

DEPARTAMENT D'AGRICULTURA, ALIMENTACIÓ I ACCIÓ RURAL

RESOLUCIÓ

*AAR/1340/2007, de 20 d'abril, per la qual s'adop-
ta decisió favorable a la sol·licitud d'inscripció
de la Denominació d'Origen Protegida Oli de
l'Empordà o Aceite del Empordà.*

En data 17 d'agost de 2004, les entitats Coope-
rativa Agrícola de Pau i Roses SCCL; Coopera-
tiva Agrícola de Palau-saverdera, SCCL; Celler
Cooperatiu d'Espolla, SCCL; Rodau, SL; Olea
Sativa, SL, i en nom propi, els senyors Pere Ylla
Llombart i Xavier Maset i Sarch, van presentar
davant el Departament d'Agricultura, Alimen-
tació i Acció Rural una sol·licitud d'inscripció
de la Denominació d'Origen Protegida Oli de
l'Empordà al registre comunitari que estableix
al Reglament CEE 2081/1992, del Consell, de 14
de juliol, relatiu a la protecció de les indicacions
geogràfiques i de les denominacions d'origen
dels productes agrícoles i alimentaris, substituït
posteriorment pel Reglament CE 510/2006, de
20 de març.

Per Resolució de 21 de març de 2006, de la
directora general d'Indústria Agroalimentària i
Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i
Alimentació, es va donar publicitat a la sol·licitud
de registre esmentada mitjançant la seva publi-
cació al BOE, d'acord amb el que preveu el Reial
decret 1414/2005, de 25 de novembre, pel qual es
regula el procediment per a la tramitació de les
sol·licituds d'inscripció al registre comunitari de
les denominacions d'origen protegides i de les
indicacions geogràfiques protegides.

Durant el tràmit d'oposició atorgat i d'acord
amb el que estableix l'article 6 del Decret
285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa
la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat
agroalimentària, han presentat escrit d'oposició
diversos productors d'oliveres de les comarques
de l'Alt Empordà i del Baix Empordà, i l'organit-
zació Associació Agrària de Joves Agricultors
(ASAJA).

La Direcció General d'Alimentació, Qualitat
i Indústries Agroalimentàries del Departament
d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural ha
examinat l'admissibilitat de les oposicions re-
budes d'acord amb els criteris establerts al nou
Reglament CE 510/2006, de 20 de març, sobre
la protecció de les indicacions geogràfiques i de
les denominacions d'origen dels productes agrí-
coles i alimentaris. D'acord amb el que preveu
l'article 6.1 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, ha
considerat l'informe emès a l'efecte per l'Institut
de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, de
data 20 de desembre de 2006. Cadascun dels
escrits d'oposició presentats han estat objecte de
resolució motivada de la directora general d'Alimen-
tació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries,
que s'ha notificat als interessats d'acord amb les
normes del procediment administratiu.

Un cop finalitzats els tràmits anteriors i vist
que la Direcció General d'Alimentació, Quali-
tat i Indústries Agroalimentàries del Ministeri
considera que la sol·licitud de registre d'aquesta
Denominació compleix les condicions esta-
blertes al Reglament CE 510/2006, de 20 de
març, procedeix dictar resolució favorable a
la sol·licitud d'inscripció de la Denominació
d'Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del

Empordà, d'acord amb el que estableix l'article
6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual
es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny,
de qualitat agroalimentària.

En conseqüència, i en ús de les atribucions
que m'han estat conferides,

RESOLC:

Article 1

Adoptar decisió favorable a la sol·licitud d'ins-
cripció de la Denominació d'Origen Protegida
Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà al re-
gistre comunitari de les denominacions d'origen
protegides i de les indicacions geogràfiques pro-
tegides que preveu el Reglament CE 510/2006,
de 20 de març, a efectes del que estableix l'article
6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual
es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny,
de qualitat agroalimentària.

Article 2

Donar publicitat al plec de condicions de la
Denominació, que s'annexa a aquesta Reso-
lució.

Article 3

Trametre aquesta Resolució al Ministeri
d'Agricultura, Pesca i Alimentació a efectes de la
seva tramesa a la Comissió Europea, juntament
amb la documentació que requereix l'article 5 del
Reglament CE 510/2006, de 20 de març.

Aquesta Resolució posa fi a la via adminis-
trativa. Els interessats poden interposar recurs
contenciós administratiu en el termini de dos mes-
os comptat des de la data de la seva publicació o
qualsevol altre recurs admissible en dret.

Barcelona, 20 d'abril de 2007

JOAQUIM LLENA I CORTINA
Conseller d'Agricultura, Alimentació
i Acció Rural

ANNEX

*Plec de condicions de la Denominació d'Ori-
gen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del
Empordà*

A) Nom del producte

Denominació d'Origen Protegida Oli de
l'Empordà o Aceite del Empordà

B) Descripció del producte

B1) Definició

Oli d'oliva verge extra obtingut del fruit de
l'olivera (*Olea europaea L.*), de les varietats
descrites a l'apartat B2), mitjançant procedi-
ments mecànics o per altres tractaments físics
que no produeixin alteració de l'oli, conservin
el sabor, l'aroma i les característiques del fruit
del qual procedeix.

B2) Descripció de les varietats

L'oli protegit amb aquesta Denominació s'ela-
bora amb olives d'oliverars inscrits, almenys en
un 80% de les varietats argudell, corivell, verdal
(Llei de Cadaqués) i arbequina, separatament
o conjuntament i, en un màxim del 20%, per
altres varietats de la zona.

Es consideren autòctones les varietats d'olives
argudell, corivell i verdal (Llei de Cadaqués).
Quan en l'elaboració de l'oli protegit hagin
participat varietats d'olives autòctones en un
percentatge superior al 85%, el nom de la Deno-
minació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà o
Aceite del Empordà podrà anar acompanyat de
la menció "tradicional".

Varietat argudell:

L'arbre de la varietat argudell és vigorós, de
gran desenvolupament, amb tendència a la ver-
ticalitat. Fulles de forma el·líptica-lanceolada.
L'anvers és de color verd fosc brillant i el dors
gris platejat.

Les inflorescències paniculades es troben
agrupades en la part mitjana del ram i es creu
que és parcialment autofèrtil.

Els fruits es troben normalment en poms vi-
sibles des de l'exterior. Té un peduncle llarg, és
de mida petita-mitjana i asimètrica. El seu color
vermellós passa a morat quan comença la madu-
ració, i a negre una vegada ha madurat del tot.
La polpa està adherida a l'os, és de color blanc
passant a vinós quan és madura. L'endocarpi
és de mida petita-mitjana, de forma el·líptica,
asimètric i de superfície rugosa amb de 7 a 10
solcs fibrovasculars.

