

*Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad superior, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.*

*En lo que se refiere a aceites, existen 21 Denominaciones de Origen: cuatro en Cataluña, dos en Extremadura y una para La Rioja, Islas Baleares, Aragón y Castilla La Mancha respectivamente. Sólo en Andalucía existen diez DO, de las que detallamos a continuación algunas de sus características principales:*

## D.O. Antequera



### Descripción

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en tocoferoles, característica típica de los aceites de la variedad Hojiblanca. Ello determina por tanto que los aceites de Antequera sean ricos en vitamina E.

Presentan una composición en ácidos grasos muy equilibrada para la dieta. A ello ha contribuido tanto la variedad Hojiblanca como el medio geográfico. Los niveles ácido oleico son altos, medios los de ácido linoleico y alta relación ácidos grasos insaturados/saturados.

Dentro de la fracción del insaponificable de los aceites de Antequera desta-

can los altos niveles en Metil-Esteroles, que superan los 30 mg/100 g de aceite.

A nivel organoléptico son aceites ligeros en la boca. Presentan una gama de aromas afrutado de aceitunas verdes, otras frutas maduras, almendra, plátano y verde hierba. Las intensidades de los frutados variarán de medias altas. Además el amargo y picante aparece con intensidades que varían de ligeras a medias, que coexisten en perfecta armonía con sabores ligeramente dulces.

El color varía, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el

amarillo dorado al amarillo verdoso.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente de categoría virgen extra, que respondan a uno de los siguientes tipos catalogables en función de características organolépticas y físico-químicas:

- **Tipo "Sabor Intenso"**, presentarán las características organolépticas con la mayor intensidad.
- **Tipo "Sabor Suave"**, presentarán unas características organolépticas con intensidad moderada.

### Variedades Aptas

- Hojiblanca
- Picual o Marteño
- Arbequina
- Lechín de Sevilla o Zorzaleño
- Gordal de Archidona
- Picudo
- Verdial de Vélez-Málaga
- Verdial de Huévar

### Características o Parámetros

Parámetros	"Sabor Intenso"	"Sabor Suave"
Acidez (%)	0,3°	0,5°
Índice de peróxidos (m.e.q. oxígeno por Kg aceite)	10	15
K270 (Absorbancia 270 nm)	0,15	0,15
Impurezas (%)	0,1	0,1
Humedad (%)	0,1	0,1

### Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra situada en la comarca natural de la Depresión de Antequera, ubicada en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Limita al Norte con la provincias de Córdoba y Sevilla, al Este con la provincia de Sevilla y Cádiz y al Oeste con la de Granada. El límite sur lo forma un conjunto de alineaciones montañosas

penibéticas que la separan de los Montes de Málaga, Hoyas del valle de Guadalhorce y comarca de la Serranía de Ronda, todas estas comarcas de la provincia de Málaga.

Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Málaga: Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete La Real, Cuevas Ba-

jas, Cuevas de San Marcos, Fuente de Piedra, Humilladero, Molina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva del Rosario, Villanueva del Trabuco y Villanueva de Tapia, y de la provincia de Córdoba el término municipal de Palenciana.

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

## Método de obtención

Las plantaciones se disponen en hileras, con unos marcos cuadrados cuyas distancias más probables oscilan entre 8 x 8 m a 12 x 12 m, y con un número de pies/árbol más probable de tres, variando entre uno y cuatro. La mayor parte del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona tendentes al respeto del medio ambiente. La recolección se realizará a partir de frutos sanos y maduros, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo, vibración mecánica, o mixto vareo-vibración mecánica. El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel, en remolques o en contenedores rígidos.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en plazo máximo de 48 horas a partir de su recolección. La molienda de la aceituna se realizará en continuo utilizando molinos de martillos de material inerte autorizado en la industria alimentaria. Se controlará la temperatura de

batido de la masa que no sobrepasará en ningún momento los 36° C en el punto más desfavorable. El único coadyuvante autorizado será el talco alimentario, debidamente homologado, a una dosis máxima de 2.5 %. La separación de fases se realizará fundamentalmente mediante centrifugación. Los aceites obtenidos por la segunda centrifugación de las pastas (aceites de repaso) no podrán ser certificados bajo la denominación de origen "Antequera". La temperatura del agua adicionada a los decánters (centrífugas horizontales), será tal que no exceda de los 35° C. La temperatura del agua adicionada a las centrífugas verticales no excederá de los 35°C. La decantación de los aceites se realizará durante un tiempo no inferior a seis horas por el procedimiento de centrifugación y de 36 horas por el procedimiento de decantación por gravedad. El aceite de oliva virgen extra se almacenará en bodega, en depósitos de acero inoxidable, trujales

o de acero revestido de calidad alimentaria. Los depósitos de la bodega deberán estar totalmente cerrados, dispondrán de los medios que permitan su correcta limpieza, sistema que permita el drenaje periódico y dispositivo de toma de muestra. Las bodegas deberán estar climatizadas a una temperatura adecuada que permita la correcta conservación del aceite. Sólo se permitirá el transporte de los aceites a granel protegidos dentro del ámbito geográfico de la zona producción con objeto de garantizar la trazabilidad y origen del producto. La zona de elaboración y envasado coincidirán con la de producción. El envasado del aceite se realizará en instalaciones envasadoras inscritas que se encontrarán dentro del ámbito geográfico de la zona de producción.

El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto y, en consecuencia, la reputación de la denominación de origen.

## Vínculo

### a) Histórico

La elaboración de aceite de oliva virgen en la comarca de Antequera se remontan a la época romana, siglo I-III d.C.

En el s. XVI nos encontramos en el Archivo Histórico de la ciudad de Antequera "Las ordenanzas municipales sobre molinos y molineros de aceite", aprobadas por el Consejo del Cabildo de Antequera en 1537, y confirmadas por el Rey Carlos I y V de Alemania varios años más tarde. Otras Ordenanzas similares, de 1598 han sido encontradas en otro municipio de la comarca, Archidona. En 1679 se contabilizan en el municipio de Antequera 2.400 Ha de olivar y 61 molinos de aceite según catastro del Padre Francisco Cabrera de la Orden de San Agustín.

La época dorada del olivar antequerano correspondió con el final del XIX y primer tercio del XX, produciéndose una gran expansión del olivar, incrementándose desde 26.755 Ha en 1888 hasta 44.007 Ha en 1922, según datos la Dirección General de Agricultura de España por esas fechas. La fuerte expansión del olivar en esas fechas, repercutió en el desarrollo en la zona de una industria de maquinaria de almazaras (prensas, molinos, bombas hidráulicas,

etc) gracias a la estancia del ingeniero valenciano Beltrán de Lis en la ciudad de Antequera en la década de 1870. Las fundiciones de sucesores de Beltrán de Lis (Luna, Alcaide, Herrera y Rodas), especializadas en la fabricación de este tipo de maquinaria, abastecieron a numerosas almazaras y fábricas de aceite del sur de España a principios del s. XX.

### b) Natural

La comarca natural de Antequera, se encuentra en el extremo occidental de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Presenta características geomorfológicas y climáticas particulares. La comarca abarca un área deprimida de suave topografía (400-600 m de altitud), que se encuentra envuelta de una serie de sistemas montañosos situados en disposición norte (Sierras Subbéticas) y sur (Sistema Penibético), que le proporcionan condiciones microclimáticas y edafológicas particulares para el cultivo del olivar.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 450 a 600 metros de altitud, sobre suelos de profundidad media y muy calizos (20-70% de carbonatos). Sobre este tipo de suelos cali-

zos, la variedad Hojiblanca se encuentra muy adaptada ya que el árbol es muy exigente en la extracción de calcio del suelo. Por otro lado, debido a la naturaleza endorreica de la Depresión de Antequera, que ha originado varios niveles de terrazas fluviales, presenta gran cantidad de depósitos terciarios, entre ellos se encuentran las arcillas rojas miopliocénicas, que proporcionan altos niveles de potasio al olivar y alto grado de retención de humedad, que favorecen las condiciones de vegetación del olivar, ya que más del 90% de la superficie de este cultivo es de secano.

