

PLIEGO DE CONDICIONES “DOP ACEITE CAMPO DE CALATRAVA”

A. Nombre del producto.

Denominación de Origen Protegida: «Aceite Campo de Calatrava».

B. Descripción del producto.

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L) de las variedades Cornicabra y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El aceite de oliva virgen extra Campo de Calatrava, se obtiene del fruto del olivo (*Olea Europea* L.) de la variedad Cornicabra en al menos un 80%, siendo complementado con la segunda variedad reconocida, Picual. Siempre con la presencia de las dos variedades en los aceites Campo de Calatrava.

Características físicas, químicas y organolépticas.

Aceituna.

Las aceitunas son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6.

La recolección se inicia entre finales de octubre y principios de noviembre, al objeto de obtener la mayor intensidad posible de frutados y evitar agresiones por efecto de la climatología.

Aceite.

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Vírgenes Extras de la Denominación de Origen “Aceite Campo de Calatrava”

Nivel mínimo de ácido oleico	70%
Acidez	No superior a 0,5°.
Índice de peróxidos	No superior a 15 meq O ₂ /kg.
K232	Máximo 2
K270	No superior a 0,15.
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>3
Humedad	No superior al 0,1 por 100
Impurezas	No superior al 0,1 por 100

Los colores en los aceites varían según las campañas y los momentos de recolección, pudiendo oscilar entre verdes intensos a verdes amarillos.

El contenido de ácido graso oleico de los aceites Campo de Calatrava, según valores medios obtenidos en los estudios del “Aceite Campo de Calatrava”, es de 79,64%, mientras que los datos reportados para otras zonas productoras sus valores oscilan

entre 56,9% - 78,4% (Uceda, Cultivo del Olivo). Los valores mínimos admitidos son del 70%.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales frutados y con intensidades claramente perceptibles. Esto último se traduce que los aceites Campo de Calatrava, deben tener un frutado mínimo de 3 puntos de intensidad. Son apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6 y que no se alejan más de 2 puntos del frutado.

El común de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en el Campo de Calatrava presentan marcada presencia a frutados verdes de aceituna y otras frutas frescas, debiendo estar presente mínimo estos descriptores positivos.

Las percepciones en boca son claramente perceptibles, expresando el elevado contenido de polifenoles de las variedades, con descriptores amargo y picante. En los laterales de la lengua se percibe un gusto elegante de fruta amarga, carácter que se acentúa al ingerir el aceite, reconociéndose una acentuada sensación picante en garganta. En las percepciones indirectas, vía retronasal, persiste y prevalece el sabor a aceituna y los matices frutados que dejan un final exquisito y prolongado.

La tipicidad de esta zona productora viene marcada por la presencia de las dos variedades adaptadas a la zona, donde las aportaciones de cada una de las variedades reconocidas contribuyen a la creación de perfiles sensoriales característicos y singulares.

La singularidad del Campo de Calatrava como zona de transición entre dos zonas de producción monovarietales, Toledo con la variedad cornicabra y Jaén con la variedad picual, permite este ensamblaje natural como una de sus principales señas de identidad.

C. Delimitación de la zona geográfica de producción, transformación y elaboración.

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona.

Los elementos que prueban que el producto es originario de la zona son:

a) Las características del producto.

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

Sin embargo, estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con su denominación, por lo que dicho origen ha de ser avalado por el Organismo de Control.

b) Controles y certificación.

Son el elemento fundamental que avala el origen del producto y transmite al consumidor las garantías de un producto acorde con unas calidades establecidas.

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

- i).- Las almazaras, como suministradoras de los productos que han superado el proceso de certificación, son la parte responsable de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones, y
- ii).- El organismo autorizado de control y certificación de la D.O.P., que aplicará sistemas que incluyan como mínimo la auditoria y seguimiento del sistema de la calidad (programa de autocontrol) de los suministradores y ensayos sobre muestras tomadas en sus almacenes y realizados en laboratorios independientes.

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

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

- Existencia de un contrato individual entre la almazara y el olivicultor, que contenga, las especificaciones técnicas de producción y calidad de las aceitunas de conformidad con las condiciones expuestas en el pliego.
- Prueba documental sobre la existencia de declaraciones anuales por parte de los productores, en las que se detallan, entre otras, las referencias catastrales de las parcelas y su ubicación, extensión, estimación de aforos, acreditando con ello que las aceitunas procederán de olivares situados en la zona de producción y en los que se haya constatado el cultivo de las variedades autorizadas.