És una varietat poc exigent amb el terreny i en
el cultiu, adaptada perfectament a les condicions
edafoclimàtiques d'aquesta comarca. És més, és
una varietat el cultiu de la qual només es coneix
en aquesta regió.

És de maduració tardana i uniforme a partir de
la primera setmana de desembre fins a finals del
mateix mes. El fruit presenta una resistència mit-
jana a la caiguda i per això s'adapta bé a la collita
mecanitzada amb la utilització de vibrador, i el
percentatge d'oliva caiguda amb aquest mètode
és del 80-85% en la primera passada.

És una varietat que dona olis molt fins i de
molta qualitat, té un rendiment mig en oli (18-
22%).

Varietat arbequina:

Varietat molt productiva i de precoç entrada
en producció. Se la considera rústica, resistent
a les gelades i adaptable a diferents condicions
de clima i sòl. S'adapta a terrenys pobres i és
resistent al fred. La seva copa relativament re-
duïda, li permet majors densitats de plantació
que d'altres conreus més vigorosos. Està reco-
neguda com una de les millors varietats per a
l'obtenció d'oli.

Els fruits són petits, esfèrics, simètrics i es
presenten arraimats. Color en maduració negre
i sense lenticel·les a la pell del fruit. Forma de
l'apex arrodonit i cavitat peduncular àmplia. El
fruit s'utilitza principalment per a almàssera, i
té un rendiment gras, sobre matèria total, de
20-22%.

L'època de floració a Girona transcorre des de
la segona quinzena de maig a començaments de
juny. És autofèrtil. La data de maduració és mit-
jana, a partir de la primera quinzena de novem-
bre. Els seus fruits no maduren simultàniament,
i té una resistència mitjana al despreniment.

La collita és costosa, a causa de la petita mida
del fruit, encara que el rendiment en recollida
manual és molt més elevat que en altres vari-
etats catalanes, pel reduït vigor de l'arbre i la
seva forma de fructificació en carrassos. No
s'adapta gaire bé a la collita mecanitzada amb

vibrador, com a conseqüència del poc pes de l'oliva i de l'abundància de branques pèndules que té aquesta varietat.

L'oli verge i verge extra d'arbequina és molt estimat per les seves bones característiques organolèptiques. Aquesta varietat dona olis de qualitat excel·lent amb aroma delicat, amb tons cítrics i predomini del sabor dolç.

Varietat corivell:

L'arbre de la varietat corivell és menys vigorós que el d'argudell. De copa més reduïda i amb tendència a tenir les branques pendulars. Fulles de forma el·líptica-lanceolades, amb l'anvers de color verd clar i el dors gris platejat.

Les inflorescències paniculades es troben agrupades en la part mitjana del ram i és androestèril.

Els fruits es troben normalment en poms visibles des de l'exterior. Té un peduncle llarg, és de mida petita, simètrica, de forma ovoïdal amb l'àpex acabat amb mugró. Quan inicia la maduració, passa a color vermellós, i no arriba gairebé mai al color negre. La polpa està adherida a l'os i és de color blanc. L'endocarpi és de mida petita de forma el·líptica i superfície rugosa amb de 7 a 10 soles fibrovasculars.

És una varietat rústica, encara que una mica sensible al repiló (*Spilocaea oleagina*), que s'adapta perfectament a les condicions edafoclimàtiques d'aquesta regió. Igual com l'argudell, només es coneix el seu cultiu en aquestes comarques.

És de maduració molt tardana i uniforme: des de l'última setmana de desembre fins a mitjan gener. El fruit presenta una alta resistència a la caiguda, per la qual cosa, la seva adaptació a la collita mecanitzada amb vibrador és baixa.

És una varietat que dona olis molt fins amb una intensitat d'amarg alta, i de molta qualitat. Encara que és una varietat molt productiva, el seu rendiment en oli és mig-baix (16-18%).

Varietat verdal o Llei de Cadaqués:

Aquesta és una varietat que actualment només es conrea en els municipis de Cadaqués i el Port de la Selva. L'arbre d'aquesta varietat és vigorós amb tendència a la verticalitat.

Els fruits són de mida gran, de forma ovoïdal i lleugerament asimètrics. El color en maduració és violeta amb lenticel·les visibles a la pell del fruit. Forma de l'àpex arrodonit i cavitat peduncular àmplia.

La maduració és molt primerenca: de l'última setmana d'octubre a mitjan novembre.

És una varietat que produeix olis fins d'alta qualitat. El rendiment és alt, del 23-25%.

Distribució a la zona de les diferents varietats d'oliva autoritzades (font: Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural):

Argudell, 62,73%; arbequina, 9,83%; verdal o Llei de Cadaqués, 7,64%; corivell, 1,5%; altres varietats, 18,3%.

Característiques agronòmiques i comercials de les varietats autoritzades:

Argudell: maduració del fruit: tardana; resistència a la caiguda: mitjana; rendiment gras (%): 18-22; mida del fruit: petit.

Corivell: maduració del fruit: tardana; resistència a la caiguda: alta; rendiment gras (%): 16-18; mida del fruit: petit.

Arbequina: maduració del fruit: mitjana; resistència a la caiguda: mitjana; rendiment gras (%): 20-22; mida del fruit: petit.

Verdal o Llei de Cadaqués: maduració del fruit: primerenca; resistència a la caiguda: alta; rendiment gras (%): 23-25; mida del fruit: gran.

B3) Característiques del producte

Les característiques de la Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà són les següents:

Organolèptiques:

Aspecte: net, transparent, sense vels ni terbolesa si es comercialitza filtrat.

Sabor i color: l'oli presenta unes característiques comunes que es poden sintetitzar en una elevada intensitat de l'atribut afruitat, que ens indica una aroma intensa de l'aroma característica de l'oliva. A boca es presenta com un oli lleugerament astringent i un amarg i picant equilibrat amb l'afruitat. L'oli presenta una complexitat aromàtica notable en la qual s'aprecien aromes que recorden l'ametlla, el tomàquet, els anisats, el fonoll i la carxofa. Però depenent de si la varietat predominant és l'argudell i corivell o l'arbequina, es poden obtenir olis amb característiques diferenciades.

Quan les varietats predominants són l'argudell i la corivell, s'obtenen olis de coloració verda intensa amb un equilibri entre els atributs amarg, picant i dolç, sense que predomini cap d'aquells, fet que diferencia aquesta varietat d'olis obtinguts d'altres varietats. A més s'aprecia un equilibri entre l'aroma a fruita madura (plàtan) i les característiques que defineixen un oli verd (verd herba).