La comarca de Antequera presenta un clima templado-cálido mediterráneo, algo continentalizado motivado por su ubicación dentro de las depresiones intrabéticas de Andalucía. Esta situación provoca grandes contrastes térmicos entre veranos e inviernos, y entre la noche y el día. Las bajas temperaturas durante la época invernal retarda el periodo de maduración de la aceituna, sobre todo en la variedad Hojiblanca, lo que provoca una modificación de los perfiles ácidos de los aceites, aumentando los niveles del ácido oleico en detrimento de los ácidos grasos saturados e insaturados.

## D.O. Baena



### Descripción



Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente vírgenes extra que después de su maduración en bodega respondan a las siguientes condiciones:

- Tipo A. Acidez máxima 0,4°. Aroma y sabor frutado intenso, ligero almendrado amargo.

- Tipo B. Acidez máxima 1°. Aroma y sabor frutado maduro, agradable y dulce.

El color de estos aceites oscilará del amarillo verdoso al verdoso dorado.

Presentarán además las siguientes especificaciones analíticas:

### Variedades Aptas

- Picudo o Carrasqueño de Córdoba
- Lechín
- Chorrúo o Jardúo
- Hojiblanca
- Picual

### Características o Parámetros

	Maximos
Índice de peróxidos	15
Absorvencia de ultravioleta	0,1%
Humedad	0,1%
Impurezas	0,1%

### Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra situada al Sureste de la provincia de Córdoba. Limita al Norte con el término de Cañete de las Torres, al Sur con los términos de Carcabuey y Priego de Córdoba, al Este con el término de Cabra y al Oeste con el término de Valenzuela y con la provincia de Jaén. Constituyen esta

zona los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Castro del Río, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros, situados en las comarcas olivereras denominadas Nevadillo-Campiña y Campiña y Penibética.

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



### Superficie

La superficie inscrita en los Registros del Consejo Regulador es de 60.000 hectáreas de olivar, que comprenden 7.200.000 olivos, que producen de 150 a 200 millones de kilogramos de aceituna; produciéndose de 30 a 45 millones de kilogramos de aceite (según campañas).

### Método de obtención

La densidad más usual es de 100 árboles por Ha. Llegándose en algunos casos a los 200 y la recolección se realiza en las modalidades: de ordeño, vareo o vibración mecánica del árbol.

### Producción

La producción de aceite se lleva a cabo, siempre bajo el control del Consejo Regulador, en las 18 almazaras de la Denominación de Origen Baena (13 entidades asociativas y cinco de distinta personalidad jurídica).

La cantidad de aceite calificado por el Consejo Regulador ronda los 9.000.000 Kg de aceite de oliva virgen extra, que son comercializados en su totalidad por las treinta y seis marcas amparadas por esta Denominación de Origen.



### Reglamento

Los aceites de la Denominación de Origen Baena cumplen las características exigidas por su Reglamento, aprobado definitivamente por Orden del 26 de octubre de 1987 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, (modificado por la Orden de 28 de diciembre de 1995).

## Vínculo

### a) Histórico

Se tiene constancia de que en el siglo XII el olivar y el cereal ya eran cultivos dominantes en la comarca de Baena. En la última década del siglo pasado existían esparcidos por la Comarca 86 molinos de aceite asentados en los núcleos de población y que dieron origen al uso del nombre de "Baena" ligado a aceites.

### b) Natural

#### • Orografía

La orografía de la comarca Nevadillo-Campiña es muy variada al igual que su constitución geológica. Desde las vegas aluviales del norte, pasando por suaves ondulaciones miocénicas hasta las encrepadas pendientes en el sur, va toda una gama de fisiográfica, geológica y litológica.

Los olivares se encuentran situados en cotas entre los 400 a 600 m. de altitud.



#### Clima

El clima en la zona puede conceptuarse como templado continental, con veranos secos y calurosos.

Existen dos períodos de lluvia que coinciden con los meses de noviembre-diciembre uno y de febrero-marzo el otro, mientras que de junio a septiembre se mantiene un prolongado período seco con ausencia total de lluvias. La pluviometría media anual de la zona oscila entre los 600 y los 800 mm, si bien en algunas áreas de esta zona, queda por debajo del óptimo para este cultivo.

#### Hidrología

Río Guadajoz y Guadalморal, afluentes del río Guadalquivir.



# Las Rutas Turísticas



*Hotel  
Restaurante  
Cafetería  
Piscina  
Plaza de toros  
Rutas 4x4  
Rutas a caballo  
Helipuerto  
Salones para convenciones  
Celebraciones con  
programa de actividades*

*Autovía de Andalucía  
Madrid-Sevilla KM. 265  
Tfs. 953 66 18 30/953 66 12 51  
fax. 953 66 21 70  
LA CAROLINA (Jaén)  
E-mail: orellanaperdiz@ctv.es*



**Orellana  
Perdiz**

**Complejo Taurino Turístico**

## D.O. Estepa



### Descripción

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Estepa" serán necesariamente aceites vírgenes extra con aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, podrán ser ligeramente amargos y/o picantes, ó ligeramente dulces.

Por otro lado, la coloración podrá oscilar en la escala A.B.T entre el 2/3 – 3/3 – 2/4 – 3/4 - 2/5 – 3/5.

### Variedades Aptas

- Hojiblanca
- Manzanilla
- Arbequina
- Picual
- Lechín

### Características o Parámetros

Parámetros	
Acidez Máxima	Hasta 0,3 como máximo
Índice de peróxidos	Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kilogramo de aceite.
Absorción al ultravioleta (K270)	Máximo de 0,18

### Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra en la Comarca natural de Estepa incluido el margen izquierdo del término municipal de Puente Genil (Miragenil), que tradicional e históricamente ha formado una misma demarcación histórica, económica y culturalmente, en total de 669'5 Kilómetros cuadrados.

Constituyen esta zona los terrenos ubicados en los siguientes términos municipales de la provincia de Sevilla; Agudulce, Badolatosa, Casariche, El Rubio, Estepa, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda y Pedrera. De la provincia de Córdoba; Puente Genil (Miragenil).

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

### Producción

La producción media de kilos de aceite de esta Comarca de Estepa se estima en unos 24 millones de

Kilos de aceite, dato este que se ha de tener en cuenta y que en esta zona un tercio de la producción se destina a aceituna de mesa.



### Superficie

#### Superficie Media explotación:

11,69 Hectáreas.

#### Producción media Kg aceitunas Hectárea:

3.758

#### Kg aceite explotación media:

5.829,26

#### Kg aceituna de mesa explotación media:

13.664,86

#### Número de Olivos y porcentaje Lechín

44.674 0,84 %

#### Número de Olivos y porcentaje Arbequina

167.502 3,16 %

#### Número de Olivares Marteña (Picual)

420.730 7,95 %

#### Número de Olivares y porcentaje Manzanillo

521.450 9,86 %

#### Número de Olivares y porcentaje Hojiblanca

4.099.073 77,53 %

De un número total de olivares de 5.286.848 olivos.

## Método de obtención

Las plantaciones tradicionales se disponen en la mayor parte al "tresbolillo", 12x12. Las nuevas plantaciones con densidades más altas, tienen marcos más reducidos. La mayor parte del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona. La recolección se realizará a partir de frutos sanos, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración mecánica del árbol. El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel en remolques o en contenedores rígidos. La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 24 horas a partir de su recolección. Las fases del proceso de elaboración del aceite consistirá en; Limpieza y lavado de las aceitunas si fuese necesario, indicar que las aceitunas se muelen antes de que pasen 24 horas de su recolección, continúa el proceso con la Molienda de las

aceitunas el Batido de la masa resultante y finalmente la Separación de fases y Decantación que permite obtener por un lado aceite y por otros los subproductos de las aceitunas, la temperatura en esta primera línea de extracción no debe sobrepasar los 30 grados centí-

grados, de estos procesos obtenemos el aceite. Una vez se ha separado el aceite de los subproductos de las aceitunas, por decantación o centrifugación, pasa al Almacenamiento en depósitos hasta el momento de envasado, transporte de graneles y envasado.