- La existencia de sistemas de control, seguimiento y registro de las prácticas agrícolas y producción empleadas, y que éstas cumplen lo estipulado en documento normativo y garantizan la trazabilidad del producto.
- Comprobación documental de que las almazaras disponen de capacidad técnica y legal suficiente para satisfacer los pedidos de los clientes, estando los requisitos adecuadamente especificados y documentados.
- Que las almazaras disponen de recursos humanos cualificados, medios técnicos - equipos de medida y ensayo -, infraestructuras, mecanismos de control, de registro documental de la calidad y procedimientos correctores, en todas las fases del proceso de recepción, molturación, extracción, almacenamiento, envasado y expedición del producto.
- Que las almazaras extraerán los aceites bajo las condiciones establecidas en el presente pliego, y los almacenarán en instalaciones adecuadas para garantizar su óptima conservación.
- Que las almazaras supervisan, en la fase de almacenamiento, el mantenimiento de las condiciones físicas, químicas y organolépticas de los aceites, existiendo un plan de vigilancia durante la vida comercial de los aceites y, procedimientos que impidan, en caso de detectarse aceites de calidad inferior a la establecida, que éstos se distribuyan y comercialicen en el mercado bajo la denominación protegida.
- Que las almazaras disponen de métodos de muestreo definidos, a realizar sobre las partidas de aceites en la fase de expedición y que permitan controlar el correcto etiquetado y uso de la mención "Aceite Campo de Calatrava" en el producto que cumpla con las estipulaciones del documento normativo.

Una contraetiqueta numerada expedida por el Organismo de Control, garantizará que los aceites que ostentan la denominación cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

Las normas de etiquetado se exponen en el punto referente al "etiquetado".

E. Método de obtención del producto.

E.1. Olivar, recolección y transporte.

Los olivares están implantados en suelos básicos de profundidad media.

El agricultor inicia sus labores hacia mitad del invierno, a mediados de febrero comienza con la poda.

Desde el mes de marzo se inician las labores de cultivador para romper la costra del suelo y eliminar las malas hierbas, que se repetirá en varias ocasiones hasta el mes de noviembre.

En primavera y otoño se aplican tratamientos contra mosca, prays y repilo utilizando tratamientos preventivos. Se acompañan, en ocasiones con una cierta dosis de abono foliar con microelementos o nitrogenados.

La recolección se realizará directamente del árbol a través de los métodos de ordeño, vareo y vibración.

Sólo podrá utilizarse para la D.O.P. aceituna de vuelo y no de suelo, lo que obliga a su separación durante la recolección.

El sistema de transporte será siempre a granel, en cajas, en remolques o en contenedores rígidos de capacidad limitada que evite el daño o deterioro del fruto.

El remolque o contenedor deberá limpiarse con chorro de agua fría a presión antes de cada carga.

No está permitido el atrojamiento.

La velocidad del transporte deberá acomodarse a la calidad de la vía para evitar el aplastamiento del fruto que en ningún caso se pisará.

E.2. Patios. Recepción del fruto.

Los patios deberán contar con un responsable encargado de garantizar la correcta catalogación y separación de calidades de aceituna. Este proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente.

Los patios deberán disponer de sistemas que garanticen la descarga separada para vuelo y suelo, de forma que se evite en todo momento mezclas de calidades para el procesado independiente de cada una de ellas.

Los patios contarán con sistemas de limpieza adecuados.

Los patios contarán con instalaciones de pesaje debidamente calibradas y homologadas.

Las tolvas y tolvinas deberán lavarse con chorro de agua a presión antes de la descarga de cada jornada y siempre que se considere necesario.

Deberán implantarse métodos de descarga que minimicen los efectos de caída libre de los frutos que pudieran dañar a éstos.

El atrojamiento es incompatible con la D.O.P. "Aceite Campo de Calatrava".

E.3. Procesado del fruto. Elaboración.

El procesamiento de fruto se realizara durante las 24 horas desde su recolección.

El agua que se utilice para el lavado y el proceso deberá ser de calidad sanitaria y estar exenta de cloros y sus derivados.

Únicamente se permite la utilización de talco como coadyuvante tecnológico, en cuyo caso las cantidades empleadas deben estar comprendidas entre el 0,5% y el 2,0%.

Se deberán mantener tiempos de batido no superiores a 90 minutos, no estando permitido más que un ciclo de batido.

