

Origen del aceite de oliva en la Subbética

Las D.O. “Priego de Córdoba” y “Baena”

En la época romana el cultivo del olivo estaba bastante extendido por la Bética. Así, el poeta Marcial cita en sus versos a Córdoba como región representativa del olivo. Ya en el siglo VI, San Isidoro describía que “la sombra de los olivos cubría el suelo de España”. Sin embargo, el pueblo llano consumiría preferentemente tocino o manteca de cerdo dado el alto coste del producto del olivo. Gran parte de la producción de aceite de oliva era enviada a Roma, como lo demuestran las jarras de aceite halladas en el Monte Testaccio. Sin embargo en la dieta de los hispanos entraba un producto derivado del pescado azul: el garum.

Jesús Arjona Padillo • Ingeniero Agrónomo

Centro de Capacitación Agraria de Cabra (Córdoba), hoy día centro de formación e investigación del IFAPA, Junta de Andalucía



El aceite de oliva de Priego de Córdoba: Fuente de Salud

En Priego de Córdoba y la comarca de la Subbética cordobesa sabemos, por los hallazgos arqueológicos de prensas de piedra caliza de época romana, que se producía aceite de oliva. Una de ellas está colocada en la plaza del bellissimo pueblo de Zuheros, a los pies de su castillo de época árabe. Fue encontrada en el siglo XIX en la finca Casería Minerva (en honor de la diosa del olivo), en medio del antiquísimo olivar en el Higueral.

Sería bajo la dominación musulmana cuando, a consecuencia de la prohibición religiosa de la grasa del cerdo, se extendería, al compás de la islamización de la población, el consumo de aceite de oliva. Los hispanos musulmanes lo llamaban al-zayt al-Zaytun, es decir aceite de aceituna.

De la importancia de la producción aceitera de Priego en Al-Andalus tenemos el testimonio del gran arabista E. Lévi-Provençal que, en el año 1932, escribía en su obra *L'Espagne au Xeme siecle* lo siguiente: “Los distritos de Arcos, Priego y Cabra eran los tres más ricos en olivares de la España musulmana”.

Empezando por el historiador Ahmad al-Razi del siglo X, que escribe referente a Priego: “En el término de Priego hay buenas sementeras y muchos árboles y muchas fuentes a la su agua ha una virtud muy extraña que se cuaja en piedras en tiempos”.

Ahmad al-Udri, un geógrafo del siglo XI, natural de Almería y buen conocedor de la comarca de Elvira, a la que Priego pertenecía en el siglo X, describe la comarca de Priego así: “En las proximidades del pueblo de Priego hay un manantial de agua que al ser bebida por alguien que tenga cálculos, éstos son disueltos de inmediato, por lo cual es muy renombrada entre todos”. En la actualidad y dentro de la Denominación de Origen de Priego de Córdoba, existe una marca de aceite de oliva virgen extra, y premiada por entidades de prestigio, llamada *Fuente de la Salud*.

En la edición de la obra de Yaquut (1796) de F. Wüstenfield se escribe: “tierra abundante en cereales, en olivo y en frutales”.

Según el geógrafo oriental al-Muqaddas, que describe Priego en el siglo X: “Priego es montañoso, tiene ríos de los que salen fuentes que mueven molinos. Abundan las moreras, olivos e higueras”.

En conclusión, gracias a los geógrafos Yaqut y Al-Muqaddas, podemos asegurar que en el siglo X, el cultivo del olivo estaba presente en la comarca de Priego.

Hace un siglo la extraordinaria riqueza olivarera de Priego se conservaba, según acreditan las numerosas haciendas con almazaras, veintisiete, que registra Madoz en su término, señalando a su vez al escribir sobre Priego: "la buena calidad de su aceite de oliva".

Por las mismas fechas un historiador cordobés, Luis María Ramírez y de Las Casas-Deza, en su *Corografía histórico-estadística de la Provincia y Obispado de Córdoba* señala que en Priego había 3.383 fanegas de olivar. La abolición del régimen señorial trajo consigo la expansión del cultivo del olivo, lo cual ha dado lugar al monocultivo del olivar.