## Reglamento

Orden de 15 de septiembre de 2004  
(BOJA 24 de septiembre de 2004)

## Vínculo

### a) Histórico

Los datos contrastados más antiguos que vincula la zona de Estepa con el olivo y el aceite se remontan a la época romana, no obstante, existen numerosos yacimientos de épocas anteriores, Iberos y Edad de los Metales donde gracias a los restos allí encontrados, podemos constatar una economía agropecuaria interesante, donde está presente el aceite.

Tras la "Reconquista", el periodo Bajo Medieval se va a caracterizar, por un auge del sector en todos los apartados, producción, transformación, comercialización, etc.

En los tres siglos que transcurren entre la época medieval y la moderna, Estepa se va a convertir en una de las áreas principales de todo el país en lo que se

refiere al mundo del olivo y por extensión del aceite.

Finalmente el periodo contemporáneo, durante estos dos últimos siglos, el papel de Estepa como un área que ya lideraba muchos aspectos del sector, no sólo ha continuado con ese protagonismo fundamental, sino que se ha convertido en punta de lanza del gremio olivarero, exportando su propia experiencia a otras regiones.

### b) Natural:

#### Clima

Gran parte del olivar se asienta sobre suelos rojos mediterráneos de textura areno-arcillosa y estructura grumosa, muy calizos con afloramientos en algu-

nos casos de calizas blancas. Climatológicamente predomina el clima mediterráneo subtropical, con un régimen de humedad 'mediterráneo seco', con temperatura media anual de 15°-18° C y unas precipitaciones entre 900-1000 mm.

#### Orografía

La altitud oscila entre 200 y 400 metros superando los 800 metros cuando más nos acercamos a las alineaciones montañosas de las sierras subbéticas. En definitiva, esta edafología, topografía, altitud y disponibilidades hídricas, explican la especial configuración de los cultivos de la zona, propiciando un mayor desarrollo del cultivo del olivar dada la mejor adaptación de este cultivo a los factores naturales de la comarca.



## D.O. Montes de Granada

### Descripción

Los aceites obtenidos proceden de la molturación conjunta de variedades principales y secundarias, por tanto son aceites multivarietales que se enriquecen de las connotaciones aportadas por las diversas variedades. De sus características organolépticas destaca el carácter fuerte que proporciona la variedad predominante Picual (color verde, amargo medio a intenso y aromas frutados) que se suaviza por la presencia de las variedades Lucio, Loaime y variedades secundarias que aportan aromas fres-

cos que recuerdan a frutas diversas, sabor dulce y colores más dorados.

En conjunto, los aceites de oliva Virgenes Extra producidos en la zona tienen un aroma y sabor frutado, que recuerda a las aceitunas recién molturadas frescas o maduras, un sabor ligeramente amargo y cuerpo en boca, cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna de partida. Su acidez es baja y sus colores oscilan en la gama del verde desde el verde más intenso hasta el amarillo verdoso.

En cuanto a su perfil lipídico, destaca el alto contenido en ácido oleico, que normalmente se encuentra por encima del 80%, llegando a veces al 83%. Presentan también una alta relación de ácidos monoinsaturados/poliinsaturados (12 a 20) y por tanto un alto valor dietético. Poseen una gran estabilidad química, aportada en gran parte por los componentes responsables del sabor amargo, que los hace más resistentes a la oxidación en comparación con otros aceites de oliva Virgenes.

### Variedades Aptas

- Picual o Maraña
- Hojiblanca
- Lucio
- Loaime
- Gordal de Granada
- Negrillo de Iznalloz
- Escarabajuelo

### Zona Geográfica

La zona de Producción de la D.O. Montes de Granada es la zona natural situada sobre la Subbética granadina, delimitada al norte con las provincias de Jaén y Córdoba, y al sur con la Vega de Granada.

Se encuadra dentro de la comarca natural de los Montes de Granada, situada en la provincia de Granada, y comprende los términos municipales siguientes: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix,

Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, el Norte del término de La Peza hasta el río Fardes, Montejícar, Montillana, Morlábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torrecardela y Villanueva de las Torres, del término de Moclin la zona Oriental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, y del término de Albolote y Atarfe, la zona Norte comprendida en el límite natural que forman los ríos Cubillas y Colomera hasta su intersección.

### Método de obtención

La implantación del cultivo se efectúa habitualmente aprovechando el periodo de lluvias del otoño-invierno, colocando los plantones en casillas de unos 50 cm de profundidad realizadas en el suelo. El marco de plantación varía según la edad de la misma, encontrándose plantaciones antiguas con marco cuadrado de 12 metros y plantaciones a tresbolillo de ocho metros, siendo el número de pies por planta dos, tres ó cuatro. En plantaciones más recientes el marco es cuadrado de cinco metros y con un sólo pie por planta.



Se realiza el laboreo del terreno, con objeto de eliminar malas hierbas, así como las grietas y costras del suelo, evitando la pérdida de humedad y compactación del mismo. El cultivo con cubierta vegetal, conoci-

do también por cultivo sin laboreo o no laboreo, también se da pero con menor incidencia.

Abonado y aplicación de productos fitosanitarios, son prácticas variables dependiendo del tipo de suelo y de la incidencia de plagas y/o enfermedades según condicione la climatología

### Reglamento

Orden de 5 de abril de 2001 (BOJA nº 49, de 28 de abril)

## Vínculo

### a) Histórico

La primera referencia encontrada, que habla de "terrenos montuosos" y del "cultivo del olivo" en la zona de los Montes de Granada, data del s. XVI. Del s. XVIII existe documentación que refleja la solicitud de la provincia de Granada al Consejo de Castilla para roturar nuevas tierras. Entre los cultivos establecidos en ellas destaca la extensión del olivar, especialmente en la comarca de Los Motes, así llegó Granada a alcanzar en 1799 el noveno lugar en cuanto a producción oleícola con 120.600 Quintales. De mediados del siglo XIX destaca una importante nota histórica que comenta las excelencias del olivar de esta comarca y la exquisitez de su aceite, durante el mencionado siglo, fueron los municipios más desarrollados en el cultivo del olivo, así como en la elaboración del aceite de oliva virgen a juzgar por antiguos molinos existentes en la zona, que fueron instalados entre los s. XVIII y XIX.

Por último es entre 1913 y 1933, la llamada "época de oro del olivar español", cuando se produce el mayor aumento de plantaciones y mejoras en el cultivo para la obtención de un buen caldo de aceite de oliva virgen extra y es en este siglo cuando el olivar de los Montes de Granada ha tenido un proceso de incesante difusión habiendo superado bastante el ritmo de expansión medio del resto de las provincias andaluzas. Así durante la guerra civil española el olivar de esta comarca recibe un amplio impulso aumentando su superficie en un 50%, de ahí que en la actualidad muchos olivares rondan los 40-50 años de antigüedad. En 1957 se promulgan disposiciones declarando de interés nacional la conservación de las superficies de olivar, porque contribuye a la conservación del suelo agrícola. En los años 60 se duplica la superficie de olivar en la provincia de Granada pasando de 62.202 a 118.365 has. En la zona de los Montes de Granada la superficie dedicada al olivar supone el 77.5% de la superficie total de suelos en producción.