L'oli obtingut de la varietat Llei de Cadaqués és afruitat madur, i destaca una mica més l'atribut picant.

Quan l'oli s'obté principalment a partir de la varietat arbequina, l'oli pren tons més daurats que l'argudell, i a diferència d'aquesta, predomina el sabor dolç per sobre dels atributs picant i amarg. L'aroma és delicada i apareixen tons cítrics, a verdures fresques (tomàquet) i ametlla verda.

Classificació del panell de tast: oli d'oliva verge extra.

Fisicoquímiques:

Acidesa màxima verge extra (% d'àcid oleic): 0,80%; màxim d'índex de peròxids (mil·liequivalents O₂/kg): 20; K₂₇₀ màxim: 0,20; K₂₃₂ màxim: 2,00; màxim d'humitat i volàtils (%): 0,2; màxim d'impureses (%): 0,10.

C) Zona geogràfica

La zona de producció comprèn els terrenys ubicats als municipis de les comarques de l'Alt Empordà i el Baix Empordà principalment i alguns municipis limítrofs de les comarques del Gironès i el Pla de l'Estany. Tots pertanyen a la província de Girona, situats a l'extrem nord de la Comunitat Autònoma de Catalunya.

Els municipis que integren aquesta zona geogràfica són els següents:

Alt Empordà: Agullana, Albanyà, l'Armentera, Avinyonet de Puigventós, Bàscara, Biure, Boadella d'Empordà, Borrassà, Cabanelles, Cabanes, Cadaqués, Cantallops, Capmany, Castelló d'Empúries, Cistella, Colera, Darnius, l'Escala, Espolla, el Far d'Empordà, Figueres, Fortià, Garrigàs, Garriguella, la Jonquera, Lladó, Llançà, Llers, Maçanet de Cabrenys, Masarac, Mollet de Peralada, Navata, Ordís, Palau de

Santa Eulàlia, Palau-saverdera, Pau, Pedret i Marzà, Peralada, Pont de Molins, Pontós, el Port de la Selva, Portbou, Rabós, Riumors, Roses, Sant Climent Sescebes, Sant Llorenç de la Muga, Sant Miquel de Fluvià, Sant Mori, Sant Pere Pescador, Santa Llogaia d'Àlguema, Saus, la Selva de Mar, Siurana, Terrades, Torroella de Fluvià, la Vajol, Ventalló, Vilabertran, Viladamat, Vilafant, Vilajuïga, Vilamacolum, Vilamalla, Vilamaniscle, Vilanant, Vila-sacra i Vilaür.

Baix Empordà: Albons, Begur, Bellcaire d'Empordà, la Bisbal d'Empordà, Calonge, Castell-Platja d'Aro, Colomers, Corçà, Cruïlles, Monells i Sant Sadurní de l'Heura, l'Estartit, Foixà, Fontanilles, Forallac, Garrigós, Gualta, Jafre, Mont-ras, Palafrugell, Palamós, Palau-sator, Pals, Parlavà, la Pera, Regencós, Rupit, Sant Feliu de Guixols, Santa Cristina d'Aro, Serra de Daró, la Tallada d'Empordà, Torrent, Torroella de Montgrí, Ullà, Ullastret, Ultramort, Vall-llobrega, Verges i Vilopriu.

Pla de l'Estany: Crespià, Esponellà i Vilademuls.

Gironès: Flaçà, Llagostera, Madremanya, Sant Jordi Desvalls i Viladasens.

La superfície de cultiu d'oliverar de l'Empordà, és una de les més antigues de Catalunya, amb una superfície total de 2.632,3 ha (2.325,0 ha a l'Alt Empordà; 273,9 ha al Baix Empordà; 15,6 ha al Gironès; 17,8 ha al Pla de l'Estany). Aquesta superfície d'oliverar representa aproximadament un 80% de la superfície total de cultiu d'oliverar de la província de Girona i entre el 5 i el 10% del total de la superfície conreada (SAU) en aquesta regió.

La zona d'elaboració i envasament coincideix amb la zona de producció.

D) Elements que proven que el producte és originari de la zona

Controls i certificació: són l'element fonamental que avala l'origen i la qualitat del producte. Comprèn els processos següents:

1. Autocontrol.

Les olives quan arriben a les indústries elaboradores inscrites al registre d'almàsseres del Consell Regulador se separen en funció de l'estat higiènic de l'oliva i de les varietats admeses al plec de condicions. A més, es comprova que procedeixen de plantacions inscrites al registre de plantacions del Consell Regulador.

Els olis obtinguts es valoren segons el sistema d'autocontrol de cada indústria, se separen segons les qualitats, s'emmagatzemen i posteriorment s'envasen en les indústries inscrites als registres d'envasadors-comercialitzadors del Consell Regulador. Per a això, se sotmeten a anàlisis fisicoquímics i organolèptics d'acord amb el que estableix el plec de condicions i només els que superen tots els processos d'autocontrol s'envasen i surten al mercat emparats per la Denominació d'Origen Protegida, amb l'etiqueta, contraetiqueta o distintiu de qualitat numerat lliurat pel Consell Regulador.

2. Certificació.

L'oli amb Denominació d'Origen Protegida està sotmès als controls de traçabilitat que realitza l'entitat de certificació que inclouen tant el control del sistema d'autocontrol dels operadors com el control del procés d'elaboració i de la qualitat de l'oli envasat com a Denominació

d'Origen Protegida d'acord amb el que estableix el plec de condicions.

E) *Obtenció del producte*

a) Condicions de cultiu.

Marc de plantació: les plantacions tradicionals i les modernes solen ser de cultiu únic, regulars a les zones planes, i disseminades en bancals a les zones de pendent.

Es pot establir una densitat mitjana d'entre 100 i 130 arbres per hectàrea per a les plantacions tradicionals i d'entre 400 i 500 arbres per hectàrea per a les plantacions modernes.

Conreu: el conreu tradicional consisteix en tres o quatre feines de camp, principalment de cultivador o grada de discs, per controlar les males herbes i una passada de curró a la tardor per a la preparació del sòl per a la collita que permetrà estendre millor les malles per a la collita.

Actualment s'ha introduït l'ús d'herbicides i el no-laboreig en bandes per a un millor control de l'erosió.

L'adobament s'acostuma a fer en una sola aplicació a la sortida de l'hivern amb adob complex per aportar les quantitats suficients de nitrogen, fòsfor i potassi.

Poda: la poda tradicional de l'olivera a l'Empordà es fa cada tres o quatre anys i consisteix a eliminar les branques interiors poc assolades i evitar al màxim el creixement vertical de l'arbre per facilitar la collita. Així mateix s'elimina la fusta més vella per renovar l'arbre produint grans intervencions.