Esta extraordinaria calidad del aceite de oliva virgen de Priego y de otros pueblos de la Subbética cordobesa es debida al clima mediterráneo subtropical, principalmente a sus regímenes térmico y pluviométrico, con altitudes entre 600 y 1000 metros, las características edafológicas de los suelos, y como no, una adecuada tecnología extractiva del aceite de oliva de las almazaras.

El proceso de implantación del monocultivo olivarero en la comarca de la Subbética tiene su origen en el siglo XVIII (con un 18,8% de la superficie cultivada ocupada por el olivar) y responde a razones ecológicas y humanas de la zona, así como por las circunstancias económicas y comerciales que acontecen en todo el territorio andaluz.

El mayor avance en la transformación agraria de la zona se produjo entre los siglos XVI y XVIII. Aunque fue durante el siglo XIX, cuando se realizaron importantes roturaciones debido, sobre todo, al aumento de la población (causa por la que se acentúa la dispersión de aldeas en Priego) y por políticas de cambio en la propiedad, como la desamortización civil y eclesiástica, por reparto de dehesas de propios y de tierras de señorío (citar al Duque de Medinaceli, con venta de cortijos y tierras en Priego y Fuente Tójar). Otro factor determinante en esta expansión del uso agrícola de la tierra fue la tecnificación agraria y la apertura de los flujos comerciales.

Las condiciones climatológicas y edafológicas adecuadas para el desarrollo del olivo, casi como única alternativa de cultivo en amplias zonas, explican la implantación de este monocultivo en la comarca subbética.

Estructura actual del olivar en Priego

Una característica importante es la referente a la estructura de las explotaciones y a la dispersión parcelaria. Existe un predominio de la pequeña propiedad (un 66% de las explotaciones con menos de 5 ha). La dispersión de las parcelas de una misma explotación parece justificarse por una topografía accidentada, por una fuerte presión demográfica sobre la tierra, y por la antigüedad de los terrazgos y predominio de la pequeña y mediana propiedad. Todo esto supone una dificultad añadida para la viabilidad del olivar y acentúa la pre-



riedad económica y de gestión, aparte de la marginalidad de bastantes plantaciones y por el alto índice de envejecimiento (cerca del 80% del olivar tiene más de 50 años).

El predominio de plantaciones con olivos en varios pies, difícilmente mecanizables, junto a la orografía y estructura parcelaria, serán un factor de menor competitividad en cuanto a coste de producción con respecto a importantes comarcas olivareras que están consiguiendo reestructurar y modernizar las explotaciones.

Factores socio económicos

La mayor parte de la superficie olivarera del país ha mantenido su rentabilidad gracias a las ayudas comunitarias a la producción. Así, en la región andaluza, y proyectándolo a la zona subbética, en un olivar marginal de sierra un 20-25% de los ingresos del olivar provienen de subvenciones. En el caso de un olivar de secano con pendientes y suelos adecuados para el cultivo, asimilable por rendimientos al que se da en amplias zonas del territorio circundante a Priego, se alcanza una cifra de un 30-32% de los ingresos procedentes de las ayudas comunitarias.

Organización de los productores y comercialización

Analizando brevemente como se concentra la producción en nuestra región, se hace notar que el 70% de la producción de aceite de oliva se concentra en las cooperativas.

En el caso de Priego, donde existe una dispersión y atomización de las almazaras asociativas, se concluye

Las condiciones climatológicas y edafológicas adecuadas para el desarrollo del olivo explican la implantación de este monocultivo en la comarca subbética

que bien a través de un avance en la integración cooperativa (Cooperativas de 2º grado, APA's), junto a otras entidades importantes de la Subbética y del resto de la comunidad andaluza, o bien mediante procesos de fusión y absorción empresarial cooperativistas, se logrará una adecuada ordenación y racionalización del sector productivo.

El futuro se dirige hacia la nueva olivicultura

Las nuevas plantaciones de olivos tanto en Argentina y Chile, así como los planes de expansión en Australia y California, el incipiente desarrollo oleícola de países del Magreb, donde el coste de la mano de obra es muy reducido, junto con plantaciones intensivas que se están comenzando a realizar en España, hacen ver la necesidad de ofrecer nuevas alternativas al olivar tradicional.

