# P – 01
# PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN


La propiedad legal de este Documento corresponde a la entidad jurídica **CONSEJO REGULADOR IGP ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA**

Este documento es confidencial y de circulación controlada por **el Consejo Regulador IGP ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA.**

Queda prohibida la copia o cesión a otras empresas, del total o parte de su contenido, sin la autorización expresa por escrito de su Dirección.


Consejo Regulador de las IGPs
"Aceituna Manzanilla Sevillana"
"Aceituna Gordal Sevillana"

Registro de:
Entrada n.º
Salida n.º S-2020-000004
Fecha n.º 31/01/2020

| Preparado por: | Aprobado por: |
|---|---|
| Cargo: Secretaria General | Cargo: Presidente |
| Fdo: Dña. Rosario Acosta Mateos | **Fdo: D. Juan Luis Oropesa de Cáceres** |
| Fecha aprobación: 31 de enero de 2020 | Fecha aprobación: 31 de enero de 2020 |

## ÍNDICE

**TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES**

1. OBJETO.
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.
3. OBLIGACIONES DEL CONSEJO REGULADOR.
4. REGISTRO GENERAL DEL CONSEJO REGULADOR
5. METODO DE PAGO DE LAS CUOTAS Y TARIFAS DEL CONSEJO REGULADOR

**TITULO II DEL PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN**

6. DEL ÓRGANO COMPETENTE.
7. DEL INICIO DEL PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.
8. SUBSANACIÓN Y MEJORA DE LA SOLICITUD.
9. INSTRUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO
10. TRAMITE DE AUDIENCIA
11. RESOLUCIÓN DE LA INSCRIPCIÓN
12. PLAZO DE RESOLUCIÓN.
13. INSCRIPCIÓN
14. DE LA ENTREGA DE LA CREDENCIAL

**TITULO III DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES**

15. DERECHOS.
16. DE LAS OBLIGACIONES

**TITULO IV DE PROCEDIMIENTO DE BAJA EN EL REGISTRO**

17. PROCEDIMIENTO DE BAJA EN EL REGISTRO.
18. COMUNICACIONES A LA AUTORIDAD COMPETENTE.

ANEXOS

**ANEXO I. TARIFAS. CUOTAS DE INSCRIPCIÓN EN LOS REGISTROS (año 2020)**

**ANEXO II.**

**II.1. MODELOS DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN EN LOS REGISTROS.**

**II.2. MODELOS DE SOLCITUD DE BAJA EN LOS REGISTROS DE OL, CC, IT Y EV.**

**ANEXO III. DECLARACIONES ANUALES OBLIGATORIAS PARA LOS INSCRITOS**

**ANEXO IV. PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS IGPS DE MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA**

**ANEXO V. REGLAMENTO DE FUNIONAMIENTO DEL CR.**

## TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

### 1. OBJETO.

Este procedimiento tiene por **objeto establecer los requisitos** de inscripción, funcionamiento y mantenimiento de los Registros contemplados en la Orden de 28 de septiembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las IGPs de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, publicada en el BOJA nº 194 de 5 de octubre de 2018.

### 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

2.1. El presente procedimiento **será aplicable** a todos los Registros contemplados en los artículos 15, 16, 17, 18 y 19, del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador, que comprende:

A) Registro de Olivares (Agricultores)
B) Registro de Centros de compra (operadores)
C) Registro de Industrias de Aderezo (Transformadoras)
D) Registro de Plantas envasadoras-comercializadoras.

2.2. Asimismo, será de aplicación a todos los operadores económicos (personas físicas o jurídicas), que situados en la zona geográfica amparada por las denominaciones IGPs Manzanilla y Gordal de Sevilla, produzcan y elaboren productos conforme a los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones específicos de la mencionadas IGPs, y manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador.

### 3. OBLIGACIONES DEL CONSEJO REGULADOR.

Serán obligaciones del Consejo Regulador:

a) Definir con claridad e informar a los solicitantes de las condiciones de inscripción, mantenimiento y baja de sus registros.

b) Velar porque los operadores cumplan con sus compromisos y obligaciones, Capitulo III de la Orden 28 de septiembre de 2018, y en caso contrario, procederá a la aplicación de las medidas descritas en el apartado correspondiente del Reglamento.

c) Comunicar puntualmente a todos los operadores cualquier cambio que se produzca en los requisitos del mantenimiento de las inscripciones, indicando el plazo de adaptación al cambio, en función de la relevancia de las modificaciones realizadas.

## 4. REGISTRO GENERAL DEL CONSEJO REGULADOR

4.1. El Consejo Regulador dispondrá de un Registro Electrónico General, en el que se hará el correspondiente asiento de todo documento que sea presentado o que se reciba. También se podrán anotar en el mismo la salida de los documentos oficiales dirigidos a otros órganos o particulares. Los asientos se anotarán respetando el orden temporal de recepción o salida de los documentos, e indicarán la fecha del día en que se produzcan.

El registro electrónico garantizará la constancia, en cada asiento que se practique, de un número, fecha y hora de su presentación, identificación del interesado, y persona u órgano administrativo al que se envía, y, en su caso, referencia al contenido del documento que se registra. Para ello, se emitirá automáticamente un recibo consistente en una copia autenticada del documento de que se trate, incluyendo la fecha y hora de presentación y el número de entrada de registro, así como un recibo acreditativo de otros documentos que lo acompañen, que garantice la integridad y el no repudio de los mismos.

Los documentos que los interesados dirijan al CR podrán presentarse:

a) En el registro electrónico del CR al correo:
admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.com

b) En las oficinas de Correos, por correo certificado. Aptado de correos 000051

c) En las dependencias del CR, provisionalmente situado en Ctra. A- 362 Utrera los Palacios, km 3,5, Utrera. 41710. Sevilla. Horario de 8:00 a 15:00.
e) En cualquier otro lugar que habilite el CR.

* *En los casos que fuera posible la solicitud de inscripción vía telemática, se intentará si los medios lo permiten, la gestión documental digitalizada y firmada mediante firma con caracteres biométricos, de la misma, con el sistema capturador de firma.*

4.2. El consejo Regulador pondrá a disposición de todo aquel interesado en formar parte del mismo, mediante su inscripción en los diferentes Registros según su actividad, la documentación necesaria para la inscripción: procedimiento, anexos, pliego de condiciones de la Manzanilla y Gordal, Reglamento de funcionamiento y otros que se estimen necesarios. Dicha documentación se ubicará en el apartado de su web denominado "PROCESO DE INSCRIPCIÓN EN EL CONSEJO REGULADOR", en el siguiente enlace: http://www.aceitunasevillana.com/es/inscripcion-en-el-consejo-regulador/

## 5. METODO DE PAGO DE LAS CUOTAS Y TARIFAS DEL CONSEJO REGULADOR

El Consejo Regulador dispondrá de los siguientes métodos de pago de cuotas y tarifas de los servicios del mismo:

1) Mediante domiciliación de recibos en la cuenta corriente del solicitante a la inscripción en el CR.
2) Cuando no sea posible el anterior método de pago, mediante transferencia bancaria a la cuenta corriente del CR, notificando el ingreso en la misma.

## TITULO II DEL PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN

### 6. DEL ÓRGANO COMPETENTE.

El órgano competente para tramitar las inscripciones será el Consejo Regulador de las IGPs de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, y se hará siguiendo el procedimiento previsto en el presente documento (P-01) y en lo no regulado en el mismo, se aplicará subsidiariamente lo previsto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en la Orden de 28 de septiembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las IGPs de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla.

### 7. DEL INICIO DEL PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.

1. En cualquier caso, el inicio del procedimiento se realizará a instancia del interesado.
2. A instancia de la entidad colaboradora, ya sea cooperativa o industria transformadora, a la que pertenezca el agricultor solicitante de inscripción en el registro de olivares.
3. Los productores, ya sean agricultores individualizados o cooperativizados, interesados en inscribirse en el Consejo Regulador, deberán presentar en el registro general del mismo, hasta el 31 de julio de cada año, la certificación de la campaña en curso, modelo normalizado de solicitud, según su actividad, con su correspondiente documentación anexa, a saber:

Solicitud de Inscripción Productores:

- **Modelo Solicitud agricultor individual de Inscripción MS-06.**
  *Ver Anexos del presente documento.*

Solicitud de Inscripción Productores Cooperativizados:

- **Modelo Solicitud agricultor colectiva de Inscripción MS-03**.
  *Ver Anexos del presente documento*

  **Documentación anexa**:
  - ✓ *Anexo I. Listado detallado de cada productor de aceituna de mesa de Manzanilla y Gordal que entrega su aceituna a la cooperativa.*
  - ✓ *Modelo MS-06. Solicitud individual de inscripción en el registro de olivar de cada uno de los productores de Aceituna de Mesa de Manzanilla y Gordal. ** (En el caso de que no sea posible la entrega con la inscripción, será obligatorio la entrega de este modelo al finalizar la liquidación en las cooperativas, donde el agricultor esté asociado).*

Los centros de compra, industrias de aderezo y plantas envasadoras - comercializadoras, que estén interesados en inscribirse en el Consejo Regulador, deberán presentar, en los siguientes plazos, y en el registro general del mismo, modelo normalizado de solicitud con su correspondiente documentación anexa para poder certificarse en la campaña en curso:

- Hasta el 30 de junio de cada año, para olivareros individuales, centros de compra e industrias de aderezo.
- Y no se establece plazo anual para las envasadoras comercializadoras.

Solicitud de Inscripción de Elaboradores, Industria Transformadora, Centros de Compra, Plantas Envasadoras - Comercializadoras:

- **Modelo Solicitud de Inscripción MS-02.** *Ver Anexo II del presente documento*

4. De las solicitudes, comunicaciones y escritos que presenten los interesados electrónicamente, podrán exigir éstos el correspondiente recibo que acredite la fecha y hora de presentación.

## 8. SUBSANACIÓN Y MEJORA DE LA SOLICITUD.

Si la solicitud de inscripción no reúne los requisitos exigidos en el artículo anterior o en la legislación especifica aplicable, se requerirá al interesado para que, en un plazo de 10 días, subsane los documentos preceptivos, con indicación de que, si no lo hiciera, se le tendrá desistido de su petición y se adoptará una resolución que contendrá dicha declaración con indicación de los hechos producidos y las normas aplicables.

Si la documentación recibida fuera conforme, se le asignará un número de expediente a la solicitud. No obstante lo anterior, el Consejo Regulador podrá recabar del solicitante la modificación o mejora voluntaria de los términos de su solicitud, cuando así lo estime necesario, que tendrá que llevarse a cabo igualmente en el plazo de 10 días hábiles.

## 9. INSTRUCCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

9.1 Una vez recibida correctamente la Solicitud de Inscripción en los Registros por el órgano competente del Consejo Regulador, se requerirán los informes técnicos preceptivos sobre la viabilidad legal de la inscripción interesada, y el importe de la cuota a abonar por el solicitante, que serán emitidos en el plazo máximo de 15 días.

9.2 No obstante, lo anterior, el personal técnico del Consejo Regulador podrá realizar una visita de comprobación de datos, con el fin de contrastar *in situ* la información aportada. Dicha visita de comprobación se reflejará en un Acta, de cuyo resultado se comunicará *in situ* al interesado.

## 10 TRÁMITE DE AUDIENCIA

10.1 Instruido el procedimiento e inmediatamente antes de redactar la propuesta de resolución se pondrá de manifiesto a los interesados el contenido de los informes indicándoles la cuota a abonar, así como la viabilidad de su solicitud.

10.2 Los interesados en un plazo máximo de 10 días deberán aportar justificante del abono de la cuota liquidada, así como podrán alegar y presentar los documentos y justificaciones que estimen pertinentes para el supuesto de que su solicitud no se hubiera informado favorablemente.

## 11 . RESOLUCIÓN DE LA INSCRIPCIÓN.

11.1 Terminado el trámite previsto en el apartado anterior, se elevará al Pleno del Consejo Regulador la propuesta de resolución para la aprobación o denegación de forma motivada de la solicitud de inscripción en los diferentes registros del CR.

11.2 Serán causas de denegación de la inscripción:

- ✓ No reunir los requisitos establecidos en el Reglamento de Funcionamiento.
- ✓ No reunir los requisitos establecidos en los Pliegos de Condiciones.
- ✓ No haber abonado la cuota correspondiente a su Registro.
- ✓ El solicitante haya promovido, participado o apoyado con anterioridad, campañas o declaraciones cuyo fin haya sido el desprestigio de las IGPs de las Aceitunas Manzanilla y Gordal de Sevilla.

11.3 Contra la decisión del Pleno del Consejo Regulador, el interesado podrá interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y en el artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

## 12 . PLAZO DE RESOLUCIÓN.

12.1 El plazo máximo para notificar al solicitante la resolución expresa sobre su solicitud de inscripción será de 3 meses, a contar desde la fecha de presentación de la misma en el registro general del Consejo Regulador.

12.2 No obstante, lo anterior, el plazo máximo para resolver un procedimiento y notificar la resolución se podrá suspender en los siguientes casos:

a) Cuando deba requerirse a cualquier interesado para la subsanación de deficiencias o la aportación de documentos y otros elementos de juicio necesarios, por el tiempo que medie entre la notificación del requerimiento y su efectivo cumplimiento por el destinatario.

b) Cuando deban realizarse inspecciones de comprobación de datos.

c) En general, por cualquier situación imputable de manera exclusiva a los interesados promotores de la inscripción.

12.3 Transcurrido el plazo de resolución, sin que el interesado haya recibido notificación alguna sobre su solicitud, ésta se considerará estimada. Por consiguiente, podrá éste hacer valer su inscripción en el registro correspondiente mediante la obtención del

certificado acreditativo del silencio producido y de la credencial establecida en el apartado 13.

## 13 . INSCRIPCIÓN.

13.1 La fecha de inscripción en el Registro será la de la decisión del Pleno, salvo que sea por silencio administrativo.

La vigencia de la inscripción en cualquiera de los registros será por un período de cinco años, mientras se cumplan las condiciones establecidas en el Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador. De especial interés será la obtención de un resultado favorable en los controles que lleve a cabo el organismo externo de evaluación de la conformidad durante la vigencia del certificado, para verificar el cumplimiento del Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el artículo 46.5 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

13.2 Al termino de dicho periodo deberá ser renovada la inscripción para un período de igual duración, previa petición de los interesados que deberán presentar en modelo normalizado de renovación, que incluirá declaración jurada del solicitante de que, a la fecha de dicha solicitud, sigue cumpliendo con los requisitos legalmente exigidos para su inscripción en el registro correspondiente.

13.3 Los operadores deberán comunicar por escrito al Consejo Regulador cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el expediente de inscripción, en el plazo de un mes, indicando los cambios y adjuntando la documentación acreditativa de los mismos. El Consejo Regulador valorará las modificaciones producidas y podrá solicitar más información aclaratoria al

interesado, e incluso podrá realizar alguna visita de control y comprobación de los datos aportados. Una vez comprobadas las modificaciones, el Consejo Regulador podrá optar por el mantenimiento de la inscripción, aceptando las modificaciones e incorporándolas a la inscripción, o en el supuesto que estas desvirtuaran las características iniciales del operador, podrá proceder al inicio del procedimiento de baja de la inscripción.

13.4 El Consejo Regulador, en los supuestos de infracciones calificadas como graves o muy graves cometidas por personas inscritas en los registros de esta IGP, podrá acordar como sanción accesoria la suspensión temporal o la baja definitiva de su inscripción en los términos establecidos en el art. 46.5 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

13.5 La inscripción en los registros no exime a las personas físicas o jurídicas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos registros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente.

## 14. DE LA ENTREGA DE LA CREDENCIAL.

El CR entregará una credencial con la notificación de la decisión estimatoria de la solicitud de inscripción en el registro. Para lo cual emitirá el modelo **MI-07 "Credencial Inscripción de Registro**", adjuntando el **MI-08 "Decisión de la Inscripción en el Registro".**

## TITULO III DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES

### 15. DERECHOS.

15.1 Las personas titulares física y jurídicas debidamente inscritas en los registros del Consejo Regulador, que cumplan con las obligaciones legalmente establecidas y dispongan de certificado en vigor de ls IGPs Manzanilla y Gordal de Sevilla, tendrán los siguientes derechos:

a) El Derecho al uso de la IGP con su nombre y logotipo identificativo.
b) A ejercer el uso de las mismas en etiquetas y contraetiquetas y precinto de productos que cumpliendo el pliego de condiciones hayan sido sometidos al sistema de control establecido y cuente con la certificación correspondiente.
c) Al uso de los nombres protegidos.
d) A iniciar la elaboración y comercialización de las aceitunas amparadas por la IGP.

15.2 Los derechos relacionados en el apartado anterior se ejercerán en los términos establecidos en los artículos 21 al 25 de la Orden 28 de septiembre de 2018, donde se aprueba el Reglamento de funcionamiento del CR.

### 16. DE LAS OBLIGACIONES

16.1 Las personas titulares física y jurídicas debidamente inscritas en los registros del Consejo Regulador, que cumplan con las obligaciones legalmente establecidas y dispongan de certificado en vigor de las IGPs Manzanilla y Gordal de Sevilla, tendrán las siguientes obligaciones:

a) Al cumplimiento de las disposiciones del reglamento de funcionamiento del pliego de condiciones y del presente documento.

b) La implantación de un sistema de autocontrol que asegura la conformidad del producto con el Pliego.

c) Deberá estar corriente en los pagos de las cuotas anuales y derechos por prestación de servicios que le correspondan.

d) Separación de materias primas y productos. En los centros de compra, en las industrias de aderezo y en las plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los Registros correspondientes establecidos en el artículo 15 del presente Reglamento, deberá existir una neta separación entre materias primas y su proceso de elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas y los que no están destinados a este fin. Asimismo, se exigirá a las plantas envasadoras-comercializadoras, inscritas en el pertinente Registro del Consejo Regulador, la implantación de un sistema de calidad.

e) Las aceitunas procedentes de parcelas situadas en términos municipales limítrofes a la zona geográfica establecida en los pliegos de condiciones de las Indicaciones Geográficas Protegidos, cuyos propietarios sean miembros de un centro de compras o de una industria de aderezo, deberán procesarse y almacenarse de forma que se evite en todo momento su mezcla o confusión con aceitunas con derecho a uso de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

f) A presentar las declaraciones exigidas por el Consejo Regulador en el plazo establecido y en la forma que se establezca. En particular, con objeto

de poder controlar la producción, elaboración y existencias de aceitunas susceptibles de ser amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas, así como las variedades, categorías, calibres, tipo de presentaciones y todo cuanto sea necesario para acreditar el origen y la calidad de las aceitunas protegidas, las personas físicas o jurídicas titulares de los olivares, industrias de aderezo, centros de compras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los correspondientes Registros, estarán obligadas a presentar al Consejo Regulador, las declaraciones siguientes:

- Las personas físicas o jurídicas inscritas en el **Registro de olivares** presentarán, a la entrega de la aceituna en el centro de compra o industria de aderezo, declaración jurada del origen y sistema de recogida de la aceituna. **Modelo (MD-04).** Para los olivares inscritos de forma individual, no cooperativizados, será obligatorio, además, presentar a la finalización de la campaña (antes del 15 de diciembre de cada año), la declaración anual de cosecha, Modelo **MD DCA.**
- Las personas físicas o jurídicas inscritas en el **Registro de industrias de aderezo** o en el **Registro de centros de compras** presentarán en los dos últimos meses de cada año (antes del 15 de diciembre) la declaración de socios o agricultores que han entregado la aceituna de la campaña, la cantidad de aceitunas y la variedad o variedades. **Modelo (MD-00)**
- Las personas físicas o jurídicas inscritas en el **Registro de plantas envasadoras- comercializadoras** presentarán semestralmente y dentro del mes siguiente al período de referencia, declaración de producto envasado y amparado por las Indicaciones Geográficas Protegidas. **Modelo (MD-05).**

g) En el supuesto de que se encuentre autorizado al uso de la marca, deberán de cumplir el Procedimiento de Uso de la Marca, PG-02.

h) Normas particulares de identificación. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro de los emblemas como símbolos de la IGP «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y de la IGP «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla». Estos emblemas deberán figurar en los precintos y/o contraetiquetas que expida el Consejo Regulador.

En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla Sevillana» / «Aceituna Manzanilla de Sevilla» para las aceitunas de la variedad Manzanilla y la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal Sevillana» / «Aceituna Gordal de Sevilla» para las aceitunas de la variedad Gordal, además de los datos que, con carácter general, se determinen en la legislación vigente.

Para las aceitunas cogidas de forma manual, mediante la técnica del ordeño, se añadirá a la mención del apartado anterior la expresión «Recolectadas a mano».

Los envases llevarán el logotipo propio de la IGP correspondiente y una etiqueta numerada que será expedida por el Consejo Regulador.

El Consejo Regulador velará por que las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, cumplan los requisitos que se relacionan con el presente reglamento en el ámbito de sus competencias, así como por el cumplimiento de la normativa que le es de aplicación.

16.2. Las obligaciones relacionadas en el apartado anterior se cumplirán en los términos establecidos en los artículos 21 al 25 de la Orden 28 de septiembre de 2018, donde se aprueba el Reglamento de funcionamiento del CR.

## TITULO IV DE PROCEDIMIENTO DE BAJA EN EL REGISTRO

## 17. PROCEDIMIENTO DE BAJA EN EL REGISTRO.

La cancelación de la inscripción y, como consecuencia, la baja en el Registro del Consejo Regulador se podrá producir mediante:

17.1 BAJA VOLUNTARIA.

Todo operador podrá solicitar mediante documento escrito dirigido al Consejo Regulador la baja en los registros del Consejo Regulador.

17.2 BAJA A INSTANCIAS DEL CONSEJO REGULADOR POR INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS.

Las causas que motivarán la apertura de un procedimiento de baja, son:

a) No comunicar modificaciones sustanciales en los datos suministrados en el expediente de inscripción del operador. El Consejo Regulador deberá indicar claramente las evidencias sobre los cambios no comunicados en los datos suministrados en el expediente de inscripción del operador, así como sus fuentes de información.

b) Inadmisión, por parte del Consejo Regulador, de las modificaciones comunicadas por el operador respecto a sus datos registrales, por implicar incumplimientos del Reglamento o pliego de condiciones.

c) Demorarse al menos un mes en el abono de las cuotas de pertenencia y derechos por prestación de servicios, que hayan sido establecidos en el Reglamento del Consejo Regulador.

d) Incumplir cualquier otra de las obligaciones contraídas con el Consejo Regulador, con especial relevancia en los incumplimientos puestos de manifiesto a través de los controles realizados por el organismo de evaluación de la conformidad.

17.3 PROCEDIMIENTO DE BAJA.

El Consejo Regulador notificará al interesado la apertura del procedimiento de baja mediante un acuerdo de inicio de cancelación, motivado en el que se deberá expresar las evidencias de los incumplimientos, así como la fuente de información.

Se concederá un plazo de 15 días para que el operador presente las alegaciones que estime oportuno frente al acuerdo de inicio de cancelación de la inscripción.

