /kg de aceite
Absorvancia a ultravioleta (K <sub>270</sub> ):	Máximo 0,15
Humedad	Máximo 0,2%

MUNICIPIOS	Superficie total (ha)	Secano (ha)	Regadío (ha)	Total (ha)	Porcentaje
Aguilar de la Frontera	16.703	9.076,51	454,77	9.531,28	57,06
Benamejí	5.333	2.498,89	178,89	2.677,78	50,21
Encinas Reales	3.425	2.192,58	12,68	2.205,26	64,39
Iznájar	13.627	8.426,88	8,56	8.435,44	61,90
Lucena	35.091	24.921,78	268,49	25.190,27	71,79
Montilla	17.038	4.899,75	276,52	5.176,27	30,38
Monturque	3.290	1.631,55	4,94	1.636,49	49,74
Moriles	1.904	720,2	31,64	751,84	39,49
Puente Genil	17.100	7.248,56	1.595,81	8.844,37	51,72
Rute	13.236	7.877,41	112,03	7.989,44	60,36
TOTAL	126.747	69.494,11	2.944,33	72.438,44	

Fuente: Registro Oleícola Español.

Los municipios afectados por la zona delimitada, se circunscriben en la zona más meridional de la provincia de Córdoba.

D) ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Los Controles son los elementos que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos generales:

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 verificadas por el Consejo Regulador, para comprobar que se ajustan a las publicadas en este pliego de condiciones.

3. El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y situadas en la zona de producción y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

Polifenoles (% ácido cafeico)	Mínimo 100 ppm Media 350 ppm
Ceras	Máximo 250 mg/kg
Cata	
Color: Entre verde intenso y verde amarillento, en función de la época en la que se realice la recolección (escala A.B.T. de 2/4 a 3/4). Sabor: Los aceites amparados son aceites de frutado medio en el que se aprecian toques almendrados, con equilibrio entre amargo y picante ambos muy suaves. Olor: Domina el olor frutado verde a hierba recién cortada.	
Características Organolépticas	
Mediana del atributo frutado (Mf):	Mayor o igual que 3
Mediana del atributo picante:	Entre 1 y 3
Mediana del atributo amargo:	Entre 1 y 3
Mediana del defecto (Md):	0

Los aceites de la Denominación de Origen Protegida «Lucena» tienen una gran estabilidad y resistencia al enranciamiento.

C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona geográfica que comprende la Denominación de Origen «Lucena», esta situada al sur de la provincia de Córdoba y comprende 10 municipios de esta provincia, que son: Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque, Puente Genil (la margen derecha del término municipal, limítrofe con la zona conocida como Miragenil) y Rute.

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

Esta zona abarca una superficie total de 126.747 Ha, de las cuales 72.438,44 Ha, se dedican al cultivo del olivar. Prácticamente todos los municipios dedican más del 40% de su superficie al cultivo del olivo.

4. El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

5. El producto se someterá a análisis físico-químicos (acidez, índice de peróxidos, absorvancia ultravioleta, humedad y polifenoles) y organolépticos (mediana del frutado, mediana del picante, mediana del amargo y mediana del defecto) que garanticen su calidad.

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.

De forma específica, los Controles sobre los procesos descritos anteriormente serán los siguientes:

1. Localización e identificación de las parcelas, que estarán ubicadas en la zona de producción e inscritas en el Consejo Regulador.

2. El Consejo Regulador inspecciona los olivares inscritos para verificar el proceso de recolección. Sólo se podrán utilizar aceitunas recogidas directamente del árbol.

3. Inspección de las almazaras inscritas en el que se verificarán la cantidad y el origen de las aceitunas destinadas a la producción de aceites amparados por la DOP «Lucena», así como el proceso productivo y la cantidad y destino de los productos expedidos a granel, así como su trazabilidad con las partidas de aceitunas recibidas.

4. Análisis del estado de las aceitunas, mediante toma de muestras en las que se determina la madurez (humedad y acidez), y el rendimiento graso (contenido en aceite).

5. Análisis de las características del aceite, mediante controles en laboratorio de las características indicadas anteriormente.