### b) Natural

Las características orográficas, edafológicas y climáticas de esta zona son singulares y extremas. La zona presenta un paisaje con predominio de media montaña, alternando depresiones de unos 750 a 900 m de altitud con alineaciones montañosas dispuestas en dirección Este-Oeste, las cuales presentan altitudes máximas que oscilan entre 1.400 y 2.000 metros y situándose la altitud media de los núcleos de población a 900 m sobre el nivel del mar. En general, sus paisajes exhiben formas más abruptas en los macizos calcáreos, junto a otras morfologías que responden a un relieve también escarpado, consistente en lomas y cerros de calizas, margocalizas y margas. Conforme avanzamos hacia el Este, el paisaje tiende a suavizarse con tendencia a formar un altiplano de 1.200 m de altitud, que se rompe en el extremo oriental de la comarca por el valle del río Fardes, y constituye el límite natural de la comarca por el Este, a partir del cual cambia la morfología del paisaje apreciándose

una orografía típica del paisaje xérico del sudeste español.

Las características climáticas de la comarca corresponden a un clima mediterráneo continental, destacando la considerable oscilación térmica, al haber una gran diferencia entre la máxima y mínima del día y la noche y del verano y el invierno. Las precipitaciones medias anuales varían de 400 a 600 mm, e incluso menos en años de sequía. Los inviernos son largos y fríos con frecuentes nevadas y heladas, y los veranos largos y calurosos, llegando incluso temperaturas extremas de 40° C.



## D.O. Poniente de Granada



**Poniente de Granada**  
Denominación de origen

### Descripción

Son aceites moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en polifenoles. Presentan una composición en ácidos grasos muy equilibrada para la dieta.

Esto es debido a las múltiples variedades existentes y al medio geográfico. Los niveles de ácido oleico son de medios a altos, altos los de ácido linoleico y alta relación ácidos grasos insaturados/saturados

A nivel organoléptico son aceites ligeros en la boca. Presentan una amplia gama de aromas a frutas frescas, maduras, hierba, higuera, etc. Además, por la perfecta combinación de distintos atributos, podemos encontrar aceites equilibrados y redondos, que presentan ciertos toques de amargor y picor en perfecta armonía con sabores dulces.

El color de los aceites varía en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, dependiendo de la época de recolección, climatología, variedades y de la situación geográfica dentro de la comarca.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente vir-

gen extra, y deberán responder a las siguientes exigencias analíticas, expresadas en valores máximos admitidos.



### Variedades Aptas

- Hojiblanca
- Picual
- Picudo
- Lucio o Illoreño
- Nevadillo de Alhama de Granada
- Loaime
- Chorreo de Montefrío
- Gordal de Granada
- Manzanilla de Montefrío
- Guitoso
- Verdal
- Azul
- Alameño

Se consideran variedades principales en la zona: Hojiblanca (40% del olivar), Picual (30%), Picudo (15%) y Lucio (10%). El resto de las variedades se consideran autóctonas, y representan menos del 5% de total de la superficie de olivar, aunque si bien aportan una gran personalidad a los aceites. Dos de estas variedades autóctonas, "Chorreo de Montefrío" y Manzanilla de Montefrío, son recopiladas dentro de la Enciclopedia Mundial del Olivo, publicada en 1996 por el C.O.I. (Comité Oleícola Internacional).

### Características o Parámetros

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Poniente de Granada" serán, necesariamente, aceites de oliva vírgenes extra, presentarán aromas y sabor de fruta fresca o madura, podrán ser ligeramente amargos y picantes, o ligeramente dulces.

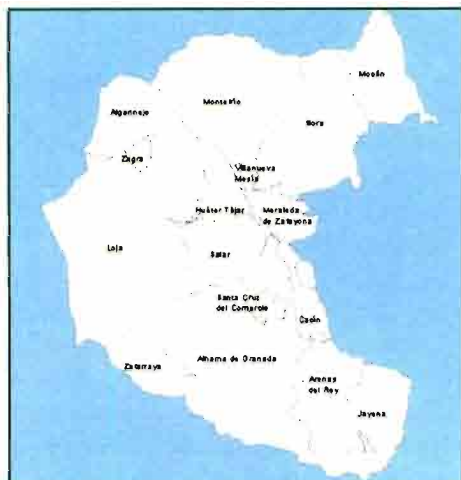
Por otro lado, la coloración del aceite de oliva virgen definido, podrá oscilar en la gama del amarillo-verdoso al amarillo-dorado.

Las restantes especificaciones analíticas, deberán responder a las exigencias expuestas en la tabla.

Para los aceites previamente certificados de la campaña que permanezcan en bodega hasta la fecha de envasado, se admitirá que el índice máximo de peróxidos sea de 18 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de aceite.

#### Parámetros

<b>Índice de peróxidos</b>	Máximo 15 m.e.q. de oxígeno activo por Kg de aceite
<b>Absorbancia al ultravioleta (K270)</b>	Máximo 0,15
<b>Humedad</b>	Máximo 0,2 por 100 para aceites sin filtrar, y 0,1 por 100 para aceites filtrados.
<b>Impurezas</b>	Máximo 0,1 por 100
<b>La Puntuación organoléptica (Panel Test)</b>	Mínimo 6.5



## Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra situada al Oeste de la provincia de Granada (al Poniente de Granada, como indica la propia Denominación).

Constituyen esta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacin, Huétor Tájar, Illora, Jayena, Loja, Montefrío, Moraleda de

Zafarraya, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya, Zagra, y del término de Moclín la zona Occidental comprendida hasta el límite natural definido por el río Velillos, todos de la provincia de Granada.

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

## Superficie

### Superficie Inscrita actualmente

24.000 ha

### Superficie media por explotación

4,8 ha

## Producción

### Producción obtenida en la campaña 2.003 – 2.004

19.500 Tm

### Oleicultores inscritos

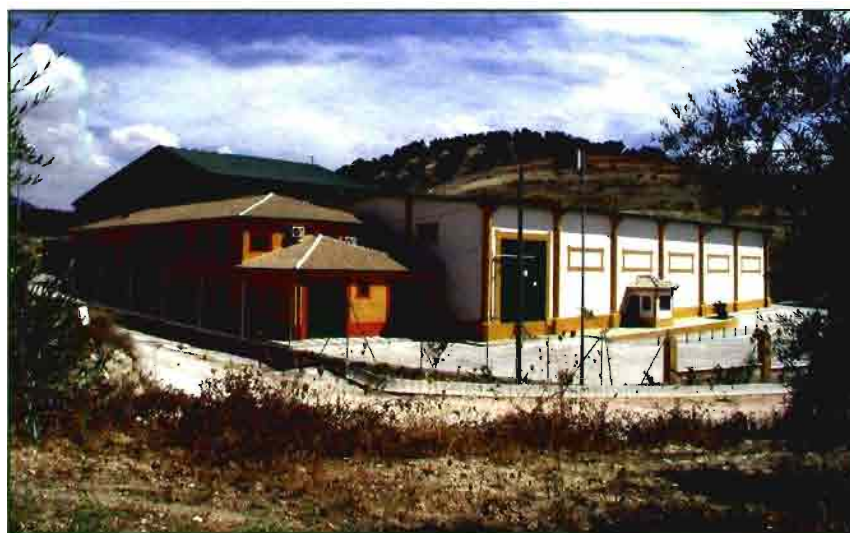
5.000

### Industrias Inscritas

14



## Reglamento



Mediante la Orden de 25 de septiembre de 2003 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, (B.O.J.A nº 194 de 8 de Octubre de 2003), se aprueba definitivamente el Reglamento de la Denominación de Origen Poniente de Granada y de su Consejo Regulador, obteniendo con ello la Protección Nacional Transitoria hasta la fecha en que se realice,



por parte de la Comisión Europea, la inscripción en el Registro Comunitario de las Denominaciones Geográficas Protegidas.

Tras la publicación en el Boletín Oficial del Estado de la Orden APA / 957 / 2004 de uno de abril; el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen Poniente de Granada.