Actualment la tendència és fer una poda biannual que busca la mateixa finalitat (eliminació de branques poc assolades i facilitar collita) però que alhora mantenen l'arbre més jove amb intervencions moderades que disminueixen l'alternança de collita.

Control de plagues i malalties: les principals plagues i malalties que afecten l'oliverar de les comarques de l'Empordà són el repiló (*Spilocaea oleaginosa*), malaltia d'escassa incidència a conseqüència de l'ambient sec provocat per la tramuntana, vent del nord fort i freqüent, les plagues de la cotxinilla de l'olivera (*Saissetia oleae*) juntament amb la mosca de l'oliva (*Bactrocera oleae*) dedicant especial atenció al control d'aquesta última ja que incideix de manera directa sobre la producció i qualitat de l'oli.

El control de males herbes es realitza principalment amb conreu i manteniment de cobertes vegetals a les plantacions de producció integrada.

La resta de plagues i malalties tenen poca importància, i no produeixen, normalment, danys a la collita si s'apliquen les bones pràctiques tradicionals del cultiu.

El nombre de tractaments químics necessaris per al control de les esmentades plagues i malalties és variable, segons plantacions i climatologia.

El Servei de Sanitat Vegetal de la Generalitat de Catalunya, mitjançant la seva estació d'avisos agrícoles en col·laboració amb les agrupacions de defensa vegetal, cooperatives i oleicultors de la zona, efectuen els controls necessaris per al seguiment dels diferents cicles biològics, i determinen els moments i productes més adequats per a cada tractament. Aquesta informació es

difon a través d'internet, contestador automàtic telefònic, cooperatives, premsa local, etc.

L'objectiu és aconseguir una lluita eficaça contra les plagues i malalties a fi d'obtenir una oliva sana, condició imprescindible per produir un oli de màxima qualitat, sense que hi hagi conseqüències negatives per a les persones i sigui respectuosa al màxim amb el medi ambient.

Reg: totes les plantacions tradicionals són de secà i un percentatge elevat de les noves tenen sistemes de reg localitzat. En el futur pròxim s'espera un increment de les últimes fins a arribar a ser aproximadament d'un 10%.

Collita: la collita tradicional es realitza espolsant les branques amb una vara, es fan caure les olives sobre malles esteses sota de l'olivera per evitar que els fruits toquin el terra.

En els últims anys s'ha incrementat l'ús de vibradors, principalment de tipus personal o manual, encara que també dels multidireccionals, amb paraigües invertits, acoblats als tractors. En els pròxims anys es preveu un grau d'utilització major d'aquests últims. Aquest sistema de vibració és el més adequat per obtenir un producte de qualitat, perquè fa poc malbé l'arbre i els fruits.

La collita s'inicia a finals d'octubre per a les varietats més primerenques (Llei de Cadaqués) i es perllonga fins a finals de febrer per a les varietats més tardanes (corivell).

Transport i agrupació de les olives a l'almàssera: el transport de les olives cap a les almàsseres es fa a diari i en les millors condicions perquè els fruits no es deteriorin.

El transport de les olives a les almàsseres es realitza en caixes de plàstic o a granel directament al remolc agrícola, en ambdós casos respectant les condicions que estableix el Manual del sistema de gestió de la qualitat perquè els fruits no es deteriorin.

Es prohibeix la utilització de recipients rígids i tancats tipus sacs. El productor es responsabilitza de la higiene correcta dels recipients usats i l'absència d'altres elements diferents de les olives.

Als patis de neteja de les almàsseres es classifiquen les olives separant les diferents qualitats segons siguin del terra o de l'arbre. Es procuraran entrades específiques, o bé les entrades de les diferents qualitats es realitzaran en torns totalment diferents procurant netejar el pati i la maquinària entre les dues qualitats.

Una vegada reunides les olives a les almàsseres, es classifiquen les diferents partides en relació amb la qualitat potencial que *a priori* s'estima per a cada una d'aquelles, segons l'estat que presentin, és a dir, es du a terme una primera selecció a l'entrada del molí.

Posteriorment es procedeix al rentat i neteja de les olives, amb eliminació de les matèries estranyes i les impureses que puguin tenir (fulles, pedres, terra, etc.), següentment es procedeix a la pesada i a la presa de mostra representativa de la partida. Per tant, es realitza un segon control que determinarà el rendiment en oli o rendiment gras i l'acidesa.

Termini entre la collita i la molturació d'olives: entre la collita i la trituració de les olives hi ha un màxim de quaranta-vuit hores.

b) Mètode d'obtenció.

Posteriorment es passa directament a l'etapa de mòlt o a molturació. La fase de mòlt es

realitza en molins de pedra (tipus tradicional o italians), amb molins de martell o trituradores. Seguidament, en el cas de molins de martell o trituradores, l'oliva mòlta passa per una batedora, on es realitza l'operació de batut de la pasta.

La trituració de l'oliva es realitza en molins mecànics d'acer inoxidable en un termini de temps mínim. D'acord amb el grau de maduració s'utilitzen els més idonis per facilitar l'extracció d'oli.

El batut es realitza segons les instal·lacions, però sempre en batedores d'acer inoxidable, amb una durada de batut i una temperatura màxima adequats a la qualitat del producte que es vol obtenir, oli verge extra i segons les especificacions del manual del sistema de gestió de la qualitat.

La separació entre la fracció sòlida i líquida es realitzava seguint el mètode clàssic o tradicional, mitjançant una premsa hidràulica, en la qual la pasta batuda es dipositava entre els cabassos d'espert i l'oli s'extreia per pressió. Tanmateix, actualment, la majoria de productors d'oli de la zona utilitzen un sistema continu d'extracció per centrifugació. En aquest cas, la pasta batuda es col·loca en una centrifugadora horitzontal (denominada decantador), i és aquí on es separen les dos o tres fases (depenent del tipus de funcionament). En el sistema de dues fases s'obté d'una banda l'oli i per l'altra la pinyolada junt amb les aigües de vegetació (samsa-oliasses). Si el funcionament és a tres fases, els tres productes oli, pinyolada i oliasses s'obtenen separadament.

Posteriorment, i després de rebutjar les fases sòlides, es procedeix a la separació de l'oli pròpiament dit de les aigües de vegetació o oliasses. En el sistema d'extracció tradicional amb premsa aquesta operació es realitza mitjançant vasos de decantació, mentre que en el sistema de centrifugadora horitzontal, la separació es realitza usant de nou una centrifuga, aquesta vegada de tipus vertical, a alta velocitat.