El Consejo Regulador resolverá en un plazo máximo de tres meses a contar desde la notificación del acuerdo de inicio de cancelación de la inscripción. Este plazo se entenderá suspendido durante los días en que corresponda al interesado el cumplimiento del trámite (presentación de las alegaciones mencionadas en el párrafo anterior).

Transcurrido el plazo de resolución establecido sin que se haya emitido la decisión del Consejo Regulador, no procederá la baja del operador, debiendo iniciarse un nuevo procedimiento (silencio negativo).

Contra la decisión del Pleno del Consejo Regulador, el interesado en caso de desacuerdo podrá interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre y en el artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.

Si así se establece en el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador, tras la baja, se podrá aplicar un período de suspensión, durante el cual el operador no podrá volver a solicitar la inscripción.

17.4 COMUNICACIÓN DE BAJA.

La decisión sobre la cancelación de la inscripción y la correspondiente baja en los Registros se notificará con acuse de recibo al operador en el plazo

máximo de diez días hábiles desde la decisión.

En la notificación se harán constar las obligaciones que afecten al operador:

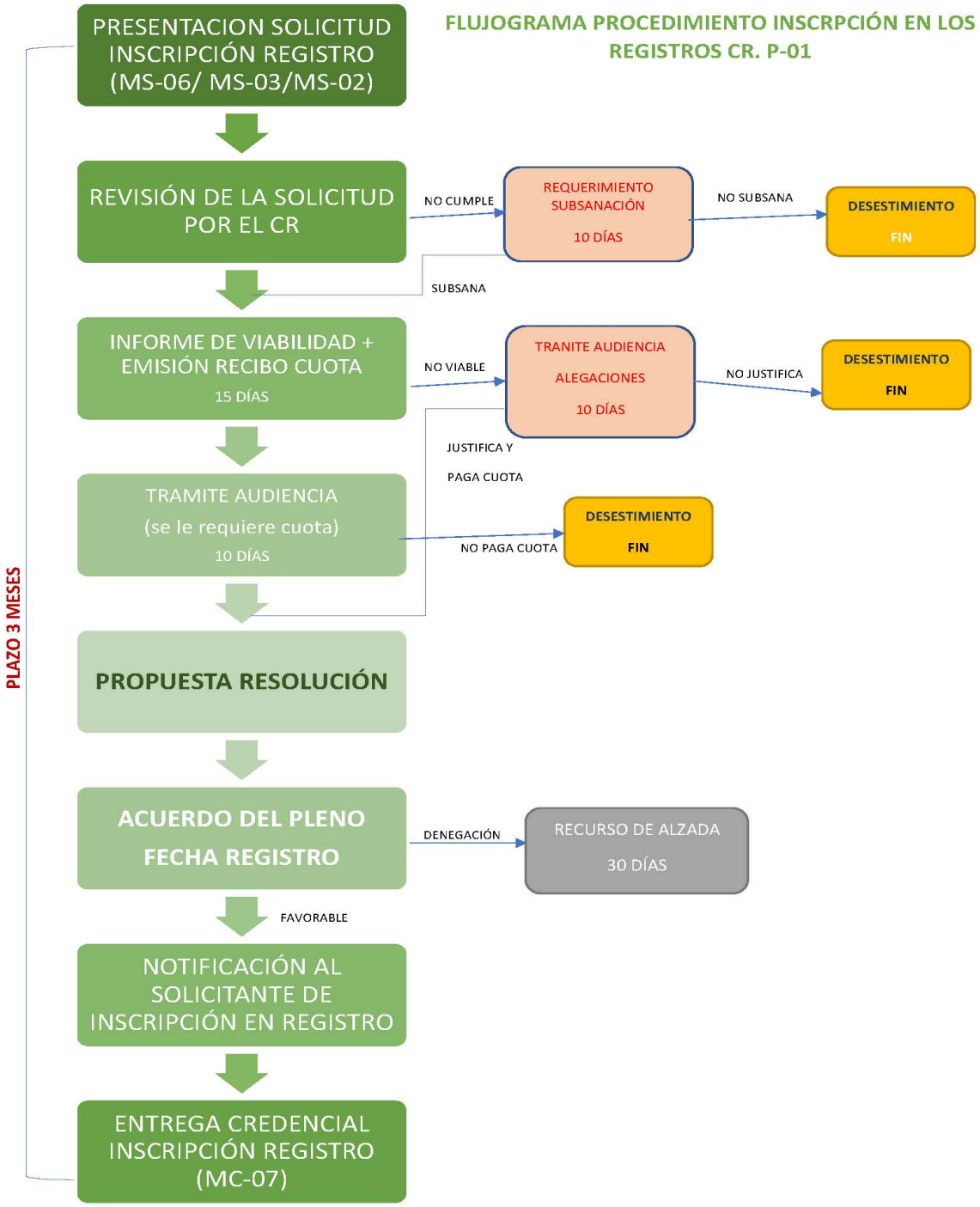
- Devolver por envío certificado con acuse de recibo la decisión de inscripción o credencial, a más tardar ocho días después de su recepción.
- Dejar de hacer uso de cualquier referencia a la pertenencia al Consejo Regulador y sobre la denominación de calidad IGPs de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, en los medios de comunicación web, folletos, revistas, etc.

A continuación, el Consejo Regulador procederá a actualizar sus registros y cualquier documento público o publicitario que haga referencia a sus operadores.

## 18. COMUNICACIONES A LA AUTORIDAD COMPETENTE

El Consejo Regulador comunicará a la autoridad competente las altas y bajas de sus operadores, así como cualquier otra información solicitada, en los plazos establecidos y mediante los métodos por la autoridad competente.

El plazo máximo para la comunicación de la resolución de las altas y bajas será de treinta días hábiles.


FLUJOGRAMA PROCEDIMIENTO INSCRPCIÓN EN LOS REGISTROS CR. P-01
PRESENTACION SOLICITUD INSCRIPCIÓN REGISTRO (MS-06/ MS-03/MS-02)
REVISIÓN DE LA SOLICITUD POR EL CR
NO CUMPLE
REQUERIMIENTO SUBSANACIÓN
10 DÍAS
NO SUBSANA
DESESTIMIENTO
FIN
SUBSANA
INFORME DE VIABILIDAD + EMISIÓN RECIBO CUOTA
15 DÍAS
NO VIABLE
TRANITE AUDIENCIA
ALEGACIONES
10 DÍAS
NO JUSTIFICA
DESESTIMIENTO
FIN
JUSTIFICA Y
PAGA CUOTA
TRAMITE AUDIENCIA
(se le requiere cuota)
10 DÍAS
NO PAGA CUOTA
DESESTIMIENTO
FIN
PLAZO 3 MESES
PROPUESTA RESOLUCIÓN
ACUERDO DEL PLENO
FECHA REGISTRO
DENEGACIÓN
RECURSO DE ALZADA
30 DÍAS
FAVORABLE
NOTIFICACIÓN AL SOLICITANTE DE INSCRIPCIÓN EN REGISTRO
ENTREGA CREDENCIAL INSCRIPCIÓN REGISTRO (MC-07)

## ANEXOS DEL PROCEDIMIENTO P-01

## ANEXO I TARIFAS. CUOTAS DE INSCRITOS EN LOS REGISTROS (año 2020)

### REGISTRO DE OLIVAR

- **Cuota anual:** De 3 € por Tm producida, entregada declarada, tomando como referencia la *producción de la campañas 2019/2020, a esta cantidad se le aplicará un factor de corrección de un 20 %, decidido por Pleno por la cosecha no susceptible de ser certificable.*

- **Cuota mínima: 30 €**

### REGISTRO INDUSTRIA TRANSFORMADORA

- **Cuota anual:** De 40% de las cuotas pagadas por los agricultores del Registro de Olivares que entregan la aceituna en la Empresa.

- **Cuota mínima:** De 500€

### REGISTRO DE CENTRO DE COMPRA

- **Cuota mínima:** 300 €.

### REGISTRO DE PLANTAS ENVASADORAS – COMERCIALIZADORAS

Se cobrará en función de los productos amparados, según las tarifas que apruebe el Pleno. Su importe estará comprendido entre 2 € y 10 € de la base establecida. La base será el total de Tm de aceitunas envasadas y amparadas bajo I.G.P. por la planta comercializadora el año anterior. Se establece un límite superior de 0,01 €/kg certificado bajo la denominación de la IGP. **Como este año no hay datos de productos envasados del año anterior, el Pleno del Consejo ha acordado establecer unas cuotas de:**

- **Cuota mínima:** 500 €.
- **Cuota extraordinaria:** 500 €, a modo de anticipo a cuenta de las cantidades a abonar en su día en concepto de expedición de etiquetas de productos amparados con las IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla.

**ANEXO II.**

**II.1. MODELOS DE SOLCITUD DE INSCRIPCIÓN EN LOS REGISTROS:**

**MS-03**

**MS-06**

**MS-02**

**II.2. MODELOS DE SOLCITUD DE BAJA EN LOS REGISTROS DE OL, CC, IT Y EV.**

**SOLICITUD BAJA PRODUCTOR OLIVAR**

**SOLICITUD BAJA REGISTRO CC, IT Y EV**

# SOLICITUD COLECTIVA
# INSCRIPCIÓN REGISTRO OLIVARES
## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
**"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"**
**"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"**

**MODELO MS-03**

## 1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA COOPERATIVA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón Social de la empresa: | | | CIF: |
| Domicilio: | | Municipio: | |
| Código Postal: | Correo electrónico: | Teléfono de contacto: | |
| **Datos del representante legal:** | | | |
| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |

## 2. DOCUMENTOS A ANEXAR CON LA SOLICITUD

- Anexo I. Listado detallado de cada productor de aceituna de mesa de Manzanilla y Gordal que entrega su aceituna a la cooperativa.
- Modelo MS-06. Solicitud individual de inscripción en el registro de olivar de cada uno de los productores de Aceituna de Mesa de Manzanilla y Gordal.
  *(Se entregará al CR al finalizar el plazo de la liquidación anual en la Cooperativa a la que pertenece el agricultor)*

## 3. LUGAR, FECHA Y FIRMA

La persona abajo firmante, **SOLICITA**, la inscripción en el Registro de Olivares de los agricultores miembros de nuestra empresa cuyos datos se detallan en el archivo adjunto.

En , a de de 20___.
(el declarante)

Fdo.:

## ANEXO I. DATOS DE LOS OLIVARES QUE ENTREGAN ACEITUNA

### 4. ANEXO I

| PRODUCTOR | | ORIGEN | | | | | | | PRODUCCIÓN COLECTIVA DECLARADA DE LACOOPERATIVA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre/ Razón Social olivicultor | N.I.F. | PROVINCIA | MUNICIPIO | POL. | PARC. | SUP HAS | VARIEDAD Manzanilla Gordal | | KG DE PRODUCCIÓN 2019 | |
| | | | | | | | M | G | KG MANZ | KG GORD |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | TOTAL KG: | |

- *Se adjuntarán estos datos en un documento anexo en formato tipo Excel o bien otro formato compatible con el programa informático de gestión del CR (Cemawin) que podrá solicitar al mismo.*
- *MANZ = Variedad Manzanilla*
- *GORD = Variedad Gordal*

**La persona abajo firmante declara que son ciertos cuantos datos figuren en la presente solicitud, y a la vez solicita la inscripción en el Registro.**

**En …… a …… de …… 20…...**

Fdo.: Nombre y apellidos

*En cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa y usted presta su consentimiento para que los datos recogidos que nos facilita sean tratados por tiempo indefinido, mientras que no comunique lo contrario, por Consejo Regulador de las Denominaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla, con la finalidad de gestión administrativa. Asimismo, le informamos que usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas (incluida la elaboración de perfiles), enviando solicitud firmada por correo postal con asunto "Protección de Datos", a la dirección: Ctra. A-362, Utrera – Los Palacios, Km 3,5, 41710. Utrera, indicando claramente los datos de contacto y remitiendo copia de su documento de identidad. Puede ejercitar el derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) y se informa que el Delegado de Protección de Datos es: Aurea Innovación S.L.*

## ANEXO II. COMPROMISOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

**EL INTERESADO SE COMPROMETE:**

- A cumplir el Pliego de Condiciones y el Reglamento de funcionamiento y los procedimientos operativos del Consejo Regulador.
- A facilitar toda la documentación solicitada por parte del Consejo Regulador relativa a los productos amparados.
- A cumplir con todos los requisitos en relación al uso de las marcas de conformidad y a la información relacionada con el producto amparado.
- A informar, sin retraso, de los cambios que puedan afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de inscripción.
- Implantar los cambios que se produzcan en los requisitos del mantenimiento de la inscripción cuando se los comunique el Consejo Regulador.
- Abonar puntualmente todas las cuotas y tarifas establecidas por el Consejo Regulador.
- Conservar un registro de todas las reclamaciones que reciba con respecto al producto amparado, investigar las mismas, tomar y registrar las medidas adecuadas para su resolución y poner estos registros a disposición del Consejo Regulador a su solicitud.
- Cumplir con el programa de autocontrol mínimo establecido por el Consejo Regulador para dar cumplimiento al pliego de condiciones.
- Cumplir con la legislación vigente que le aplique.
- A dejar de utilizar la mención de operador inscrito en el Consejo Regulador en todo el material publicitario que contenga alguna referencia a ello después de haber sido eliminado del listado de inscritos.
- Identificar y mantener separado el producto amparado de aquellos no conformes o descalificados, así como de cualquier otro producto que elabore o almacene desde la recepción de materias primas hasta su expedición.
- A facilitar el acceso a las instalaciones para llevar a cabo el proceso de evaluación por el personal designado por el Consejo Regulador.
- A Autorizar al representante legal de la cooperativa donde entrega su aceituna a que comparezca ante el Consejo Regulador y realice en mi nombre y representación las siguientes gestiones:
  1. Retirada de los albaranes de entrega de la aceituna.
  2. Solicitud de certificados.

3. Presentación de las Declaraciones de Cosecha y sellado de los documentos correspondientes.

4. Recepción en mi nombre de comunicados y circulares.

5. Cualquier otra gestión conducente a la actualización de los datos existentes en la ficha del Consejo Regulador relativa a los olivares inscritos a mi nombre.

**EL CONSEJO REGULADOR SE COMPROMETE A:**

- Dar publicidad a la inscripción de su empresa, así como de la retirada de ésta.
- Mantener el compromiso de confidencialidad acorde con la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, y el Reglamento Europeo 679/2016 de protección de datos y actuar con independencia e imparcialidad.
- Atender a las correspondientes quejas y proceder a una resolución eficaz.
- Poner a disposición el personal técnico cualificado para las visitas de comprobación de datos.

**DOCUMENTACION A ADJUNTAR**

- Anexo I. Listado detallado de cada productor de aceituna de mesa de Manzanilla y Gordal que entrega su aceituna a la cooperativa.
- Modelo M-06. Solicitud individual de inscripción en el registro de olivar de cada uno de los productores de Aceituna de Mesa de Manzanilla y Gordal.

**DOCUMENTACION PUESTA A DISPOSICIÓN POR EL CR A TRAVÉS DE SU WEB**

- PLIEGO DE CONDICIONES.
- CÁPITULO DE QUEJAS DEL MANUAL DE CALIDAD.
- CUOTAS Y TARIFAS.
- P01 - PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN EN LOS REGISTROS.

**CONFIDENCIALIDAD**

- El Consejo Regulador utilizara de manera estrictamente confidencial toda la información, documentos y datos de las empresas a las que tenga acceso o se creen durante el proceso de inscripción y el desempeño de las actividades de control.
- Podrá mostrar el contenido de sus archivos a la autoridad competente a efectos de auditoría o inspección.
- El Consejo Regulador podrá hacer pública la información sobre los operadores inscritos. Para cualquier otra información con fines promocionales se realizará previa información y consentimiento por parte del operador.

- La información obtenida del operador de fuentes distintas al mismo debe ser tratada como información confidencial.
- Así mismo, el tratamiento de la información por el Consejo Regulador se realizará de acuerdo con los preceptos recogidos en la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, para la protección de datos de carácter personal.

**El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la inscripción en el Consejo Regulador.**

**La persona abajo firmante declara que son ciertos cuantos datos figuren en la presente solicitud, se compromete a cumplir con los compromisos que figuran en la citada solicitud y a la vez solicita la inscripción en el Registro.**

**En …… a …… de …… 20…..**

Fdo.: Nombre y apellidos

*A cumplimentar por el Consejo Regulador:*

REGISTRO DE ENTRADA

Fecha

REVISIÓN DE LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

nº de expediente:

☐ Conforme

☐ Requiere actuaciones adicionales

……

……..

Fecha:

**DECISIÓN AL PROCESO DE INSCRIPCIÓN**

☐ Inscrito

☐ No inscrito

Fecha

Firmado: Presidente del Pleno

# SOLICITUD INDIVIDUAL INSCRIPCIÓN OLIVAR

**CONSEJO REGULADOR INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA**

**"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"**
**"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"**

**MODELO MS-06**

## 1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL AGRICULTOR

| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |
|---|---|---|---|
| Dirección postal: | | Teléfono de contacto: | Mail: |
| Razón Social (Empresa): | | | CIF: |

**En su caso, datos del representante legal:**

| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |
|---|---|---|---|

## 2. REGISTRO/S PARA EL QUE SE SOLICITA LA INSCRIPCIÓN

☐ **Registro de Olivar** (productores). (Es obligatorio cumplimentar apartados 4)

☐ Manzanilla de Sevilla. ☐ Gordal de Sevilla.

## 3. DECLARACIÓN PRODUCCIÓN * *(A cumplimentar en caso de agricultor no cooperativizado)*

| VARIEDAD | CAMPAÑA 2019/2020 (producción Kg) | Total Producción (KG) |
|---|---|---|
| MANZANILLA | | |
| GORDAL | | |

***Se declarará el 100 % de la producción de Manzanilla y Gordal, el CR aplicará un coeficiente de reducción según campaña***

## 4. IDENTIFICACIÓN DE LA/S PARCELA/S AGRICOLA/S DE CULTIVO DE OLIVAR

NOTA: Cumplimentar tantas hojas como sean necesarias.

| Nº | Referencia SIGPAC | Provincia<br>**41:** Sevilla<br>**21:**Huelva | Municipio | Polígono | Parcela | Superficie (ha) | Variedad<br>**M**: Manzanilla<br>**G**: Gordal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | |

## 5. DECLARACIÓN, LUGAR Y FECHA

La persona abajo firmante, **DECLARA**, bajo su responsabilidad, que el origen de la aceituna de mesa entregada procede de las parcelas relacionadas en el apartado 3 y que el modo de recolección de las mismas ha sido manual, también conocido como ordeño.

En _____ , a ____ de _____ de 2020.

(el declarante)

Fdo.:

## ANEXO II. COMPROMISOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

**EL INTERESADO SE COMPROMETE:**

- A cumplir el Pliego de Condiciones y el Reglamento de funcionamiento y los procedimientos operativos del Consejo Regulador.
- A facilitar toda la documentación solicitada por parte del Consejo Regulador relativa a los productos amparados.
- A cumplir con todos los requisitos en relación al uso de las marcas de conformidad y a la información relacionada con el producto amparado.
- A informar, sin retraso, de los cambios que puedan afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de inscripción.
- Implantar los cambios que se produzcan en los requisitos del mantenimiento de la inscripción cuando se los comunique el Consejo Regulador.
- Abonar puntualmente todas las cuotas y tarifas establecidas por el Consejo Regulador.
- Conservar un registro de todas las reclamaciones que reciba con respecto al producto amparado, investigar las mismas, tomar y registrar las medidas adecuadas para su resolución y poner estos registros a disposición del Consejo Regulador a su solicitud.
- Cumplir con el programa de autocontrol mínimo establecido por el Consejo Regulador para dar cumplimiento al pliego de condiciones.
- Cumplir con la legislación vigente que le aplique.
- A dejar de utilizar la mención de operador inscrito en el Consejo Regulador en todo el material publicitario que contenga alguna referencia a ello después de haber sido eliminado del listado de inscritos.
- Identificar y mantener separado el producto amparado de aquellos no conformes o descalificados, así como de cualquier otro producto que elabore o almacene desde la recepción de materias primas hasta su expedición.
- A facilitar el acceso a las instalaciones para llevar a cabo el proceso de evaluación por el personal designado por el Consejo Regula

**EL CONSEJO REGULADOR SE COMPROMETE A:**

- Dar publicidad a la inscripción de su empresa, así como de la retirada de ésta.
- Mantener el compromiso de confidencialidad acorde con la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, y el Reglamento Europeo 679/2016 de protección de datos y actuar con independencia e imparcialidad.
- Atender a las correspondientes quejas y proceder a una resolución eficaz.
- Poner a disposición el personal técnico cualificado para las visitas de comprobación de datos.

**DOCUMENTACION PUESTA A DISPOSICIÓN POR EL CR A TRAVÉS DE SU WEB**

- PLIEGO DE CONDICIONES.
- CÁPITULO DE QUEJAS DEL MANUAL DE CALIDAD.
- CUOTAS Y TARIFAS.
- P01 - PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.

**CONFIDENCIALIDAD**

- El Consejo Regulador utilizara de manera estrictamente confidencial toda la información, documentos y datos de las empresas a las que tenga acceso o se creen durante el proceso de inscripción y el desempeño de las actividades de control.
- Podrá mostrar el contenido de sus archivos a la autoridad competente a efectos de auditoría o inspección.
- El Consejo Regulador podrá hacer pública la información sobre los operadores inscritos. Para cualquier otra información con fines promocionales se realizará previa información y consentimiento por parte del operador.
- La información obtenida del operador de fuentes distintas al mismo debe ser tratada como información confidencial.
- Así mismo, el tratamiento de la información por el Consejo Regulador se realizará de acuerdo con los preceptos recogidos en la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, para la protección de datos de carácter personal.

**El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la inscripción en el Consejo Regulador.**

**La persona abajo firmante declara que son ciertos cuantos datos figuren en la presente solicitud, se compromete a cumplir con los compromisos que figuran en la citada solicitud y a la vez solicita la inscripción en el Registro.**

**En …… a …… de …… 20…..**

Fdo.: Nombre y apellidos

*A cumplimentar por el Consejo Regulador:*

REGISTRO DE ENTRADA

Fecha

REVISIÓN DE LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

nº de expediente: ☐

☐ Conforme

☐ Requiere actuaciones adicionales

……

……

Fecha:

**DECISIÓN AL PROCESO DE INSCRIPCIÓN**

☐ Inscrito

☐ No inscrito

Fecha

Firmado: presidente del Pleno

En cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa y usted presta su consentimiento para que los datos recogidos que nos facilita sean tratados por tiempo indefinido, mientras que no comunique lo contrario, por Consejo Regulador de las Denominaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla, con la finalidad de gestión administrativa. Asimismo, le informamos que usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas (incluida la elaboración de perfiles), enviando solicitud firmada por correo postal con asunto "Protección de Datos", a la dirección: Ctra. A-362, Utrera – Los Palacios, Km 3,5, 41710. Utrera, indicando claramente los datos de contacto y remitiendo copia de su documento de identidad. Puede ejercitar el derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) y se informa que el Delegado de Protección de Datos es: Aurea Innovación S.L.

