

PLIEGO DE CONDICIONES DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «PRIEGO DE CÓRDOBA»

A) NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA «PRIEGO DE CÓRDOBA»

B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen serán necesariamente aceites de oliva vírgenes extras que respondan a las características definidas por la Unión Europea y que después de su calificación en bodega respondan a las siguientes características:

Índice de Peróxidos: Máxima 15
Absorbancia al ultravioleta – K_{270} : Máximo 0,15
Humedad: Máximo 0,1 %
Impurezas: Máximo 0,1%

Para los aceites vírgenes de la campaña que permanezcan en bodega hasta el final del mes de Octubre, se admitirá que el índice máximo de peróxidos sea de 18 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de grasa. Los tipos de aceite de oliva virgen extra, protegidos serán:

a) Picudo:

Acidez Máxima: 0,5°

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Picuda.

Olor y sabor: Frutado, aromático, agradable y entrada dulce en boca.

b) Hojiblanco:

Acidez Máxima: 0,5°

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Hojiblanca.

Olor y sabor: Frutado, fresco, agradable y entrada dulce en boca.

c) Tipo Picual:

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Picual.

Olor y sabor: Frutado, aromático y amargo ligero-medio.





C) ZONA GEOGRÁFICA

La zona de producción amparada por la Denominación de Origen Protegida es una comarca natural situada en el cuadrante suroriental de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37° y 18° la latitud norte y entre los meridianos 4° 5' a 4° 10' de latitud oeste, limítrofe con las provincias de Jaén y Granada.

Comprenden los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

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

Las características del producto:

El aceite de oliva virgen extra obtenido dentro de la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida presenta unas características organolépticas, físicas y químicas específicas y muy particulares, que le son conferidas por el medio físico abrupto y montañoso en el que se encuentra nuestro olivar. Estas características vienen definidas en el punto B de este expediente.

Controles y Certificación:

La sistemática de control establecida por el Consejo Regulador avala no sólo el origen, sino una calidad máxima en el producto obtenido.

- a) Las prácticas de cultivo y laboreo en los olivares inscritos serán aquellas que eviten daños en el fruto y permitan la obtención de un producto con las características definidas en el apartado B.
- b) Las aceitunas que llegan a las almazaras son de las variedades autorizadas y que proceden de los olivares inscritos en los registros del Consejo.
- c) El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas y bajo el control del órgano de certificación.
- d) El almacenaje se hará igualmente en almazaras y plantas envasadoras inscritas.
- e) Se efectuarán análisis físico-químicos y organolépticos, para todas aquellas partidas de aceite que pudieran ser amparadas o protegidas.
- f) Sólo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avaladas con la contraetiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso.

E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

Las aceitunas de las variedades autorizadas, debe proceder de olivares inscritos.

La recolección se realizará con el mayor esmero, separando suelo y vuelo, y dedicando exclusivamente a la elaboración de los 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 Protegida.

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 Consejo Regulador podrá determinar la fecha de comienzo de la recolección y de su terminación, para que el fruto esté en su conveniente grado de madurez, así como acordar normas sobre el ritmo de recogida de las aceitunas por zonas y separación por variedades, a fin de que esté en relación con la capacidad de absorción de las almazaras. También podrá dictar normas sobre el transporte de la aceituna, para que éste se efectúe sin deterioro de la calidad del fruto.



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. Las almazaras inscritas cumplirán con lo dispuesto en el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva o norma que los modifiquen o sustituyan y, además, con las siguientes normas y condicionantes:

- a) Dispondrán de instalaciones para limpieza y lavado del fruto.
- b) Emplearán técnicas correctas de extracción.
- c) Se vigilará que en el proceso de extracción los aceites y las masas se mantengan a temperatura moderada que no perjudique las características biológicas y sensoriales del producto. Igual prevención en cuanto a temperatura se adoptará respecto al agua que se adicione a los sistemas continuos, termofiltros, centrifugado o lavado de aceites en fase de decantación.
- d) Almacenarán el aceite virgen extra amparado en depósitos que garantice la conservación de las características físico-químicas y sensoriales establecidas en el apartado B y garanticen una correcta toma de muestra. No se autoriza el almacenamiento de aceite virgen extra amparado en depósitos de intemperie.