Con todo esto, no se trata de dibujar negros nubarrones en el horizonte agrícola de una comarca olivarera tradicional como Priego de Córdoba, más bien de ofrecer argumentos que muestren la dirección a la que debe apuntar, nos deje de gustar o no, el desarrollo futuro de las explotaciones olivareras del medio subbético. Para resumir las nuevas técnicas de la nueva olivicultura que, según el catedrático Luis Rallo del Departamento de Agronomía de la UCO (se encuentra entre los mejores investigadores en cuanto a la olivicultura mundial), nos centraremos en las que en un plazo máximo de cinco años comenzarán a generalizarse por los campos andaluces:

- Recolección mecanizada adaptada a la mayoría de las plantaciones.
- Tratamientos fitosanitarios: lucha dirigida.
- Fertilización optimizada vía análisis foliar.
- Manejo del suelo: mínimo laboreo y cubiertas vegetales.

- Plantación: con patrones seleccionados y con densidades de hasta 400 olivos (de un pie) por hectárea.

La aplicación de todas estas innovaciones tecnológicas, adaptadas convenientemente a las condiciones del medio de cultivo, permitirá modernizar y mejorar la competitividad de la producción oleícola de las zonas tradicionales. En el caso de la comarca de Priego de Córdoba, con una compleja y frágil estructuración parcelaria, tan solo a través de organizaciones de productores (Agrupaciones de Productores) se podrá poner en práctica en las explotaciones de menor dimensión. Es decir, la entidad asociativa reconocida facilitará los medios técnicos y económicos para la puesta en marcha de una planificación y modernización de las explotaciones de sus socios, contando para ello con las distintas ayudas existentes para planes de desarrollo técnico y empresarial.

El aceite de oliva de Baena

Al-Andalus ocupaba el primer lugar en el mundo como productor de aceite de oliva, por los olivares que cubrían extensas zonas del país. El olivo exigía muchos cuidados, porque cualquier incidencia meteorológica desfavorable, heladas, granizadas o fuertes temporales, podían perjudicar la floración o el desarrollo del fruto, que no siempre ni en todas partes, llegaba a cuajar perfectamente. Entre las zonas de producción destacaba, en primer lugar, el Aljarafe de Sevilla, con olivares que ocupaban cuarenta millas de largo por doce de ancho, desde Sevilla a Niebla. Mientras las aceitunas de otros lugares no duraban más de un año, pues se pudrían y ya no daban aceite, las del Aljarafe se podían conservar veinte años y daban un aceite de excelente calidad, de buen sabor y que no se ponía rancio. En el siglo XII al-Saundí dirá: «Es decir, que el Aljarafe (al-Oaraf) ha reunido toda la excelsitud (al-Oaraf) que quiso. Sus pro-





El insecticida eficaz



RÁPIDA ACCIÓN • PERSISTENCIA • REDUCIDOS NIVELES DE RESÍDUOS • EFICACIA CONTRASTADA • BUEN PERFIL ECOTOXICOLÓGICO • MENORES DOSIS DE APLICACIÓN

EFICACIA EN MICROESFERAS

KARATE CON TECNOLOGÍA **ZEON**

Su mejor defensa contra las plagas del olivar

syngenta®

[Boletín de libros]

Biología y cultivos



BIOTECNOLOGÍA E INGENIERÍA
152 páginas
12,26 Euros



FRUTALES ORNAMENTALES (Árboles y arbustos)
R. Cambra y Ruiz de Velasco
520 páginas color
28,85 Euros



TECNOLOGÍA EN INVERNADEROS Y CULTIVOS PROTEGIDOS
304 páginas
15 Euros



LA VID Y EL VINO
144 páginas
12 Euros



MAQUINARIA PARA CULTIVO
A. Porras Piedra
144 páginas color
16,83 Euros



Fundamentos, Aplicaciones y Consecuencias del RIEGO EN LA VID
P. Baeza Trujillo, J.R. Lissarrague, P. Sánchez de Miguel
264 páginas color
30 Euros

Otros títulos de Biología y Cultivos

- **BIOLOGÍA Y CONTROL DE ESPECIES PARASITARIAS**
Luis García Torres, 96 páginas color
12,02 Euros

