

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Agricultura

Resolución de 26/09/2012, de la Consejería de Agricultura, por la que se publica la modificación del Reglamento de uso de la Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia [2012/14451]

Mediante la Resolución de 17/12/2010, de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, la Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia, cuyo titular es la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcudia y Sierra Madrona, fue reconocida como Figura de Calidad Agroalimentaria (DOCM nº 250 de fecha 30/12/2010).

En las condiciones de reconocimiento establecidas en la Resolución citada, la Asociación para la Promoción del Aceite de Valle de Alcudia y Sierra Madrona, tiene la obligación de comunicar cualquier modificación que afecte a las condiciones tenidas en cuenta para el reconocimiento de la Marca colectiva como figura de calidad agroalimentaria, especialmente la modificación del reglamento de uso.

Con fecha 14 de junio de 2012, la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcudia y Sierra Madrona comunicó a la Consejería de Agricultura las modificaciones del Reglamento de uso de la marca colectiva nº 008.663.494, de tipo figurativa, aprobadas de forma unánime por la Asociación y publicadas en el boletín de marcas comunitarias de fecha 06/06/2012.

En virtud de lo expuesto, con arreglo a lo previsto en el artículo 28 de la Ley 7/2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha y para mayor claridad jurídica, esta Consejería de Agricultura, resuelve publicar el nuevo reglamento de uso que se adjunta como anexo de la marca colectiva Aceite Valle de Alcudia.

Toledo, 26 de septiembre de 2012

La Consejera de Agricultura
MARÍA LUISA SORIANO MARTÍN

Anexo. Reglamento de uso de la Marca de Calidad Colectiva Aceite Valle de Alcudia

- Capítulo I. Generalidades
- Capítulo II. Descripción del producto
- Capítulo III. Características del producto
- Capítulo IV. Controles y certificación
- Capítulo V. Método de obtención del producto
- Capítulo VI. Etiquetado
- Capítulo VII. Solicitud de la licencia de uso. Derechos y obligaciones
- Capítulo VIII. Entidad de control y comité asesor de la Marca Colectiva
- Capítulo IX. No conformidades y acciones correctoras

Anexos

- Anexo 1. Delimitación de la zona geográfica
- Anexo 2. Vínculo natural
- Anexo 3. Caracteres químico-sensoriales del producto
- Anexo 4. Vínculo histórico

Reglamento de uso de la Marca Colectiva Aceite Valle de Alcudia

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

Esta Marca garantizará una alta calidad del aceite de oliva virgen extra, y su obtención, elaboración, envasado y comercialización, es realizada por personas físicas y jurídicas radicadas en la zona geográfica delimitada en el anexo 1 del presente reglamento, debidamente autorizadas y controladas por el titular de la Marca.

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

Capítulo I. Generalidades

Artículo 1.

La certificación de calidad del aceite de oliva virgen extra sólo se podrá aplicar a los aceites de oliva virgen extra obtenidos, elaborados, envasados y comercializados por aquellas personas físicas y jurídicas censadas en el territorio delimitado de conformidad con lo dispuesto en el presente Reglamento. Consecuentemente no podrá llevar esta Marca ninguna otra clase de productos, ni se podrá utilizar en aceites de oliva virgen no certificados, términos, expresiones, Marcas o distintivos que por su parecido fonético o gráfico con los de esta marca, puedan inducir a confusión al consumidor respecto a la misma.

Artículo 2.

1. La defensa de la Marca Colectiva, la aplicación de este Reglamento, la vigilancia de su cumplimiento, el fomento y control de calidad de los productos amparados corresponde a la Asociación para la Promoción del Valle de Alcu- dia, en adelante Asociación, domiciliada en Glorieta del Carmen s/n, 13580 Almodóvar del Campo (Ciudad Real), legalmente inscrita.

2. Son fines de esta Asociación:

- a. Prestigiar el aceite que se obtenga en la zona de producción de la Marca, promoviendo su comercialización y expansión en los mercados, así como su protección y prestigio.
- b. El fomento de la investigación acerca de su historia y características.
- c. La mejora de la calidad del aceite, efectuando el seguimiento del producto desde la fase de producción, hasta su llegada al consumidor final.
- d. La promoción y difusión de la naturaleza y virtudes del aceite entre el comercio y sus consumidores.