L'oli així obtingut, s'emmagatzema en dipòsits subterranis, anomenats trulls o bé en dipòsits verticals (generalment de polièster o acer inoxidable) per evitar el contacte amb l'aire i la llum, agents minvants dels caràcters sensorials de l'oli. Per tant, l'oli s'emmagatzema en recipients a l'empara de la llum, inerts, i les parets poden ser de rajola refractària o d'acer inoxidable o polièster.

Una vegada eliminades les possibles impureses o partícules sòlides mitjançant filtració, i després del procés d'avaluació, l'oli s'envasa, de forma manual o semiautomàtica, en recipients inerts i innocuus amb una capacitat màxima de cinc litres.

L'envasament de l'oli amb Denominació d'Origen Protegida s'ha de realitzar en envasadores situades a la zona de producció d'olives. L'objectiu és garantir l'origen i la qualitat pròpia d'aquest oli, evitant el transport a granel fora de la zona de producció.

L'únic tipus de coadjuvant admès en les operacions de transformació és el talc a les olives que per la seva especial condició el requereixin.

No s'autoritza en la Denominació d'Origen Protegida olis que procedeixin del repàs o segona centrifugació de la pasta en sistema continu.

L'envasament de l'oli amb Denominació d'Origen Protegida s'ha de realitzar en envasadores situades a la zona geogràfica delimitada a l'apartat C d'aquest plec de condicions. L'objectiu és garantir l'origen i la qualitat pròpia d'aquest oli evitant el transport a granel fora de la zona de producció.

Garantia de qualitat: els olis d'oliva verges extra són molt sensibles als agents externs, que indueixen tota classe de transformacions i modificacions com l'oxidació.

El transport a granel implica sotmetre l'oli a unes condicions mediambientals inadequades que poden afectar els caràcters sensorials de l'oli i per tant es modificarien els perfils propis que defineixen aquesta Denominació d'Origen Protegida.

Traçabilitat i garantia d'origen: l'oli protegit sota la Denominació d'Origen Protegida pot ser barrejat amb un altre oli no protegit però de característiques similars i com analíticament és molt difícil o impossible de detectar, l'única manera de controlar de forma efectiva aquest frau és mitjançant els sistemes de traçabilitat en origen. D'aquesta manera es garanteix l'autenticitat del producte.

Per tot això és fonamental per a aquest tipus d'oli que l'envasament es dugui a terme a la mateixa zona geogràfica.

F) Vinculació amb el medi

a) Històric.

És difícil remuntar-se als orígens del cultiu de l'olivera ja que hi ha certa discrepància entre els naturalistes i els prehistoriadors.

L'Olea europaea L. Laperrini es troba encara avui en estat salvatge a la Mediterrània. Igualment succeeix amb les sèries *Oleaster* i *Sativa*.

És a partir del segle VIII-VII aC que la plantació d'oliveres s'estén en detriment de l'olivera borda. Es creu que és a causa de la formació de fronteres entre ciutats. L'empenta del comerç i l'exportació d'oli en època arcaica, que va afavorir la plantació de l'olivera. El desenvolupament urbà va fomentar la utilització de làmpades d'oli. A inicis del segle VI aC sembla ser que l'olivera és una norma, en detriment de l'olivera borda.

La legislació de Solon prohibeix arrencar oliveres i imposa la plantació.

L'olivera va prendre a les institucions politico-religioses de les ciutats un lloc destacat. Al segle V aC, tal com ho demostra Sòfocles, és el símbol del món grec.

Les monedes de la ciutat d'Atenes, on es veu l'òliba i els fulls de l'olivera, atributs de la deessa Atenea, ens demostren com n'era d'important aquest arbre a l'antiga Grècia.

En relació amb les comarques de l'Empordà cal dir que les primeres mostres d'*Olea* que ha detectat l'arqueologia són del bronze final. A partir d'aquesta època i inicis de l'edat de ferro és més freqüent la documentació de la vegetació de tipus mediterrani, entre les quals es troba l'oleastro.

Al 600 aC, durant la segona onada de colonització grega, es van fundar les colònies gregues més occidentals de la Mediterrània fins avui conegudes: Empúries i Roses. Les dues, situades a la comarca de l'Alt Empordà.

Si per una part al segle VI aC és quan a Grècia

s'estén el cultiu de l'olivera, s'exporta l'oli i es colonitzen Empúries i Roses, és lògic pensar que també es va exportar el cultiu de l'olivera, fet que ens corrobora l'arqueologia en el cas d'Empúries.

Però no només s'ha trobat olivera conreada a les polis gregues de l'Alt Empordà, sinó també en jaciments indígenes de la zona, cas del jaciment ibèric del Mas Castellar de Pontós, a finals del segle V aC, quan intercanviava productes agrícoles tipus olivera i cereals amb productes d'importació tipus ceràmiques procedents de la resta de la Mediterrània.

Com assenyalen algunes fonts antigues, la zona d'influència d'Empúries va ser el proveïdor d'Atenes. De fet, el jaciment empordanès del Puig de Sant Andreu, a Ullastret, conserva nombrosos vasos grecs del tipus anomenat Sant Valentí (segles V-IV aC) amb la decoració de la fulla i la flor de l'olivera.

Alguns jaciments de la zona d'Empúries (Peralada, Mes Castellar en Pontós, Creixell) van actuar com a centres d'acumulació agrícola del territori, i els jaciments a prop de Garrigàs, Borrassà, Vilafant eren els centres productors.

L'extensió del cultiu de l'olivera apareix, doncs, associada arqueològicament a l'Alt Empordà a la civilització grega i romana. Sobretot la romana, si pensem en la producció de bastant excedent local per passar a un ús comercial, sense que exclouem arguments a favor d'un cultiu intencionat i anterior d'aquest arbre a la zona.

El consum de l'oliva per a l'alimentació podia ser molt variada, des de fruit fresc, sec, en pasta o com a condiment.

L'olivera, a l'Empordà durant l'edat mitjana, no està documentada arqueològicament. Sabem que els monestirs benedictins com Sant Quirze de Colera o Sant Pere de Rodes van tenir grans extensions de terreny conreat que treballaven els seus serfs i que amb molta probabilitat hi havia plantacions de cep i olivera, com ens ho demostren els dibuixos trobats a les bíblies i sacramentaris de l'època.

Els monestirs van tenir la seva esplendor des del segle X fins al segle XVI. Després van anar més o menys sobrevivint fins que a causa de la desamortització van passar a mans privades. Durant els segles de repoblació (IX-XI), es van crear pobles i llocs nous. A l'Alt Empordà encara avui es conserven llocs el nom dels quals està relacionat amb oliveres, per exemple, l'església de Sant Nazari de les Olives, la documentació de la qual es remunta a l'any 1017 i dos agregats anomenats, les Olives, un, depenent del municipi de Peralada i l'altre l'Oliva del Far.