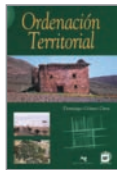
Medio Ambiente



ORDENACIÓN DEL TERRITORIO
D. Gómez Orea
240 páginas
27,05 Euros



AUDITORIA AMBIENTAL
D. Gómez Orea y C. de Miguel
144 páginas
9,02 Euros



ORDENACIÓN TERRITORIAL
D. Gómez Orea
704 páginas
48,03 Euros



LOS CULTIVOS NO ALIMENTARIOS COMO ALTERNATIVA AL ABANDONO DE TIERRAS
144 páginas
12,02 Euros



PLANIFICACIÓN RURAL
D. Gómez Orea
400 páginas
18,03 Euros
Con 20%= 14,42 Euros



CULTIVOS ENERGÉTICOS Y BIOCOMBUSTIBLES
176 páginas
9,02 Euros
Con 20%= 7,22 Euros

Riegos y Aguas



MÉTODOS DE ESTIMACIÓN DE LA EROSIÓN HÍDRICA
Autores varios (ETSIA Madrid)
152 páginas
9,02 Euros



INSTALACIONES DE BOMBEO PARA RIEGO Y OTROS USOS
P. Gómez Pompa
392 páginas
190 fig. 75 ilustr.
21,03 Euros



LOS REGADÍOS ESPAÑOLES
Colegio Ofic. Ingenieros Agrónomos de Centro y CEDEX
716 páginas
22,84 Euros



DRENAJE AGRÍCOLA Y RECUPERACIÓN DE SUELOS SALINOS
F. Pizarro
2ª edición
544 páginas
16,22 Euros



SANEAMIENTO Y DRENAJE
A. Vázquez Guzmán
152 páginas
16,83 Euros



APROVECHAMIENTO DE LAS AGUAS RESIDUALES DEL SECTOR AGRARIO
384 páginas
22,84 Euros

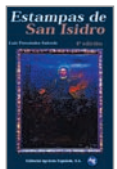
Varios



RADIACIONES, GRAVITACIÓN Y COSMOLOGÍA
M. Enebral Casares
144 páginas
6,01 Euros



DICCIONARIO DE AGRONOMÍA
E. Sánchez-Monge
704 páginas
39,06 Euros



ESTAMPAS DE SAN ISIDRO
4ª Edición
L. Fernández Salcedo
230 páginas
6 Euros



I SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE EL MUNDO RURAL
536 páginas
21,03 Euros
Con 20%= 16,82 Euros



RECURSOS FITOGENÉTICOS
J.I. Cubero, S. Nadal, Mª T. Moreno
192 páginas
15 Euros

Oleicultura



OBTENCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN
L. Civantos
2ª Edición
320 páginas
21,03 Euros



RECOLECCIÓN DE ACEITUNAS
A. Porras y col.
120 páginas
15,03 Euros



MANUAL DE APLICACIÓN DE HERBICIDAS EN OLIVAR
Mª M. Saavedra, Mª D. Humanes
80 páginas a color
16,83 Euros



SISTEMAS DE CULTIVO EN OLIVAR
Mª M. Saavedra Saavedra, M. Pastor Muñoz-Cobo
440 páginas.
35 Euros



PROTECCIÓN FITOSANITARIA DEL OLIVAR
M. L. Soriano Martín, A. Porras Soriano, A. Porras Piedra
112 páginas
15,03 Euros



PODA DEL OLIVO (Moderna Oleicultura)
M. Pastor y J. Humanes
5ª Edición
376 páginas
30 Euros

Otros títulos de Oleicultura

- **EL OLIVAR Y EL ACEITE Jornadas en Toledo**
166 páginas
12 Euros

- **LA OLEICULTURA ANTIGUA**
A. Arambarri
200 páginas. 58 ilustr. color
21,03 Euros

HAZ TU PEDIDO DE LIBROS Y SUSCRÍBETE A NUESTRAS REVISTAS

Agricultura
Revista agropecuaria

Ganadería
Revista técnica ganadera

www.editorialagricola.com

Rellena el boletín de pedidos en las últimas páginas



Editorial Agrícola Española S.A.

EDITORIAL AGRÍCOLA ESPAÑOLA S.A.

Caballero de Gracia 24, 3º Izda.