3. La Junta Directiva u órgano de representación de la Asociación será la que gestione y represente los intereses de la asociación, de acuerdo con las disposiciones y directivas de la asamblea general. Sólo podrán formar parte del órgano de representación los asociados. Estará formada por: un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario, un Tesorero y total de vocales que represente a todas las industrias transformadoras en su caso.

4. Serán socios de la Asociación las personas, mayores de edad, representantes de las personas jurídicas o colecti- vas de productores, transformadores y envasadores de aceite de oliva del Valle de Alcu- dia. La condición de socio de la Asociación implicará la aceptación y obligatoria observancia de los estatutos y de cuantos acuerdos, en materia de gobierno, administración o actividades adopten sus órganos rectores.

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

Artículo 3.

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

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

Capítulo II. Descripción del producto

Artículo 4.

El aceite de oliva virgen extra Valle de Alcudia, se obtiene del fruto del olivo (*Olea Europea L.*) de las variedades cornicabra y picual con presencia de ambas que nunca será inferior al 50% en su conjunto, siendo complementado siempre con la presencia de alguna o algunas de las otras variedades reconocidas, como son, gordal, limoncillo, manzanilla, hojiblanca y arbequina.

Artículo 5.

Características físicas, químicas y organolépticas:

1. Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6.
2. La recolección se iniciara en cada almazara cuando el índice de madurez de la variedad más precoz tenga un grado de madurez de 3. Este momento de inicio de campaña variará en fecha y variedades, según las condiciones climáticas de cada año. La campaña para los aceites acogidos a certificación acabará el 30 de enero.
3. Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Vírgenes Extras Aceite Valle de Alcudia

Acidez	No superior a 0.5°.
Índice de peróxidos	No superior a 12 meq O2/kg.
K232	Máximo 2,0
K270	No superior a 0,15.
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>3

4. Con colores predominantes que en su mayor parte oscilan en tonos amarillos verdosos.
5. Las variedades principales cornicabra y picual generan una estructura que es complementada con la presencia del resto de variedades reconocidas como son la gordal, limoncillo, manzanilla, hojiblanca y arbequina. El aceite resultante presenta características definidas a continuación.
6. La caracterización de los Aceites de Oliva Virgen Extra Valle de Alcudia presentan frutados de aceituna de intensidad superior a 3, frutados verdes mínimos de 3 y presencia de frutado de almendra y/o manzana y/o tomate.
7. Esta caracterización ha asegurado un producto final rico en matices sensoriales con la presencia única de un mínimo de 3 descriptores sensoriales, con propiedades propias y singulares que le hacen diferente al resto de las comarcas olivareras.
8. La percepción de amargos y picantes son provocados por la presencia de una alta concentración de polifenoles totales, debido a su vez tanto por las variedades de la zona, como a la recolección de los frutos en los momentos óptimos sensoriales de cada variedad, aportando una mayor cantidad de aceitunas verdes responsables de las altas concentraciones de estos antioxidantes naturales tan beneficiosos para la salud.
9. Una de las señas de identidad más importantes de estos aceites de oliva es el alto contenido en ácido graso oleico con valores medios del 80%, mientras que los datos reportados para otras zonas olivareras oscilan entre 56,9% y 78,4%.
10. Contenido bajo en ceras con valores máximos admitidos de 100 mg/kg.

Capítulo III. Características del producto

Artículo 6.

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

Artículo 7.

La zona de producción se encuentra situada en la Comarca del Valle de Alcuía, región de Castilla La Mancha, al suroeste de la provincia de Ciudad Real, ocupando una superficie de 3.425 Km², siendo uno de los grandes espacios geográficos de la submeseta sur y entre cuyos Municipios se encuentran: Brazatortas, Alamillo, Abenojar, Caracuel, Fuencaliente, Mestaza, Guadalmez, Saceruela, Villamayor de Calatrava, Cabazarados, Hinojosas de Calatrava, San Lorenzo de Calatrava, Almodóvar del Campo, Solana del Pino, Los Pozuelos, Almadenejos, Luciana, Puertollano, y Cabezarrubias del Puerto.

Artículo 8.

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

Capítulo IV. Controles y certificación**Artículo 9.**

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

Artículo 10.

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

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

Artículo 11.

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

Artículo 12.