# SOLICITUD INDIVIDUAL INDUSTRIA TRANSFORMADORA / ENVASADORA-COMERCIALIZADORA / CENTRO DE COMPRA

# INSCRIPCIÓN DE REGISTRO

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"
"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"

**MODELO MS-02**

## 1. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE

| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |
|---|---|---|---|
| Razón Social (Empresa): | | | CIF: |
| **En su caso, datos del representante legal:** | | | |
| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |

| Dirección: | Localidad: | C.P.: | Provincia: |
|---|---|---|---|
| Tlfno contacto:<br>Fijo:<br>Móvil: | Email: | | |

## 2. TIPO DE ACTIVIDAD DEL SOLICITANTE (se puede marcar más de una opción si se realiza más de una actividad)

Seleccione las opciones que correspondan:

☐ Transformador ☐ Centro de Compra ☐ Envasador/Comercializador

## 3. REGISTRO/S PARA EL QUE SE SOLICITA LA INSCRIPCIÓN

Seleccione las opciones que correspondan (recuerde que debe inscribirse en tantos registros como actividades realice).

☐ **Registro de Industrias de aderezo** (transformadoras). (Es obligatorio cumplimentar apartados 4)

- ☐ Manzanilla de Sevilla.
- ☐ Gordal de Sevilla.

☐ **Registro de Centros de compras** (operadores). (Es obligatorio cumplimentar apartados 4)

- ☐ Manzanilla de Sevilla.
- ☐ Gordal de Sevilla.

☐ **Registro de plantas Envasadoras-comercializadoras.** (Es obligatorio cumplimentar apartados 4 y 5)

- ☐ Manzanilla de Sevilla.
- ☐ Gordal de Sevilla.

# SOLICITUD INDIVIDUAL INDUSTRIA TRANSFORMADORA / ENVASADORA-COMERCIALIZADORA / CENTRO DE COMPRA

# INSCRIPCIÓN DE REGISTRO

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"
"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"

**MODELO MS-02**

## 4. LOCALIZACIÓN DE PLANTAS DE RECEPCIÓN/TRANSFORMACIÓN O ENVASADO

| Nº | Dirección | Municipio | ¿Posee otra línea de producción distintas de las amparadas bajo IGP? |
|---|---|---|---|
| 1 | | | ☐ Sí ☐ No |
| 2 | | | ☐ Sí ☐ No |
| 3 | | | ☐ Sí ☐ No |
| 4 | | | ☐ Sí ☐ No |

## 5. DECLARACIÓN DE ACEITUNAS RECOGIDAS (a rellenar en caso de Industria Transformadora)

| VARIEDAD | CAMPAÑA 2019/2020 (Kg) | TOTAL producción recogida (KG) |
|---|---|---|
| MANZANILLA | | |
| GORDAL | | |

***Se declarará el 100 % de las aceitunas recogidas en esa campaña, de Manzanilla y Gordal. El CR le aplicará el coeficiente reductor establecido según procedimiento de Inscripción.***

## 6. MARCAS REGISTRADAS DE LA EMPRESA QUE CONVIVIRÁN CON LA DENOMINACIÓN DE IGP (se adjunta copia de Registro de Marcas y del etiquetado)

| Nº | Marca registrada | Fecha Registro | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1 | | | |
| 2 | | | |
| 3 | | | |

## 7. LUGAR, FECHA Y FIRMA

La persona abajo firmante, **SOLICITA**, la inscripción en el/los Registro/s marcados en el apartado 3 de esta solicitud comprometiéndome a cumplir las condiciones contempladas en el Pliego de Condiciones y en el reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador

. En , a de de 20____.
(el solicitante)

Fdo.:

## ANEXO II. COMPROMISOS Y OBLIGACIONES DE LAS PARTES

**EL INTERESADO SE COMPROMETE:**

- A cumplir el Pliego de Condiciones y el Reglamento de funcionamiento y los procedimientos operativos del Consejo Regulador.
- A facilitar toda la documentación solicitada por parte del Consejo Regulador relativa a los productos amparados.
- A cumplir con todos los requisitos en relación al uso de las marcas de conformidad y a la información relacionada con el producto amparado.
- A informar, sin retraso, de los cambios que puedan afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de inscripción.
- Implantar los cambios que se produzcan en los requisitos del mantenimiento de la inscripción cuando se los comunique el Consejo Regulador.
- Abonar puntualmente todas las cuotas y tarifas establecidas por el Consejo Regulador.
- Conservar un registro de todas las reclamaciones que reciba con respecto al producto amparado, investigar las mismas, tomar y registrar las medidas adecuadas para su resolución y poner estos registros a disposición del Consejo Regulador a su solicitud.
- Cumplir con el programa de autocontrol mínimo establecido por el Consejo Regulador para dar cumplimiento al pliego de condiciones.
- Cumplir con la legislación vigente que le aplique.
- A dejar de utilizar la mención de operador inscrito en el Consejo Regulador en todo el material publicitario que contenga alguna referencia a ello después de haber sido eliminado del listado de inscritos.
- Identificar y mantener separado el producto amparado de aquellos no conformes o descalificados, así como de cualquier otro producto que elabore o almacene desde la recepción de materias primas hasta su expedición.
- A facilitar el acceso a las instalaciones para llevar a cabo el proceso de evaluación por el personal designado por el Consejo Regulador.

**EL CONSEJO REGULADOR SE COMPROMETE A:**

- Dar publicidad a la inscripción de su empresa, así como de la retirada de ésta.
- Mantener el compromiso de confidencialidad acorde con la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, y el Reglamento Europeo 679/2016 de protección de datos y actuar con independencia e imparcialidad.

- Atender a las correspondientes quejas y proceder a una resolución eficaz.
- Poner a disposición el personal técnico cualificado para las visitas de comprobación de datos.

**DOCUMENTACION A ADJUNTAR**

- M-06. SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INDIVIDUAL DE OLIVARES QUE ENTREGAN LA ACEITUNA. *(En el caso de centros de compra y nuevos agricultores no inscritos previamente en el registro de olivar del CR)*

**DOCUMENTACION PUESTA A DISPOSICIÓN POR EL CR A TRAVÉS DE SU WEB**

- PLIEGO DE CONDICIONES.
- CÁPITULO DE QUEJAS DEL MANUAL DE CALIDAD.
- CUOTAS.
- P01 - PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN.

**CONFIDENCIALIDAD**

- El Consejo Regulador utilizara de manera estrictamente confidencial toda la información, documentos y datos de las empresas a las que tenga acceso o se creen durante el proceso de inscripción y el desempeño de las actividades de control.
- Podrá mostrar el contenido de sus archivos a la autoridad competente a efectos de auditoría o inspección.
- El Consejo Regulador podrá hacer pública la información sobre los operadores inscritos. Para cualquier otra información con fines promocionales se realizará previa información y consentimiento por parte del operador.
- La información obtenida del operador de fuentes distintas al mismo debe ser tratada como información confidencial.
- Así mismo, el tratamiento de la información por el Consejo Regulador se realizará de acuerdo con los preceptos recogidos en la Ley Orgánica 03/2018 de 5 de diciembre, para la protección de datos de carácter personal.

**IMPORTANTE**

El período de vigencia de las inscripciones en cualquiera de los Registros será por un período de 5 años.
Al término de dicho período de 5 años, deberá ser renovada la inscripción.

Cualquier variación que afecte a los datos suministrados en esta solicitud de inscripción deberá ser comunicada al Consejo Regulador en el plazo de un mes.

**El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la inscripción en el Consejo Regulador.**

**La persona abajo firmante declara que son ciertos cuantos datos figuren en la presente solicitud, se compromete a cumplir con los compromisos que figuran en la citada solicitud y a la vez solicita la inscripción en el Registro.**

**En …… a …… de …… 20…...**

Fdo.: Nombre y apellidos

*A cumplimentar por el Consejo Regulador:*

REGISTRO DE ENTRADA

Fecha

REVISIÓN DE LA SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

nº de expediente:

☐ Conforme

☐ Requiere actuaciones adicionales

……

……

Fecha:

**DECISIÓN AL PROCESO DE INSCRIPCIÓN**

☐ Inscrito

☐ No inscrito

Fecha

Firmado: Presidente del Pleno

En cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa y usted presta su consentimiento para que los datos recogidos que nos facilita sean tratados por tiempo indefinido, mientras que no comunique lo contrario, por Consejo Regulador de las Denominaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla, con la finalidad de gestión administrativa. Asimismo, le informamos que usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas (incluida la elaboración de perfiles), enviando solicitud firmada por correo postal con asunto "Protección de Datos", a la dirección: Ctra. A-362, Utrera – Los Palacios, Km 3,5, 41710. Utrera, indicando claramente los datos de contacto y remitiendo copia de su documento de identidad. Puede ejercitar el derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) y se informa que el Delegado de Protección de Datos es: Aurea Innovación S.L.

**ESTE DOCUMENTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A LOS PRODUCTORES, OLIVARES, QUE ESTÉN INTERESADOS EN DARSE DE BAJA DE ESTE CONSEJO REGULADOR.**

| Datos identificativos | |
|---|---|
| **Nombre y apellidos o razón social:** | |
| **NIF/CIF:** | |
| **Domicilio:** | |
| **Municipio:** | **Provincia:** |
| **Código postal:** | **Correo electrónico:** |
| **Teléfono de contacto:** | |
| **Nº INSCRIPCIÓN EN EL CONSEJO REGULADOR:** | |

## SOLICITA

Ser DADO DE BAJA del listado de productores del registro de OLIVARES del CONSEJO REGULADOR DE LAS IGP MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA" debido a:

MOTIVO (indicación voluntaria):

Firma:

En ..... a ..... de ..... de 2020.

*En cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa y usted presta su consentimiento para que los datos recogidos que nos facilita sean tratados por tiempo indefinido, mientras que no comunique lo contrario, por Consejo Regulador de las Denominaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla, con la finalidad de gestión administrativa. Asimismo, le informamos que usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas (incluida la elaboración de perfiles), enviando solicitud firmada por correo postal con asunto "Protección de Datos", a la dirección: Ctra. A-362, Utrera – Los Palacios, Km 3,5, 41710. Utrera, indicando claramente los datos de contacto y remitiendo copia de su documento de identidad. Puede ejercitar el derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) y se informa que el Delegado de Protección de Datos es: Aurea Innovación S.L.*

**ESTE DOCUMENTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE A LOS INSCRITOS EN LOS REGISTROS DE CENTRO DE COMPRA, INDUSTRIA TRANSFORMADORA Y PLANTAS ENVASADORAS COMERCIALIZADORAS, QUE ESTÉN INTERESADOS EN DARSE DE BAJA DE ESTE CONSEJO REGULADOR.**

| Datos identificativos | |
|---|---|
| **Nombre y apellidos o razón social:** | |
| **NIF/CIF:** | |
| **Domicilio:** | |
| **Municipio:** | **Provincia:** |
| **Código postal:** | **Correo electrónico:** |
| **Teléfono de contacto:** | |
| **Nº INSCRIPCIÓN EN EL CONSEJO REGULADOR:** | |

## SOLICITA

Ser DADO DE BAJA del listado de productores del registro de …… del CONSEJO REGULADOR DE LAS IGP MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA" debido a:

MOTIVO (indicación voluntaria):

Firma:

En ..... a ..... de ..... de 2020.

*En cumplimiento de la actual normativa en materia de Protección de Datos de Carácter Personal, se le informa y usted presta su consentimiento para que los datos recogidos que nos facilita sean tratados por tiempo indefinido, mientras que no comunique lo contrario, por Consejo Regulador de las Denominaciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas de la Manzanilla y Gordal de Sevilla, con la finalidad de gestión administrativa. Asimismo, le informamos que usted podrá ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas (incluida la elaboración de perfiles), enviando solicitud firmada por correo postal con asunto "Protección de Datos", a la dirección: Ctra. A-362, Utrera – Los Palacios, Km 3,5, 41710. Utrera, indicando claramente los datos de contacto y remitiendo copia de su documento de identidad. Puede ejercitar el derecho a presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (www.agpd.es) y se informa que el Delegado de Protección de Datos es: Aurea Innovación S.L.*

## ANEXO III. DECLARACIONES ANUALES OBLIGATORIAS PARA LOS INSCRITOS:

**MD-00**

**MD-04**

**MD-05**

**MD DCA**

# DECLARACIÓN INDUSTRIAS ADEREZO/ CENTROS DE COMPRA

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"**
**"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"**

**MODELO MD-00**

## 1. EMPRESA RECEPTORA ACEITUNAS

| | |
|---|---|
| **Nombre empresa receptora:** | **CIF:** |
| **Tipo empresa receptora:**<br>☐ Industria aderezo ☐ Centro de compra ☐ Otro _____ | **Municipio:** |
| **Nº INSCRIPCIÓN EN EL CONSEJO REGULADOR DE LAS IGP MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA DE LA ENTIDAD DECLARANTE.** | |

## 2. IDENTIFICACIÓN DE LA/S PARCELA/S AGRICOLA/S DE CULTIVO DE OLIVAR

| NIFAGRICULTOR | Provincia<br>**41:** Sevilla<br>**21:**Huelva | Municipio | Polígono | Parcela | Superficie (has) | Variedad<br>**M:** Manzanilla<br>**G:** Gordal | Kg totales entregados | Kg calificados IGP |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

NOTA: Cumplimentar tantas hojas como sean necesarias del cuadro 2 o enviar por correo los datos en formato Excel compatible para su importación.

| VARIEDAD | CAMPAÑA 2019/2020<br>• Kg calificados IGP | CAMPAÑA 2019/2020<br>** Kg NO calificados IGP | TOTAL Kg<br>PRODUCCIÓN COOPERATIVA |
|---|---|---|---|
| *MANZANILLA* | | | |
| *GORDAL* | | | |
| **TOTAL** | | | |

* Aceitunas calificadas con IGP, aquellas que han entrado en la cooperativa de socios inscritos en el Consejo Regulador y que sus calibres están comprendidos entre los descritos en el pliego de condiciones de la Manzanilla y Gordal de Sevilla.

** Aceitunas no calificadas con IGP, aquellas que han entrado en la cooperativa de socios inscritos en el Consejo Regulador y que sus calibres no están comprendidos entre los descritos en el pliego de condiciones de la Manzanilla y Gordal de Sevilla.

- ***Es obligatorio adjuntar a este modelo la declaración mensual de entamdoras, del mes de diciembre o en su caso enero, de la AICA, de la campaña declarada.***

## 3. DECLARACIÓN, LUGAR Y FECHA

La persona abajo firmante, **DECLARA**, bajo su responsabilidad, que el origen de la aceituna de mesa aderezada o recibida, procede de las parcelas relacionadas en el apartado 2 y que el modo de recolección de las mismas ha sido manual, también conocido como ordeño.

En _____ , a ____ de _____ de 20___.
(el declarante)

Fdo.:

*Plazo de presentación al Consejo Regulador en los dos últimos meses de cada año.*

# DECLARACIÓN JURADA AGRICULTOR

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"
"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"

**MODELO MD-04**

## 1. EMPRESA RECEPTORA ACEITUNAS

| **Nombre empresa receptora:** | **CIF:** |
|---|---|
| **Tipo empresa receptora:**<br>☐ Cooperativa ☐ Operador ☐ Envasadora ☐ Centro de compra ☐ Otro _____ | **Municipio:** |

## 2. DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL AGRICULTOR

| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |
|---|---|---|---|
| Razón Social (Empresa): | | | CIF: |
| **En su caso, datos del representante legal:** | | | |
| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |

## 3. IDENTIFICACIÓN DE LA/S PARCELA/S AGRICOLA/S DE CULTIVO DE OLIVAR

| Nº inscripción registro | Referencia SIGPAC | Provincia<br>**41:** Sevilla<br>**21:**Huelva | Municipio | Polígono | Parcela | Recinto | Superficie (ha) | Variedad<br>**M**:Manzanilla<br>**G**: Gordal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

NOTA: Cumplimentar tantas hojas como sean necesarias.

Se entregará este modelo a la entrega de la aceituna en el centro de compra o industria de aderezo.

## 4. DECLARACIÓN, LUGAR Y FECHA

La persona abajo firmante, **DECLARA**, bajo su responsabilidad, que el origen de la aceituna de mesa entregada procede de las parcelas relacionadas en el apartado 3 y que el modo de recolección de las mismas ha sido manual, también conocido como ordeño.

En _____ , a ____ de _____ de 20___.
(el declarante)

Fdo.:

# DECLARACIÓN PLANTAS ENVASADORAS

## DECLARACIÓN PRODUCTO ENVASADO BAJO IGP

## INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

**"ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA"/"ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA"**
**"ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA"/"ACEITUNA GORDAL SEVILLANA"**

**MODELO MD-05**

## 1. DATOS IDENTIFICACIÓN EMPRESA ENVASADORA ACEITUNAS

| | |
|---|---|
| **Razón social empresa envasadora:** | **CIF:** |
| **Dirección:** | **Municipio:** |
| **Correo electrónico:** | **Teléfono:** |

**En su caso, datos del representante legal:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Primer Apellido: | Segundo Apellido: | Nombre: | DNI/NIF: |
| **Correo electrónico:** | | | **Teléfono** |

## 2. DECLARACIÓN PRODUCTO ENVASADO CON IGP MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA

| Nº | Producto Manzanilla / Gordal | Presentación del producto | Marca registrada | Kg envasados | Peso ud / envase | Uds envasadas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |

## 3. DECLARACIÓN TOTAL DE PRODUCCIÓN ENTRANTE EN PLANTA, DE ACEITUNAS MANZANILLA Y GORDAL CERTIFICADAS EN IGP

| | | | |
|---|---|---|---|
| TM MANZANILLA IGP | | Fecha primera entrada: | Fecha última entrada: |
| TM GORDAL IGP | | Fecha primera entrada: | Fecha última entrada: |

NOTA: Cumplimentar tantas hojas como sean necesarias. Presentación semestral y dentro del mes siguiente del periodo de referencia.

## 4. DECLARACIÓN, LUGAR Y FECHA

La persona abajo firmante, **DECLARA**, bajo su responsabilidad, que el origen de la aceituna de mesa envasada y comercializada, procede de Olivares registrados en el Consejo Regulador de las IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla.

En _____ , a ____ de _____ de 20___.
(el declarante)

Fdo.:

## ANEXO IV. PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS IGPS DE MANZANILLA Y GORDAL DE SEVILLA:

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP MANZANILLA DE SEVILLA

## PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP GORDAL DE SEVILLA

# PLIEGO DE CONDICIONES

# INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

# *«ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA» / «ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA»*

Asociación para la Promoción
de las Aceitunas Sevillanas
de las variedades Manzanilla y Gordal

## A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana».

## B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» es la aceituna verde de mesa de la variedad Manzanilla Sevillana o de Sevilla aderezada de la forma tradicional de la zona geográfica.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al “estilo sevillano”, que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al “estilo sevillano”, originario de la zona de producción y transformación.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se caracteriza por la forma esférica y simétrica de sus frutos, hueso pequeño fácilmente desprendible y muy buena relación pulpa/hueso, estableciéndose el calibre entre 141/160 y 321/350 frutos/kg.

Características organolépticas del producto elaborado:

- Color verde amarillento característico, con brillo y homogéneo.
- Textura: Piel fina, textura firme y pulpa delicada y nada fibrosa.
- Sabor/olor: Presenta un sabor fino y delicado con equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio sabor del producto natural o sus pastas naturales preparadas con el que se rellena el fruto.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se clasificará en categorías Extra y Primera y tendrá tres presentaciones comerciales: enteras (aceitunas que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos o sus pastas naturales preparadas).

## C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área de **producción y elaboración** (ver mapa anexo I) abarca toda la provincia de Sevilla y once municipios de la provincia de Huelva: Hinojos, Chucena, Almonte, Bollullos Par del Condado, Escacena del Campo, La Palma del Condado, Manzanilla, Paterna del Campo, Rociana del Campo, Villalba del Alcor y Villarrasa.

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

Con objeto de garantizar la identificación y trazabilidad del producto a través de las distintas etapas desde su producción hasta su distribución y de proteger el origen de la producción, asegurando que se encuentra dentro del área geográfica delimitada en el apartado C) de este pliego:

1. La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» procederá de olivares inscritos situados en la zona de producción.
2. La empresa transformadora llevará a cabo un Sistema de Autocontrol que garantizará la trazabilidad del producto a través de los diferentes registros existentes en las distintas fases del proceso:

    - En la entrada de la aceituna: Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora o receptora de las aceitunas. Este vale o albarán queda identificado a través del Nº de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada, en el que se refleja la siguiente información: datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, la cantidad, el sistema manual de recolección y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).
    - En la descarga: Tras realizarse la operación de pesaje y antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la

calidad del producto y el envase contenedor, se procede a realizar la descarga.

En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente **registro de incidencias**.

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores, separando las aceitunas por color, tamaño y por sistema de recolección.

Posteriormente pasan al proceso de limpieza y/o preclasificación.

- En el Cocido: Una vez que la aceituna está limpia y/o preclasificada y/o seleccionada es trasladada a las cocederas, identificadas a través de un número. Mediante el **registro de llenado de las cocederas** se controla qué partidas (nº de tickets) han ido a cada cocedera.

- En la Fermentación: Una vez cocida la aceituna, se pasa a los fermentadores dónde tiene lugar el proceso de fermentación. Cada fermentador está identificado a través de su código numérico. Para cada fermentador se registra cual ha sido la fecha en la que el fermentador ha sido llenado y de qué cocedera procede la aceituna (se relaciona con el número de la cocedera) utilizada para llenar el fermentador. **Es el registro de fermentador**.

- En el clasificado: Cuando se va a proceder a clasificar aceituna, se elabora un **parte o registro de clasificado**, que incluye fecha en el que se indica de qué fermentadores se está clasificando aceituna. Una vez clasificada la aceituna ésta puede almacenarse nuevamente en fermentadores o en bombonas. En el caso de bombona, la bombona se identifica incluyendo la variedad, el calibre y el lote. En el caso de fermentadores, se sigue la trazabilidad a través del número de fermentador. Este registro de clasificado es el último que forma parte de la trazabilidad del proceso y el que permite la conexión con el control de materia prima y el destinatario de la venta.

  Tras el escogido, se rechaza la aceituna con defectos ocasionados por insectos, enfermedades propias del olivar, incidencias de tipo climatológico que no son aptas para consumo (tradicionalmente llamados rehú o molestado), las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, dejando sólo las calidades extra y primera.

  Tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, se rechazarán los calibres no contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

- En el envasado y etiquetado: Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la **etiqueta numerada** del Consejo

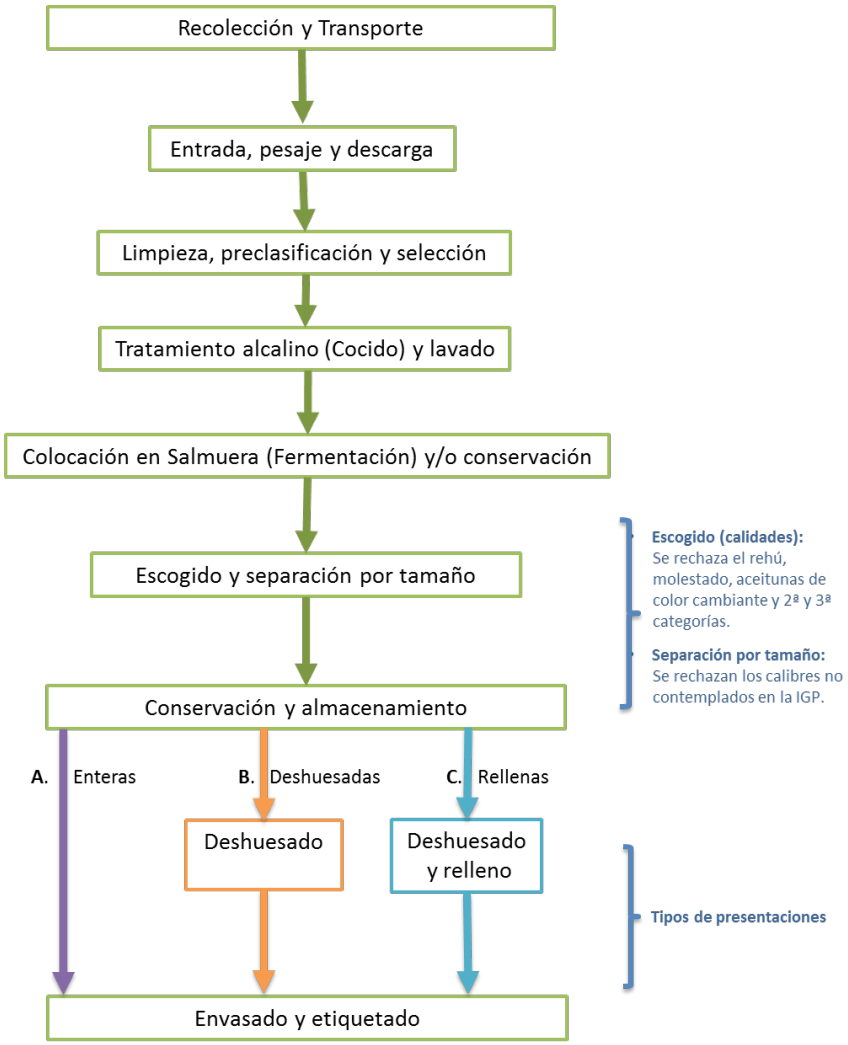
Regulador, las aceitunas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

- En la expedición: Cuando el producto envasado va a ser expedido, se indica el lote en el **albarán de salida**, reflejando además el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados.

## E) MÉTODOS DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

### E.1. Esquema del proceso

El esquema del proceso de elaboración de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», es el siguiente:




### E.2. Descripción del proceso de elaboración de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», verdes aderezadas en salmuera.

El proceso de producción y elaboración de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» tiene las siguientes fases:

*a.* Recolección y transporte.

El momento óptimo de la recolección de las aceitunas verdes es cuando adquieren su máximo tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo-paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado.

La recolección de la aceituna Manzanilla sevillana se realiza por el método de recolección tradicional, conocido como “ordeño” que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina. Los operarios recogen las aceitunas manualmente y las van depositando sobre unos recipientes que llevan colgados del cuello, el “macaco”.

Tras la recogida de la aceituna, éstas se depositan en espuertas o en contenedores diseñados especialmente para que permanezcan bien aireadas y no resulten dañadas. Posteriormente se traslada, en transporte adecuado que garantice el mantenimiento de la calidad del producto contemplada en este Pliego.

*b.* Entrada, pesaje y descarga.

Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora y/o receptora. Este vale o albarán queda identificado a través del Nº de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada.

Tras realizarse la operación de pesaje del vehículo junto con el producto, el agricultor se dirige hacia la zona de recepción y descarga. Antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el correcto estado del envase y del transporte, se procede a realizar la descarga.
En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente registro de incidencias.

Tras la inspección visual, y durante la recepción de los frutos se selecciona una muestra representativa de la que se realiza una inspección de valoración para fijar la calidad de la misma. Esta valoración, denominada escandallo, determina los principales atributos de calidad de la muestra tomada a la partida.

Los principales datos a determinar son: el tamaño y el porcentaje de defectos (molestado o rehú), porcentaje de morado, y porcentaje de suciedad (hojas, etc). A partir de estos datos se completa el albarán de entrada con los datos de la valoración. En este albarán el agricultor puede visualizar la calidad de su partida, así como otros datos generados en el

momento del pesaje como los datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, método de recogida, la cantidad y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores. Pasando después al proceso de limpieza y/o preclasificación y/o selección.

c. Limpieza, preclasificación y selección.

Cuando las aceitunas llegan a las industrias, se limpian para separar el polvo, así como las hojas, tierra y ramas pequeñas que suelen venir en los recipientes.
Posteriormente, las aceitunas se pueden pre clasificar según tamaño y se toman los datos necesarios para identificar la partida durante todo el proceso de elaboración. Esta preclasificación permite unos tratamientos posteriores más homogéneos. Durante esa fase, se pueden separar las aceitunas verdes de las moradas o realizarlo en una fase posterior.

d. Tratamiento alcalino (cocido) y lavado.

Tras la fase anterior, la aceituna pasa al tratamiento alcalino con una solución de hidróxido sódico (NaOH) a una concentración de entre el 1,3 y el 2,6 % (p/v), y durante un tiempo de entre 6 y 8 horas.

Posteriormente se lleva a cabo el lavado, cubriendo las aceitunas en agua. Puede realizarse un solo lavado de entre 12 y 14 horas o dos lavados de menor duración, de entre 2 y 3 horas el primero y de entre 10 y 12 horas.

e. Colocación en salmuera (fermentación) y/o conservación.

Una vez realizado el lavado, las aceitunas cocidas se colocan en una salmuera de concentración 10-12 % (p/v), en la que las aceitunas ya se mantienen durante las fases de fermentación y conservación.

Una vez finalizada la fermentación láctica, las aceitunas alcanzan, en equilibrio con la salmuera de conservación, unos valores óptimos que son los dados para los siguientes parámetros:

- pH < 4,2.
- Sal: 8-9 % (p/v).
- Acidez libre: 0,7 -1 % Ácido Láctico.
- Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual): <0,120 N.

f. Escogido y separación por tamaño.

Una vez fermentada la aceituna, las partidas que van a ser clasificadas pasan directamente a las líneas de clasificación, que se separan las aceitunas por calidad y por tamaños. Este proceso de clasificación y escogido se realiza por medio de máquinas clasificadoras y/o también con mesas de escogido para el clasificado manual. Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo.

Tras el escogido, donde se rechaza el rehú, el molestado, las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, quedan sólo las aceitunas de calidades extra y primera. Y tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, sólo nos quedan los calibres contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

*g. Conservación y almacenamiento.*

Una vez que las aceitunas están clasificadas por tamaños y calidades, son almacenadas en bombonas o devueltas a los depósitos hasta su expedición, bien a granel (en bombonas o cisternas), o bien hasta su envasado como aceituna entera o pasando previamente por los procesos de deshuesado como aceituna deshuesada o del proceso de deshuesado y relleno como aceituna deshuesada y rellena de productos naturales o sus pastas.

Durante toda la fase de fermentación y conservación se procede a una limpieza de las bocas de depósitos, retirada de los velos superficiales en los fermentadores y la limpieza de los fondos de los mismos. La periodicidad con la que se lleva a cabo esta limpieza dependerá de las condiciones ambientales.

Las 3 presentaciones posibles de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» contempladas en este Pliego de Condiciones, dan lugar a dos procesos o fases intermedias antes de la fase de envasado. Estas son: el deshueso, y el deshueso y relleno.

*h. Deshueso.*

Parte de la aceituna clasificada y almacenada se deshuesa en máquinas antes de ser envasada.

Durante esta operación de deshuesado se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado deshuesado.

Tras el deshuesado, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminados aquellas aceitunas mal deshuesadas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

*i. Deshueso y Relleno.*

Parte de la aceituna se deshuesa y rellena antes de ser envasada.

Durante esta operación de relleno se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado.

Tras el deshueso y relleno, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminadas aquellas aceitunas mal rellenas, no rellenas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

*j. Envasado.*

*Existen dos tipos de envasado:*

- El producto sin pasteurizar. Es aquel que se envasa de forma artesanal sin procedimientos mecánicos y sin pasar por el procedimiento de pasteurizado. La materia prima que se emplea para la fabricación del envase es polipropileno y Pet.
- *Los productos de conserva pasteurizados.* Son aquellos que se envasan de forma mecánica en la línea envasadora y se pasa por la línea de pasteurizado. El proceso es totalmente automático y su vida en el envase es más duradera debido al proceso de pasteurización. Los productos se envasan en dos tipos de envases: hojalata y cristal, que a su vez también se presentan en distintos tamaños y pesos.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

### F.1. Carácter específico de la zona geográfica.

- Elementos naturales.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», también conocida como Manzanilla fina, se cultiva fundamentalmente en la provincia de Sevilla, especialmente por las comarcas del Aljarafe, La Vega y La Campiña, existiendo también plantaciones en la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las marismas del Guadalquivir.

La zona de extensión de esta variedad está englobada en el Valle del Guadalquivir y va desde la campiña sevillana de extensas llanuras hasta relieves de tipo medio incluidos en la zona Sur de la provincia. Donde el fruto adquiere más calidad es en el clima suave y terrenos de acarreo, llanos y sueltos, de los que son ejemplo la ribera izquierda del Guadalquivir.

- Elementos Históricos.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», es el reflejo de una historia y una cultura de domesticación del medio a través de lógicas de aprovechamiento de las poblaciones locales. Existen pocas aceitunas, como las contempladas en este Pliego, donde su aplicación principal, el verdeo, haya mantenido a lo largo de su historia una compleja red de relaciones, valores sobre el medio natural, técnicas y conocimientos prácticos, tradiciones, etc; y, en definitiva, una cultura local.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» y su proceso de recolección manual y de elaboración artesanal, es un producto típico vinculado fuertemente a la zona del Valle del Guadalquivir, con un marcado carácter latifundista. En la Andalucía bética se llaman haciendas de olivar o sólo haciendas a las explotaciones agrícolas tradicionales dedicadas al cultivo del olivo y la elaboración de la aceituna de mesa. La edificación en las haciendas constituye un amplio conjunto, correspondiendo a sus distintas funciones, de fábrica agrícola y de residencia señorial temporal.

Aunque la utilización de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» como aperitivo es inmemorial, la génesis de la industria actual es la exportación. Fue a finales del Siglo XIX cuando se logra ya prepararlas a escala industrial mediante un estilo originario de la provincia de Sevilla y aplicado desde sus inicios a esta variedad de aceituna, con un sistema ya definido para su conservación, el aderezo, y comienza a exportarse a Estados Unidos.

Por tanto, el gran auge de la producción de aceituna de mesa es reciente y la escasa que pudiese haber antes del siglo XX, se localizaba tradicionalmente en la provincia de Sevilla.

En 1936 “la gran zona del valle bético” -desde Brenes y Carmona hasta Almensilla y Utrera- ya produce casi la totalidad de la aceituna gordal y manzanilla que fomenta la industria de fabricación de conserva que abastece la exportación y el consumo interior (DH, 1936: 2-3) Infante Amate aporta información etnográfica que plasma el cambio de zorzaleño a manzanillo en los 50 y continúa exponiendo que en esta etapa las variedades destinadas a mesa ocupaban un 60% en el Aljarafe y un 43% en Castilleja.

La etapa franquista reveló una temprana integración mercantil para el consumo directo de aceitunas, mientras que la exportación de aceite de oliva era coartada por la Comisaria de Abastecimientos y Transporte (Infante Amate, 2014: 212). Muchos territorios sevillanos, y más concretamente los territorios del Aljarafe, aprovecharon esta situación para reconvertir su olivar destinado a almazara hacia variedades de verdeo.

La productividad de verdeo de esta variedad seguía aumentando y se vendía buena parte de sus frutos como aceituna para consumo en la provincia de Sevilla, sin embargo, el resto de Andalucía mantuvo la tradición oleícola. Entre las campañas de 1964 y 1993 la producción de aceituna de mesa al estilo sevillano ha oscilado entre 25.500 t. en el año 1964 y 286.300 t. en 1984. (Pierluigi Villa, 2007).

- Elementos Humanos.

El proceso de elaboración de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» es específico de la zona geográfica sevillana y área colindante de la provincia de Huelva. Las condiciones artesanales basadas en el esfuerzo manual y en la habilidad de los agricultores para recoger el fruto a través de la técnica del “ordeño”, se ha mantenido invariable a lo largo de los años. Los agricultores en relación con su medio natural aguardan en la memoria los métodos de poda, los tiempos y las formas de realizar esta recolección que tanto difieren en otras zonas, al igual que lo hacen de la industria asociada a almazara.

Sin duda, la calidad de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» se debe, en gran parte, a las técnicas y manejo del producto en dos fases fundamentales del proceso de elaboración propias del área geográfica.

Por un lado, en el momento de la recolección. Son frutos que se recogen mediante la técnica del “ordeño”, es decir, manualmente se toma el fruto del árbol un poco antes de su maduración (envero) con objeto de evitar golpes y posibles daños al fruto. Este tipo de recogida es un aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y que posibilita alcanzar las calidades contempladas en este Pliego de Condiciones.

Por otro lado, en la fase de elaboración. El modo de elaboración o preparación comercial por excelencia, que cubre el mayor porcentaje del mercado nacional e internacional es originario de la zona de producción y elaboración contemplada en este Pliego y por ello pasó a denominarse "estilo sevillano". Los frutos son sometidos a un tratamiento alcalino y acondicionados posteriormente en salmuera, sufriendo una fermentación láctica natural que consigue la eliminación del glucósido amargo oleuropeína.

De tal manera se ha asociado este método de elaboración con la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» y con su zona de origen, que la denominación “a la sevillana” estaba recogida en la antigua normativa española sobre elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa, siendo eliminada tal expresión en normativa más reciente, precisamente para no entrar en conflicto con la normativa europea relativa a denominaciones de calidad.

Así, tanto el origen del producto como el modo de elaboración o preparación es originario de la zona geográfica delimitada en el Pliego y fue utilizado en sus inicios tanto con la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» como la aceituna Gordal Sevillana, aplicándose posteriormente a otras variedades.

La excelente calidad de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» hace que goce de buena imagen en el mercado exterior, no en vano, más de la mitad de la producción de este producto se orienta a la exportación. Mucho ha ayudado la variedad de presentaciones comerciales existentes, sobre todo el relleno. En las fábricas sevillanas se extrae el hueso y se procede al relleno con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, aceituna, anchoa, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparras, etc) o rellenas con sus pastas naturales preparadas. Pero sin duda es el relleno de pimiento y anchoas los más utilizados.

- Elementos Económicos y sociales.

Sobre este sector recae la responsabilidad de muchos años de historia, de muchas familias a su cargo y de comarcas viviendo de sus actividades principales.

Dos aspectos fundamentales a resaltar de este sector, por su repercusión social y económica en la zona geográfica, son:

- El olivar es un cultivo que en muchas zonas es casi un monocultivo, principal y difícilmente sustituible por otros, por razones tanto agronómicas como sociales.
- El sector de la aceituna de mesa es un sector que emplea una gran cantidad de mano de obra tanto en el mundo rural como industrial. La conjunción de estos dos factores (rural e industrial) y el hecho de que se realice todo el proceso (producción y comercialización) en las mismas comarcas donde se produce, hacen que el tratamiento de este producto sea realizado con mayor conocimiento y cuidado y, además, permite la fijación de la población al territorio como principio básico del desarrollo rural.

Pero nada de ello hubiera sido posible sin la dedicación y esmero que los tradicionales «maestros aderezadores» pusieron para conseguir este producto exquisito que tan justificadamente obtuvo reconocimiento general. Las minuciosas observaciones, la sensibilidad para detectar la influencia de las diversas variables, el cuidado con el que se trataba el fruto, la ternura y el cariño con que se referían al mismo y seguían su marcha a lo largo de todo el tiempo que duraba el «curado», hacían de esta profesión un mito, cuya herencia fue cuidadosamente transmitida de padres a hijos" (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

### F.2. Carácter específico del producto.

Las especiales características físicas de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», hacen que sea la variedad de aceituna más apreciada en el mundo como aceituna de mesa, por su productividad y excelente calidad para el aderezo en verde.

La «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» cumple con las características que según el COI debe cumplir una aceituna de mesa: buen tamaño y forma adecuada; buena relación pulpa/hueso; pulpa delicada, sabrosa, firma y la piel fina; y fácil separación de la pulpa y hueso. "… se comprende que desde siempre se haya considerado a la Manzanilla fina sevillana como la variedad por excelencia para su elaboración como aceituna verde aderezada al estilo sevillano y que es la variedad que ha abierto el amplio mercado de consumo, nacional e internacional, que tiene esta forma de elaboración…" (Rejano Navarro, L. CSIC 1997). Sin duda, han sido estas cualidades las que hacen que sean muy apreciadas por el consumidor.

Las aceitunas verdes de mesa de la variedad «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» son las obtenidas del fruto del olivo, recogidas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado un tamaño normal que facilita su recolección.

Su preparación será aderezada en salmuera con fermentación láctica natural, forma de preparación originaria de la zona de referencia. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada o rellena, con calibres que oscilan entre el 141/160 a 321/350.

### F.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP).

El vínculo entre la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» y la zona geográfica se basa en la **reputación del producto**, debida a la calidad de los frutos de los olivos manzanillos, su principal y casi exclusiva forma de recolección manual, conocida como "ordeño", aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y el estilo de aderezo, estilo originario de la zona geográfica delimitada. Así, la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana», junto con la variedad Gordal Sevillana, es la variedad de más renombre internacional como verdes aderezadas. El fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la rivera del Guadalquivir, la campiña sevillana y la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las Marismas del Guadalquivir.

"La preparación de estas dos variedades de aceitunas de mesa es una tradición nacida en el entorno de Sevilla gracias a las especiales características que algunas variedades de estos frutos, como la Manzanilla y la Gordal, adquieren cuando se cultivan en el Valle del Guadalquivir y a las condiciones climáticas que se dan en estas zonas. La calidad alcanzada en el producto elaborado, hicieron famoso este tipo de tratamiento y acuñaron el prestigio de aceitunas de tipo verde aderezadas al «Estilo Sevillano»" (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

Conocemos una escritura del Archivo de Protocolos sevillano (9 de diciembre de 1510) que refleja la primera exportación de aceitunas a las Indias:
“Diego Rodríguez Pepino, vecino de Triana, maestre de la nao “Santiago”, fleta la dicha nao a Diego Martínez, vecino de Villalba del Alcor, para que cargue en ella cuatro toneladas tres de vino en pipas, un cuarto de aceitunas y el resto de frutas, con destino al puerto de Santo Domingo, en la “Española”. Desde hace más de quinientos años América sigue siendo la primera consumidora de aceituna mesa.

En el VII Congreso Internacional de Oleicultura celebrado en Sevilla en diciembre de 1924, los ponentes Olmedo y Ruiz y González Calderón, designados ambos por la Asociación de Exportadores de Aceitunas Sevillanas para formular una ponencia en dicho Congreso referente a la “Industria de aderezar aceitunas”, exponen en la misma:

“Abstenémonos de definir las aceitunas por ser producto suficientemente conocido, de forma universal, especialmente el fruto fino sevillano, que significa o representa algo de lo más típico de nuestra querida patria y que merece la más favorable acogida mundial; que ha logrado conseguir, figurar constantemente hasta en las más selectas mesas, sin que ningún otro artículo de índole similar pueda sustituirlo; tampoco hemos de detallar sus excelentes condiciones higiénicas, reconocidas, creemos que por unanimidad, (…).

La extensión de terrenos dedicados a la producción de aceitunas para verdeo, es detalle que corresponde a las estadísticas agronómicas y a las de la Cámara Agrícola; la producción de fruto fino, dedicado a la industria de aderezar aceitunas, podemos asegurar que en años de buenas cosechas ha llegado a elevarse a veinticinco millones de kilogramos de aceitunas gordales y a cuarenta y cinco millones de kilogramos de aceitunas manzanilla, o quizá haya excedido de dichas cifras, siendo la tendencia a un considerable aumento dentro de la zona en que exclusivamente se produce, comprendida en un radio que no alcanza a cien kilómetros en los alrededores de Sevilla y a partir de la capital de Andalucía. (Sabido es que degenera el fruto en cualquier otro terreno fuera del indicado, según resulta de los ensayos practicados en España y en el extranjero, siendo prueba evidente que cuantos estudios y trabajos han efectuado los agricultores de California para producir fruto cual el sevillano, han fracasado)”.

La utilización de la «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana» como aperitivo es inmemorial. Su elaboración artesanal ha estado ligada a las haciendas y cortijos sevillanos para un consumo local, siendo la exportación a Estados Unidos, iniciada en el Siglo XIX, la génesis de su elaboración industrial.

En el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado en 1996 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, enmarcado dentro del proyecto “Euroterroirs” financiado por la Unión Europea, con objeto de revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo a través de la elaboración de un “censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o

urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización". En este inventario se incluye, dentro de la sección de encurtidos y conservas vegetales, a la aceituna Manzanilla de Sevilla (págs. 401-402).

En la Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía, publicado por la Fundación UNICAJA en 2006 y desarrollado por Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo y Pedro Caldente y Albert, en el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs. 284-296), describe a la aceituna Manzanilla sevillana analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

BARRANCO NAVERO, DIEGO ET AL (2000). Catálogo Mundial de Variedades de Olivo. Consejo Oleícola Internacional. Madrid. Nombra a la aceituna Manzanilla como "la reina de todos los tipos de aceitunas de mesa" (pág. 301), añadiendo que "Esta variedad se desarrolla bien en las regiones templadas y en terrenos aluviales, similares a los del Valle del Guadalquivir y la provincia de Sevilla".

Otras referencias a la «aceituna Manzanilla de Sevilla» que demuestra la reputación de este producto en el mundo científico, culinario o turístico son:

Diario ABC de Sevilla del 4 de Octubre de 1967, edición de la mañana, pag. 63. Artículo de Juan Infante Galán titulado "Las Aceitunas", donde dice "La aceituna sevillana es, como el jerez o el jamón de Jabugo, fruto de ese ancestral saber de milenios del alma andaluza". Haciendo clara alusión a la Manzanilla y Gordal sevillana, únicas y principales aceitunas de mesa conocidas ya mundialmente en esos años.

Publicación de D. José María Estrada Cabezas en su libro "La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades", editado en 2011 por la Excma. Diputación de Sevilla y la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa, nos habla en el capítulo 2 (pág. 22) sobre las variedades de aceitunas utilizadas para mesa de la Manzanilla de Sevilla como la variedad de olivo de mesa más difundida internacionalmente debido a su productividad y calidad del fruto.