De fet, l'evolució del tractament de l'oliva des de l'antiguitat fins al segle XIX no ha evolucionat massa. Els principis i les etapes són les mateixes: mòlta, premsatge i decantació.

Les moles perpendiculars mogudes per tracció animal o per la força humana encara era el sistema més freqüent als masos o masies del segle XVI. S'entén com a mas o masia una casa agrícola aïllada amb terra necessària per mantenir una família. El pagès tenia una economia agrària de tipus domèstic, és a dir, el pagès podia collir aquells fruits (pa, vi i oli) considerats bàsics per a la subsistència. Va ser a partir de finals del segle XIX que es va substituir la força dels animals per l'energia hidràulica, i

posteriorment quan es va generalitzar l'ús del vapor i l'energia elèctrica, que es va avançar considerablement.

Segons es constata a l'estructura de les cases i masies de l'Empordà a partir del segle XVIII i en propietats amb força collita d'oliva sembla que les almàsseres o els molins d'oli eren a la planta baixa de la casa mateixa on es vivia, en anys importants per al camp i la producció agrària. Així doncs els molins d'oli eren d'ús domèstic fins a mitjan el segle XIX.

Fins a la meitat del segle XIX, segons l'autor empordanès Juan Tutau, l'olivera era llavors una bona inversió. Com a exemple podem dir que el Dr. Compte escriu al seu llibre que al poble de Llers van arribar a treballar en aquest segle més de noranta almàsseres. Encara avui són visibles, a la zona coneguda com les Garrigues (entre Llers i Avinyonet de Puigventós), les divisions de finques i les nombroses cabanes construïdes en pedra seca per guardar les eines de conreu destinades a treballar l'olivera.

El creixement de l'olivera als segles XVIII i XIX és espectacular. Per exemple a Cadaqués, el 1738, hi havia un molí d'oli, i el 1800 ja n'hi havia vuit. Entre Peralada i Llançà en aquesta època es planten moltes oliveres, segons queda reflectit als cadastres. És el moment que a l'Empordà l'espai conquerit pel cultiu arbustiu obté el màxim desenvolupament. Les finques avancen cap a les pendents més acusades llunyanes i gairebé inaccessibles, la qual cosa dona al paisatge mediterrani empordanès un aspecte humà immillorable.

Entre 1870 i 1880 a Cadaqués hi havia 331 ha d'olivera conreada, a Roses, 538 ha, i al Port de la Selva hi havia 210 ha.

Tal com diu Barbaza: "Colera, Llançà, la Selva de Mar, el Port de la Selva, Cadaqués i Roses sumen un total de 1.396 ha, és a dir un 69% dels oliverars de la costa gironina". A Llançà, per exemple, hi havia vint-i-tres molins d'oli funcionant fins i tot ben entrat el segle XX.

A finals del segle XIX l'Alt Empordà va conèixer la plaga de la fil·loxera, que va obligar a arrencar gairebé la totalitat de les vinyes de la zona. Moltes extensions de vinyes arrencades van ser substituïdes per oliverars i el romanent que obtenien el dedicaven a la venda.

Com diu Madoz al seu diccionari, l'olivera forma un bosc dilatat i espès, sobretot a dues taques olivereres de la comarca: la dels terraprimers occidental i la del peu de la muntanya de la serra d'Albera-Rodes. L'olivera és un arbre fort i agraït per la qual cosa no és rar que s'estengui en aquest territori que té un terreny propici.

També Josep Pla enalteix les oliveres d'aquesta zona: "Cadaqués té tres gràcies. (...) L'oli d'oliva; abans de les gelades del 1956 en el terme hi havia moltes oliveres; ara encara n'hi ha, tant llavors com ara l'oli de Cadaqués era el millor del país...".

A partir de la segona meitat del segle XX i a poc a poc, després de la terrible gelada de febrer de 1956, en què van morir una part de les extensions d'oliveres de la comarca de l'Empordà, l'olivera va entrar en crisi, no només per les males collites a causa de les plagues, sinó per la mala economia de l'època, com n'era de costosa la collita, el canvi de cultiu a arbres fruiters i l'arribada del turisme. Els molins d'oli de Llançà i

Cadaqués es van tancar i per moldre les olives s'havien de traslladar a Figueres.

A poc a poc, a partir de l'últim quart del segle XX, es van començar a combatre les plagues i es van començar a constituir les almàsseres en cooperatives i la mòlta en col·lectiva. A conseqüència d'aquesta producció, l'oli entra al circuit comercial i deixa enrere l'àmbit domèstic.

Actualment l'Empordà ha incrementat la qualitat del seu oli i inverteix grans esforços per posicionar el producte al mercat internacional amb la solera i tradició que caracteritza un territori que ja el coneixia fa més de 2.500 anys.

Podem acabar aquest apartat amb un vers de Federico García Lorca:

“Olivos de Cadaqués; ¡Qué maravilla! ¡Cuervo barroco y alma gris!”

b) Natural.

Orografia: la zona de l'Empordà es pot dividir en tres zones geogràfiques: la plana al·luvial, les zones d'elevacions marginals i els massissos muntanyosos.

La plana al·luvial està formada pels sediments dels rius que en èpoques postquaternàries van anar omplint els grans estuaris pliocènics limitats pels massissos muntanyosos. Amb la formació de cordons sorrencs entre la península del Cap de Creus i el massís del Montgrí, i entre aquest i el massís de Bagur es va tancar una enorme albufera. Aquests cordons junt amb petites elevacions de l'oceà que emergien per sobre de l'aigua van contribuir a accelerar el procés de sedimentació i formació de la plana, i va sorgir així una àmplia zona de terreny pantanós i de maresmes amb gran quantitat de llacunes litorals.

Actualment podem dividir aquesta plana en dos sectors: la franja litoral i la zona interior.

La franja litoral és paral·lela a la costa en ambdós costats del massís del Montgrí formada per petites albuferes o llacunes i maresmes amb una amplitud d'1 a 4 km segons les zones. Són les restes de les antigues albuferes o antics braços de rius que després van ser dessecats o desviats. Són tots generalment salins.

La zona interior està formada per terrenys al·luvials de gran potència, rics en aigua freàtica i de bona qualitat per al cultiu, generats per les conques dels rius Muga, Fluvià i Ter. Aquesta part de la plana es veu interrompuda per algunes elevacions, resultat de l'allargament de les zones marginals dels massissos muntanyosos.