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

1. Existencia de un contrato individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas.
 2. Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.
 3. La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas y que estas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.
 4. Comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.
-

5. Que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos equipos de medida y ensayo, infraestructuras; mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.
6. Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente reglamento, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
7. Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que permitan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que estos se distribuyan y comercialicen en el mercado.
8. Que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención Aceite Valle de Alcudia en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.
9. Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizara dentro de la zona geográfica delimitada. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.
10. Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los aceites que ostentan la Marca cumplen los requisitos del reglamento de uso. El sistema de gestión se expone en el punto referente al etiquetado.

Capítulo V. Método de obtención del producto

Artículo 13. Olivar, recolección y transporte.

1. La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo, vibración, cabalgante.
2. Sólo podrá utilizarse para la Marca aceituna de vuelo y nunca de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.
3. El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, o en otros medios que eviten el daño y deterioro del fruto.
4. No está permitido el atrojamiento.
5. Evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

Artículo 14. Patios. Recepción del fruto

1. Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna.
2. El proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.
3. Los patios deberán disponer de sistemas de gestión que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.
4. Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

5. Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente mantenidas.
6. Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua para su limpieza y adecuación a los protocolos de calidad.
7. Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.
8. El atrojamiento es incompatible con la Marca Aceite Valle de Alcadia.

Artículo 15. Procesado del fruto. Elaboración.

1. El procesamiento de fruto se realizara durante las 24 horas desde su recolección.
2. El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria.
3. Únicamente se permite la utilización de microtalco natural (MTN) como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.
4. Se deberán mantener comprendidos entre 60-90 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.
5. La temperatura de batido no superará los 35 °C, medidos en el punto más desfavorable.
6. La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga deberá estar por encima de la temperatura de batido como máximo 10 °C.
7. Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

Artículo 16. Almacenamiento, transporte de granel y envasado.

1. Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales de la Marca Aceite Valle de Alcadia descritas anteriormente. Para ello, contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.
2. El almacenamiento de los aceites de la Marca, deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, evitando exposición a la luz y debidamente identificados con el nombre de la Marca.
3. Todos los depósitos deberán tener tapadera.
4. Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25°C.
5. El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.
6. El envasado y etiquetado de los aceites de la Marca, deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras certificadas, perdiendo el aceite en otro caso el derecho al uso de la Marca.
7. Los aceites amparados con marca Aceite Valle de Alcadia únicamente pueden circular y expedirse por las firmas certificadas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.
8. El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.
9. El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la Marca respecto de otros aceites que pudiera envasar.
10. El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, PET, cerámica vitrificada, brick, etc.

Capítulo VI. Etiquetado

Artículo 17.

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

Artículo 18.

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

Artículo 19.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

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

Artículo 20.

1. Podrán solicitar licencia de uso de la Marca Colectiva aquellas personas físicas y jurídicas, titulares de la industria de transformación y envasado de aceite de oliva virgen extra que se localicen dentro del ámbito territorial de la Marca Colectiva.

2. El órgano competente para resolver sobre la concesión de la Marca y suscribir el correspondiente contrato de licencia será designado por la Junta Directiva de la Asociación, que deberá otorgar autorización de uso en el plazo de 30 días, inscribiéndose la misma en el registro creado a tal efecto, siendo este requisito necesario para la utilización de la Marca. La autorización de uso de la Marca se extenderá por parte de la Asociación a los interesados en documento y formato acreditativo, provisto de un número identificativo correlativo.

Artículo 21.

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

Artículo 22.

Los licenciarios adquirirán el derecho al uso de los signos a los que se refiere el artículo 3 en los términos que se establezcan en el oportuno contrato de licencia, en el que se fijarán igualmente los correlativos deberes, entre los que se encontrarán, en todo caso, los de acatar el presente Reglamento y las instrucciones, que en su desarrollo e interpretación, dicte el titular, así como los de someterse a los requisitos establecidos para el control de su cumplimiento por la Entidad a la que se refiere el capítulo siguiente y el de abonar las tarifas que se establezcan al objeto de costear los gastos de gestión y promoción de la Marca.

Artículo 23.

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

Artículo 24.

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

Capítulo VIII. Entidad de control y comité asesor de la marca colectiva

Artículo 25.

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

Artículo 26.

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

Artículo 27.

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

Artículo 28.

Sus funciones específicas consistirán en:

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

Capítulo IX. No conformidades y acciones correctoras

Artículo 29.

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

Artículo 30.

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

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

Artículo 31.

Se consideran no conformidades de carácter leve:

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

Artículo 32.