6. Inspección de las envasadoras inscritas, que deberán estar inscritas y situadas en la zona delimitada, incluyendo la cantidad y origen de los aceites recibidos, la cantidad de aceites envasados y la cantidad y destino de los productos expedidos.

7. Todas las inspecciones en almazara y/o envasadora se realizarán por un organismo de inspección que cumpla con los requisitos de la norma ISO 17020, y todas las determinaciones analíticas serán realizadas en laboratorios que cumplan con los requisitos de la norma ISO 17025.

8. Una vez terminados 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.

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección para decidir sobre la concesión o no de la certificación:

- Informe de Inspección de Almazara y/o Envasadora realizada por un organismo de inspección que cumpla con la norma ISO 17020.

- Informe de Inspección de Envasadora realizada por un organismo que cumpla con la norma ISO 17020.

- Informe del análisis físico-químico del producto, realizado en un laboratorio que cumpla con la norma ISO 17025.

- Informe del análisis organoléptico, realizado en un laboratorio que cumpla con la norma ISO 17025.

Una vez superado este trámite, el Consejo Regulador verificará el cumplimiento del productor y/o almazara y/o envasador con todos los requisitos administrativos necesarios, comprobado lo cual, concederá la certificación.

Concedida la certificación, el aceite se envasará en los límites de la zona amparada, para poder realizar un control efectivo, minucioso y sistemático de las envasadoras, a cargo de profesionales especializados que conocen perfectamente el producto, que evidencie la trazabilidad y la calidad de los productos amparados por el Consejo Regulador. Los envases llevarán la contraetiqueta identificativa de la Denominación de Origen en la que, además del nombre «Lucena» y el logotipo, irá impreso un número correlativo y único para cada envase.

## E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

- Marcos de plantación.

Las plantaciones de olivar en la zona delimitada suelen tener densidades que oscilan entre los 70-150 árboles por hectárea, distribuidas en marco real o rectangular, permitiendo una perfecta iluminación en toda la superficie productiva de la plantación.

- Labores.

El sistema de cultivo utilizado por los olivereros de la zona es el laboreo, manteniendo el suelo desnudo de vegetación todo el año mediante labores continuadas.

Los aperos empleados son de labranza vertical, como cultivadores y vibrocultivadores, siendo cada vez menor la profundidad de las labores, para preservar el sustrato natural del olivar.

La última operación anual de cultivo es la preparación del terreno para la recolección.

- Tratamiento fitosanitario.

En la Denominación de Origen «Lucena» es imprescindible un estricto control de plagas y enfermedades para obtener aceites de calidad. Éstos tratamientos se realizan durante las épocas de primavera y otoño, siempre con productos autorizados y respetando los plazos legales.

- Fertilización.

La fertilización de los olivares de la DOP «Lucena» se lleva a cabo mediante el aporte de dos tipos de fertilizantes: aminoácidos y tratamientos foliares.

Los tratamientos foliares empleados son del tipo NPK, es decir, abonos ricos en Potasio, Nitrógeno y Fósforo, además de Boro en menor cantidad. Las épocas de abono, en el caso de tratamientos foliares, se hace en los meses de noviembre y marzo.

En cuanto a los aminoácidos, son fertilizantes ricos en nutrientes de diferente índole y que se suelen aplicar durante la época de primavera, sin que se tenga que repetir la operación en otoño.

- Poda.

El tipo de poda que se realiza al olivar de la zona es, principalmente, el de renovación continuada o rejuvenecimiento, es decir, una vez que los olivos están formados se realiza una poda para mantener y retrasar la fructificación y el envejecimiento de este. Estas podas se realizan durante las épocas de primavera y otoño.

- Recolección.

En la zona geográfica delimitada se realiza una recolección basada en las analíticas de madurez y rendimiento graso, propiciando la obtención de aceites de mayor suavidad debido a las modificaciones en el contenido de polifenoles al mismo tiempo que se evita la aparición de la caída natural del fruto.

La recolección es mayoritariamente mecánica (mediante buggies o vibradores) y se suele iniciar, con variaciones en función de la campaña, entre el inicio de noviembre y el inicio de diciembre. Toda la aceituna utilizada para la obtención de aceites amparados procede del vuelo, y es separada en su recolección y transporte de la aceituna recogida del suelo.