Les elevacions marginals són les zones formades per suaus ondulacions que procedeixen de les cadenes muntanyoses que emmarquen la plana d'inundació. Terminals paleozoiques o mesozoiques formades per cadenes d'elevacions arrodonides i terrasses d'erosió en procés de preplanització al peu d'aquestes (serra de l'Albera, serra de Rodes, les Gavarres, el Montgrí, massís de Bagur). Encara que a molts sectors els pendents d'aquestes serres marginals caiguin de forma abrupta, amb desnivells bruscos, sobre les terres baixes, gairebé sempre hi ha aquesta franja de transició on la plana es difumina.

S'inclou també en aquesta unitat la zona occidental de la comarca, formada també per elevacions arrodonides, compostes per dipòsits del pliopleistocè i margues oceàniques. Aquestes elevacions són l'últim esglaó de la Serra Transversal Catalana que s'escalona des del Puigscalalm fins a la plana d'inundació.

Els massissos muntanyosos defineixen tres unitats de relleu ben diferenciades: les serres que limiten la regió pel nord (l'extrem oriental dels Pirineus), la que la limita pel sud (l'extrem septentrional de la Serralada Costanera Catalana) i un massís que s'eleva al mig de la plana al·luvial, a prop del mar (el Montgrí).

L'extrem oriental dels Pirineus el formen les serres de l'Albera i de Rodes, que té un mateix origen, però es desprèn la segona de la primera cap al SE. Aquesta subunitat erògica independent que deriva en sentit transversal i penetra al mar formant la península del Cap de Creus.

En conjunt, és un massís amb materials granítics i esquistos d'origen metamòrfic amb materials paleozoics afectats per plegaments hercinians i l'erosió. Ha originat pendents abruptes que contrasten amb els cims generalment aplanats. Al nord-oest i al sud de l'Albera, apareixen formacions mesozoiques, calcàries, que pertanyen als pendents dels prepirineus empordanesos d'allunyament alpi.

Aquesta zona està drenada per la complicada xarxa hidrogràfica del marge esquerre del curs mig de la Muga, amb afluents que originen fractures transverses entre els contraforts dels massissos muntanyosos i les serres secundàries. Aquestes s'escalonen fins a arribar a la zona de preplana (elevacions marginals). A l'est del riu Llobregat apareixen grans superfícies d'erosió en llocs on predomina el gneis. La més extensa d'aquestes és la de Cantallops i els contraforts de les serres de Cominera i Puig Castellar, que enllaça amb la zona d'elevacions marginals i arriba fins als termes municipals de Cabanes, Peralada i Garriguella on es produeix el contacte amb la plana al·luvial.

La Serra Litoral és un massís antic, amb materials paleozoics, bàsicament formats per pissarres amb algun aflorament de calcàries devonians i quarzites armorianes que cap al sud entra en contacte amb el batòlit granític de la serralada costanera catalana.

El Massís del Montgrí és una formació secundària en la qual afloren majoritàriament capes calcàries i cretàiques de diferents tipus, i tot el conjunt descansa sobre un sòcol terciari que també forma la seva zona d'elevacions secundàries. Se suposa que és una escama tectònica de corriment, que procedeix de la zona del secundari de la Garrotxa de l'Empordà, que va relliscar en el terciari sobre capes de guixos fins a ocupar el lloc actual. Aquest massís a causa de la seva situació va ajudar a la formació de la plana al·luvial durant el quaternari per l'aportació d'alluvions fluvials.

La zona de cultiu de l'olivera es concentra a les zones de terres més pobres, és a dir a les elevacions marginals i de penèpl al peu dels estreps dels Pirineus (Serra de l'Albera i Serra de Rodes) al nord i de les del Montgrí i la Serra de les Gavarres al sud.

Aquests sòls són poc profunds, de textura francoarenosa, amb una reacció àcida o neutra, quan provenen dels esquistos, granits o gneis, característics dels estreps pirinencs. Quan provenen de les roques calcàries, del massís del Montgrí, són més profunds, de textura francoargilosa i de reacció bàsica.

Clima: el clima de la comarca de l'Empordà, a la zona de producció d'olivera, es classifica

segons Papadakis com la Mediterrània Marítima i segons Thornthwaite com Sec Subhúmit al litoral (C1) i Subhúmit (C2) a l'interior.

Les temperatures es moderen per l'efecte regulador del mar, igual com l'amplitud tèrmica diària. La temperatura mitjana anual és de 14,6 °C, la temperatura mitjana de les mínimes és 9,8 °C, i la mitjana de les màximes és 19,5 °C. Els valors extrems a l'observatori de Figueres són de 38 °C a l'estiu i de -6 °C a l'hivern, en el període comprès entre 1967 i 1996.

El període de gelades comprèn des de mitjan novembre a finals de març.

La precipitació mitjana varia des dels 550 mm de la zona litoral septentrional als 850 mm a les zones més interiors pròximes als estreps pirinencs. Aquesta precipitació es reparteix de forma irregular i es concentra en els mesos de setembre i octubre.

El balanç hídric ens indica que entre els mesos de juny i agost es produeix un període de sequera, típic de les zones mediterrànies.

El règim de vents està dominat pels vents de component nord: la tramuntana. És un vent sempre sec que pot arribar a ser, en ocasions, molt violent. Aquest és un dels factors principals que caracteritzen el clima de l'Empordà.

Durant l'estiu es produeix un règim de brises de component SE que moderen les temperatures diürnes i mantenen una humitat relativa alta durant aquest període.

Conclusions

Podem concloure que les particularitats de l'entorn natural i de cultiu de la zona afecten directament el cicle biològic de l'olivera i, com a conseqüència, també a l'oli obtingut del seu fruit, l'oliva, i li confereix unes característiques positives que el distingeixen clarament del produït en altres zones olivereres. Aquestes particularitats les podem resumir en tres punts:

1. La varietat majoritàriament conreada, l'argudell, conjuntament amb la corivell i la Llei de Cadaqués són varietats que únicament es conreen a les comarques de l'Empordà. Això confereix, de per si, una característica diferencial clara a l'oli produït amb aquestes varietats.

2. Aquesta comarca gaudeix, com la majoria de les zones de cultiu de l'olivera, de clima mediterrani, però a diferència de la resta les característiques orogràfiques particulars d'aquest territori fan que es crei un microclima especial que permet el cultiu de l'olivera a la latitud més septentrional de la Península Ibèrica. Aquest microclima es caracteritza per:

2.1 Efecte regulador de la mar Mediterrània: a l'hivern evita el descens en excés de les temperatures i a l'estiu, gràcies al règim de brises, aporta la humitat necessària per al bon desenvolupament de l'olivera i evita un ascens pronunciat de les temperatures diürnes.