En la página web www.foodsfromspain.com, dentro de la sección de «products and recipies» tienen un apartado la aceituna manzanilla sevillana.

En la página web del legado andalusí, ruta de Washington Irving, http://rutas.legadoandalusi.es/es/ruta-irving, en su apartado de gastronomía, dice: " La sabrosa oferta gastronómica que acompaña el transcurso de la ruta se fundamenta en la riqueza agrícola de las tierras que visita….. Los extensos olivares de los municipios sevillanos, ….., proporcionan excelente aceituna de mesa –con las reputadas variedades manzanilla, gordales … del Aljarafe".

Prueba del uso del nombre en el comercio son las siguientes referencias, extraídas de entre las muchas disponibles, en páginas web divulgativas y comerciales:

http://www.esdemercado.com/products/710-aceituna-manzanilla-sevillana.aspx
http://www.jolca.es/variedades-de-aceitunas-de-mesa/
http://www.agrosevilla.com/es/variedades-aceitunas/
http://www.aceitunasbernal.com/aceitunas_manzanilla.html
http://www.espanaenlamesa.com/aperitivos/41-aceitunas-m anzanilla-sevillanas.html#
http://aceitedeolivaoliveoil.es/Variedades-de-Oliva/Manzanilla
http://www.turismosevilla.org/opencms2/export/sites/turismo/galeriaTablas/publicaciones/164/guiaaceiteweb.pdf
http://www.asemesa.es/core_media/asemesa/La%20aceituna/Manzanilla%20de%20Sevilla.pdf
http://ybarragroup.es/aceitunas-de-mesa/
http://www.martinmartin.es/content/las-aceitunas
http://escamilla.es/es/aceituna-manzanilla-sevillana/
http://aceitunasllorens.com/secciones/entera.html
http://www.iculinaria.es/productos/1376-aceituna+manzanilla+sevillana+fresco
https://cesarfer.com/products/get/ff80808111cd541d0111cd542a33001c
https://mercayala.com/producto/ayala-aceituna-manzanilla-sevillana-sin-hueso-70-gramos/
https://www.ybarraentucocina.com/recetas/olivas-o-aceitunas-de-mesa-en-ybarra/
http://blog.fuertehoteles.com/comer-y-beber/diez-cosas-sobre-las-aceitunas/

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

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, sita en C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112;
e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

## H) NORMA ESPECÍFICA DEL ETIQUETADO.

En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla de Sevilla» / «Aceituna Manzanilla Sevillana».

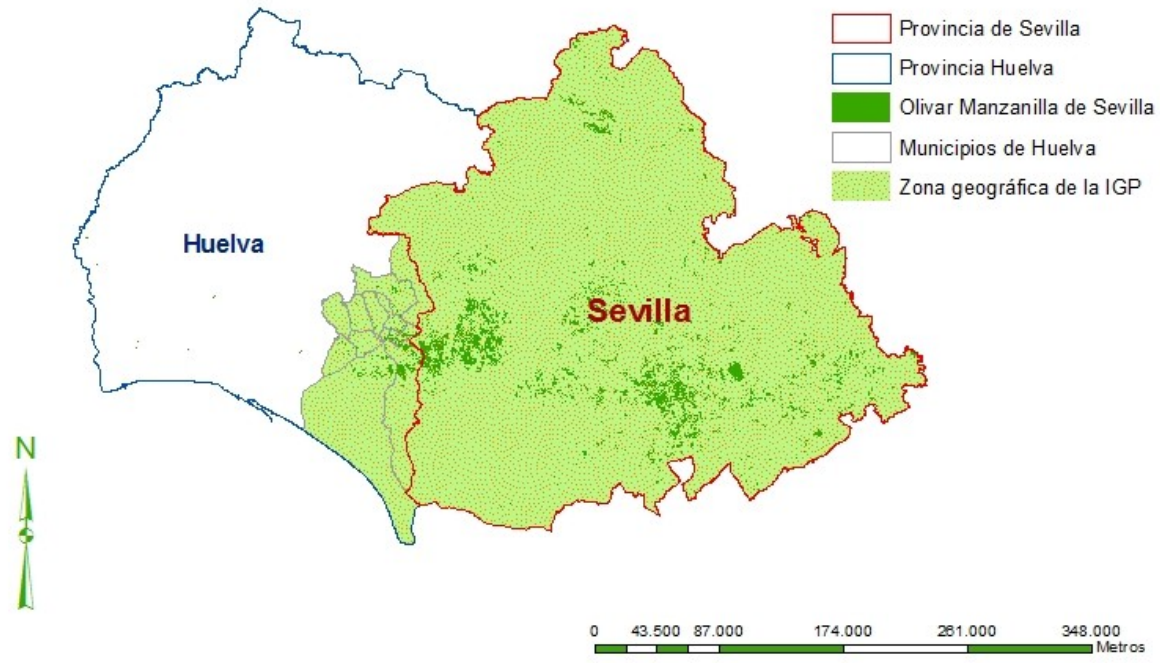
Se añadirá opcionalmente a la mención anterior la expresión “Recolectadas a mano” / “hand-picked olives” / ”manually harvested” dependiendo de los mercados a los que van dirigidos los productos.

Los envases llevarán el logotipo propio de la IGP, que se muestra a continuación, y unas etiquetas que irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estas etiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

Pliego de condiciones adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 16/04/2018

## Anexo I:
## Area de Producción y Elaboración de la
## IGP "Aceituna Manzanilla de Sevilla" / "Aceituna Manzanilla Sevillana"




Fuente:
Datos Espaciales de Referencia de Andalucía (DERA). Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (IECA).
Datos Gráficos de Declaraciones de la PAC 2005. DG. de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.
Elaboración Propia.

# PLIEGO DE CONDICIONES

# INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (IGP)

## *«ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA»/ «ACEITUNA GORDAL SEVILLANA»*

Asociación para la Promoción
de las Aceitunas Sevillanas
de las variedades Manzanilla y Gordal

## A) NOMBRE DEL PRODUCTO.

Indicación Geográfica Protegida (IGP) «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

## B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

La “Aceituna Gordal de Sevilla / "Aceituna Gordal Sevillana" es la aceituna verde de mesa de la variedad Gordal Sevillana o de Sevilla (*Olea europaea regalis*, Clemente) aderezada de la forma tradicional de la zona geográfica.

La aceituna es recogida durante su ciclo de maduración, antes del envero y cuando ha alcanzado su máximo tamaño. Se recolecta a mano, de forma tradicional mediante el sistema denominado “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina.

La preparación tradicional de la zona geográfica consiste en un primer tratamiento con una solución diluida de hidróxido sódico, operación denominada cocido al “estilo sevillano”, que es la etapa fundamental en el proceso de aderezo de la aceituna, siendo su principal objetivo la hidrólisis del glucósido amargo oleuropeína, responsable del característico amargor de este fruto. A continuación, las aceitunas se lavan y se colocan en salmuera para su fermentación láctica natural y su conservación.

La “Aceituna Gordal de Sevilla” / "Aceituna Gordal Sevillana" tiene unas características propias que se deben exclusivamente a la variedad y a la elaboración al “estilo sevillano”, originario de la zona de producción y transformación.

La "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana" se caracteriza por el gran tamaño de sus frutos, estableciéndose el calibre entre 60/70 y 121/140 frutos/kg. Otras características son el elevado peso, la forma ovoidal y asimétrica, y la alta relación pulpa/hueso.

Características organolépticas del producto elaborado:

- Color verde amarillento característico.
- Textura: Piel fina, textura firme, crujiente y no fibrosa.
- Sabor/olor: Presenta un sabor fino y delicado con equilibrado de acidez y sal, ausencia de amargor y con notas lácticas características del proceso de elaboración y fermentación natural. En las aceitunas rellenas, este sabor se complementa con el propio del producto natural o sus pastas naturales preparadas con el que se rellena el fruto.

La "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana" se clasificará en categorías Extra y Primera, y tendrá tres presentaciones comerciales: enteras (aceitunas que conservan su forma original y no están deshuesadas), deshuesadas (aceitunas a las que se les ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original) y rellenas (aceitunas deshuesadas y rellenas con determinados productos o sus pastas naturales preparadas).

## C) DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA.

El área de **producción y elaboración** (ver mapa anexo I) abarca toda la provincia de Sevilla y tres municipios de la provincia de Huelva: Hinojos, Chucena y Almonte.

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

Con objeto de garantizar la identificación y trazabilidad del producto a través de las distintas etapas desde su producción hasta su distribución y de proteger el origen de la producción, asegurando que se encuentra dentro del área geográfica delimitada en el apartado C) de este pliego:

1. La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» procederá de olivares inscritos situados en la zona de producción.
2. La empresa transformadora llevará a cabo un Sistema de Autocontrol que garantizará la trazabilidad del producto a través de los diferentes registros existentes en las distintas fases del proceso:

   - En la entrada de la aceituna: Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora o receptora de las aceitunas. Este vale o albarán queda identificado a través del **Nº de Ticket** que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada, en el que se refleja la siguiente información: datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, la cantidad, el sistema de recolección manual y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

   - En la descarga: Tras realizarse la operación de pesaje y antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el envase contenedor, se procede a realizar la descarga.

     En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente **registro de incidencias**.

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores, separando las aceitunas por color, tamaño y por sistema de recolección.

Posteriormente pasan al proceso de limpieza y/o preclasificación.

- En el Cocido: Una vez que la aceituna está limpia y/o preclasificada y/o seleccionada es trasladada a las cocederas, identificadas a través de un número. Mediante el **registro de llenado de las cocederas** se controla qué partidas (nº de tickets) han ido a cada cocedera.

- En la Fermentación: Una vez cocida la aceituna, se pasa a los fermentadores dónde tiene lugar el proceso de fermentación. Cada fermentador está identificado a través de su código numérico. Para cada fermentador se registra cual ha sido la fecha en la que el fermentador ha sido llenado y de qué cocedera procede la aceituna (se relaciona con el número de la cocedera) utilizada para llenar el fermentador. **Es el registro de fermentador**.

- En el clasificado: Cuando se va a proceder a clasificar aceituna, se elabora un **parte o registro de clasificado**, que incluye fecha en el que se indica de qué fermentadores se está clasificando aceituna. Una vez clasificada la aceituna ésta puede almacenarse nuevamente en fermentadores o en bombonas. En el caso de bombona, la bombona se identifica incluyendo la variedad, el calibre y el lote. En el caso de fermentadores, se sigue la trazabilidad a través del número de fermentador. Este registro de clasificado es el último que forma parte de la trazabilidad del proceso y el que permite la conexión con el control de materia prima y el destinatario de la venta.

  Tras el escogido, se rechaza la aceituna con defectos ocasionados por insectos, enfermedades propias del olivar, incidencias de tipo climatológico que no son aptas para consumo (tradicionalmente llamados rehú o molestado), las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, dejando sólo las calidades extra y primera.

  Tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, se rechazarán los calibres no contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

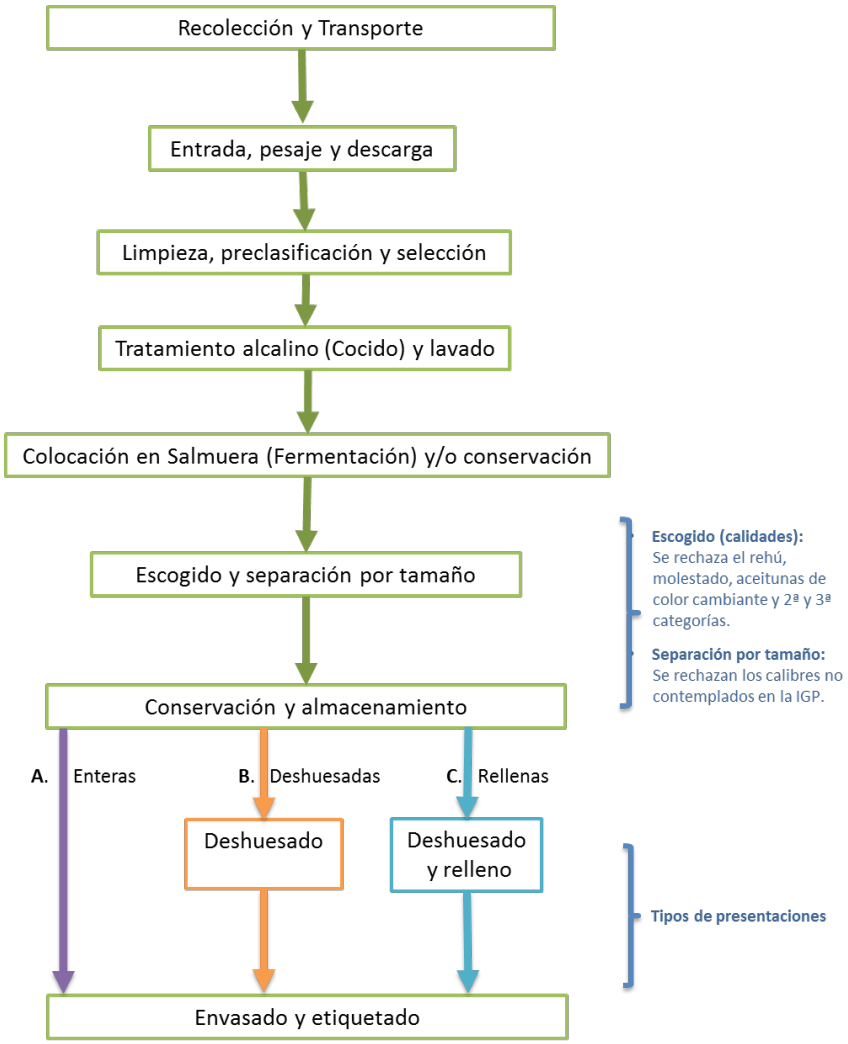
- En el envasado y etiquetado: Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la **etiqueta numerada** del Consejo Regulador, las aceitunas que superen todos los controles a lo largo del proceso.

- En la expedición: Cuando el producto envasado va a ser expedido, se indica el lote en el **albarán de salida**, reflejando además el destinatario, la cantidad y el destino de los productos suministrados.

## E) MÉTODOS DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

### E.1. Esquema del proceso

El esquema del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», es el siguiente:




### E.2. Descripción del proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», verdes aderezadas en salmuera.

El proceso de producción y elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es el resultado de la combinación de la tradición y de la más moderna tecnología.

*a.* Recolección y transporte.

El momento óptimo de la recolección de las aceitunas verdes es cuando adquieren su máximo tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo-paja y aún no ha comenzado a tomar color rosado.

La recolección de la aceituna Gordal sevillana se realiza por el método de recolección tradicional, conocido como “ordeño”, que minimiza la presencia de daños en el fruto, al tratarse de una variedad especialmente sensible por su piel fina. Los operarios recogen las aceitunas manualmente y las van depositando sobre unos recipientes que llevan colgados del cuello, el “macaco”.

Tras la recogida de la aceituna, éstas se depositan en espuertas o en contenedores diseñados especialmente para que permanezcan bien aireadas y no resulten dañadas. Posteriormente se traslada, en transporte adecuado que garantice el mantenimiento de la calidad del producto contemplada en este Pliego.

*b.* Entrada, pesaje y descarga.

Cuando se recibe una partida procedente de un agricultor, la recepción de dicha partida queda documentada a través de un vale o albarán de recepción de aceitunas debidamente cumplimentado y del que se hace entrega una copia al agricultor y otra se queda en posesión de la empresa transformadora y/o receptora. Este vale o albarán queda identificado a través del Nº de Ticket que se le da a la entrada de la aceituna en el momento de la pesada.

Tras realizarse la operación de pesaje del vehículo junto con el producto, el agricultor se dirige hacia la zona de recepción y descarga. Antes de realizarse la descarga del producto, el técnico competente efectúa la correspondiente inspección visual. Una vez confirmada visualmente la calidad del producto y el correcto estado del envase y del transporte, se procede a realizar la descarga.
En el caso de no reunir las condiciones exigidas se rechaza la partida, abriéndose el correspondiente registro de incidencias.

Tras la inspección visual, y durante la recepción de los frutos se selecciona una muestra representativa de la que se realiza una inspección de valoración para fijar la calidad de la misma. Esta valoración, denominada escandallo, determina los principales atributos de calidad de la muestra tomada a la partida.

Los principales datos a determinar son: el tamaño y el porcentaje de defectos (molestado o rehú), porcentaje de morado, y porcentaje de suciedad (hojas, etc). A partir de estos datos se completa el albarán de entrada con los datos de la valoración. En este albarán el agricultor puede visualizar la calidad de su partida, así como otros datos generados en el

momento del pesaje como los datos de identificación de la empresa transformadora y/o receptora, datos de identificación del agricultor que aportó las aceitunas, la fecha, la variedad, método de recogida, la cantidad y los datos identificativos de la explotación (término municipal, polígono y parcela).

Los frutos se depositan en diferentes tipos de contenedores. Pasando después al proceso de limpieza y/o preclasificación y/o selección.

c. Limpieza, preclasificación y selección.

Cuando las aceitunas llegan a las industrias, se limpian para separar el polvo, así como las hojas, tierra y ramas pequeñas que suelen venir en los recipientes.
Posteriormente, las aceitunas se pueden pre clasificar según tamaño y se toman los datos necesarios para identificar la partida durante todo el proceso de elaboración. Esta preclasificación permite unos tratamientos posteriores más homogéneos. Durante esa fase, se pueden separar las aceitunas verdes de las moradas o realizarlo en una fase posterior.

d. Tratamiento alcalino (cocido) y lavado.

Tras la fase anterior, la aceituna pasa al tratamiento alcalino con una solución de hidróxido sódico (NaOH) a una concentración de entre el 1,3 y el 2,6 % (p/v), y durante un tiempo de entre 10 y 12 horas.

Posteriormente se lleva a cabo el lavado, cubriendo las aceitunas en agua. Puede realizarse un solo lavado de entre 12 y 14 horas o dos lavados de menor duración, de entre 2 y 3 horas el primero y de entre 10 y 12 horas.

e. Colocación en salmuera (fermentación) y/o conservación.

Una vez realizado el lavado, las aceitunas cocidas se colocan en una salmuera de concentración 10-12 % (p/v), en la que las aceitunas ya se mantienen durante las fases de fermentación y conservación.

Una vez finalizada la fermentación láctica, las aceitunas alcanzan, en equilibrio con la salmuera de conservación, unos valores óptimos que son los dados para los siguientes parámetros:

- pH < 4,2
- Sal: 8-9 % (p/v)
- Acidez libre: 0,7 -1 % Ácido Láctico
- Alcalinidad residual (comúnmente llamada acidez combinada o lejía residual): <0,120 N

f. Escogido y separación por tamaño.

Una vez fermentada la aceituna, las partidas que van a ser clasificadas pasan directamente a las líneas de clasificación, que se separan las aceitunas por calidad y por tamaños. Este proceso de clasificación y escogido se realiza por medio de máquinas clasificadoras y/o también con mesas de escogido para el clasificado manual. Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que contienen en un kilogramo o un hectogramo.

Tras el escogido, donde se rechaza el rehú, el molestado, las aceitunas de color cambiante que no se separaron en la fase de preclasificado y las segundas y terceras categorías, quedan sólo las aceitunas de calidades extra y primera. Y tras el proceso de separación por tamaños o calibrado, sólo nos quedan los calibres contemplados en el intervalo para la IGP en este Pliego de Condiciones.

*g. Conservación y almacenamiento.*

Una vez que las aceitunas están clasificadas por tamaños y calidades, son almacenadas en bombonas o devueltas a los depósitos hasta su expedición, bien a granel (en bombonas o cisternas), o bien hasta su envasado como aceituna entera o pasando previamente por los procesos de deshuesado como aceituna deshuesada o del proceso de deshuesado y relleno como aceituna deshuesada y rellena de productos naturales o sus pastas.

Durante toda la fase de fermentación y conservación se procede a una limpieza de las bocas de depósitos, retirada de los velos superficiales en los fermentadores y la limpieza de los fondos de los mismos. La periodicidad con la que se lleva a cabo esta limpieza dependerá de las condiciones ambientales.

Las tres presentaciones posibles de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» contempladas en este Pliego de Condiciones, dan lugar a dos procesos o fases intermedias antes de la fase de envasado. Estas son: el deshueso, y el deshueso y relleno.

*h. Deshueso.*

Parte de la aceituna clasificada y almacenada se deshuesa en máquinas antes de ser envasada.

Durante esta operación de deshuesado se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado deshuesado.

Tras el deshuesado, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminados aquellas aceitunas mal deshuesadas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

*i. Deshueso y Relleno.*

Parte de la aceituna se deshuesa y rellena antes de ser envasada.

Durante esta operación de relleno se realizan muestreos de la aceituna para comprobar la calidad del producto terminado.

Tras el deshueso y relleno, las aceitunas pasan a una cinta de inspección de donde son eliminadas aquellas aceitunas mal rellenas, no rellenas y/o los huesos.

De ahí pasan a bombonas, que se pesan y llenan con una nueva salmuera de estabilización para su almacenamiento a la espera de ser envasadas.

*j. Envasado.*

*Existen dos tipos de envasado:*

- El producto sin pasteurizar. Es aquel que se envasa de forma artesanal sin procedimientos mecánicos y sin pasar por el procedimiento de pasteurizado. La materia prima que se emplea para la fabricación del envase es polipropileno y Pet.
- *Los productos de conserva pasteurizados.* Son aquellos que se envasan de forma mecánica en la línea envasadora y se pasa por la línea de pasteurizado. El proceso es totalmente automático y su vida en el envase es más duradera debido al proceso de pasteurización. Los productos se envasan en dos tipos de envases: hojalata y cristal, que a su vez también se presentan en distintos tamaños y pesos.

## F) VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

### F.1. Carácter específico de la zona geográfica.

- Elementos naturales.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», también conocida como Sevillana, se cultiva casi exclusivamente en la provincia de Sevilla, especialmente por las comarcas del Aljarafe, La Vega y La Campiña, existiendo también alguna plantación en la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las marismas del Guadalquivir, como Hinojos, Almonte y Chucena.

La zona de extensión de esta variedad está englobada en el Valle del Guadalquivir y va desde la campiña sevillana de extensas llanuras hasta relieves de tipo medio incluidos en la zona Sur de la provincia, predominando las primeras con fincas de grandes extensiones donde predomina el olivar.

El Valle del Guadalquivir obedece al típico clima mediterráneo con temperaturas altas, fuerte insolación, veranos muy cálidos; llegando a registrar las temperaturas más altas de la Península Ibérica; y precipitaciones irregulares de tipo intermedio.

- Elementos Históricos.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», es el reflejo de una historia y una cultura de domesticación del medio a través de lógicas de aprovechamiento de las poblaciones locales. Existen pocas aceitunas, como las contempladas en este Pliego, donde su aplicación principal, el verdeo, haya mantenido una compleja red de relaciones, valores sobre el medio natural, técnicas y conocimientos prácticos, tradiciones etc; y, en definitiva, una cultura local.