- Transporte.

En la zona amparada por la DOP «Lucena» el método de transporte de aceituna utilizado es a granel.

El transporte del fruto se realizará en 24 horas una vez se haya recolectado. El transporte se realiza directamente en volquetes o contenedores rígidos de los camiones preparados al efecto. Además se realiza de forma que no se perjudique la calidad y las condiciones higiénico sanitarias del fruto.

Los volquetes y contenedores utilizados reúnen todas las condiciones higiénicas necesarias y se dedican de manera exclusiva al transporte de aceitunas manteniendo la separación inicial entre suelo y vuelo.

Por lo que respecta al tiempo transcurrido entre recolección y transporte a la almazara, esto se hace a diario ya que en caso contrario comienzan las fermentaciones, pudiendo darse el típico sabor a «atrojado». También, si a la aceituna le cae agua se acelera el proceso de oxidación.

- Recepción de la aceituna.

En la DOP «Lucena» la aceituna es recibida en la almazara manteniéndose en todo momento separado el fruto en función de su calidad.

Se diferencia principalmente la aceituna de «vuelo» (recolectadas directamente del árbol, sin desperfectos, ni dañada) que es la que se utiliza para proporcionar los aceites de mayor calidad, que serán los amparados por la DOP «Lucena»; y la que no es de vuelo no se utiliza para obtener aceites amparados por la DOP «Lucena».

- Limpieza y lavado.

El procedimiento para proceder a su separación se realiza mediante la limpieza, industrialmente se utilizan limpiadores que, mediante una corriente de aire, separan de la aceituna las hojas y ramas menos pesadas que aquella; al mismo tiempo, una criba vibrante elimina la tierra suelta que, eventualmente, pudiera llevar el fruto.

Tras la línea de lavado se instala un equipo de escurrido que elimina la mayor cantidad de agua. Se instalan ciclones de aire para un mejor secado del fruto.

Una vez limpio y pesado el fruto, este se almacena, en tolvas de espera, hasta el momento de la molturación. Para evitar alteraciones en la aceituna, el tiempo de permanencia es corto. Es necesario molturar el fruto en las 24 horas siguientes a su recepción.

- Molienda.

Esta operación se hace en continuo, con los molinos metálicos de martillos. La molturación se produce por la acción de los martillos, que giran en regímenes cercanos a las 3.000 vueltas por minuto, pasando posteriormente por una criba, para homogeneizar el tamaño de las partículas que salen del molino.

- Batido.

Las batidoras que se utilizan son horizontales o verticales, según la posición del eje de rotación de las paletas. El fluido de calefacción, compuesto por agua caliente, circula, generalmente, por una camisa que rodea el cuerpo de la batidora. En algunos modelos, circula a través de las paletas.

La temperatura de batido no debe sobrepasar los 35 °C. en la masa al final del batido y la duración del batido no debe pasar los 75 minutos cuando se desee obtener aceites de calidad, como es el caso de aceites destinados a obtener la certificación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Lucena».

Es posible la adición de coadyuvantes de uso alimentario, como el microtalco, que no afectan a la calidad del producto y que siempre se utilizan con dosificadores automáticos, siendo eliminados junto con la fase sólida en el proceso posterior.

- Separación de fases.

Una vez batida la masa, se inyecta en el decánter, mediante bombas. La masa impulsada por estas bombas llega al decánter a través de unas mangueras, y de la caña o conducto que se introduce en la centrífuga horizontal. Al mismo tiempo, se adiciona cantidad variable de agua, en función del estado de la masa, para fluidificarla.

De este proceso se obtiene un subproducto (fase sólida, orujo húmedo de dos fases o alpeorujo), que se utiliza en industrias denominadas orujeras para obtener el aceite de orujo.

El producto principal es el aceite, que pasa a la centrifugación vertical, que tiene como fin la limpieza del aceite obtenido con el decánter.

Se hace pasar el aceite mezclado con agua caliente a una temperatura de no más de 35 °C, para limpiar definitivamente el aceite, el agua que hemos utilizado para la limpieza se vuelve a centrifugar, para obtener una pequeña cantidad de aceite que se haya llevado esta agua.