Actualmente las almazaras inscritas en el correspondiente registro han producido a lo largo de las últimas cinco campañas, una media de 14.000 Tm. de aceite de oliva.

Durante esta primera campaña, tras el reconocimiento oficial, se han producido un total de 19.500 toneladas de aceite por las almazaras adscritas al Consejo Regulador, de las cuales se han certificado un total de 650, que serán comercializadas a lo largo del año 2004 fundamentalmente en el mercado nacional, si bien se están comenzando a mantener contactos con distribuidores de otros países europeos y americanos

## Método de obtención

Los árboles se disponen en hileras, con unos marcos cuadrados que proporcionan densidades de plantación que varían entre 60 y 125 árboles/Ha, y con un número de pies/árbol más probable de 2-3. Más del 85% del olivar es de secano. Las prácticas de cultivo serán las tradicionales de la zona tendentes a respetar el medio ambiente.

La recolección se realizará a partir de frutos sanos y maduros, recogidos directamente del árbol mediante métodos tradicionales de vareo, vibración mecánica, o mixto vareo-vibración mecánica.

El transporte del fruto a la almazara será siempre a granel, en remolques ó en contenedores rígidos. La capacidad de la

almazara será la adecuada para soportar las entradas diarias máximas de aceituna.

La molturación se llevará a cabo en las almazaras inscritas y en el plazo máximo de 48 horas a partir de su recolección. La molienda de la aceituna se realizará en continuo utilizando molinos de martillos de material inerte autorizado en la industria alimentaria. Se controlará la temperatura de batido de la masa que no sobrepasará en ningún momento los 33° C en el punto más desfavorable. El único coadyuvante autorizado será el talco alimentario debidamente homologado a una dosis máxima de 2.5 %.

La separación de fases se realizará fun-

damentalmente mediante centrifugación. Los aceites obtenidos por la segunda centrifugación de las pastas (aceites de repaso) no podrán ser certificados bajo la Denominación de Origen 'Poniente de Granada'. La temperatura del agua adicionada a los decanter (centrifugas horizontales) no podrá exceder de los 32° C.

La temperatura del agua adicionada a las centrifugas verticales será tal que impida el fenómeno de inversión de fases. La duración de la decantación no será menor de seis horas en centrifugación y de 36 horas en decantación por gravedad.

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

## Vínculo

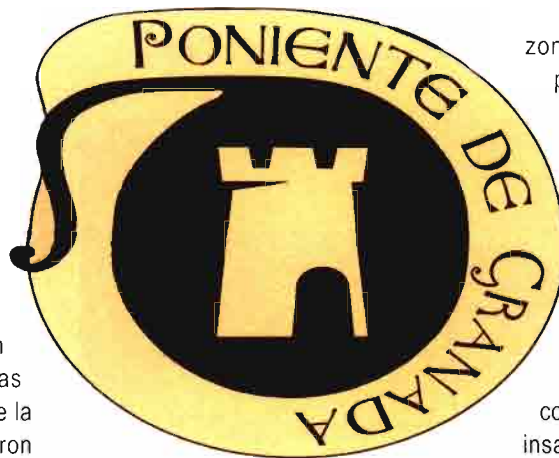
### a) Histórico

Dentro de la comarca aparecen las primeras referencias históricas en relación al aceite hacia los s. XVI y XVII, en los términos municipales de mayor tradición olivarera, que son: Loja, Montefrío e Illora. Existen documentos históricos que acreditan una importante regulación de los molinos de aceite desde 1586, fecha en la que se publicaron las 'Ordenanzas Municipales de Molinos de aceites de la Ciudad de Loja', las cuales perduraron hasta el s. XVIII (Sección Órgano de Gobierno, apdo. Alcalde, libro 2, 1709, Biblioteca Municipal de Loja.). El Marqués de Ensenada en 1752 describe la importancia del sector del aceite de oliva en el término municipal de Montefrío.

La primeras referencias históricas sobre la elaboración de aceites de oliva en el Poniente de Granada se remonta a la época Medieval (s. V al VII d.C.), según restos de piedras de Molinos de aceite encontradas en la villa medieval del Cerro del Castillón en Montefrío.

### b) Natural

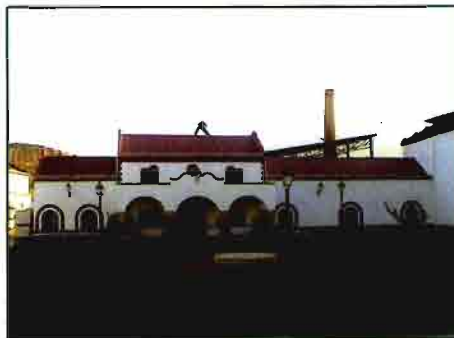
La zona de producción presenta unas características ambientales típicamente mediterráneas, con un régimen térmico continental. Sin embargo la ubicación



de la comarca, en posición intermedia entre Andalucía Occidental y Oriental, con una orografía influida por la existencia de un gran valle (Vega del río Genil) encajado entre dos sistemas montañosos, sistemas Subbético al norte y Penibético al sur, favorece la existencia en la

zona de un microclima, caracterizado por un régimen de temperaturas continentales extremas, con inviernos largos y fríos, y veranos largos y calurosos, con grandes oscilaciones térmicas entre el invierno y el verano, y entre la noche y el día. Este régimen de temperaturas extremas influye sobre la maduración final de la aceituna, incrementando los niveles en ácido oleico, así como la relación ácidos grasos insaturados/saturados. A la vez, influye sobre los contenidos de los polifenoles de la aceituna, aumentando su concentración.

La principal característica diferenciadora de los aceites del Poniente de Granada, es que proceden de una combinación dentro de seis variedades y que son: Pícuca, Hojiblanca, Pícuca, Lucio, Loaime y Nevadillo de Alhama de Granada. La introducción de diferentes variedades de olivo dentro de una misma finca es una práctica antigua llevada por los agricultores de la zona. El motivo es por un lado la creencia de la mejora de la polinización del olivo, y por otro lado, para amortiguar la vecería del olivar, ocasionada a su vez por las irregularidades climatológicas entre diferentes años, habituales en la comarca.



# **SOMOS ESPECIALISTAS EN LA RECOLECCION DEL OLIVAR**

**DAMOS SOLUCIONES PERSONALIZADAS**

**VENGA A VERNOS**

**DISPONEMOS DE LOS EQUIPOS MÁS  
MODERNOS, FIABLES Y RENTABLES DEL  
MERCADO**

# **JOHN DEERE PELLENC**

**( LA COMBINACION MÁS RENTABLE )**

**MASUR, S.L.**

**OSUNA**

**Bonifacio Obispo, 1 y 3**

**Tel. 955820079 / 955820081**

**616964909 / 616964910**

**E-Mail: [osunaadmi@telefonica.net](mailto:osunaadmi@telefonica.net)**

**[www.masursl.com](http://www.masursl.com)**



**JOHN DEERE**



## D.O. Priego de Córdoba



### Descripción

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picudo, Hojibianco y Picual, mediante procedimientos mecánicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

### Variedades Aptas

- Picudo
- Hojibianco
- Picual

### Características o Parámetros

	Maximos
Acidez	0,8°
Índice de peróxidos	15
Absorbencia de ultravioleta	0,15
Humedad	0,1%
Impurezas	0,1%

### Reglamento

- Orden de 29 de noviembre de 1995 (BOJA nº 158, de 14 de diciembre)
- Modificado por:
- Orden de 13 de marzo de 1996 (BOJA nº 40, de 30 de marzo)
- Orden de 20 de diciembre de 1996 (BOJA nº 6, de 14 de enero)
- Orden de 22 de julio de 1998 (BOJA nº 90, de 11 de agosto)



### Zona Geográfica

La zona de producción que ampara la Denominación de Origen está perfectamente definida al tratarse de una comarca natural, la de Priego de Córdoba. La componen los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba, con una superficie total de 44.818 Has. y una superficie cultivada de 29.628 Has.