La temperatura de batido no superara los 30 °C, medidos en el punto más desfavorable.

La temperatura de la mezcla del agua con el aceite en la centrífuga debe ser inferior a 35 °C.

Las almazaras deberán contar con un sistema de limpieza periódica de los cuerpos de la batidora.

E.4. Almacenamiento, transporte de granel y envasado.

Las almazaras deberán realizar la calificación de los aceites producidos sobre la base de las características físico-químicas y sensoriales del aceite de la D.O.P. "Aceite Campo de Calatrava" descritas anteriormente. Para ello, contarán o subcontratarán con los técnicos y laboratorios acreditados para ello.

El almacenamiento de los aceites calificados como D.O.P. deberá realizarse en interior y, exclusivamente, en depósitos de acero inoxidable, trujales o revestidos de resina epoxi o fibra de vidrio, opacos a la luz y debidamente identificados con el nombre de la D.O.P.

No estará permitido el almacenamiento en el exterior.

Todos los depósitos deberán tener tapadera.

Las bodegas y depósitos deberán acondicionarse de modo que la temperatura del aceite en su interior no supere en ningún caso los 25°C.

El transporte de aceite a granel hasta la envasadora se realizará en contenedores cisterna, adecuados para productos líquidos alimentarios, de acero inoxidable con certificado de limpieza de la empresa transportista.

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases y mantener la cadena de calidad de los aceites amparados, el proceso de envasado se realizara dentro de la zona geográfica delimitada. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores experimentados de la comarca. Son éstos quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros y materiales filtrantes (lonas de material textil, fibras, papel, celulosas, tierras filtrantes, perlitas y tierras diatomeas), temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

Un correcto filtrado nos permitirá una adecuada presentación comercial frente al consumidor y una mejora de las condiciones de conservación por la eliminación de restos sólidos disueltos y humedad que en caso contrario, derivarían en uso culinario

incorrecto y en la presencia de posos que aportarían fermentaciones anaerobias de glúcidos y sustancias proteicas.

El envasado y etiquetado de los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida deberá ser realizado exclusivamente en las plantas envasadoras certificadas, perdiendo el aceite en otro caso el derecho al uso de la D.O.P.

Los aceites amparados con la D.O.P. "Aceite Campo de Calatrava" únicamente pueden circular y expedirse por las firmas certificadas en las condiciones de envasado y embalaje, que no perjudiquen su calidad.

El envasador deberá cumplir con todos los requisitos anteriores para el almacenamiento del aceite.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. respecto de otros aceites que pudiera envasar. Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado deberá hacerse en recipientes de vidrio, metálicos revestidos, brik, PET o cerámica vitrificada.

F. Factores que acreditan el vínculo con el medio geográfico, influencia del medio en el producto.

F.1.- Caracterización del medio físico.

El Campo de Calatrava se encuentra situado en la submeseta meridional de la península ibérica con altitudes medias de más 600 m.

La situación latitudinal del área, en la Meseta Sur de la Península Ibérica y su posición en el interior de la región, aparta el Campo de Calatrava de las influencias atlánticas, pero sin llegar al aislamiento que sufren comarcas más orientales.

La importante y frecuente presencia de las altas presiones, así como el efecto de la continentalidad, influyen decisivamente para que cuando los anticiclones se produzcan en invierno den lugar a temperaturas muy bajas, y, cuando se originen en verano, ocasionen temperaturas muy altas.

Las precipitaciones no son especialmente abundantes debido a su posición marginal con respecto a la zona de paso de frentes y borrascas del suroeste o estrecho, las cuales generan la mayor parte de la pluviosidad. En el Campo de Calatrava no se alcanzan en general los 500 mm.

El suelo es básico de profundidad media.

El fenómeno volcánico está presente continuamente como seña de identidad, los afloramientos son numerosos y dan el carácter geomorfológico a la zona.

Los materiales volcánicos de nuestro territorio son básicos, siendo este aspecto edáfico un elemento más de diferenciación frente a otras zonas productoras y con influencia en la conformación de unos aceites particulares.

El color oscuro de los suelos del Campo de Calatrava absorben mayor cantidad de radiación solar, propiciando mayor temperatura en el suelo generando desde el punto de vista agronómico, suelos más tempranos para el desarrollo del cultivo del olivo.

F.2. Características del producto.