- Decantación.

Usualmente, el aceite es conducido a unos depósitos de tránsito denominados decantadores, en los que el aceite se asienta y se produce una decantación natural por peso, separándose el agua residual existente y las impurezas sólidas que hubieran podido subsistir en el aceite, del producto principal.

Este aceite, ya limpio de humedades e impurezas, es conducido por inyección mediante bombas a motor, a los depósitos de almacenamiento final.

- Conservación del aceite.

Una vez conseguidos los aceites, estos se conservan en depósitos hasta su comercialización. Varios aspectos hay que considerar para preservar la calidad del aceite durante su conservación previa a la comercialización.

El local donde se conservan los aceites mantienen a éstos a una temperatura sensiblemente constante, alrededor de los 18-20 °C, para posibilitar su maduración sin favorecer procesos oxidativos. Asimismo, tienen una iluminación tenue y están absolutamente exento de olores extraños, para evitar la alteración de los caracteres sensoriales de los aceites almacenados. Los depósitos están cerrados y son de un material inerte y opaco para que no les dé la luz ni el aire.

En cuanto a la forma, tienen el fondo con inclinación o cónico, que permite un sangrado adecuado para eliminar la humedad e impurezas que siempre lleva el aceite y que al depositarse en el fondo del depósito, caso de no eliminarlo (sangrado), fermenta alterando la calidad (del aceite).

El manejo de los aceites en bodega es punto importante para conservar el aroma y fragancia de los aceites. Se evita tanto la aireación como el golpeteo de los aceites contra las paredes de los depósitos

- Envasado.

En la zona para la DOP «Lucena» se encuentran tanto grandes envasadoras altamente industrializadas, como pequeñas envasadoras manuales de productores particulares.

Esto hace posible cumplir con el requisito de envasado en origen, de manera que el envasado del aceite tiene lugar en la misma zona de producción y elaboración.

La comercialización de los aceites acogidos a la DOP «Lucena» se realiza en dos tipos de envases, cristal o lata, y en los diferentes volúmenes detallados en la siguiente tabla:

Cristal	
1 litro	0,75 litros
0,50 litros	0,25 litros

Lata	
5 litros	2,5 litros

En las envasadoras se mantienen unas condiciones higiénicas perfectamente controladas, identificándose los lotes con arreglo a la legislación de trazabilidad.

Por estas razones, tanto la trazabilidad del producto como la limpieza de las instalaciones, se convierten en una prioridad en los envasadores de esta zona.

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, cuya responsabilidad asumen los beneficiarios plena y colectivamente y no cabe duda que los controles efectuados en la zona de producción bajo la responsabilidad de los beneficiarios de la denominación de origen tiene un carácter minucioso y sistemático y están a cargo de profesionales con un conocimiento especializado de las características del producto.

Es difícil que los controles necesarios que han de efectuarse para garantizar el producto, pueda establecerse eficazmente fuera de la zona de producción.

## F) VÍNCULO

F.1. Vínculo Histórico: El cultivo del olivar en la zona sur de Córdoba, producción de aceite y comercialización.

El término «Lucentina», asociado a la variedad hojiblanca, es empleado indistintamente tanto en relación al origen de la

variedad, ya que esta procede del municipio de Lucena, como por el aspecto que presenta el árbol gracias a la luminosidad del envés de la hoja.

La zona de producción amparada estaba históricamente incluida dentro de la llamada por los romanos la Bética, de donde se surtían de aceite de oliva para la metrópolis, por lo que se puede afirmar que el cultivo del olivar en esta zona es muy antiguo.

Así, el cultivo del olivar en la Denominación de Origen «Lucena» se remonta a épocas ancestrales, si bien, es a partir de la Reconquista y, más tarde, con el Catastro de Ensenada cuando se pueden obtener datos fiables en archivo que demuestran el enraizamiento del cultivo del olivar en la zona.

De este modo, en el Catastro de Ensenada, en 1752, el olivar se mostraba como el aprovechamiento dominante en la zona amparada por la Denominación «Lucena», ocupando del 25 al 50% del territorio.