Se consideran no conformidades de carácter grave:

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

- b. La obstrucción a la labor de control mediante acciones que dificulten, impidiendo el acceso directo de los auditores a las instalaciones o documentación afectada por el presente Reglamento.
- c. La reiteración, dentro del período de un año, de tres no conformidades de carácter leve.

Artículo 33.

Se consideran no conformidades de carácter muy grave:

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

Artículo 34.

1. Las no conformidades de carácter leve se sancionarán con suspensión del derecho de uso de la Marca Colectiva por período que irá de un mes a seis meses.
2. Las no conformidades de carácter grave se sancionarán con suspensión del derecho al uso de la Marca Colectiva por período que irá de seis meses a un año.
3. Las no conformidades de carácter muy grave se sancionarán con la cancelación de la licencia, que no podrá ser nuevamente obtenida por el mismo titular durante los tres años siguientes.

Anexo 1. Delimitación de la zona geográfica

La zona de producción se encuentra situada en la Comarca del Valle de Alcudia, región de Castilla La Mancha, al suroeste de la provincia de Ciudad Real, ocupando una superficie de 3.425 Km², siendo uno de los grandes espacios geográficos de la submeseta sur.

Relación de municipios: Brazatortas, Abenojar, Fuencaliente, Guadalmez, Villamayor de Calatrava, Hinojosa de Calatrava, Almodóvar del Campo, Los Pozuelos, Luciana, Cabezarrubias del Puerto, Alamillo, Caracuel, Mestanza, Saceruela, Cabezarados, San Lorenzo de Calatrava, Solana del Pino, Almadenejos, y Puertollano.

Anexo 2. Vínculo natural

La historia geológica del Valle de Alcudia abarca desde el precámbrico hasta el cuaternario reciente. Como resultado de la historia geológica, los grandes rasgos del relieve se han configurado en un tipo de relieve denominado apalachense caracterizado por la alternancia de sectores elevados y zonas deprimidas, que se corresponden perfectamente con afloramientos de rocas muy resistentes a la erosión (cuarcitas) y materiales blandos (pizarras), esto junto a la linealidad y simplicidad de las estructuras geológicas le otorgan un carácter peculiar.

Los suelos de la comarca del Valle de Alcudia, se caracterizan por ser suelos rojos mediterráneos sobre materiales silíceos, donde destaca un color pardo claro a rojizo en su parte superior, pobre en materia orgánica y ligeramente ácido a neutro. Es terreno propio del bosque seco o vegetación árida abierta, de hierba y arbustos enanos. Su roca madre es no caliza y su drenaje natural es bueno.

Las pendientes de las explotaciones de olivar que se encuentran en el Valle de Alcudia presentan una pendiente media del 10,70%. El 99% del olivar de la comarca se cultiva en suelos con pendientes por encima de valores del 5%, herramienta diferenciadora del entorno.

La altitud media en los que se encuentra los olivares en la comarca Valle de Alcudia es de 718 metros.

La Comarca del Valle de Alcudia esta marcada por su posición latitudinal, las características geográficas de la comarca, especialmente, orientación del relieve y altitud, así como su situación en el interior de la Península, le confiere unos rasgos climáticos específicos que se a continuación se puntualizan.

El viento con una dirección predominante de los vientos de SO y O, condición que junto a las características topográficas y geomorfológicas, amortigua el matiz continental. Por tanto, los inviernos son más suaves, con temperatura media del mes más frío de 5,4 °C, y veranos más cálidos, con una media de 26°C, configurando una media anual de 15,1°C. Las máximas absolutas alcanzan los 43,5°C y las mínimas absolutas los - 8,5 °C. La amplitud térmica anual es de 21,2°C con una oscilación máxima de 52°C.

En cuanto al régimen pluviométrico se caracteriza por tener una pluviosidad alta en invierno y otoño y un periodo de estiaje de últimos de Mayo a finales de Septiembre. En la zona a estudio nos encontramos unas precipitaciones medias anuales que oscilan entre los 600 – 800 mm.

En cuanto a la clasificación de deficiencia bioclimática, obtenemos que en la comarca a estudio tiene una evapotranspiración potencial media anual de 800 mm y según la precipitación media anual, el grado de humedad para estas regiones es moderado.

Por todo ello del análisis de las características climáticas de la zona, la Comarca del Valle de Alcuía y Sierra Madrona nos determina un clima mediterráneo templado medio con un invierno suave que va del subhúmedo al seco.