F) VÍNCULO CON EL MEDIO

A) Histórico

Económicamente la base de la población hispanoromana de la comarca de Priego de Córdoba tenía su piedra angular en la agricultura, en la famosa tríada mediterránea (trigo, vid y olivo). Existen pruebas arqueológicas de elementos pétreos dedicados a la prensa de aceitunas del siglo II después de Cristo.

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 venden en Madrid, tierra de Castilla, Murcia y otras partes”.

A principios de este siglo existían, en el término de Priego, 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. Después de la grave crisis de los años 60, el único motivo de arraigo económico que encontraron los habitantes de la comarca fue el cultivo del olivar, el cual ha ido creciendo paulatinamente hasta ocupar prácticamente 100% de la superficie cultivable de la zona de producción de la Denominación de Origen Protegida.

B) Natural:

◦ Orografía

La zona de producción de la Denominación de Origen Protegida está situada en pleno corazón de las Sierras Subbéticas, atravesada por varias alineaciones montañosas, franqueadas por pasillos más o menos claros y por ríos y arroyos de cierta importancia, que tienen su origen en las numerosas fuentes y manantiales de que goza. Es la zona más abrupta y de máxima altitud de toda la sierra Subbética, lo que la ha llevado al reconocimiento de Priego de Córdoba y Carcabuey como zona de montaña.

Destacan las sierras Horconera o sierra de Priego, que cuenta con el pico más alto de toda la provincia: La Tiñosa con 1570 metros y el eje sierra Albayate-Loma de las Ventanas, espolón divisorio de la provincia en su límite con la de Granada.



Pese a que la altitud media de las cuatro poblaciones es de 633 metros (621 Almedinilla, 683 Carcabuey, 577 Fuente Tojar y 649 Priego de Córdoba), gran parte del territorio sobre el que se asienta el olivar se encuentra en cotas muy superiores, llegando incluso a los 1.000 metros sobre el nivel del mar.

◦ **Suelos**

Desde el punto de vista geológico, los suelos de la comarca permanecen a distintas formaciones y períodos, abarcando desde el Triásico al Diluvial, pasando por el Jurásico, Cretáceo y Aluvial.

Están formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yesíferos.

Su accidentada orografía, junto a la abundancia de fuentes, ríos y arroyos, ha generado un permanente proceso de erosión facilitada por las labores con formación de numerosos valles y depresiones en los que se acumula una copa laborable profunda, que permite un excelente desarrollo al cultivo del olivo.

La orografía antes reseñada determina una situación de las plantaciones en ladera, con pronunciadas pendientes que van del 8% al 70%, 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.

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.

◦ **Clima**

Presenta la comarca el mayor índice de continentalidad de la provincia, con grandes oscilaciones térmicas, que van desde una media de 2 °C, de mínima en Enero a una media de 33°C de máxima 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 Tojar) y los 700 litros en la zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. En determinadas orientaciones y altitudes la pluviometría puede ser aún mayor.

Salvo Fuente Tojar y otras pequeñas zonas, la mayor parte de la comarca goza de un corto periodo 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 escasas. El carácter calizo del terreno incide positivamente en esta resistencia a la sequía.

La abundancia de sierras y montañas hace, en general, los vientos sean moderados al quedar protegida la mayor parte del territorio. Determinadas zonas se ven afectadas por vientos del Norte y Noroeste que no suelen producir daños importantes.

◦ **Hidrografía**

Las formas kársticas (rocas calizas y dolomíticas muy fisuradas y diaclasadas que facilitan la infiltración de agua) son expresión de potentes cuentas hidrogeológicas, hasta el punto que convierten a esta zona de la sierra Subbética en importante reservorio hídrico del Sur de la provincia.