En el Catastro de Ensenada correspondiente al Señorío de Aguilar, que comprendía los siguientes municipios de los amparados por la DOP «Lucena»: Aguilar de la Frontera, Puente Genil, Montilla y Monturque, se suministran datos útiles para el conocimiento del cultivo del olivar en la zona.

El cultivo de olivo y la producción de aceite de oliva en el municipio de Lucena, en donde tiene su origen la variedad de aceituna «Hojiblanca», se remonta muchos siglos atrás, siendo un municipio muy ligado a la cultura del aceite de oliva.

De esta manera se puede observar como el área sobre la que se cultiva la variedad Hojiblanca tiene como centro, y origen, el municipio de Lucena, y es desde aquí desde donde se extiende a zonas limítrofes como Antequera en Málaga, Estepa en Sevilla y Loja en la provincia de Granada.

En Lucena, existe evidencia arqueológica de más de cuarenta yacimientos de época romana (siglos I y II), que se tratan, en su mayor parte, de ruinas de casas de labor «fundi» que proliferaron en este tiempo favorable para la exportación a otros lugares del mundo romano, fundamentalmente aceite y vino del sur de Córdoba.

Al mismo tiempo, un activo comercio a través de una eficiente red de comunicaciones en la que se hallaba incluida la comarca lucentina por medio de la vía Antequera-Córdoba, permitía la llegada de productos como bronce, vidrios, cerámicas de lujo y otros; y la exportación de lana, vino y aceite.

En época árabe, se citaba al-Yussana (Lucena), como un municipio en el que entre otros cultivos el del olivo era importantísimo y muy apreciado. En diferentes escritos de los años 714-715 se hace referencia a Lucena como municipio con abundante agua, olivos y otros árboles frutales.

Su expansión económica y cultural se originó en la época judía, al ser un núcleo muy importante del judaísmo y un centro comercial de primer orden, como nos hablan en unos escritos del siglo X en los que cita a Lucena como ciudad de comercio de productos elaborados de origen agrícola como el vino, los licores y el aceite.

Se puede, por tanto, afirmar que el cultivo del olivar en Lucena, ha estado arraigado prácticamente desde los orígenes de esta ciudad.

Como referencias bibliográfica encontramos una obra tan encomiada como el Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar, de Pascual Madoz, escrito entre 1845 y 1850, en donde se muestran distintas referencias a la importancia del aceite en los municipios de la DOP «Lucena». En relación al municipio de Lucena, el Diccionario Madoz nos muestra, entre otras las siguientes afirmaciones:

«... Pasando al examen del reino vegetal se descubre en todas partes la riqueza y fertilidad del terreno, que produce buenos cereales, toda clase de semillas, vino y aceite en abundancia...»

«... Calidad y circunstancias del terreno [...] de olivar 2,201 fan. De primera [...]. Después se han roturado otras muchas tierras que se han puesto de olivar...»

«... Producciones. Las principales son de aceite...»

«... Industria y Comercio. [...] 106 molinos de aceite diseñados por todo el término: elaborase por último el esparto en bastante cantidad, de que se hacen principalmente cachos para sacar el aceite. El comercio se reduce a la exportación de cereales, aceite...»

En esta época, es el municipio de Puente Genil quien encabeza la industria dedicada a la extracción y comercialización del aceite, existiendo molinos de gran importancia como el llamado Molino del Marqués (1648).

El mayor galardón concedido a los aceites vírgenes de Puente Genil lo otorgó la Asociación de Olivareros de España en el año 1935, con el título de «OPTIMI OLEI EMPORIUM» («el mejor aceite del imperio»), que se encuentra presente en el escudo del municipio.

Los datos más antiguos existentes en archivos acerca del cultivo del olivar en el municipio de Montilla se remontan hasta el siglo XVI.

El olivar era el cultivo más representativo en la zona comprendida por el Señorío de Aguilar (Aguilar de la Frontera, Montilla, Monturque, Puente Genil y Montalbán).

De las variedades empleadas, era la Hojiblanca la más apta y recomendable, por ser la de mayor adaptación a las características del terreno: suelos calizos, arcillosos y silíceos.