### Método de obtención

La recolección se realizará con el mayor esmero, separando suelo y vuelo, y dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites protegidos aceituna sana recogida directamente del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de los aceites vírgenes característicos de la Denominación de Origen.

El fruto que no esté sano, así como el que, por las condiciones climáticas o de



producción específicas del año, no reúna las características exigidas para producir los aceites representativos, no podrá emplearse para la elaboración de los aceites vírgenes protegidos.

El plazo máximo para la molturación de la aceituna será de dos días a partir del momento de su recolección, como condición para que los aceites vírgenes obtenidos puedan protegerse por la Denominación.



## Vínculo

### a) Histórico:

Económicamente la base de la población hispanorromana de la comarca de Priego tenía su piedra angular en la agricultura, en la famosa triada mediterránea (trigo, vid y olivo). Existen pruebas arqueológicas de elementos pétreos dedicados a la prensa de aceitunas y que se pueden datar hacia el siglo II D.C.

Según datos del año 1.747, facilitados por el Marqués de Priego, en cumplimiento de una Real Orden se producían "en la zona más de 20.000 arrobas de aceite que se consumen en la Villa y el resto se vende fuera para Madrid, tierra de Castilla, Murcia y otras partes".

A principios de este siglo existían, sólo en el término de Priego de Córdoba, más de cuarenta molinos, que nos dan una idea de la importancia que tenía el olivar dentro de la economía de la zona y que ha seguido teniendo a lo largo de este siglo.

### b) Natural:

La orografía determina una situación de las plantaciones en ladera, con pronunciadas pendientes que van de sólo el ocho por ciento al 70 por ciento con una media del 25 y desniveles desde 400 metros (Río San Juan) a los 1.000 metros de altitud (Las Lagunillas), lo

que determina una gran variabilidad en cuanto a las formas y rentabilidad de la explotación del olivar: labores culturales, grado de mecanización, lucha contra plagas y enfermedades y, en definitiva, costes de producción.

Desde el punto de vista agronómico, la naturaleza de los suelos ocupados por las plantaciones de olivar, fluctúa de los franco-arcillo-arenosos a los arcillosos, con un alto contenido en carbonatos cálcicos, oscilando entre el 30-70% hasta un 18%. El contenido en materia orgánica es medio, así como en fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro.

La fertilidad y cualidades para el desarrollo del cultivo, dependen en gran medida de la profundidad del suelo, la disposición de las raíces y, en amplias zonas, del grado de erosión.

Presenta la comarca el mayor índice de continentalidad de la provincia, con grandes oscilaciones térmicas, que van desde los 2º C. de mínima media en enero a los 33º C. de máxima media en Julio.

Dentro de la zona de producción existe gran variabilidad en función de la altitud, orientación y otros factores. Esta gran diversidad determina, por ejemplo, el que la apertura de flores en olivar fluctúe, según zonas, entre primeros de Mayo y finales de Junio como término medio.

La pluviometría es igualmente muy variable, oscilando entre los 400 litros por año en la zona oriental (Fuente Tójar) y los 700 litros en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. En determinadas orientaciones y altitudes la pluviometría puede ser aún mayor.

Salvo Fuente Tójar y otras pequeñas zonas, la mayor parte de la comarca goza de un corto período de altas temperaturas estivales que, en general, se reducen al mes de Julio, por lo que los efectos de la sequía para el olivar son menos graves que en otras comarcas andaluzas. El carácter calizo del terreno incide positivamente en esta resistencia ante la falta de humedad.

La abundancia de sierras y montañas hace que, en general, los vientos sean moderados al quedar protegida la mayor parte del territorio.



## 8th Workshop on Spray Application Techniques in Fruit Growing

➤ **Barcelona y Lleida, del 28 de Junio al 1 de Julio de 2005**

### INSCRIPCIÓN

Hasta el 15 de Mayo de 2005

Tarifa normal: 200 €

Estudiantes: 80 €

A partir del 15 de Mayo de 2005

Tarifa normal: 220 €

Estudiantes: 100 €

### SECRETARIA DEL WORKSHOP



**ESAB**

Departament d'Enginyeria  
Agroalimentària i Biotecnologia  
Campus del Baix Llobregat  
Avinguda del Canal Olímpic s/n  
08860 Castelldefels. Barcelona (SPAIN)

Cristina Escobar

Tel.: +34 93 552 10 99

Fax: +34 93 552 10 01

<sprayfruit.2005@upc.edu>

Toda la información en nuestra WEB

[www.insad.pl/sprayfruit2005.htm](http://www.insad.pl/sprayfruit2005.htm)

Los cultivos frutales y la viña están ampliamente extendidos y requieren de frecuentes aplicaciones fitosanitarias. Las nuevas exigencias medioambientales y de seguridad se desarrollan como consecuencia de una mayor preocupación pública sobre el riesgo de utilización de los productos fitosanitarios. Por tanto, se hace cada vez más importante la investigación dirigida a mejorar la eficiencia de las aplicaciones fitosanitarias mediante nuevas técnicas que mantengan a su vez la eficacia necesaria para una producción sostenible.

### PROGRAMA

28 de Junio (tarde): Bienvenida

29 de Junio: Comunicaciones

30 de Junio: Jornada de Campo

1 de Julio (mañana): Comunicaciones

El idioma oficial del Workshop será el Inglés.



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia i Pesca



P.R.T.A.



## D.O. Sierra de Cadiz



### Descripción

Aceites de oliva virgen extra de aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligeramente amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.

### Características o Parámetros

Acidez máxima	0,6°
Índice de peróxidos máximo	18 m.eq. de oxígeno activo por kg
Absorbancia ultravioleta (k 270)	máximo 0,20
Humedad	máximo 0,1 por 100
Impurezas	máximo 0,1 por 100
Puntuación organoléptica en panel de cata	mínimo de 6,7 puntos

### Variedades Aptas

- Lechín de Sevilla
- Manzanilla
- Verdial de Huévar
- Verdial de Cádiz
- Hojiblanca
- Picual
- Alameña de Montilla
- Arbequina

### Zona Geográfica

La zona de producción, elaboración y envasado es una subcomarca natural dentro de la comarca de la Sierra de Cádiz, y ocupa la zona noreste de dicha provincia. Se encuentra encajada entre sierras, como las de Lijar y Algodonales, y cerrando por el sudoeste la Sierra de Grazalema. Está situada junto al Parque Natural 'Sierra de Grazalema', perteneciendo a éste dos de los municipios que la integran. Este hecho pone de manifiesto las especiales características medioambientales del territorio que comprende siete municipios de la provincia de Cádiz Alcalá del Valle, Algodonales, Olvera, El Gastor, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime, Zahara de la Sierra, y dos de la provincia de Sevilla: Coripe y Pruna.

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

### Reglamento

Orden de 12 de Junio de 2002 (BOJA nº 77 de 2 de Julio)



### Método de obtención

La elaboración se limita a extraer de la aceituna su jugo, conservando todas las características de éste, y obteniendo un zumo natural de apreciadas características.

Las plantaciones tradicionales superan los 100 años, con fuertes pendientes y alto grado de parcelación. El olivar es de secano, se practica el laboreo, incluso en las parcelas no mecanizables se sigue labrando con mulos.

La recogida comienza aproximadamente en el mes de Noviembre, finalizando en el mes de Febrero ó Marzo. Los sistemas de recolección son diferentes, tendiendo siempre a los sistemas tradicionales que causan el menor daño posible al fruto.

Condición indispensable en la Sierra de Cádiz es separar el fruto procedente del árbol, del caído en el suelo.

Se transporta en condiciones tales que hacen que el fruto sufra lo menos posible.