Hemos encontrado resquicios escritos que dictan una reducida y esporádica comercialización ya en épocas romanas y árabes. Según el tomo II de *"Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios en Andalucía"* puede establecer su origen en Italia donde a partir de unos plantones se trasladaron a la población de Dos Hermanas a mediados del siglo XIX. Esta hipótesis apoya la tradición olivarera anticipada que poseía este municipio respecto a otros del territorio sevillano.

La «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y su proceso de recolección manual y de elaboración artesanal, es un producto típico vinculado fuertemente a la zona del Valle del Guadalquivir, con un marcado carácter latifundista. En la Andalucía bética se llaman haciendas de olivar o sólo haciendas a las explotaciones agrícolas tradicionales dedicadas al cultivo del olivo y la elaboración de la aceituna de mesa. La edificación en las haciendas constituye un amplio conjunto, correspondiendo a sus distintas funciones, de fábrica agrícola y de residencia señorial temporal.

Tanto los romanos como luego los árabes ya las comercializaban pero en cantidades reducidas y esporádicas, al no conocerse entonces un método para su conservación por un espacio superior a los dos o tres meses.

Por tanto, aunque la utilización de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» como aperitivo es inmemorial, la génesis de la industria actual es la exportación. Fue a finales del Siglo XIX cuando se logra ya prepararlas a escala industrial mediante un estilo originario de la provincia de Sevilla y aplicado desde sus inicios a esta variedad de aceituna, con un sistema ya definido para su conservación, el aderezo, y comienza a exportarse a Estados Unidos.

El gran auge de la producción de aceituna de mesa es reciente y la escasa que pudiese haber antes del siglo XX, se localizaba tradicionalmente en la provincia de Sevilla.

En 1936 "la gran zona del valle bético" -desde Brenes y Carmona hasta Almensilla y Utrera- ya produce casi la totalidad de la aceituna Manzanilla y Gordal que fomenta

la industria de fabricación de conserva que abastece la exportación y el consumo interior (DH, 1936: 2-3).

La etapa franquista reveló una temprana integración mercantil para el consumo directo de aceitunas, mientras que la exportación de aceite de oliva era coartada por la Comisaria de Abastecimientos y Transporte (Infante Amate, 2014: 212). Muchos territorios sevillanos, y más concretamente los territorios del Aljarafe, aprovecharon esta situación para reconvertir su olivar destinado a almazara hacia variedades de verdeo.

La productividad de verdeo de esta variedad seguía aumentando y se vendía buena parte de sus frutos como aceituna para consumo en la provincia de Sevilla, sin embargo, el resto de Andalucía mantuvo la tradición oleícola. Entre las campañas de 1964 y 1993 la producción de aceituna de mesa al estilo sevillano ha oscilado entre 25.500 t. en el año 1964 y 286.300 t. en 1984. (Pierluigi Villa, 2007).

- Elementos Humanos.

El proceso de elaboración de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» es específico de la zona geográfica sevillana y área colindante de la provincia de Huelva. Las condiciones artesanales basadas en el esfuerzo manual y en la habilidad de los agricultores para recoger el fruto a través de la técnica del “ordeño”, se ha mantenido invariable a lo largo de los años. Los agricultores en relación con su medio natural aguardan en la memoria los métodos de poda, los tiempos y las formas de realizar esta recolección que tanto difieren en otras zonas, al igual que lo hacen de la industria asociada a almazara.

Sin duda, la calidad de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» se debe, en gran parte, a las técnicas y manejo del producto en dos fases fundamentales del proceso de elaboración, propias del área geográfica.

Por un lado, en el momento de la recolección. Son frutos que se recogen mediante la técnica del “ordeño”, es decir, manualmente se toma el fruto del árbol un poco antes de su maduración (envero) con objeto de evitar golpes y posibles daños al fruto. Este tipo de recogida es un aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia.

Por otro lado, en la fase de elaboración. El modo de elaboración o preparación comercial por excelencia, que cubre el mayor porcentaje del mercado nacional e internacional es originario de la zona de producción y elaboración contemplada en este Pliego y por ello pasó a denominarse "estilo sevillano". Los frutos son sometidos a un tratamiento alcalino y acondicionados posteriormente en salmuera, sufriendo una fermentación láctica natural que consigue la eliminación del glucósido amargo oleuropeína.

De tal manera se ha asociado este método de elaboración con la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y con su zona de origen, que la

denominación “a la sevillana” estaba recogida en la antigua normativa española sobre elaboración, circulación y venta de aceitunas de mesa, siendo eliminada tal expresión en normativa más reciente, precisamente para no entrar en conflicto con la normativa europea relativa a denominaciones de calidad.

La excelente calidad y el tamaño del fruto de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» hace que goce de buena imagen en el mercado exterior, no en vano, más de la mitad de la producción de este producto se orienta a la exportación. Mucho ha ayudado la variedad de presentaciones comerciales existentes, sobre todo el relleno. En las fábricas sevillanas se extrae el hueso y se procede al relleno con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, aceituna, anchoa, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparras, etc) o rellenas con sus pastas naturales preparadas. Pero sin duda es el relleno de pimiento y anchoas los más utilizados.

- Elementos Económicos y Sociales.

Sobre este sector recae la responsabilidad de muchos años de historia, de muchas familias a su cargo y de comarcas viviendo de sus actividades principales.

Dos aspectos fundamentales a resaltar de este sector, por su repercusión social y económica en la zona geográfica, son:

- El olivar es un cultivo que en muchas zonas es casi un monocultivo, principal y difícilmente sustituible por otros, por razones tanto agronómicas como sociales.
- El sector de la aceituna de mesa es un sector que emplea una gran cantidad de mano de obra tanto en el mundo rural como industrial. La conjunción de estos dos factores (rural e industrial) y el hecho de que se realice todo el proceso (producción y comercialización) en las mismas comarcas donde se produce, hacen que el tratamiento de este producto sea realizado con mayor conocimiento y cuidado y, además, permite la fijación de la población al territorio como principio básico del desarrollo rural.

Pero nada de ello hubiera sido posible sin la dedicación y esmero que los tradicionales «maestros aderezadores» pusieron para conseguir este producto exquisito que tan justificadamente obtuvo reconocimiento general. Las minuciosas observaciones, la sensibilidad para detectar la influencia de las diversas variables, el cuidado con el que se trataba el fruto, la ternura y el cariño con que se referían al mismo y seguían su marcha a lo largo de todo el tiempo que duraba el «curado», hacían de esta profesión un mito, cuya herencia fue cuidadosamente transmitida de padres a hijos” (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

### F.2. Carácter específico del producto.

Las especiales características físicas de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», hacen que sea la variedad de aceituna más apreciada en el

mundo como aceituna de mesa, por su tamaño y excelente calidad para el aderezo en verde.

Las aceitunas verdes de mesa de la variedad Gordal (Olea Europaea Regalis, Clemente) obtenidas del fruto del olivo (Olea Europea, L.), recogidas durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado su mayor tamaño que facilita la recolección manual tradicional conocida como “ordeño”.

Su preparación será aderezada en salmuera con fermentación láctica natural, forma de preparación originaria de la zona de referencia. Y sus presentaciones comerciales son entera, deshuesada o rellena, con calibres que oscilan entre el 60/70 a 121/140.

La aceituna Gordal de Sevilla es la de mayor tamaño de todas las variedades orientadas al aderezo y relleno. Como aceituna de mesa es muy apreciada por el gran tamaño de sus frutos y por el gran porcentaje que supone la pulpa del total del fruto. Es un tipo de aceituna que ofrece frutos muy regulares con forma ovoidal y son especialmente aptas para el aderezo por su bajo contenido en aceite.

La Gordal Sevillana (*Olea europaea regalis*) debe su nombre al tamaño de su fruto y a su zona de origen, aunque internacionalmente es más conocida con la denominación “Sevillano”. Se usa exclusivamente para aderezo, especialmente en verde, dado lo espectacular de su presentación por su gran calibre. Por la extensión dedicada a su cultivo en Sevilla (12.000 has) ocupa el cuarto lugar, sobre todo en los municipios de Utrera, Alcalá de Guadaira y Carmona.

La especificidad del cultivo de esta variedad ha traído consigo una determinada forma de vertebrar la población y la vida familiar dedicada a su cultivo, así como un vocabulario y acervo cultural compuesto de tradiciones, manejos del medio y conocimiento de transmisión oral. El auge de la aceituna gordal en territorios sevillanos coincide con los años de apogeo de la variedad Manzanilla, Infante Amate recoge estos datos afirmando que fue a partir de los años 50 del siglo XX cuando su expansión fue notable y se especializaron los terrenos de las zonas, imprescindible fueron las excelencias del terreno y los métodos de cultivo de estas zonas, especialmente de Dos Hermanas. A partir del siglo XX, las exportaciones de aceituna de mesa gordal se consolidan, de modo que en el periodo 1983/1988 fueron de 122.000 t. y en el siguiente quinquenio 132.000 t. (Pierluigi Villa, 2007)

### F.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP).

El vínculo entre la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» y la zona geográfica se basa en la **reputación del producto**, debida a la calidad de los frutos de los olivos gordales, su principal y casi exclusiva forma de recolección

manual, conocida como “ordeño”, aspecto clave que se ha mantenido invariable a lo largo de la historia y el estilo de aderezo, estilo originario de la zona geográfica delimitada. Así, la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana», junto con la Manzanilla sevillana, es la variedad de más renombre internacional como verdes aderezadas al estilo sevillano. El fruto de esta variedad adquiere su mayor calidad en climas suaves y cálidos como la rivera del Guadalquivir, la campiña sevillana y la zona Este de la provincia de Huelva, limitada por la frontera natural que constituyen las Marismas del Guadalquivir.

“La preparación de estas dos variedades de aceitunas de mesa es una tradición nacida en el entorno de Sevilla gracias a las especiales características que algunas variedades de estos frutos, como la Manzanilla y la Gordal, adquieren cuando se cultivan en el Valle del Guadalquivir y a las condiciones climáticas que se dan en estas zonas. La calidad alcanzada en el producto elaborado, hicieron famoso este tipo de tratamiento y acuñaron el prestigio de aceitunas de tipo verde aderezadas al «Estilo Sevillano»” (Garrido Fernández, A. CSIC 1994).

Conocemos una escritura del Archivo de Protocolos sevillano (9 de diciembre de 1510) que refleja la primera exportación de aceitunas a las Indias:
“Diego Rodríguez Pepino, vecino de Triana, maestre de la nao “Santiago”, fleta la dicha nao a Diego Martínez, vecino de Villalba del Alcor, para que cargue en ella cuatro toneladas tres de vino en pipas, un cuarto de aceitunas y el resto de frutas, con destino al puerto de Santo Domingo, en la “Española”. Desde hace más de quinientos años América sigue siendo la primera consumidora de aceituna mesa.

Desde entonces, las únicas aceitunas que se exportaban a EEUU eran las aceitunas Manzanillas Sevillanas y las aceitunas Gordal Sevillana, ya que se mantenía la teoría de que las aceitunas que no estuvieran “a la sombra de la Giralda”, no eran óptimas para mesa. No fue hasta mediados de los años 60 del siglo pasado, con la Resolución de la Dirección General de Comercio Exterior por la que se regula la exportación de aceituna de verdeo durante la campaña 1965-66 en el punto 1º, cuando se autoriza por primera vez a los exportadores de la provincia de Córdoba y Málaga que se encuentren inscritos en el Registro Especial de Exportadores de aceituna de verdeo un contingente de 500.000 kilos de las aceitunas denominadas ojiblancas (*), cordobi y aloreñas para exportar exclusivamente a los mercados de Estados Unidos y Canadá.

En el VII Congreso Internacional de Oleicultura celebrado en Sevilla en diciembre de 1924, los ponentes Olmedo y Ruiz y González Calderón, designados ambos por la Asociación de Exportadores de Aceitunas Sevillanas para formular una ponencia en dicho Congreso referente a la “Industria de aderezar aceitunas”, exponen en la misma:

“Abstenémonos de definir las aceitunas por ser producto suficientemente conocido, de forma universal, especialmente el fruto fino sevillano, que significa o representa algo de lo más típico de nuestra querida patria y que merece la más favorable

acogida mundial; que ha logrado conseguir, figurar constantemente hasta en las más selectas mesas, sin que ningún otro artículo de índole similar pueda sustituirlo; tampoco hemos de detallar sus excelentes condiciones higiénicas, reconocidas, creemos que por unanimidad, (…).

La extensión de terrenos dedicados a la producción de aceitunas para verdeo, es detalle que corresponde a las estadísticas agronómicas y a las de la Cámara Agrícola; la producción de fruto fino, dedicado a la industria de aderezar aceitunas, podemos asegurar que en años de buenas cosechas ha llegado a elevarse a veinticinco millones de kilogramos de aceitunas gordales y a cuarenta y cinco millones de kilogramos de aceitunas Gordal, o quizá haya excedido de dichas cifras, siendo la tendencia a un considerable aumento dentro de la **zona en que exclusivamente se produce**, **comprendida en un radio que no alcanza a cien kilómetros en los alrededores de Sevilla** y a partir de la capital de Andalucía. (Sabido es que degenera el fruto en cualquier otro terreno fuera del indicado, según resulta de los ensayos practicados en España y en el extranjero, siendo prueba evidente que cuantos estudios y trabajos han efectuado los agricultores de California para producir fruto cual el sevillano, han fracasado)".

La utilización de la «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana» como aperitivo es inmemorial. Su elaboración artesanal ha estado ligada a las haciendas y cortijos sevillanos para un consumo local, siendo la exportación a Estados Unidos, iniciada en el Siglo XIX, la génesis de su elaboración industrial.

En el Inventario Español de Productos Tradicionales, publicado en 1996 por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, enmarcado dentro del proyecto "Euroterroirs" financiado por la Unión Europea, con objeto de revalorizar el patrimonio agroalimentario europeo a través de la elaboración de un "censo de los modos de hacer y producir específicos que, en un lugar o medio particular, rural y/o urbano del territorio español, conjugan tradición, modo de hacer y modo de producción-comercialización". En este inventario se incluye, dentro de la sección de encurtidos y conservas vegetales, a la aceituna Gordal de Sevilla (Págs. 398-399) como productos tradicionales.

En la Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía, publicado por la Fundación UNICAJA en 2006 y desarrollado por Ana Cristina Gómez Muñoz, Manuel Santos Murillo y Pedro Caldente y Albert, en el apartado de encurtidos y conservas vegetales (págs. 273-276), describe a la aceituna Gordal sevillana analizando su zona geográfica, antecedentes históricos, elementos diferenciales, técnicas del producto, elaboración del mismo y principales empresas productoras y comercializadoras.

En la Enciclopedia Mundial del Olivo. Consejo Oleícola Internacional. Madrid. Nombra a la aceituna Gordal o Sevillana como la variedad de aceituna de mesa

española más importante junto con la Manzanilla (pág. 300), añadiendo que se cultiva principalmente en la provincia de Sevilla.

Y en el libro Las variedades del olivo generalizadas en España. Dirección General de Agricultura. Instituto de Investigaciones Agronómicas (1932) se recoge la variedad con su nombre tradicional Gordal de Sevilla.

Otras referencias a la «Aceituna Gordal de Sevilla» que demuestra la reputación de este producto en el mundo científico, culinario o turístico son:

Diario ABC de Sevilla del 4 de Octubre de 1967, edición de la mañana, pag. 63. Artículo de Juan Infante Galán titulado “Las Aceitunas”, donde dice “La aceituna sevillana es, como el jerez o el jamón de Jabugo, fruto de ese ancestral saber de milenios del alma andaluza”. Haciendo clara alusión a la Manzanilla y Gordal sevillana, únicas y principales aceitunas de mesa conocidas ya mundialmente en esos años.

Publicación de D. José María Estrada Cabezas en su libro “La aceituna de mesa: nociones sobre sus características, elaboración y cualidades”, editado en 2011 por la Excma. Diputación de Sevilla y la Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de Mesa, nos habla en el capítulo 2 (pág. 22) sobre las variedades de aceitunas utilizadas para mesa, de la Gordal Sevillana como la variedad conocida internacionalmente con la denominación de “Sevillana”, siendo un cultivar apreciado fundamentalmente por el tamaño de sus frutos.

En la página web www.foodsfromspain.com, dentro de la sección de «products and recipies» tienen un apartado las aceituna Gordal Sevillana.

En la página web del legado andalusí, ruta de Washington Irving, http://rutas.legadoandalusi.es/es/ruta-irving, en su apartado de gastronomía, dice: ” La sabrosa oferta gastronómica que acompaña el transcurso de la ruta se fundamenta en la riqueza agrícola de las tierras que visita….. Los extensos olivares de los municipios sevillanos, ….., proporcionan excelente aceituna de mesa –con las reputadas variedades manzanillas, gordales … del Aljarafe“.

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

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, sita en C/ Tabladilla, s/n, 41071, Sevilla; Tel.: 955 032 278; Fax: 955 032 112;
e-mail: dgciape.capder@juntadeandalucia.es.

## H) NORMA ESPECÍFICA DEL ETIQUETADO.

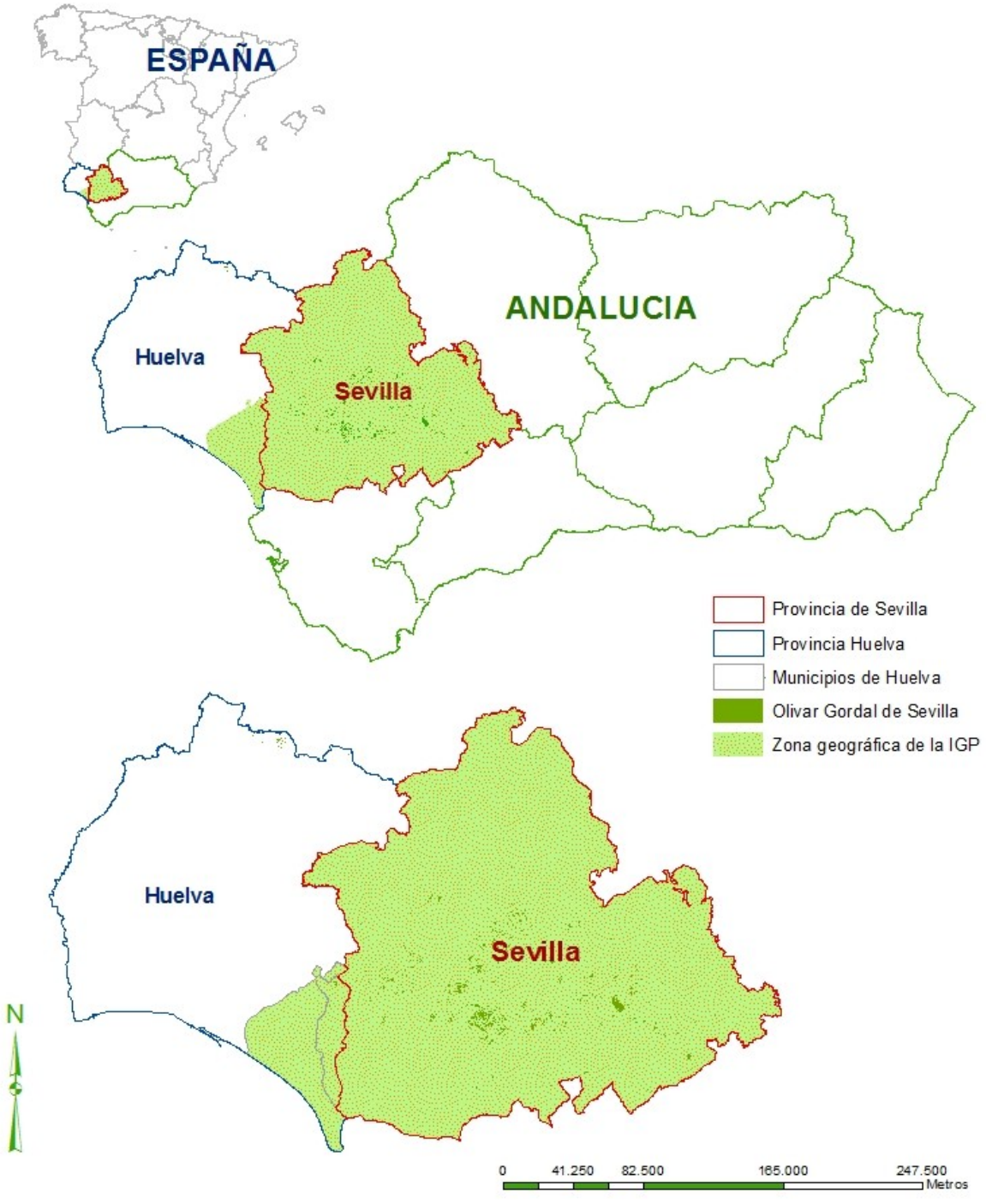
En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal de Sevilla» / «Aceituna Gordal Sevillana».

Se añadirá opcionalmente a la mención anterior la expresión “Recolectadas a mano” / “hand-picked olives” / ”manually harvested” dependiendo de los mercados a los que van dirigidos los productos.

Los envases llevarán el logotipo propio de la IGP, que se muestra a continuación, y unas etiquetas que irán numeradas y serán expedidas por el Consejo Regulador.

Las actuaciones del Consejo Regulador en lo concerniente al uso de estas etiquetas no serán en ningún caso discriminatorias respecto a cualquier operador que cumpla el pliego de condiciones.

# Anexo I
# Area de Producción y Elaboración de la IGP "Aceituna Gordal de Sevilla" / "Aceituna Gordal Sevillana"




Fuente:
Datos Espaciales de Referencia de Andalucía (DERA). Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (IECA).
Datos Gráficos de Declaraciones de la PAC 2005. DG. de la Producción Agrícola y Ganadera. Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.
Elaboración Propia.

## ANEXO V. REGLAMENTO DE FUNIONAMIENTO DEL CR.

Orden de 28 de septiembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las IGPs de la Aceituna Manzanilla y Gordal de Sevilla, publicada en el BOJA nº 194 de 5 de octubre de 2018.

# 3. Otras disposiciones

## CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

*Orden de 28 de septiembre de 2018, por la que se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla».*

P R E Á M B U L O

La Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal solicitó el reconocimiento de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/ «Aceituna Gordal de Sevilla», como instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad.

La Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal en representación del sector productor y elaborador de la citada denominación de calidad ha presentado ante la Consejería competente en materia agraria una propuesta de reglamento para su aprobación, de conformidad con lo previsto en los artículos 12.2, 13.2.a) y 16 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, incluyendo entre otros aspectos, la regulación del proceso electoral para designar las vocalías del Pleno de acuerdo al Decreto 17/2016, de 19 de enero, por el que se regula el procedimiento electoral de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad diferenciada de Andalucía.

La Asociación ha considerado que la forma más adecuada de desarrollar sus procesos electorales es siguiendo las previsiones establecidas en el Decreto 17/2016, de 19 de enero, tanto en su articulado de obligado cumplimiento como en el de aplicación supletoria, por lo que la adaptación al citado decreto se ha llevado a cabo mediante una remisión a su cumplimiento en su integridad.