Es por ello, por lo que esta variedad comienza a distinguirse por su mayor producción en la zona, siendo una de las más apreciadas para la elaboración de aceite.

Desde la segunda mitad del siglo XVI se constata, en el término municipal de Iznájar así como en el resto del área de la subbética considerada en este pliego de condiciones, un expansión del olivar que alcanza su cota máxima en el siglo XVIII, a costa de la viña y de la tierra calma. Por el año 1800, Iznájar tenía aproximadamente el 10% de su término municipal ocupado por olivar, y a finales del siglo XIX el olivar ocupaba el 20% del total de la tierra cultivada.

En 1965 de las diferentes variedades de olivar presentes en Iznájar, el Hojiblanco representaba el 40%, siendo su procedencia según los lugareños de Lucena.

Los orígenes aceiteros en Rute los encontramos en 1564, cuando los cosecheros ruteños ante la cantidad de aceitunas de aquel año solicitaron e incluso presionaron a don Juan Fernández de Córdoba, abad de Rute y forjador de la actual villa, para que se instalara un molino que permitiera moler las aceitunas y no hubiera que hacerlo fuera.

De ello se deduce que con anterioridad se venía haciendo fuera de la localidad, probablemente y mayoritariamente en los molinos del término de Iznájar.

Hasta entonces, Rute carecía de gran cantidad de olivos, por lo que no existía la necesidad de tal industria aceitera.

Sin embargo, pronto éste, cobró gran importancia y a partir de la segunda mitad del siglo XVI empieza su incremento como consecuencia de una repoblación que empezó sobre los terrenos que hasta entonces eran eriales, dehesas y después sobre las propias tierras de siembra que fueron transformadas en grandes olivares, hasta el punto que se puede considerar el término ruteño de monocultivo olivarero.

En 1949 se funda la Cooperativa Agrícola de Rute que aglutinaba a bastantes productores de aceite y a la inmensa mayoría de los agricultores. Hoy día cuenta con más de 1.000 de socios que cultivan olivos de la variedad Hojiblanca.

## F.2. Información sobre la zona geográfica.

### Factores Naturales.

En cuanto a la geología, la caliza compacta, las margas, las calizas irisadas y conchíferas, las calizas y la creta, que ca-

racterizan el terreno jurásico, son las de mejor condición para el desarrollo y vegetación del olivo, lo que repercute en una mayor producción de aceite y una mejor calidad del mismo.

Estas tierras se extienden por la comarca de Rute, abundando en Aguilar de la Frontera, encontrándose, en particular, la creta al este de Montilla y en Monturque, en el que hay un banco de margas con yesoso grises, margas que vuelven a aparecer en Puente Genil y Lucena.

Los suelos calizos son aquellos que presentan un elevado contenido en carbonatos, son considerados suelos pobres con escaso desarrollo vertical y déficit moderado de materia orgánica. Son suelos además con altos niveles de calcio y, por tanto, con pH elevados, entre 6 y 8.

Son estos suelos calizos, arcillosos y silíceos, idóneos para la variedad Hojiblanca (principal con porcentajes superiores al 90%), que a su vez permiten una buena implantación del resto de variedades admitidas de forma secundaria.

La altura media sobre el nivel del mar en la zona de producción oscila entre los 171 m de Puente Genil y los 800 m de Iznájar. La presencia de cultivos en alturas sobre los 400 metros en la mayor parte de la zona de producción, provoca modificaciones en la estructura química de los aceites producidos, que benefician la calidad de los mismos y lo distinguen de otros aceites producidos en otras zonas con diferente altura media.

Respecto al clima, la zona presenta un clima mediterráneo, con inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos.

A diferencia del resto de la provincia, apenas se observan ciertos rasgos de continentalización en la zona de la DOP «Lucena».

Las temperaturas mínimas en invierno se mantienen por encima de los  $-8^{\circ}$  C de forma continua, unido a que habitualmente se alcanzan temperaturas estivales sostenidas superiores a los  $40^{\circ}$  C.

#### Factores Genéticos.

Los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida «Lucena» son aceites que provienen en más de un 90% de aceitunas de la variedad Hojiblanca cultivada en la zona de producción de dicha DOP, lo que le confiere una gran suavidad y dulzura en el paladar.