28013 Madrid

Tel.: 91 521 16 33 - Fax 91 522 48 72

administracion@editorialagricola.com

Economía Agraria



COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS (V Edición)
P. Caldentey y T. de Haro
320 páginas
25 Euros



NUOVA ECONOMÍA AGROALIMENTARIA
P. Caldentey Albert
224 páginas
15,03 Euros



COMPETITIVIDAD DE LA AGRICULTURA ESPAÑOLA ANTE EL MERCADO ÚNICO
• TIERRAS DE CULTIVO ABANDONADAS
216 páginas
9,02 Euros
Con 20% = 7,22 Euros



PERITACIONES MUNICIPALES
A. García Palacios
288 páginas
23,44 Euros



PRÁCTICA DE LA PERITACIÓN
A. García Palacios y A. García Horns
264 páginas
22,84 Euros



VALORACIÓN AGRARIA Casos prácticos. 2ª Ed.
A. Serrano y R. Alonso
80 páginas
10 Euros

Otros títulos de Economía Agraria

- **MERCADOS DE FUTUROS (Commodities y Coberturas)**
J. Simón, 200 páginas,
12,02 Euros
- **VALORACIÓN INMOBILIARIA PERICIAL**
A. García Palacios, 352 páginas,
23,44 Euros
- **CATASTRO DE RÚSTICA (Guía práctica de trabajos)**
F. Sánchez Casas, 152 páginas,
6,01 Euros

Ganadería



LA DEHESA
Coor. C. Hdez. Díaz-Ambrona
320 páginas
15,03 Euros



ORDEÑO ROBOTIZADO
H. Hogeveen y A. Meijering
(Vers. español coord. por G. Caja y J. López)
320 páginas
33,06 Euros



MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD Y PLANIFICACIÓN DE EXPLOTACIONES OVINAS
A. Daza Andrada
232 páginas
20 Euros



ADITIVOS ZOOTÉCNICOS
Coor. C. Fernández Martínez
128 páginas
15 Euros



BIENESTAR ANIMAL
Coor. A. Herranz y J. López
(Coedición con MAPA)
496 páginas
40 Euros



GANADO CAPRINO Producción, alimentación y sanidad
A. Daza, C. Fernández y A. Sánchez
320 páginas
25 Euros

Otros títulos de Ganadería

- **PRODUCCIÓN PORCINA INTENSIVA**
A. Quiles y M. L. Hevia
128 páginas
15 Euros

Produc. ecológicas



TRATAMIENTOS ANTIPARASITARIOS EN GANADERÍA ECOLÓGICA
A. Bidarte, C. García y J.F. Irazabal
64 páginas
9 Euros



HOMEOPATÍA OVINA Y CAPRINA
A. Bidarte Iturri y C. García Romero
64 páginas
9 Euros



Control biológico y terapias en LA CRÍA BOVINA ECOLÓGICA
C. García Romero y A. Bidarte Iturri
104 páginas
9 Euros



GANADERÍA ECOLÓGICA Y RAZAS AUTÓCTONAS
C. García Romero y R. Cordero Morales
112 páginas
10 Euros

Hª de la Agricultura



FLORES Y PLANTAS EN LA MITOLOGÍA GRIEGA
R. de Fuentes Cortés
88 páginas
9 Euros

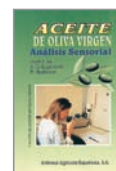


AGRICULTURA EN LA TRADICIÓN MUSICAL
C. Gobernado, M. Rubio, C. Veramendi
168 páginas
20 Euros



POESÍA Y AGRICULTURA
F. Puerta Romero, E. Calmarza Dalda
15 Euros

Gastronomía



ACEITE DE OLIVA VIRGEN. Análisis sensorial
J. Alba, J.R. Izquierdo y F. Gutiérrez
104 páginas
9,02 Euros



ANÁLISIS SENSORIAL Y CATA DE LOS VINOS DE ESPAÑA (2ª Edición)
Unión Española de Catadores
368 páginas
40 Euros

Novedad editorial reserva ya tu ejemplar

por sólo
10€

MANEJO DEL RIEGO DE OLIVARES EN SETO
A PARTIR DE MEDIDAS EN SUELO Y PLANTA

www.editorialagricola.com



ductos cubren las regiones de la tierra y el aceite que se prensa en sus olivares es exportado hasta la propia Alejandría”.

Las fuentes hispanoárabes registran extensos olivares en todas las provincias de Andalucía, en las provincias del Sudeste y Levante, en Badajoz y Coimbra.