Destacar en la vegetación de la Comarca del Valle de Alcuía y Sierra Madrona la gran biodiversidad de especies que presenta, más de un 10% de la flora peninsular, estimada en 7500 especies y subespecies, está representada en la zona. Esta gran riqueza florística se debe a la existencia de un relieve con grandes desniveles, que ha supuesto hasta la presencia de especies atlánticas y de montaña.

Anexo 3. Caracteres químico-sensoriales del producto

Con colores predominantes que en su mayor parte oscilan en tonos amarillo verdosos, los perfiles sensoriales de los Aceites de Oliva Virgen Extra Valle de Alcuía expresan la riqueza de su carácter multivarietal.

Las variedades principales cornicabra y picual generan una estructura que es complementada con la presencia del resto de variedades reconocidas como son la gordal, limoncillo, manzanilla, hojiblanca y arbequina.

La caracterización de los Aceites de Oliva Virgen Extra Valle de Alcuía presentan frutados de aceituna de intensidad superior a 3, frutados verdes mínimos de 3 y presencia de frutado de almendra y/o manzana y/o tomate.

Esta caracterización ha asegurado un producto final único rico en matices sensoriales con la presencia de un mínimo de 3 descriptores sensoriales, con propiedades propias y singulares que le hacen diferente al resto de las comarcas olivareras.

Esta equilibrada percepción de amargos y picantes son provocados por la presencia de una alta concentración de polifenoles totales, debido a su vez tanto por las variedades de la zona, como a la recolección de los frutos en los momentos óptimos sensoriales de cada variedad, aportando una mayor cantidad de aceitunas verdes responsables de las altas concentraciones de estos antioxidantes naturales tan beneficiosos para la salud.

Una de las señas de identidad más importantes de estos aceites de oliva es el alto contenido en ácido graso oleico con valores medios del 80%, mientras que los datos reportados para otras zonas olivareras oscilan entre 56,9% y 78,4%.

Destacar el contenido bajo en ceras con valores máximos admitidos de 100 mg/kg.

Anexo 4. Vínculo histórico

Los primeros indicios de los que tenemos constancia son gracias a las excavaciones realizadas en el yacimiento arqueológico de la Bienvenida, en Almodóvar del Campo, se encontraron elementos cerámicos característicos. Destacar restos cerámicos donde se detalla un fondo de copa de figuras rojas decorada con una lechuga entre ramas de olivo y que data a fines del siglo V. a.C. lo que nos da indicios de uso y utilización de olivos y aceite, posiblemente como combustible para las lucernas.

Posteriormente la presencia visigoda en el Valle de Alcuía y Sierra Madrona se manifiesta de forma puntual, pero permite contemplar una continuidad de la ocupación del territorio hasta el periodo árabe, apareciendo en el S IX. Integrado a Andalucía, denominándose La Balalita; convirtiéndose en zona de paso obligado entre Toledo y Córdoba, ambas con una gran tradición olivarera.

Algunos artículos encontrados que hacen algún tipo de referencia a la existencia del aceite en la comarca del Valle de Alcuía y Sierra Madrona son los que a continuación se extractan:

- Hace cuatrocientos cincuenta años, 4 de abril de 1555: Por otra parte el topónimo de Puerto Zulema nos evoca el pasado musulmán de nuestra región, buena parte de la tradición gastronómica (desde las empiñonadas al aliño con aceite de oliva, ajo y orégano de las berenjenas embuchadas), pasando por el aspecto encalado del antiguo caserío de Puertollano o la mezquita-iglesia de Almodóvar del Campo. En definitiva, pinceladas de un parte muy importante de nuestra historia común.

- Hace doscientos cincuenta años, 30 de Junio de 1754: Debemos tener en cuenta que la mayor de las casas de nuestros antepasados poseían unas humildes viviendas. Si a ello sumamos que se solían alumbrar con velas (los más pudientes), candiles de aceite (algunos).

En 1823 las dehesas de Alcudia pasaron de nuevo al Patrimonio Real y posteriormente a la Administración de Bienes Nacionales, iniciándose a partir de entonces su definitiva desamortización.

Paralelamente se inició un intenso proceso de roturación que redujo notablemente la extensión de montes y dehesas, en donde la aparición del olivar y también del viñedo, modificarían en algunas zonas el paisaje agrícola, y crearían la morfología rural que se ha mantenido casi intacta hasta la actualidad.