Las aceitunas llegan a la almazara con una separación previa de los frutos procedentes del suelo y del vuelo.

Para la elaboración se utiliza la maquinaria y procesos más adecuados con el fin de obtener el mejor aceite de oliva virgen extra. Las fases son: limpieza y lavado; almacenamiento; molienda; batido; separación de las fases líquidas y sólidas (sistemas de dos ó tres fases); separación de fases líquidas (por centrifugación ó con sistema mixto).

## Vínculo

### a) Histórico

Olvera, municipio cuyo nombre procede del nombre musulmán 'Wubira', que a su vez surge de la existencia en sus tierras de multitud de 'oliveras'.

Las obras de Madoz, Igartuburu, etc. del siglo XVIII, hablan que en Algodonales los aceites son primerísimos en cantidad y calidad. Recalcar también la tradición que existe en Pruna, donde existe una fábrica familiar de aceite que comenzó en 1.886 y que sigue funcionando en la actualidad.

Por otro lado el Diccionario Geográfico Ilustrado de 1833 nos proporciona el dato de que en Setenil de las Bodegas, había 4 fábricas de aceite.

En la bibliografía antes citada, cuando se refiere a Zahara de la Sierra, se cita la existencia de un magnífico aceite al que califica como 'agreste, montaraz, frutado como ningún otro'. En El Gastor, funcionaban en la posguerra cuatro molinos de

aceite, de los cuales dos de ellos se conservan en la actualidad como reliquias del pasado.

### b) Natural

La comarca de la Sierra de Cádiz se encuentra sobre dos constituciones geográficas distintas; por un lado el macizo de Grazalema y por otra parte la zona noroeste, donde se encuentran los términos de producción del olivar propiamente dichos, separadas ambas por el río Guadalete.

Los suelos son pobres, admitiendo pocos cultivos, excepto los herbáceos en las zonas de campiña y el olivar, en zonas con más pendientes.

La Sierra de Cádiz tiene una climatología muy distinta a la del resto de la provincia, originada por el aumento de la altitud hasta 1800 metros. Es de las zonas más frías de la provincia de Cádiz, debido al aleja-

miento del mar. Tiene una pluviosidad de más de 600 litros/año.

### c) Condiciones de Producción

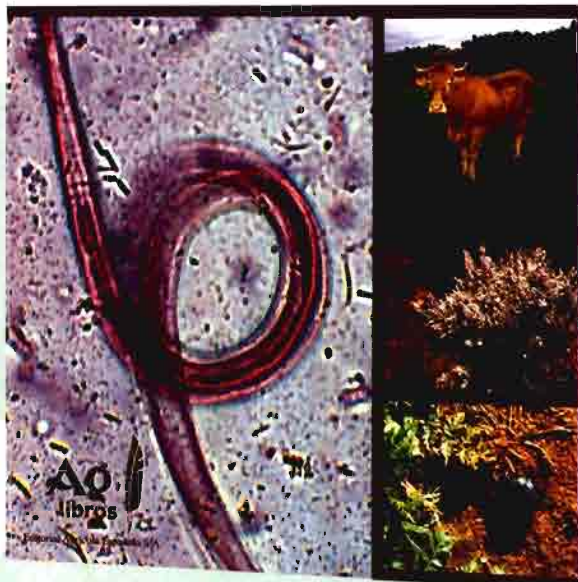
El olivar en la Sierra de Cádiz se ubica en zonas donde es difícil desarrollar otro cultivo, debido a la facilidad de este cultivo para asentarse en terrenos marginales, en pendientes y en tierras pedregosas. Son explotaciones pequeñas, muchas de ellas entre 5 y 10 hectáreas, en las que se cultiva principalmente olivar.

En general, son olivares viejos y localizados en terrenos difíciles de mecanizar, pues debido a su mayor adaptabilidad han sido implantados en los terrenos más marginales. El laboreo y recolección de las parcelas de olivares con mulos se realiza todavía en la actualidad debido a las importantes pendientes que existen en muchas de las parcelas.

## Serie Ganadería Ecológica

### Control biológico y terapias naturales en la cría bovina ecológica

Carmelo García Romero  
Andrés Bidarte Iturri



# Próxima Novedad Editorial 9€

## ¡Reservalo ya!

Pedidos a:  
Editorial Agrícola Española S.A.  
c/ Caballero de Gracia, 24. 3º izda.  
28013 - Madrid  
Tel. 91 521 16 33 - Fax: 91 522 48 72  
administracion@editorialagricola.com

**Ao**  
libros

Editorial Agrícola Española S.A.

Consulta nuestro fondo bibliográfico en:  
[www.editorialagricola.com](http://www.editorialagricola.com)

## D.O. Sierra de Cazorla

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN



### Descripción

Aceites de oliva virgen extra de gran estabilidad, muy afrutados y ligeramente amargos. El color varía del verde intenso al amarillo dorado, dependiente de la época de recolección de la aceituna y de la localización del olivar dentro de la comarca.

### Zona Geográfica

La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y las Villas, y con unas características físicas y biológicas definitorias propias.

Cazorla, Chilluevar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomás de la provincia de Jaén.

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

### Reglamento

Orden de 9 de noviembre de 2000 (BOJA nº 138, de 30 de noviembre)

Modificado por:

Orden de 7 de febrero de 2001 (BOJA nº 24, de 27 de febrero)

### Características o Parámetros

Acidez	Hasta 0,7°
Índice de peróxidos	máximo de 18
Absorvancia ultravioleta (k 270)	máximo de 0,20
Humedad	No superior a 0,1%
Impurezas	No superior a 0,1%

### Método de obtención

Las labores culturales se dan con cultivador en la labor de alzar y grada de disco. En verano se dan pases de rastra y los suelos de olivos se preparan para la recolección con rulos o rastras y se tratan con herbicidas de preemergencia.

Las aceitunas de las variedades autorizadas y de olivares inscritos, una vez maduras, se recogen con esmero, separando suelo y vuelo. Una vez recolectadas se transportan a las almazaras en condiciones establecidas para que el fruto no se deteriore.

### Vínculo

#### a) Histórico

Las noticias más antiguas relativas al olivar en la Comarca y Sierra de Cazorla, después de la conquista y repoblación de la zona por Fernando III en el siglo XIII, proceden de la documentación de la villa de Quesada durante los siglos de la Baja Edad Media, y en ella se constata ya claramente la presencia del cultivo del olivar en la zona.

#### b) Natural

La zona geográfica de producción presenta unas peculiaridades físicas y biológicas definitorias, que se detallan a continuación y que contribuyen a que los aceites producidos en esta zona presen-

### Variedades Aptas

- Picual
- Royal

Los frutos se limpian y lavan para separar hoja, palos, tierra e impurezas y posteriormente se molturan las aceitunas para proceder a la extracción del aceite. Este proceso se lleva a cabo en un plazo no superior a 48 horas. En la obtención del aceite se emplean técnicas adecuadas autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

Los aceites obtenidos se dejan decantar y una vez separado el aceite de calidad, se analiza y clasifica. Sólo los aceites de oliva virgen extra serán protegidos por la Denominación.

ten unas características cualitativas propias. Uno de los factores fundamentales del vínculo con el medio natural es la utilización de la variedad autóctona Royal, que está perfectamente adaptada a las condiciones edafoclimáticas de la zona, y que tiene bajo contenido en aceite pero de gran calidad.

El relieve de la zona es en mayoría accidentado, con pendientes elevadas. La Sierra de Cazorla está formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y plegamientos de este a oeste, y donde se encuentran cotas como el cerro de Las Empaadas (2.106 metros).

En cuanto a suelos, encontramos los órdenes Entisols (los más recientes y menos evolucionados), Inceptisols (desarrollados sobre calizas, con carácter alcalino) y Alfisols (con un horizonte de acumulación de arcilla).