Durante los reinados de al-Hakam I y 'Abd al-Rahman II la cora de Ilbira, en la que estaba incluida Priego como es sabido, contribuía con 1.200 qist cargas de aceite. Si este alquez equivalía al quintal de aceite de diez arrobas, la producción mínima de la cora, sujeta a diezmo, alcanzaba las doce mil cargas con un peso de 30.000 Qm.

Una de estas zonas era Baena. Es sabido que es una población de fundación musulmana pues en el actual solar

de Baena no han aparecido restos arqueológicos ibéricos, romanos o visigodos, aunque desde luego el nombre BayyBna parece la arabización de un topónimo premusulmán.

En la segunda mitad del siglo X, la Crónica del moro Rasis, Ahmad al-Razi, se ocupa de Baena al describirla en el camino de Córdoba a Elvira (cerca de la actual Granada) y escribía: “Bayyana es una grande y bien defendida alcazaba (qasba) de la cora de Cabra. Estaba situada en una colina en la que abundan árboles y ríos. Dista de Córdoba 30 millas.”

El viajero al-Idrisi autor que escribía a mitad del siglo XII al describir el itinerario de Málaga a Córdoba por Archidona, Iznájar, Priego y Alcaudete dice: “De ella al hisn Bayyana una jornada, es un gran castillo construido sobre una eminencia del terreno rodeada de olivares, trigales e higueras”. El *Dikr Bilad al-Andalus* que copia de una crónica árabe del siglo IX señala: “También al sur de Córdoba está la ciudad de Baena, de antigua fundación y dotada de numerosas aguas, olivos, higueras, viñas, productos agrícolas, cría de ganado y todo tipo de bienes”.

Los cereales solían molerse dando una excelente harina

en los numerosos molinos harineros en el río Marbella de Baena. Normalmente se utilizaba la fuerza hidráulica para estos molinos, mientras que las almazaras utilizan la fuerza animal.

Un compilador del siglo XV, al-Himyari, que seguía normalmente al-Bakri que a su vez lo tomó de Ahmad al-Razi, y que en algunas ocasiones de al-Idrisi decía: “Bayyana en al-Andalus entre las dependencias de Córdoba, es una de las medinas de Cabra. Se encuentra ala derecha del camino que va a Córdoba y al este de Cabra de la que está separada por una distancia de 10 millas. Está sobre una eminencia del terreno, su suelo es fértil y bien regado por aguas corrientes. Está provisto de un sólido castillo y posee una mezquita aljama construida por orden del imán 'Abd al-Rahman con un mimnbar (púlpito para el sermón de la jutba). Antes del período de la revolución (fitna) era una de las ciudades de las más florecientes: tenía bazares frecuentados y termas. Está rodeada de numerosos vergeles de viñedos y olivos, se encuentra sobre un importante río, llamado río de Marbella, que viene del sur y mueve numerosos molinos”.

Vista la reiteración de los textos históricos sobre el cultivo del olivo en Baena no es difícil deducir que la dieta de los habitantes de Baena durante el Islam era de tipo mediterráneo, con predominio de cereales y aceite de oliva aunque tras la conquista castellana de la zona se introdujera el cerdo, que vino a sustituir al carnero, innovación alimenticia que no alteró profundamente la trilogía mediterránea de su alimentación: trigo, vid y olivo.

Baena y su Denominación de Origen

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena empezó sus andaduras en 1.978 para el amparo de los aceites vírgenes de oliva tradicionalmente elaborados en esta denominación geográfica.

Por Orden del 2 de marzo de 1981 del Ministerio de Agricultura se constituyó provisionalmente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena.

Abarca los terrenos inscritos en los registros de la Denominación pertenecientes a los términos municipales de Baena, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya, Zuheros, Castro del Río y Cabra, todos ellos en la provincia de Córdoba.

Los terrenos inscritos en la D.O. están situados al sur de la provincia de Córdoba, entre la Campiña y las estribaciones con la serranía subbética. Son generalmente suelos calizos, lo que unido a un clima de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos y a unas variedades que como la Picuda (variedad principal de la D.O.), Hojiblanca, Picual, Lechín, Chorrúa, Pajarero, etc. de acreditada bondad, imprimen a los aceites de la zona características especiales de gran finura y personalidad.

La superficie inscrita en los Registro 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).

La mayor parte de la superficie olivarera del país ha mantenido su rentabilidad gracias a las ayudas comunitarias a la producción