En la elaboración de esta orden se ha tenido en cuenta la igualdad de género como principio transversal, en cumplimiento de la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía. Se procurará, en la medida de lo posible, la presencia equilibrada de mujeres y hombres en los órganos del Consejo Regulador.

La Junta de Andalucía tiene competencia exclusiva para regular la presente materia, así el artículo 48 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia exclusiva en materia de agricultura, ganadería y desarrollo rural, de acuerdo con las bases y la ordenación de la actuación económica general, y en los términos de lo dispuesto en los artículos 38, 131, y 149.1.11.ª, 13.ª, 16.ª, 20.ª y 23.ª de la Constitución. De igual modo, el Estatuto de Autonomía le atribuye competencias exclusivas, en su artículo 79.3.a), sobre consejos reguladores de denominaciones de origen y, en su artículo 83, sobre denominaciones de origen y otras menciones de calidad, que incluye, en todo caso, el régimen jurídico de creación y funcionamiento, el reconocimiento de las denominaciones o indicaciones, la aprobación de sus normas reguladoras y todas las facultades administrativas de gestión y control de la actuación de aquéllas. Asimismo, hay que tener en cuenta las competencias sectoriales en la materia que tiene asignadas esta Consejería, en virtud del Decreto de la Presidenta 5/2018, de 6 de junio, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y del Decreto 215/2015, de 14 de julio, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, cuyo artículo 1 asigna a la misma el ejercicio de

00143455

las competencias atribuidas a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia agraria, pesquera, agroalimentaria y de desarrollo rural.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Industrias y Cadena Agroalimentaria, previa petición de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal, y de conformidad con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, de Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

D I S P O N G O

Artículo único. Aprobación del Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla».

Se aprueba el Reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla», que figura como anexo a la presente orden.

Disposición transitoria primera. Primeras elecciones.

Las primeras elecciones se convocarán como máximo en el plazo de un año a contar desde la publicación de este Reglamento en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con el artículo 4.5 del Decreto 17/2016, de 19 de enero. Hasta el momento en que se celebren estas primeras elecciones, el Consejo Regulador constituirá de forma provisional el Pleno establecido en el artículo 8 del Reglamento anexo, eligiéndose las vocalías en el seno de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal, de acuerdo con sus estatutos, procediendo inmediatamente después a la elección del resto de órganos conforme a lo dispuesto en el citado reglamento.

Disposición transitoria segunda. Sistema de control.

En tanto no sea elegido el sistema de control por el Pleno del Consejo Regulador, la verificación del cumplimiento de los pliegos de condiciones antes de la comercialización del producto de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» será efectuada por un organismo independiente de control, de conformidad con el artículo 33.1.c) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

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, 28 de septiembre de 2018

RODRIGO SÁNCHEZ HARO
Consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural

00143455

A N E X O

REGLAMENTO DE FUNCIONAMIENTO DEL CONSEJO REGULADOR DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS «ACEITUNA MANZANILLA SEVILLANA»/«ACEITUNA MANZANILLA DE SEVILLA» Y «ACEITUNA GORDAL SEVILLANA»/«ACEITUNA GORDAL DE SEVILLA»

CAPÍTULO I

DEL CONSEJO REGULADOR Y SUS COMPETENCIAS

Artículo 1. Objeto.

El presente Reglamento tiene por objeto establecer el régimen de funcionamiento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» (en adelante, el Consejo Regulador), de conformidad con lo previsto en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía, y en el Decreto 17/2016, de 19 de enero, por el que se regula el procedimiento electoral de los Consejos Reguladores de las denominaciones de calidad diferenciada de Andalucía.

Artículo 2. Definición y régimen jurídico.

1. El Consejo Regulador es el órgano de gestión de las denominaciones de calidad, en los términos establecidos en el Capítulo IV del Título III de la Ley 2/2011, de 25 de marzo. Tendrá su sede en la zona geográfica amparada por las indicaciones geográficas protegidas.

2. El Consejo Regulador se constituye como una corporación de Derecho Público, sin ánimo de lucro, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar para el cumplimiento de sus fines, que con carácter general sujeta su actividad al Derecho Privado, excepto en las actuaciones que impliquen el ejercicio de potestades públicas, en las que debe sujetarse al Derecho Administrativo.

3. El Consejo Regulador se regirá por lo dispuesto en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, en la normativa básica del Estado, en sus respectivas normas de desarrollo y en el presente reglamento.

Artículo 3. Principios de organización.

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 del Consejo Regulador, establecidos en el artículo 15 del presente Reglamento, que manifiesten su voluntad de formar parte del Consejo Regulador, rigiendo en todo momento los principios de autonomía de gestión, ausencia de ánimo de lucro, funcionamiento democrático, representatividad de los intereses económicos y sectoriales, con especial atención de los minoritarios, y representación paritaria de los sectores confluyentes, de conformidad con el artículo 14 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y el artículo 2 del Decreto 17/2016, de 19 de enero.

Artículo 4. Ámbito de competencia.

Su ámbito de competencia estará determinado:

1. Por razón del territorio, por la zona de producción y elaboración de las denominaciones de calidad.

2. Por razón de los productos, por los protegidos por las denominaciones de calidad, en cualquier fase de producción, transformación, elaboración, acondicionamiento, almacenaje, envasado, circulación y comercialización. .

3. Por razón de las personas, por aquellas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los Registros regulados en el artículo 15.

00143455

Artículo 5. Defensa de las denominaciones de calidad.

1. La defensa de los productos amparados y de las denominaciones de calidad quedan encomendadas al Consejo Regulador, estando sujeto a la tutela que, en el ejercicio de sus competencias, ejercerá sobre el mismo la Consejería competente en materia agraria, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 19 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y demás normativa de aplicación.

2. El Consejo Regulador velará por la protección de los nombres «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» contra:

a) Cualquier uso comercial directo o indirecto en productos no amparados por el registro de denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas, cuando dichos productos sean comparables a las aceitunas «Aceituna Manzanilla Sevillana»/ «Aceituna Manzanilla de Sevilla» y «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» o cuando el uso del nombre se aproveche de la reputación del nombre protegido, incluso cuando las aceitunas se utilicen como ingredientes.

b) Cualquier uso indebido, imitación o evocación, incluso si se indica el verdadero origen del producto o si los nombres protegidos se traducen o se acompañan de expresiones tales como «estilo», «tipo», «método», «producido como en», «imitación» o expresiones similares, incluso cuando ese producto se utilice como ingrediente.

c) Cualquier otro tipo de indicación falsa o falaz en cuanto a la procedencia, el origen, la naturaleza o las características esenciales del producto, que se emplee en el envase o en el embalaje, en la publicidad o en los documentos relativos al producto de que se trate, así como la utilización de envases que por sus características puedan crear una impresión errónea acerca de su origen.

d) Cualquier otra práctica que pueda inducir a error al consumidor acerca del verdadero origen del producto.

3. Constatados cualesquiera de los hechos referidos en el apartado anterior, se pondrán en conocimiento de la Consejería competente en materia agraria, a fin de que se tramite el oportuno expediente sancionador, de resultar procedente, sin perjuicio del ejercicio de cuantas acciones legales estimen oportunas.

Artículo 6. Fines y funciones.

1. Los fines del Consejo Regulador son la representación, defensa, garantía, formación, investigación, desarrollo e innovación de mercados y promoción, tanto de los productos amparados como de las denominaciones de calidad.

2. Para el cumplimiento de sus fines, el Consejo Regulador desempeñará, las siguientes funciones:

a) Proponer las posibles modificaciones al presente Reglamento y a los pliegos de condiciones de los productos.

b) Elegir y, en su caso, ejecutar el sistema de control y defensa del nombre de las denominaciones de calidad.

c) Orientar la producción y calidad así como la promoción genérica de los productos amparados e informar a los consumidores sobre éstos y sus características específicas, garantizando, en el ámbito de sus competencias, el cumplimiento del principio de veracidad y demostrabilidad de la información que figure en el etiquetado de los productos amparados por las denominaciones.

d) Velar por el prestigio de las denominaciones de calidad y el cumplimiento de la normativa específica de los productos amparados, debiendo denunciar, ante los órganos administrativos y jurisdiccionales competentes, cualquier uso incorrecto o incumplimiento tanto de este Reglamento como de la normativa que sea de aplicación.

e) Adoptar, en su caso, en el marco de su normativa específica, cualquier aspecto de coyuntura anual que pueda influir en los procesos de producción o elaboración, según

00143455

criterios de defensa y mejora de la calidad, de acuerdo con la normativa vigente en materia de competencia y dentro de los límites fijados en los pliegos de condiciones.

f) Establecer, en el ámbito de sus competencias, los requisitos que deben cumplir las etiquetas de los productos amparados y velar por su cumplimiento.

g) Gestionar los Registros definidos en el artículo 15 del presente reglamento.

h) Elaborar estadísticas de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados, para uso interno y para su difusión y general conocimiento.

i) Elaborar y aprobar el presupuesto de cada ejercicio y la liquidación del ejercicio pasado.

j) Gestionar las cuotas y derechos obligatorios establecidos para su financiación en este reglamento.

k) Proponer la planificación y programación del control al que debe someterse cada operador agroalimentario inscrito, en todas y cada una de las fases de producción, elaboración y comercialización de los productos amparados y, en su caso, los mínimos de control para la concesión inicial y para el mantenimiento de la certificación.

l) Colaborar con las autoridades competentes en materia agroalimentaria en el mantenimiento de los registros públicos oficiales correspondientes, así como, en su caso, con los órganos encargados del control.

m) Expedir, a petición del órgano de control u organismo independiente de control y previo informe vinculante de certificación, los certificados de origen de los productos de acuerdo con el pliego de condiciones.

n) Retirar, previo informe vinculante del órgano de control u organismo independiente de control, el derecho al uso de la denominación de calidad a aquellos productos que incumplan los requisitos del pliego de condiciones.

ñ) Colaborar con las distintas administraciones públicas en la preparación, elaboración y aplicación de normas que afecten a materias propias de las denominaciones de calidad y de los productos amparados, realizando estudios y emitiendo informes a requerimiento de las mismas.

o) En su caso, desempeñar las funciones de control establecidas en el presente Reglamento.

p) Organizar y convocar su proceso electoral.

q) Gestionar las marcas de titularidad pública, en el ámbito de sus competencias, cuando así se establezca reglamentariamente.

r) Elaborar, en su caso, un plan de control de los operadores inscritos para verificar el cumplimiento de las obligaciones a que se refiere el artículo 6 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

s) Cualquier otra que le atribuya expresamente la legislación en vigor.

3. Las decisiones que adopte el Consejo Regulador respecto a las funciones enumeradas en el apartado 2.e), g) y j), así como en el ejercicio de la función de control a que se refieren los artículos 24.4.b) y 33.1.b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, podrán ser objeto de impugnación, en vía administrativa, mediante el correspondiente recurso de alzada ante la Consejería competente en materia agraria, de conformidad con los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

4. Sin perjuicio de lo expuesto en los apartados anteriores, el Consejo Regulador deberá atenerse al cumplimiento de los mecanismos que establezca la Consejería competente en materia agraria para el aseguramiento de la garantía de los fines y funciones establecidos en el presente artículo, en virtud de la función de tutela.

Artículo 7. Estructura de gobierno y gestión.

1. Son órganos de gobierno y gestión del Consejo Regulador:

a) El Pleno.

b) La Presidencia.

00143455

2. Asimismo, el Consejo Regulador contará con una persona que ostentará la Vicepresidencia, elegida entre las vocalías del Pleno.

3. El Consejo Regulador dispondrá del personal necesario para desarrollar sus funciones, que incluirá la Secretaría General.

4. El Consejo Regulador deberá comunicar a la Consejería competente en materia agraria la composición de sus órganos, así como las modificaciones que en ellos se produzcan.

Artículo 8. El Pleno.

1. El Pleno es el órgano máximo de gobierno y administración del Consejo Regulador. Es un órgano colegiado, de carácter decisorio, compuesto por la Presidencia, que podrá ostentar una vocalía, y catorce vocalías elegidas por sufragio, por y de entre las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros que gestiona el Consejo Regulador, distribuidos de manera vinculada a los sectores que representan de la siguiente forma:

a) Siete vocalías representantes del sector productor, elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de olivares.

b) Siete vocalías representantes del sector elaborador y del envasador-comercializador, elegidos por y de entre las personas inscritas en el Registro de centros de compra (operadores), el Registro de industrias de aderezo (transformadoras) y el Registro de plantas envasadoras-comercializadoras. Debiendo haber al menos una vocalía de cada Registro anterior, mientras existan representantes en cada uno de ellos.

2. El proceso electoral para la designación de las vocalías del Pleno se desarrollará en su integridad de conformidad con el Decreto 17/2016, de 19 de enero.

3. La duración del mandato de las vocalías será de cuatro años, pudiendo ser reelegidos en sucesivas convocatorias.

4. El plazo de duración del mandato empezará a contarse desde el día de la toma de posesión, que deberá efectuarse según el calendario que se establezca en la correspondiente convocatoria electoral.

5. Finalizado el mandato, y en todo caso durante el proceso electoral, las vocalías del Consejo Regulador estarán en funciones, pudiendo realizar únicamente actos de despacho ordinario de asuntos y los necesarios para la adecuada marcha del Consejo Regulador, entre ellos los relacionados con el proceso electoral. Su mandato finalizará con la toma de posesión de las nuevas vocalías.

6. Por cada uno de los cargos de las vocalías del Consejo Regulador se designará un suplente, elegido de la misma forma que el titular y perteneciente al mismo sector de la vocalía que va a suplir. En caso de pérdida de la condición de persona titular de la vocalía, 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.

7. La condición de titular de la vocalía es indelegable. Las personas titulares de las vocalías, así como sus suplentes, deberán estar vinculados a los sectores que representan. No obstante, una misma persona física o jurídica inscrita en varios Registros, no podrá ostentar más de una representación en el Pleno, ni directamente, ni a través de empresas vinculadas.

8. La condición de titular de la vocalía se perderá:

a) Por fallecimiento o, en el caso de persona jurídica, por extinción de la entidad .

b) Por renuncia.

c) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.

d) Por ausencia injustificada a tres sesiones consecutivas o cinco alternas en el transcurso de un mandato plenario, previa audiencia a la persona interesada y declaración por acuerdo del Pleno.

e) Por causar baja en los Registros del Consejo Regulador.

00143455

f) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave o muy grave de acuerdo a lo dispuesto en el régimen sancionador previsto en el Capítulo II del Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

g) Por inhabilitación declarada por sentencia judicial firme.

9. La persona jurídica titular de una vocalía comunicará a la Presidencia la persona física que la representará en las sesiones del Pleno, así como la pérdida de tal condición.

10. La condición de representante del titular de la vocalía de una persona jurídica se perderá:

a) Por fallecimiento.

b) Por renuncia.

c) A instancia de la persona jurídica a la que representa.

d) Por incurrir, durante el período de vigencia de su cargo, en causa de incapacidad legal.

e) Por ser sancionado durante el periodo de vigencia de su cargo por infracción grave o muy grave de acuerdo a lo dispuesto en el régimen sancionador previsto en el Capítulo II del Título VI de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

f) Por inhabilitación declarada por sentencia judicial firme.

11. Se convocará a las reuniones plenarias del Consejo Regulador al funcionario que haya designado la Consejería competente en materia agraria, que asistirá a las mismas con voz pero sin voto. Dicho representante deberá ser personal funcionario adscrito a la Consejería, a la que deberá remitir un informe de los temas tratados en las reuniones del Consejo Regulador.

Artículo 9. Competencias del Pleno.

Son competencias del Pleno del Consejo Regulador:

1. Elegir las personas titulares de la Presidencia y la Vicepresidencia, y notificar la propuesta a la Consejería competente en materia agraria en el plazo de diez días hábiles desde que se produzca, con objeto de su designación.

2. Elegir la sede del Consejo Regulador y notificar la elección a la Consejería competente en materia agraria en el plazo de diez días hábiles desde que se produzca.

3. Designar a la persona titular de la Secretaría General, a propuesta de la Presidencia y notificar el nombramiento a la Consejería competente en materia agraria.

4. Proponer, a la Consejería competente en materia agraria, las posibles modificaciones al presente Reglamento y a los pliegos de condiciones de los productos.

5.Adoptar acuerdos de carácter general o particular, de conformidad con el presente Reglamento, sobre aquellas funciones asignadas al Consejo Regulador por el artículo 13 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, que no estén atribuidas a otros órganos, así como por el artículo 19 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público. Los acuerdos de carácter general se podrán notificar a las personas inscritas en los Registros establecidos en el artículo 15, así como a otras personas interesadas. En todo caso, los acuerdos de carácter general serán expuestos, al menos, en el tablón de anuncios del Consejo Regulador. Los acuerdos de carácter particular serán notificados a las personas interesadas.

Los acuerdos y decisiones adoptados por el Pleno del Consejo Regulador, dictados en el ejercicio de potestades administrativas, serán notificados según lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y se podrán recurrir ante la jurisdicción contencioso-administrativa, previo recurso de alzada formulado ante la Consejería competente en materia agraria, en los términos establecidos por dicha ley.

6. Aprobar o denegar de forma motivada las solicitudes de inscripción o baja en los Registros del Consejo Regulador.

7. Elegir el sistema de control, de conformidad con los artículos 13.2.b) y 32.1 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y según lo estipulado en el artículo 14 del presente reglamento.

00143455

8. En su caso, aprobar el manual de calidad, de procedimientos y de registros, de aplicación al órgano de control de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 33.1.a) y b) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

9. Expedir los certificados de origen de los productos de acuerdo con los pliegos de condiciones de las denominaciones de calidad.

10. Aprobar o ratificar las solicitudes de ayudas y subvenciones públicas. Dicha ratificación se deberá llevar a cabo en el primer Pleno que se convoque. En caso de que las correspondientes bases reguladoras prevean la aceptación de la ayuda o subvención, la ratificación deberá producirse con anterioridad a la misma.

11. Cualquier otra que le atribuya expresamente este reglamento.

Artículo 10. Sesiones del Pleno.

1. El Pleno del Consejo Regulador funciona en régimen de sesiones ordinarias y extraordinarias.

2. El Pleno del Consejo se reunirá cuando lo convoque la Presidencia, siendo obligatorio celebrar sesión ordinaria por lo menos una vez al semestre.

3. Las convocatorias de las sesiones ordinarias del Pleno han de comunicarse, al menos, con siete días hábiles de antelación, debiendo acompañar a la citación, el orden del día para la reunión en la que no se podrá tratar ni aprobar más asuntos que los previamente señalados, sin perjuicio de lo establecido en el apartado 9 de este mismo artículo.

4. Asimismo, el Pleno celebrará sesión extraordinaria cuando así lo solicite al menos un tercio del número legal de miembros del Pleno. La celebración del Pleno no podrá demorarse por más de siete días hábiles desde que fuera solicitada. En caso de urgencia podrá citarse a las vocalías por cualquier medio que permita tener constancia de que se ha recibido con veinticuatro horas de antelación como mínimo, debiendo acompañar a la citación el orden del día para la reunión.

5. El primer punto de la orden del día de las sesiones de carácter extraordinario será la ratificación de dicho carácter por el Pleno, no pudiéndose celebrar la sesión en caso de no producirse esta ratificación.

6. La documentación íntegra de los asuntos incluidos en el orden del día, tanto en las sesiones ordinarias como extraordinarias, así como cualquier información que deba servir de base al debate y, en su caso, votación, deberá figurar a disposición de todos los miembros, desde el mismo día de la convocatoria, en la sede del Consejo Regulador. Cuando sea posible, dicha documentación será remitida electrónicamente a las vocalías por la Secretaría General.A su vez, podrá estar a disposición de las vocalías la documentación a través de herramientas electrónicas que permitan su almacenamiento virtual y consulta desde cualquier dispositivo con acceso a Internet.

7. El Pleno del Consejo Regulador quedará válidamente constituido en primera convocatoria, cuando estén presentes o con el voto delegado, la Presidencia y ocho vocalías, con la presencia de al menos dos vocalías de un mismo sector, requiriéndose asimismo la presencia de la Secretaría General.

8. No alcanzado el quorum establecido, el Consejo Regulador quedará constituido en segunda convocatoria, en la fecha y hora especificada en dicha convocatoria, con la presencia de la Presidencia, o en ausencia de la misma con la de la vicepresidencia, la Secretaría General y seis vocalías.

9. Una vez reunido el Consejo en sesión válida, 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 por el voto favorable de la mayoría.

10. La vocalía que no pueda asistir a una sesión de Pleno del Consejo Regulador podrá delegar su voto en otra vocalía que lo asuma, justificando documentalmente ante el Pleno su ausencia y dicha delegación.

00143455

11. Los acuerdos del Pleno del Consejo Regulador se adoptarán por mayoría simple de los miembros presentes, con el voto de calidad de la Presidencia en caso de empate, sin perjuicio de lo establecido en los artículos en los que para la adopción de determinados acuerdos, se exija una mayoría cualificada. No obstante, para la adopción de acuerdos sobre asuntos señalados en el orden del día como que afectan exclusivamente a uno de los dos sectores, productor o elaborador, se requerirá además contar con la aprobación de la mayoría simple de las vocalías del sector correspondiente.

12. El acta de cada sesión, será firmada por la Presidencia y por la Secretaría General, y recogerá al menos: nombre y apellidos de los asistentes, especificando en su caso los votos delegados, el orden del día de la sesión, las circunstancias de 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. El acta podrá remitirse a través de medios electrónicos a los miembros del órgano colegiado, quienes podrán manifestar por los mismos medios su conformidad o reparos al texto, a efectos de su aprobación, considerándose, en caso afirmativo, aprobada en la misma reunión. El acta podrá aprobarse también en la siguiente sesión, pudiendo no obstante emitir el Secretario certificación sobre los acuerdos específicos que se hayan adoptado, sin perjuicio de la ulterior aprobación del acta. En las certificaciones de acuerdos adoptados emitidas con anterioridad a la aprobación del acta se hará constar expresamente tal circunstancia.

13. Se remitirá copia a la Dirección General competente en materia de calidad agroalimentaria de las actas de las reuniones de la sesión plenaria y de los acuerdos adoptados sujetos a impugnación en vía administrativa, mediante el sistema designado por ésta en el plazo de un mes, desde la celebración del Pleno.

Artículo 11. La Presidencia.

1. La Presidencia se configura como el órgano unipersonal de carácter ejecutivo.

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 en la primera votación, se repetirá la votación en segunda convocatoria, siendo suficiente la mayoría simple de entre aquellos dos que hayan obtenido mayor número de votos en la primera votación. Si persistiera el empate, se efectuará una tercera votación, ocupando la Presidencia quien obtenga la mitad más uno de los votos emitidos, estableciendo el Pleno el sistema para dirimir los empates. Su elección se podrá realizar de entre las vocalías electas, o cualquier otra persona que el Pleno del Consejo estime conveniente.