El clima viene caracterizado por temperaturas medias de: primavera 16°C, verano 23°C, otoño 13°C e invierno 4°C y una precipitación media anual de 600-800 mm.



# D.O. Sierra Mágina



sierra mágina  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Consejo Regulador

## Descripción

Aceite de oliva virgen obtenido de los frutos del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picual y Manzanillo de Jaén, 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.

Las aceitunas de las variedades autorizadas, recogidas directamente del árbol, con

el grado de madurez que permita la obtención de aceites frutados característicos.

Los aceites vírgenes de la Denominación de Origen «Sierra Mágina», son de gran estabilidad, muy frutados y ligeramente amargos. El color varía dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.

## Variedades Aptas

- Picual
- Manzanillo de Jaén

## Reglamento

Orden de 28 de diciembre de 2004 (BOJA nº 6 de 11 de enero de 2005).

## Método de obtención

Lo más común en la comarca, con pequeñas variaciones en algunas fincas, es una densidad de plantación entre los 90 y 120 olivos por Ha.

Dentro de la comarca, los sistemas de mantenimiento del suelo son distintos, utilizándose el no laboreo en las zonas de orografía más irregular y el laboreo

tradicional y el semilaboreo en aquellas zonas donde las pendientes son menos pronunciadas y existe menor riesgo de pérdidas de la capa cultivable. El laboreo se realiza sobre todo, con tractor de cadenas, provisto de grada de discos, o como sucede más frecuentemente, con cultivador de brazos flexibles.



## Zona Geográfica

La comarca de Sierra Mágina se encuentra enclavada en el parque natural del mismo nombre. Situada en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén. Construyen la zona de producción los terrenos ubicados en los términos municipales de Albánchez de Ubeda, Bedmar-Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Campillo de Arenas, Cárcheles (Carchel y Carchelejo), Huelma, Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Torres.

## Vínculo

### Histórico

El olivar ha constituido la principal fuente de la actividad económica en esta comarca a lo largo del tiempo.

La Sierra Magna, la Sierra Grande o Sierra Mágina, como la llaman algunos escritores que por ella han pasado, ha sido posada y fonda de culturas y civilizaciones diversas a través de los tiempos.

La privilegiada situación de estas tierras, hizo que desde tiempos prehistóricos fuesen habitadas por distintos pueblos que dejaron su huella con especiales referencias a este cultivo en abrigos naturales como la Cueva de la Graja y Cerro Morrón en Jimena, de los Esqueletos en Albánchez, los enterra-

mientos de Cabra y Pegalajar, el interesante yacimiento de sepulcros de corredor del Megalítico encontrados junto al nuevo túnel de Puerta de Arenas las pinturas de la misma época de las cuevas de Navalcán en Noalejo. Restos ibéricos de importancia se han encontrado en Albánchez, Torres y Cerro Alcalá, entre los que destacan unas preciosas esculturas guardadas en el Museo Arqueológico Provincial.

### Natural

Más que una sierra, Mágina es un macizo montañoso que aparece sobre la llanura con continuidad lineal de NE a SW, y con una longitud relativamente pequeña,

## Características o Parámetros

<b>Acidez</b>	Hasta 0,5° como máximo
<b>Índice de peróxidos k 270</b>	máximo de 18 menor de 0,20
<b>Humedad</b>	máximo 0,1%
<b>Impurezas</b>	No superior a 0,1%



pero alrededor del cual se sitúan satélites montañosos o sierras menores. Es precisamente en el núcleo central del macizo donde aparecen las principales alturas provinciales, destacando el Pico Mágina con sus 2.167 m. (pico más elevado de la provincia jienense) y los picos de Almadén y Cárceles, también con actitudes superiores a los 2.000 m.

En la comarca no predomina un clima determinado, dado lo accidentado de su relieve, oscilando entre Mediterráneo Subtropical y Mediterráneo Templado. La temperatura media anual es de 13-17°C, y las precipitaciones medias anuales oscilan entre los 400 y 800 mm., produciéndose las precipitaciones más importantes en invierno.

## D.O. Sierra de Segura



### Descripción

La Denominación de Origen "Sierra de Segura" cuenta con un olivar histórico, alrededor del 80% tiene entre 75 y 100 años. El olivar es casi exclusivamente de la variedad Picual (97%) junto a diseminados olivos de las variedades Verdala, Royal y Manzanillo de Jaén.

### Zona Geográfica

Se encuentran situados dentro de la Zona Picual, variedad de la que derivan gran parte de las características de estos aceites.

La zona geográfica comprende la comarca olivarera de Sierra de Segura y el Municipio de Chiclana de Segura de la Comarca del Condado de la provincia de Jaén. Los municipios son Arroyo del Ojancos, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos, Orcera, Puente de Génave, La Puerta de Segura, Santiago-Pontones, Segura de la Sierra, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodigo.



### Variedades Aptas

- Picual
- Verdala
- Royal
- Manzanillo de Jaén



### Método de obtención

Se cultiva y recoge con escasa mecanización debido a la topografía abrupta del terreno que dificulta el acceso de maquinaria, tanto para el laboreo como para la recolección. Las plantaciones se desarrollan a marco real o tresbolillo, con distancias entre pies de unos 10 metros, lo que supone unos 100 olivos por hectárea. La erosión, a la vez que presenta los problemas aludidos, motiva una ventaja: obliga a la aplicación de técnicas de cultivo respetuosas con el medio natural, buscando principalmente impedir el empobrecimiento del suelo y, al mismo tiempo, favorecer un verdadero desarrollo sostenible del entorno.

El laboreo de los campos se realiza con tractor provisto de grada de discos o cultivador de brazos flexibles. Se suelen dar tres pases cruzados desde finales del invierno hasta principios de verano, completándose las labores con algún gradeo superficial en verano y otra labor ligera de grada en otoño, cuando se presentan lluvias tempranas.

La recolección se lleva a cabo bajo la modalidad de «ordeño».

### Características o Parámetros

Acidez	máximo 0,8°
Peróxido k 270	máximo 19
Humedad	máximo 0,20
Impurezas	máximo 0,1%

### Reglamento

Orden de 4 de noviembre de 1993 (BOE nº 284 27-Noviembre-1993)

Reconocimiento en la UE según Reglamento (CE) nº1107/96 de la Comisión de 12 de junio de 1996

### Vínculo

#### a) Histórico

El olivar ha constituido la principal fuente de la actividad económica en esta comarca a lo largo del tiempo encontrándose referencias al olivo, la aceituna y el aceite en multitud de obras artísticas, refraneros y costumbres.

#### b) Natural

##### • Orografía

La orografía de la comarca de Sierra de Segura es desigual y quebrada, con notable extensión de especies forestales y olivares que llegan a entremezclarse en algunos puntos. Ofrece laderas pendientes con dificultades para el laboreo. El punto de máxima elevación es El Yelmo, en el término de Segura de la Sierra, con 1.809 metros de altitud.

La altitud media de la zona de producción es de 899 metros, siendo el pueblo más bajo Puente Génave, con 548 metros.

##### • Clima

El clima es extremado, las temperaturas oscilan entre los 35° C de máxima a -8° C de mínima, con lluvias medias anuales comprendidas entre 500 y 700 mm.

##### • Hidrología

La hidrología de la zona se caracteriza por la presencia de los ríos Molinos y Martes afluentes del río Guadalimar, el río Herreros afluente de río Guadalmena, ambos afluentes del río Guadalquivir, y los ríos Hornos y Madeira, afluentes del río Segura.

### Producción

#### Nº de hectáreas:

42.000 hectáreas

#### Nº de almazaras inscritas:

18 almazaras. 16 Sociedades Cooperativas Agrarias y 2 Sociedades Anónimas.

#### Nº de envasadoras inscritas:

5 empresas. 3 Sociedades Cooperativas Agrarias y 2 Industriales.

#### Nº de Marcas inscritas:

23 marcas