2.2 Règim de vents de component nord, molt secs, que neutralitzen els excessos d'humitat puntuals de la primavera i tardor i eviten molts problemes fitosanitaris (fongs), la qual cosa permet que les olives madurin sense problemes i arribin en condicions excel·lents als molins. Concretament la varietat argudell té una perfecta adaptació al mitjà ja que es caracteritza per tenir un brancatge poc frondós, amb poques ramificacions i d'aquesta manera no obstaculitza el pas del vent, la tramuntana, a través de la seva copa.

3. La major part del cultiu de l'olivera es dona sobre sòls lleugers i de reacció àcida o neutres procedents d'esquistos o roques granítics, a diferència de la resta de les zones olivereres on el sòl acostuma a ser argilenc, de reacció alcalina i procedent de roques calcàries.

G) *Verificació del plec de condicions*

Nom: Applus Norcontrol, SLU.

Adreça:

Parque Empresarial Las Mercedes

Campezo 1, edifici 3

28022 Madrid (Espanya)

Tel. (34) 91 208 08 00

Fax (34) 91 208 08 03

certiagroalimentario@appluscorp.com

L'entitat Applus Norcontrol, SLU, com a entitat de certificació que compleix amb la normativa EN 45011, i està autoritzada per la Comunitat Autònoma de Catalunya, realitza la certificació d'acord amb els procediments de control i certificació inclosos a la documentació del sistema de gestió de la qualitat segons la norma EN 45011.

L'entitat de certificació Applus Norcontrol, SLU, realitzarà com a mínim les actuacions següents:

a) Realitzar les auditories inicials i de certificació als operadors inscrits al registre de productors/elaboradors/envasadors, com a mínim anualment, i d'acord amb el pla de control previst, per poder comprovar el compliment del Plec de Condicions i el Manual del sistema de gestió de la qualitat referent a processos, controls i productes.

b) Concedir i mantenir la certificació als operadors inscrits que compleixin els requisits establerts al Plec de Condicions i al Manual del sistema de gestió de la qualitat.

H) *Etiquetatge*

Les etiquetes o contraetiquetes o, en general, els distintius de qualitat seran numerats i expedits pel Consell Regulador i es col·locaran a la indústria inscrita, sempre de manera que no en permeti una nova utilització.

Hi figurarà obligatòriament: Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà a més de les dades que amb caràcter general es determinen a la legislació aplicable.

Es reserva l'ús del nom Denominació d'Origen Protegida Oli de l'Empordà o Aceite del Empordà acompanyat de la menció "tradicional", a l'oli protegit, en l'elaboració del qual només hagin participat les varietats d'olives autòctones en un percentatge superior al 85%.

I) *Requisits legislatius nacionals*

1. Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

2. Reial decret 1414/2005, de 25 de novembre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció al Registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides, i la seva oposició.

3. Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

(07.109.008)

RESOLUCIÓ

AAR/1341/2007, de 23 d'abril, per la qual s'adopta decisió favorable a la sol·licitud d'inscripció de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme.

En data 21 de febrer de 2005, les entitats Associació de productors de la mongeta del ganxet i Cooperativa Agrària de Sabadell i Comarca, SCCL, van presentar davant el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural una sol·licitud d'inscripció de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme al registre comunitari que estableix el Reglament CEE 2081/1992, del Consell, de 14 de juliol, relatiu a la protecció de les indicacions geogràfiques i de les denominacions d'origen dels productes agrícoles i alimentaris, posteriorment substituït pel Reglament 510/2006, del Consell, de 20 de març.

Per Resolució de 21 de març de 2006, de la directora general d'Indústria Agroalimentària i Alimentació del Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació es va donar publicitat a la sol·licitud de registre esmentada mitjançant la seva publicació al BOE de data 15 de maig de 2006, d'acord amb el que preveu el Reial decret 1414/2005, de 25 de novembre, pel qual es regula el procediment per a la tramitació de les sol·licituds d'inscripció al registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de les indicacions geogràfiques protegides.

Finalitzat el tràmit d'oposició no s'ha presentat cap escrit relacionat amb la sol·licitud de registre de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme.

Un cop finalitzats els tràmits anteriors i vist que la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, considera que la sol·licitud de registre d'aquesta Denominació compleix les condicions que estableix el Reglament CE 510/2006, de 20 de març, procedeix dictar resolució favorable a la sol·licitud d'inscripció de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme, d'acord amb el que estableix l'article 6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

En conseqüència, i en ús de les atribucions que m'han estat conferides,

RESOLC:

Article 1

Adoptar decisió favorable a la sol·licitud d'inscripció de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme al registre comunitari de les denominacions d'origen protegides i de

les indicacions geogràfiques protegides que preveu el Reglament CE 510/2006, de 20 de març, a efectes del que estableix l'article 6.2 del Decret 285/2006, de 4 de juliol, pel qual es desenvolupa la Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.

Article 2

Donar publicitat al plec de condicions de la Denominació, que s'annexa a aquesta Resolució.

Article 3

Trametre aquesta Resolució al Ministeri d'Agricultura, Pesca i Alimentació a efectes de la seva tramesa a la Comissió Europea, juntament amb la documentació que requereix l'article 5 del Reglament CE 510/2006, de 20 de març.

Aquesta Resolució posa fi a la via administrativa. Els interessats poden interposar recurs contenciós administratiu en el termini de dos mesos comptat des de la data de la seva publicació o qualsevol altre recurs admissible en dret.

Barcelona, 23 d'abril de 2007

JOAQUIM LLENA I CORTINA
Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

ANNEX

Plec de condicions de la Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme

A) Nom del producte

Denominació d'Origen Protegida Mongeta del Ganxet Vallès-Maresme o Fesol del Ganxet Vallès-Maresme o Judia del Ganxet Vallès-Maresme

B) Descripció del producte

B1) Definició

La Denominació d'Origen Protegida protegeix els llavors de la mongeta (*Phaseolus vulgaris L.*) del tipus varietal ganxet, seques o cuinades i en conserva.

B2) Descripció agrobotànica del tipus varietal ganxet

La mongeta ganxet és un tipus varietal tradicional de creixement indeterminat i enfiladís (tipus IV), de flors blanques, que presenta llavors blanques, aplanades i extremadament arronyades (ganxet significa petit ganxo en català). Té un cicle aproximat de cent vint dies. Les beines, amb uns 15 cm de longitud mitjana, allotgen habitualment unes quatre llavors. Les produccions són baixes comparades amb altres varietats enfiladisses conreades a la zona. De fet dins de la variabilitat que presenta el tipus varietal es manifesten correlacions genotípiques que determinen que les formes més típicament ganxet (més ganxudes) tinguin un percentatge més elevat de proteïna, baix de midó, i baixa producció, que la resta (Casañas et al., 1998). El tipus varietal ganxet és un tipus de mongeta que no es conrea actualment a cap altra part del món.