Una de las señas de identidad más importantes en los aceites de oliva es el alto contenido en ácido graso oleico. Los valores presentes en los aceites objeto del estudio, están dentro de los índices más altos que ha reportado la bibliografía.

El contenido de ácido graso oleico de las muestras de Campo de Calatrava, presentan valores superiores frente a otros aceites y variedades (Uceda y col. 1986). Los valores medios obtenidos en los estudios del "Aceite Campo de Calatrava" son de 79,64%, mientras que los datos reportados para otras zonas productoras sus valores oscilan entre 56,9% - 78,4%. Así, los valores mínimos admitidos son del 70%, generando aceites de mayor estabilidad oxidativa.

El "Aceite Campo de Calatrava" presenta complejos y equilibrados perfiles sensoriales que se traducen con la presencia de descriptores positivos claramente perceptibles con valores de frutado mínimo de 3 puntos de intensidad. Presentan frutados verdes de aceituna y otras frutas frescas, debiendo estar presente mínimo estos descriptores positivos. El perfil sensorial es redondeado con percepciones apreciables y equilibradas de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6 y que no se alejan más de 2 puntos del frutado.

F.3.- Relación causal entre el área geográfica y las características del producto.

El suelo calizo de profundidad media, los materiales volcánicos, el bajo nivel hídrico con bajas precipitaciones, los veranos calurosos con alta insolación, inviernos con largos periodos de heladas y suelos tempranos agronómicamente, conforman un ecosistema que raya en la aridez que con el paso de los siglos ha mantenido mediante selección natural, las variedades cornicabra y picual adaptándose perfectamente al medio, asegurando un producto final con propiedades definidas y diferenciadas del resto de las comarcas olivereras.

Estas condiciones edafoclimáticas provocan una mayor concentración de ácido graso oleico (Civantos, 1999) cuyos valores mínimos son de 70%, generando aceites de mayor estabilidad oxidativa.

Situaciones de suelos secos, básicos y baja pluviometría, han generado que el Aceite Campo de Calatrava presente perfiles sensoriales con la presencia de frutado mínimo de 3 puntos de verde de aceituna y otras frutas frescas.

Las condiciones de estrés hídrico en la fase de maduración de fruto, provocado por una escasa pluviometría, genera apreciables y equilibradas percepciones de amargo y picante, con valores de intensidad de 3 a 6 y que no se alejan más de 2 puntos del frutado.

G. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones.

El organismo encargado de verificar el cumplimiento del Pliego de Condiciones puede ser una de las siguientes entidades de certificación:

SOHISCERT, S.A.
Finca "La Cañada" – Ctra. Sevilla-Utrera Km 20,8
Apartado de Correos 349
41710 Utrera (Sevilla)
Telf.: 955 868 051
Fax: 955 868 137

SERVICIOS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN, S.L. (SIC)
Ronda de Buenavista, 15 – 2ºA
45005 – Toledo
Telf. y Fax: 925 285 139

ECOAGROCONTROL, S.L.
C/ Humilladero, 41 – 1ºC
13630 - Socuellamos (Ciudad Real)
Telf.: 926532628
Fax: 926 539 064

FUNDACIÓN CRDO "MONTES DE TOLEDO".
C/ Alférez Provisional, 3
45001- TOLEDO
Tfno./ Fax: 925257402

Estas entidades están autorizadas por la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha y cumplen con los requisitos establecidos en la normas UNE-EN 45011 "Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de producto".

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

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

Sus funciones específicas consistirán en:

- Inspección de muestras tomadas en bodega.
- Evaluación de conformidad de las propiedades del producto, establecidas en el pliego de condiciones.
- Auditoria de los registros documentales de la producción de aceites protegidos.

H.- Etiquetado.

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención "Denominación de Origen Protegida (ó D.O.P.) "Aceite Campo de Calatrava".

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

La distribución de etiquetas numeradas entre los productores de aceite por parte del Organismo de Control está restringida a la cantidad de aceite de oliva certificado y notificado para envasado.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

I.- Requisitos legales.

- Reglamento (CE) nº 510/2006, del Consejo de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1898/2006, de la Comisión de 14 de diciembre de 2006, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.
- Real Decreto 1069/2007, de 27 de julio, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y la oposición a ellas.
- Ley 7/2007, de 15-03-2007, de Calidad Agroalimentaria de Castilla-La Mancha.
- Orden de 11/05/2009, de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, por la que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro comunitario de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas y el procedimiento de oposición a ellas.