Las demás variedades aceptadas y presentes en los aceites (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Campanil, Ocal y Chorrúo), aportan a los aceites nuevas cualidades que mejoran sobre todo la estabilidad por que aumentan su contenido de polifenoles, a la vez que aumentan levemente el afrutado y proporcionan un toque de amargor que realza el sabor de los aceites amparados por la DOP «Lucena».

#### Factores Humanos.

La densidad de la plantación habitual en la cultura de la zona, así como el marco utilizado en las mismas, permite una perfecta iluminación en toda la superficie productiva del árbol, que se ve favorecida significativamente por los métodos de poda empleados para la plantación, el crecimiento y el mantenimiento y limpieza de los olivos.

En la zona geográfica delimitada se realiza una recolección basada en los datos de las analíticas de madurez y rendimiento graso, que se realizarán en laboratorios que cumplan con la norma ISO 17025, propiciando la obtención de aceites de mayor suavidad debido a las modificaciones en el contenido de polifenoles al mismo tiempo que se evita la aparición de la caída natural del fruto.

El sistema de recolección, traslado a la almazara y molido de la aceituna, permiten que estas operaciones se realicen en un tiempo medio de 24 horas, con máximos de 72 horas, lo que garantiza que la aceituna no se deteriora antes de su transformación en aceite, conservando todo su frescor, frutado y aromas propios.

Las utilización de temperaturas bajas de batido y lavado y la adición mínima de agua, permiten mantener los sabores

del producto en el proceso, que se mantienen hasta su consumo gracias a las cuidadas condiciones de almacenamiento del producto.

F.3. Información sobre la calidad y las características del producto debidas al entorno.

Debidas a factores naturales.

Presencia apreciable, aunque suave de los atributos picante y amargo, muy compensados.

Debidas a factores genéticos.

Sabor y olor suave, con un frutado medio en el que se aprecia un toque almendrado, proveniente de la variedad Hojiblanca.

En general mayor durabilidad y resistencia al enranciamiento, así como un aumento del atributo frutado.

Debidas a factores humanos.

Baja acidez del aceite, nunca superior al 0,8% en volumen, y habitualmente entre el 0,1% y 0,3%.

Presencia del aroma frutado verde a hierba recién cortada en la valoración organoléptica.

Color predominantemente verde en los aceites.

Mantenimiento y equilibrio de los atributos picante y amargo en los aceites.

#### F.4. Interacción causal.

El medio característico de la zona productiva de la DOP «Lucena», en concreto la altitud media, la composición caliza de los suelos con gran presencia de compuestos carbonatados y el clima mediterráneo, hace que aumente el contenido en polifenoles de sus aceites, obteniéndose aceites con caracteres sensoriales diferentes a otras comarcas que cultivan las mismas variedades de olivos (como la zona de Antequera en Málaga, con clima más suave y menos horas de sol), en especial, con presencia apreciable, aunque suave, de los atributos picante y amargo.

En concreto, el atributo picante procede de la presencia de fenol en los aceites, dándose este monómero cuando los contenidos en polifenoles son mayores, y siempre que posteriormente no se malogre con altas temperaturas o exceso de agua en la producción.

De igual forma, el atributo amargo corresponde a la presencia de la aglicona, que se produce al degradarse los polifenoles, por lo que la mayor presencia de estos, favorece su aparición.

Las variedades de olivos que se dan en la DOP «Lucena», cultivados en la zona de producción, presentan un mayor contenido polifenoles totales, lo que permiten obtener aceites suaves, con presencia compensada de atributos picante y amargo.

El medio agrológico, en concreto la recolección temprana, el tratamiento a bajas temperaturas y la rapidez en el proceso desde la recolección, que se da en la comarca de Lucena, incide sobre la acidez de sus aceites y en los caracteres sensoriales del mismo (atributos organolépticos).

La recolección temprana provoca la presencia del Aldehído trans 2 hexenal que, si se cuida, no se sube la temperatura, y no se usa mucho agua en el proceso, hace que aparezca el verde hierba como aroma.