3. El mandato de la Presidencia tendrá una duración de cuatro años, a contar desde el día siguiente a la fecha de constitución del Pleno resultante del proceso electoral, pudiendo ser objeto de reelección, una o más veces por el mismo periodo.

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

a) La representación del Consejo Regulador ante cualquier Administración Pública, Organismo o entidad pública o privada, así como ante los órganos judiciales y de mediación. 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 en el Pleno.

c) Cumplir y adoptar las medidas tendentes al cumplimiento de los acuerdos adoptados en el Pleno, así como las disposiciones legales y reglamentarias.

d) Recabar los ingresos y gestionar los fondos, ordenando los pagos correspondientes, todo ello de conformidad con los acuerdos del Pleno.

00143455

e) Organizar el régimen interno del Consejo y elevar al Pleno las propuestas de modificación del presente Reglamento y del pliego de condiciones.

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

g) Organizar y dirigir, siguiendo las directrices marcadas por el Pleno, los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción del Consejo Regulador.

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 las Administraciones Públicas y solicitar ayudas y subvenciones públicas, previa aprobación o posterior ratificación por el Pleno.

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 Pleno del Consejo Regulador acuerde o que le encomiende la Consejería competente en materia agraria.

5. La persona titular de la Presidencia cesará:

a) Al expirar su mandato.

b) Por fallecimiento.

c) A petición propia, una vez aceptada su dimisión por acuerdo del Pleno por mayoría simple de los miembros presentes.

d) Incapacidad permanente física o mental que le imposibilite para el ejercicio del cargo.

e) Por moción de censura del Pleno del Consejo Regulador cuando pierda la confianza en la Presidencia, manifestada en igual votación que la exigida para su nombramiento.

f) Por inhabilitación declarada por sentencia judicial firme.

h) En su caso, por la pérdida de la condición de titular de vocalía del Pleno.

Artículo 12. La Vicepresidencia.

1. La persona que ostenta la Vicepresidencia ejerce la superior autoridad en ausencia de 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, sin perjuicio del requisito establecido en el apartado siguiente.

2. Para ejercer la Vicepresidencia es necesario ostentar la condición de vocalía del Pleno. Si la elección de la Presidencia se ha realizado de entre las vocalías electas, la Vicepresidencia no podrá pertenecer a los Registros del mismo sector que la Presidencia.

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 Pleno del 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 Pleno del Consejo.

4. Las causas del cese de la Vicepresidencia serán las contempladas para la Presidencia.

Artículo 13. La Secretaría General.

1. La Secretaría General deberá disponer de capacidad técnica adecuada para el ejercicio de las funciones que le corresponden.

2. La designación de la persona titular de la Secretaría General se hará por el Pleno del Consejo a propuesta de la Presidencia. Su nombramiento deberá ser notificado a la

00143455

Consejería competente en materia agraria en el plazo de diez días hábiles desde que se produzca.

3. En los supuestos de vacante, ausencia o enfermedad de la persona de la Secretaría General, la Presidencia podrá encomendar sus funciones a otra persona empleada en el Consejo Regulador.

4. Bajo la dirección de la Presidencia, desempeñará las funciones administrativas y financieras del Consejo Regulador, teniendo como cometidos específicos los siguientes:

a) Preparar los trabajos de la Presidencia y del Pleno del Consejo, así como tramitar la ejecución de los acuerdos adoptados por el Pleno.

b) Asistir a las sesiones, con voz pero sin voto, cursar las convocatorias por orden de la Presidencia, levantar acta de la sesión, custodiar los libros y documentos, así como la gestión de los Registros del Consejo.

c) Gestionar los asuntos relativos al régimen interno del Consejo, tanto del personal como administrativos.

d) Revisar y valorar las solicitudes de inscripción y baja en los Registros del Consejo Regulador para su traslado al Pleno.

e) Elaborar anualmente el presupuesto que será sometido al Pleno para su aprobación.

f) Colaborar con la Presidencia en la organización y dirección, siguiendo las directrices marcadas por el Pleno, de los servicios administrativos, financieros, técnicos y de promoción.

g) Confeccionar la información técnica solicitada por el Pleno y la Presidencia del Consejo.

h) Evaluar sistemáticamente la producción a través de una declaración anual de producción.

i) Recibir los actos de comunicación de las vocalías, así como las notificaciones, peticiones de datos, rectificaciones o cualquiera otra clase de escritos de los que deba tener conocimiento, incluida la notificación electrónica y la puesta a disposición de documentación e información por medios electrónicos.

j) Expedir certificaciones de consulta, dictámenes y acuerdos adoptados.

k) Tramitar la documentación requerida por la Administración para el cumplimiento de los fines del Consejo Regulador.

l) Desempeñar cualquier otra función propia de su trabajo o cometidos específicos que se le encomiende por la Presidencia del Consejo Regulador.

5. No podrá desarrollar actividades que pudieran comprometer la independencia o la imparcialidad de las actuaciones propias del Consejo.

Artículo 14. Elección del sistema de control.

1. La elección del sistema de control de las denominaciones de calidad se efectuará mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de los miembros del Pleno, con una mayoría de tres cuartas partes de los votos emitidos.

2. El sistema de control elegido deberá ser notificado en diez días hábiles a la Consejería competente en materia agraria desde la celebración del Pleno.

## CAPÍTULO II

## REGISTROS

Artículo 15. Registros.

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

a) Registro de olivares (agricultores).

b) Registro de centros de compras (operadores).

00143455

c) Registro de industrias de aderezo (transformadoras).
d) Registro de plantas envasadoras-comercializadoras.

2. Las solicitudes de inscripción en los Registros se dirigirán a la Presidencia del Consejo Regulador, acompañando 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 tramitará las solicitudes de inscripción y baja de acuerdo con el procedimiento administrativo previsto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, debiendo notificar al interesado la decisión sobre la inscripción en el plazo máximo de tres meses desde la fecha en que la solicitud haya tenido entrada en el registro del Consejo Regulador, siendo el silencio administrativo positivo, en cuyo caso, la persona interesada podrá hacer valer su inscripción en el Registro correspondiente mediante la obtención del certificado acreditativo del silencio producido y de la credencial establecida en el apartado 6 del presente artículo.

4. El Consejo Regulador, una vez estudiadas las solicitudes, aprobará o denegará las inscripciones de forma motivada. En caso de que los solicitantes estén en desacuerdo con la resolución del Consejo Regulador, relativa a la inscripción en los Registros, podrán interponer recurso de alzada ante la persona titular de la Consejería competente en materia agraria, de acuerdo a lo establecido en el artículo 13.3 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, circunstancia que figurará expresamente en la citada resolución.

5. La inscripción en los Registros, no exime a las personas físicas o jurídicas interesadas de la obligación de inscribirse en aquellos registros que, con carácter general, estén establecidos en la legislación vigente.

6. El Consejo Regulador entregará una credencial con la notificación de la decisión estimatoria de la solicitud de inscripción en el Registro.

7. La inscripción en los Registros del Consejo Regulador será voluntaria, al igual que las correspondientes bajas de los mismos, siendo, sin embargo, preceptiva para poder hacer uso de las denominaciones de calidad.

Artículo 16. Registro de olivares (agricultores).

1. En este Registro podrán inscribirse todas aquellas explotaciones olivareras plantadas con las variedades Manzanilla Sevillana y/o Gordal Sevillana, situadas en el área geográfica establecida en el pliego de condiciones y cuyas aceitunas sean consideradas aptas para ser amparadas por la IGP «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» para la variedad Manzanilla Sevillana y por la IGP «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» para la variedad Gordal Sevillana, siempre que cumplan con lo establecido en el pliego de condiciones correspondiente.

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

Artículo 17. Registro de centros de compra (operadores).

1. En el Registro de centros de compra se podrán inscribir todos aquellos centros de recepción de aceitunas de las variedades Manzanilla Sevillana y/o Gordal Sevillana procedentes de los olivares inscritos en el Registro de olivares que estén situadas dentro de la zona geográfica especificada en el pliego de condiciones de la IGP que corresponda para cada una de las variedades.

2. En la inscripción figurarán los datos relativos a los centros de compra necesarios para la localización y catalogación de los mismos y cualquier otra información que el Consejo Regulador establezca, disponiendo de los impresos que estime convenientes.

3. Los centros de compra que posean otras líneas de producción distintas de las aceitunas amparadas, lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción.

00143455

Artículo 18. Registro de industrias de aderezo (transformadoras).

1. En el Registro industrias de aderezo se podrán inscribir todas aquellas industrias que transformen aceitunas de las variedades Manzanilla Sevillana y/o Gordal Sevillana procedentes de los olivares inscritos en el Registro del artículo anterior que estén situadas dentro de la zona geográfica especificada en el pliego de condiciones que corresponda a las Indicaciones Geográficas Protegidas.

2. En la inscripción figurarán los datos relativos a las industrias transformadoras necesarios para la localización y catalogación de las mismas y cualquier otra información que el Consejo Regulador establezca, disponiendo de los impresos que estime convenientes.

3. Las industrias de aderezo que posean otras líneas de producción distintas de las aceitunas amparadas, lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción.

Artículo 19. Registro de plantas envasadoras-comercializadoras.

1. En el Registro de plantas envasadoras-comercializadoras se inscribirán todas las plantas que vayan a envasar y comercializar las aceitunas amparadas por las denominaciones de calidad.

2. En la inscripción figurarán los datos relativos a las plantas necesarios para la localización y catalogación de las mismas, incluyendo los nombres comerciales y marcas registradas que vayan a utilizarse y cualquier otra información que el Consejo Regulador establezca, disponiendo de los impresos que estime convenientes.

3. Las plantas envasadoras-comercializadoras que posean otras líneas de producción distintas de las aceitunas amparadas, lo harán constar expresamente en el momento de la inscripción.

Artículo 20. Vigencia de las inscripciones.

1. La vigencia de la inscripción en cualquiera de los Registros, será por un período de cinco años, mientras se cumplan las condiciones establecidas en el presente Reglamento. Al término de dicho período deberá ser renovada la inscripción para un período de igual duración, previa petición de los interesados y en la forma que determine el Consejo Regulador.

2. Para la vigencia de las inscripciones en los correspondientes Registros será indispensable cumplir, con los requisitos que establece el presente Reglamento, debiendo comunicar al Consejo Regulador en el plazo de un mes, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en la inscripción inicial o sucesivas modificaciones cuando éstas se produzcan.

3. El Consejo Regulador procederá a la suspensión temporal o baja definitiva de una inscripción en los supuestos establecidos en el artículo 46.5 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

## CAPÍTULO III

## DERECHOS Y OBLIGACIONES

Artículo 21. Derecho al uso de las denominaciones de calidad.

1. El derecho al uso de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y de la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla», con su nombre y logotipo identificativo, es exclusivo de las personas titulares físicas y jurídicas debidamente inscritas en los Registros del Consejo, que cumplan con las obligaciones del presente Reglamento y dispongan de certificado en vigor para la elaboración de «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y/o «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla».

00143455

2. Se podrá ejercer el uso de las mismas en etiquetas, contraetiquetas y precintos de productos que, cumpliendo el pliego de condiciones, hayan sido sometidos al sistema de control establecido y cuenten con la certificación correspondiente.

3. Asimismo, las personas físicas y jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes Registros y con su certificado en vigor podrán hacer uso de los nombres protegidos, bajo los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en documentación, publicidad o propaganda relativa a los productos protegidos.

4. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, del pliego de condiciones, implantando un sistema de autocontrol que asegure la conformidad del producto con dicho pliego. Asimismo, deberá satisfacer las cuotas y derechos por prestación de servicios que les correspondan.

Artículo 22. Separación de materias primas y productos.

1. En los centros de compra, en las industrias de aderezo y en las plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los Registros correspondientes establecidos en el artículo 15 del presente Reglamento, deberá existir una neta separación entre materias primas y su proceso de elaboración, almacenamiento o manipulación de los productos destinados a ser amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas y los que no están destinados a este fin. Asimismo, se exigirá a las plantas envasadoras-comercializadoras, inscritas en el pertinente Registro del Consejo Regulador, la implantación de un sistema de calidad.

2. Las aceitunas procedentes de parcelas situadas en términos municipales limítrofes a la zona geográfica establecida en los pliegos de condiciones de las Indicaciones Geográficas Protegidos, cuyos propietarios sean miembros de un centro de compras, una entidad asociativa o industria de aderezo, deberán procesarse y almacenarse de forma que se evite en todo momento su mezcla o confusión con aceitunas con derecho a uso de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Artículo 23. Inicio de actividad.

1. Las personas físicas o jurídicas debidamente inscritas en los correspondientes Registros del Consejo Regulador podrán iniciar la elaboración y comercialización de las aceitunas amparadas por la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y/o por la Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» únicamente si está garantizado el sistema de control del pliego de condiciones.

En el caso de que el control sea realizado por un organismo de evaluación de la conformidad, conforme al artículo 33.1.a), c), d) o e) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, el operador deberá disponer de relación contractual en vigor y certificado emitido por dicho organismo.

2. Una vez iniciada la actividad, la producción de «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y/o «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» únicamente será posible si se mantienen las condiciones indicadas en el punto anterior.

Artículo 24. Normas particulares de identificación.

1. El Consejo Regulador es el encargado de la adopción y registro de los emblemas como símbolos de la IGP «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» y de la IGP «Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla». Estos emblemas deberán figurar en los precintos y/o contraetiquetas que expida el Consejo Regulador.

2. En el etiquetado figurará, obligatoriamente, la mención Indicación Geográfica Protegida «Aceituna Manzanilla Sevillana»/«Aceituna Manzanilla de Sevilla» para las aceitunas de la variedad Manzanilla y la mención Indicación Geográfica Protegida

00143455

«Aceituna Gordal Sevillana»/«Aceituna Gordal de Sevilla» para las aceitunas de la variedad Gordal, además de los datos que con carácter general se determinen en la legislación vigente.

3. Para las aceitunas cogidas de forma manual, mediante la técnica del ordeño, se añadirá a la mención del apartado anterior la expresión «Recolectadas a mano».

4. Los envases llevarán el logotipo propio de la IGP correspondiente y una etiqueta numerada que será expedida por el Consejo Regulador.

5. El Consejo Regulador velará por que las etiquetas a que se refiere el apartado anterior, cumplan los requisitos que se relacionan con el presente reglamento en el ámbito de sus competencias, así como por el cumplimiento de la normativa que le es de aplicación.

Artículo 25. Declaraciones.

1. Con objeto de poder controlar la producción, elaboración y existencias de aceitunas susceptibles de ser amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas, así como las variedades, categorías, calibres, tipo de presentaciones y todo cuanto sea necesario para acreditar el origen y la calidad de las aceitunas protegidas, las personas físicas o jurídicas titulares de los olivares, industrias de aderezo, centros de compras y plantas envasadoras-comercializadoras inscritas en los correspondientes Registros, estarán obligadas a presentar al Consejo Regulador las declaraciones siguientes:

a) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de olivares presentarán, a la entrega de la aceituna en el centro de compra o industria de aderezo, declaración jurada del origen y sistema de recogida de la aceituna.

b) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de industrias de aderezo o en el Registro de centros de compras presentarán en los dos últimos meses de cada año la declaración de socios o agricultores que han entregado la aceituna de la campaña, la cantidad de aceitunas y la variedad o variedades.

c) Las personas físicas o jurídicas inscritas en el Registro de plantas envasadoras-comercializadoras presentarán semestralmente y dentro del mes siguiente al período de referencia, declaración de producto envasado y amparado por las Indicaciones Geográficas Protegidas.

2. Las personas físicas o jurídicas inscritas en los correspondientes Registros facilitarán aquellos datos que, en el ámbito de sus competencias, solicite el Consejo Regulador o los que con carácter general pueda establecer la Consejería competente en materia agraria, sobre producción, elaboración, existencias, comercialización, u otras materias.

3. La información obtenida mediante los procedimientos descritos en el presente artículo solo podrá facilitarse y publicarse en forma numérica, sin referencias de carácter personal.

## CAPÍTULO IV

## FINANCIACIÓN Y RÉGIMEN CONTABLE

Artículo 26. Financiación del órgano de gestión.

1. La financiación de las actividades del Consejo Regulador, para el cumplimiento de sus fines y funciones como órgano de gestión de las indicaciones, se realizará con los siguientes recursos:

a) Las cuotas obligatorias de pertenencia, que deben abonar las personas físicas o jurídicas que pertenezcan al Consejo Regulador, por estar inscritas en sus Registros, serán exclusivamente las siguientes:

1.º Cuota anual sobre explotaciones inscritas en el Registro de olivares, según las tarifas que apruebe el Pleno, y cuyo importe estará comprendido entre 2 € y 10 € la Tm

00143455

de aceituna. La base será la totalidad de la producción de aceitunas de la campaña en curso. Dichas cuotas serán satisfechas por la industria de aderezo, centro de compra o planta envasadora-comercializadora inscritas en el Registro correspondiente donde se entregue la aceituna o por el agricultor directamente.

Se establece, en todo caso, una cuota mínima entre 10 € y 30 €.

El Consejo Regulador dispondrá los mecanismos de cobro que estime oportunos.

2.º Cuota anual sobre empresa transformadora inscrita en el Registro de industrias de aderezo. El importe de la misma resultará de aplicar un porcentaje, establecido por el Pleno, sobre el importe de la cuota a satisfacer en el Registro de olivares para las explotaciones inscritas en el mismo y que hayan entregado la aceituna en dicha empresa. Dicho porcentaje estará comprendido entre el 30% y el 50%.

Se establece una cuota mínima anual comprendida entre 200 € y 500 € en función de la actividad de la campaña.

3.º Cuota anual sobre centro de compra inscrito en el Registro de centros de compras. El importe de la misma, establecido por el Pleno, estará comprendido entre 200 € y 500 € en función de la actividad de la campaña.

4.º Cuota anual sobre planta envasadora-comercializadora inscrita en el Registro de plantas envasadoras-comercializadoras, que se cobrará en función de los productos amparados, según las tarifas que apruebe el Pleno. Su importe estará comprendida entre 2 € y 10 € de la base establecida. La base será el total de Tm de aceitunas envasadas y amparadas bajo I.G.P. por la planta comercializadora el año anterior. Se establece un límite superior de 0,01 €/kg certificado bajo la denominación de la IGP.

Se establece una cuota mínima anual comprendida entre 200 € y 500 €.

5.º Excepcionalmente, con objeto de cubrir gastos ocasionados por circunstancias o necesidades imprevistas, podrá establecerse el pago de una cuota extraordinaria para el año en curso. Se efectuará mediante votación en la que participe, como mínimo la mitad más uno de la totalidad de sus miembros aprobándose por mayoría cualificada de dos tercios del Pleno, y cuyo importe se calculará con el mismo criterio de proporcionalidad establecido para las cuotas anuales ordinarias.

b) Los derechos por prestación de servicios de gestión relacionados con el uso de las Indicaciones Geográficas Protegidas que realicen las personas inscritas, cuyo importe será establecido por el Pleno, en función del valor documental de las precintas u otros distintivos de calidad, así como del coste material de expedición de los certificados u otros documentos relacionados.

c) Los derechos por la prestación de otros servicios que el Consejo Regulador pueda proporcionar a las personas inscritas, sin finalidad lucrativa, que deberán abonar exclusivamente los operadores que reciban dichos servicios.

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

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

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

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

h) Cualquier otro ingreso que proceda.

2. Transcurrido el plazo de ingreso en periodo voluntario de las cuotas obligatorias de pertenencia y los derechos por prestación de servicios, a los que se refieren las letras a) y b) del apartado anterior, y no habiéndose efectuado el pago, serán exigibles por la vía de apremio, según se establece en el artículo 20.2 de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

3. El impago de las cuotas obligatorias constituirá infracción grave en los términos establecidos en el artículo 43 t') de la Ley 2/2011, de 25 de marzo.

00143455

Artículo 27. Financiación del órgano de control.

1. En el caso de que el sistema de control sea el establecido en el artículo 33.1.a) o d) de la Ley 2/2011, de 25 de marzo, el órgano de control contará con financiación propia destinada a cubrir los costes del sistema de certificación, con recursos independientes de los destinados a la financiación de la gestión de las denominaciones de calidad, que serán los ingresos obtenidos del cobro de los derechos por prestación de servicios de control, abonados por los operadores que reciban directamente dichos servicios.

En ningún caso podrá financiarse la certificación mediante el cobro de derechos, cuotas o tarifas calculados en función directa de la cantidad de producto certificado que sea producido o elaborado por el operador.

2. Las tarifas correspondientes a los derechos por prestación de servicios de control deberán establecerse en función del número de controles a realizar al operador y teniendo en cuenta la extensión, la dimensión de las instalaciones y la capacidad productivas de las mismas. Dichas tarifas serán aprobadas anualmente por el Pleno, y corresponderán a los siguientes servicios:

a) Controles para la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones del producto.

b) Emisión de informes de certificación conforme a la norma ISO/IEC 17065:2012 o norma que la sustituya.

c) Análisis, informes y otros servicios.

Artículo 28. Régimen contable el órgano de gestión.

1. La contabilidad del Consejo Regulador se regirá por los principios de veracidad, exactitud, responsabilidad y publicidad. Desarrollará su gestión económica a través de un presupuesto general ordinario de ingresos y gastos, cuya vigencia coincidirá con el año natural, y que se elaborará bajo los principios económicos de limitación del gasto, o gasto mínimo, y de equilibrio presupuestario de ingresos y gastos. En él se incluirán las dotaciones necesarias para hacer frente a las obligaciones derivadas de su normal funcionamiento y los recursos económicos para atenderlas.

2. El presupuesto será elaborado anualmente por la Secretaría General de acuerdo con la Presidencia y posteriormente será sometido al Pleno para su aprobación. En caso de no ser aprobado, deberán ser modificado y presentado al Pleno en el plazo de un mes, prorrogándose el presupuesto del anterior ejercicio hasta tanto no se apruebe el nuevo. De no aprobarse, se reiterará este proceso de presentación de presupuesto y votación mensualmente, prorrogándose el presupuesto del anterior ejercicio hasta tanto no se apruebe el nuevo.

3. En caso de que exista órgano de control, dentro del presupuesto general ordinario del Consejo Regulador se diferenciará su presupuesto de ingresos y gastos del correspondiente al órgano de gestión.

## CAPÍTULO V

## RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 29. Régimen sancionador.

1. El régimen sancionador será el establecido en particular, en la Ley 2/2011, de 25 de marzo, y en la Ley 6/2015, de 12 de mayo, de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de ámbito territorial supraautonómico y demás normativa sectorial que le sea de aplicación, rigiéndose en lo no previsto en la misma, por las normas y principios de la potestad sancionadora establecidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y la Ley 40/2015, de 1 de octubre.

00143455

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. En los casos en que la presunta infracción concierna al uso indebido de las Indicaciones Geográficas Protegidas y ello implique una falsa indicación de procedencia, o cause perjuicio o desprestigio, el Consejo Regulador, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto, podrá acudir a los Tribunales, ejerciendo las acciones judiciales que procedan, sin perjuicio de las actuaciones y sanciones administrativas que pueda adoptar la autoridad competente al respecto.

00143455