Así mismo, esto provoca en los aceites un color dominante verde, que se va convirtiendo en un color más dorado, casi verde amarillento a medida que las aceitunas se recolectan en épocas más avanzadas de la campaña.

La extracción a baja temperatura, los bajos porcentajes de agua utilizados en el proceso y la conservación de los aceites en recipientes adecuados e inertes por completo, permiten cuidar y mantener las características organolépticas propias de los productos.

Tabla resumen.

En esta tabla se resumen las principales influencias del medio en los productos amparados por la Denominación de Origen «Lucena»:

Origen	Factor	Efecto	Característica
Medio Edafológico	Clima mediterráneo (aumento de las horas de sol, inviernos templados - fríos y veranos secos y calurosos) Suelo con alta presencia de carbonatos (calizo)	Aumento de polifenoles	Sabor equilibrio entre picante y amargo, ambos muy suaves (mediana entre 1 y 3)
Medio Agrológico	Reducción de insumos Recolección temprana Recolección del árbol	Disminución Acidez y características de aroma y sabor Aparición del Aldehído trans 2 hexenal	Acidez máxima 0,8% Aroma Verde a hierba recién cortada Color verde predominante
Producción	Molturación: en 24 horas desde la recolección Batido: Extracción a bajas temperaturas Agua: Escasa o nula aportación de agua en el proceso	Conservación de las características organolépticas	Mantenimiento de todas las propiedades del aceite, en particular las organolépticas (color, sabor y olor)

La elaboración con aceites hojiblancos como variedad principal (mínimo 90%) propician adicionalmente que el frutado presente en el aceite tenga ciertos toques a almendra, característicos de la variedad. Esta característica no se incluyen en la tabla por no deberse al medio, sino a la variedad utilizada.

#### G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Organismo de Control: Consejo Regulador de la Denominación de Origen «Lucena».

C/ Francisco José Guerrero, s/n.

C.P. 14900 Lucena (Córdoba).

Teléfono y fax: 957 503 325.

E-mail: d.o.aceiteslucena@telefonica.net.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen cumple la norma EN 45011, y concede la certificación de los productos amparados siguiendo el siguiente esquema:

Para que un lote pueda ser certificado, el Consejo Regulador evaluará los resultados obtenidos de la inspección para decidir sobre la concesión o no de la certificación:

- Informes del Consejo Regulador sobre las adecuadas prácticas de cultivo en los olivares inscritos.

- Informes de Inspección (Almazara y/o Envasadora) aportado por un organismo de inspección independiente subcontratado, que cumple con la norma ISO 17020.

- Informe de Análisis de los Aceites (físico-químico y organoléptico) aportado por un laboratorio de análisis subcontratado, que cumple con la norma ISO 17025.

Esta documentación estará ausente de cualquier dato identificativo del inscrito.

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.

#### H) ETIQUETADO

Todos los envases de aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen «Lucena» llevarán una contraetiqueta identificativa.

En las contraetiquetas figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen «Lucena», el logotipo y un número correlativo y único para cada envase y todas ellas serán expedidas exclusivamente por el Consejo Regulador.

#### I) REQUISITOS LEGISLATIVOS

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes.

- Decreto 835/1972, de 23 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.

- Ley 24/2003, de la viña y del vino.

- Ley 10/2003, de Protección del Origen y la Calidad de los Vinos de Andalucía.

- 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 las Indicaciones Geográficas Protegidas, y la oposición a ellas.

- Reglamento CE 510/2006, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

- Reglamento CE 1898/2006, de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento CE 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

*ORDEN de 4 de septiembre de 2009, por la que se aprueba el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Mantecados de Estepa» y de su Consejo Regulador.*

#### P R E Á M B U L O

La Asociación de Fabricantes de Mantecados de Estepa presentó solicitud de reconocimiento de la citada Indicación, como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

Una vez realizadas las comprobaciones oportunas para su inscripción en el registro comunitario previsto en el Reglamento (CE) 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios, y de conformidad con lo previsto en él, así como en el 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, se procedió a la tramitación del correspondiente procedimiento de oposición. Con fecha 19 de febrero de 2008 se