Sus aguas son fuentes y afluentes del Genil y Guadajoz que, radialmente, drenan el espolón montañoso divisorio de la Sierra Subbética. Tiene numerosas fuentes, ríos y arroyos, que abastecen a sus pueblos y aldeas e incluso contribuyen en parte a los regadíos de la Campiña con sus aportaciones a los ríos antes mencionados.

La explicación de abundancia de acuíferos es doble: alta pluviosidad (en las cotas superiores alcanza los 1.200 litros por metro cuadrado) por convergencia de los vientos húmedos propiciados por la situación de las montañas y fuerte coeficiente de infiltración. Destacan la Fuente del Rey, en el mismo casco urbano de



Priego, con un caudal medio de 480 litros por segundo, el nacimiento de Zagrilla con 70 litros/segundo y Fuente Alhama con 60 litros/segundo.

Entre sus principales ríos destacan el Salado, el Caicena y el Zagrilla, que vierte al San Juan Genil y al Guadajoz.

C) Condiciones de Cultivo:

◦ Marcos de Plantación

La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar presenta escasas variaciones en los municipios de la Denominación de Origen Protegida. En los olivares más antiguos la densidad oscila entre 50 y 80 árboles por hectárea. Actualmente la densidad es de 100 olivos por hectárea, llegándose en algunos casos a los 150.

◦ Labores

Las labores de cultivo según usos y costumbres de la comarca se inician inmediatamente después de la recolección, con un labor de vertedera o cultivador a 15 o 20 cms de profundidad. Después de la primera labor se hace otra de las mismas características, cruzada con la anterior, en Abril-Mayo. Durante el verano se dan una o dos vueltas de grada. En otoño, dependiendo de la cosecha y pluviometría, se efectúa un pase escarificador o gradas de discos con el tractor.

Con el fin de evitar un proceso de erosión continuado, dado los grandes desniveles existentes en la zona, se está tendiendo cada vez más a prácticas de no laboreo.

◦ Abonados

La poda es bianual y se realiza durante los meses de Enero, Febrero y Marzo alargándose en algunos casos hasta la primavera.

El trabajo se realiza en equipo. Un maestro podador lleva a cabo los cortes de renovación y los ayudantes cortan las ramas y hacen el aclareo del ramón. Antiguamente se procedía a la quema de este ramón. Sin embargo, hoy día, se incorpora al suelo como materia orgánica, se usa para la elaboración de compost e incluso se traslada a plantas de cogeneración para su posterior transformación en energía.

◦ Control de Plagas y Enfermedades

El control de plagas y enfermedades, viene siendo una constante entre todos los olivareros de la comarca, hasta el punto de haberse constituido tres Agrupaciones de Tratamiento Integrados en la Agricultura (ATRIAs), una de las cuales depende directamente de la Denominación de Origen Protegida. Así pues plagas que anteriormente se encontraban en nuestro olivar de forma acusada en la actualidad prácticamente no existen.

◦ Recolección

La aceituna de la comarca se destina exclusivamente para su molturación en almazara. Es costumbre tradicional el comienzo el día siguiente de la festividad de la Inmaculada, 8 de Diciembre, durando la recolección hasta Marzo o Abril, dependiendo de la zona. Sin embargo, en los últimos años, y sobre todo desde la creación de la Denominación de Origen, la recolección se inicia en el mes de Noviembre, dando así lugar a la obtención de aceites de mayor calidad.



La duración de la recogida en más o menos días depende de factores intrínsecos a las propias explotaciones, como pueden ser la abundancia de cosecha y la mano de obra disponible.

En cuanto a los métodos de recolección tradicionalmente se ha venido usando el vareo, utilizándose cada vez más las vibradoras manuales. Se utiliza el faldó de mallas ocupando éste toda la superficie de solera del olivo.

G) VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL PLIEGO DE CONDICIONES ANTES DE LA COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía,

C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es

La información relativa a la entidad encargada de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

H) ETIQUETADO

En las etiquetas de los aceites vírgenes extras protegidos por la Denominación de Origen figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Priego de Córdoba». Antes de su puesta en circulación han de ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Cualquier envase con aceite de oliva virgen extra protegido, irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo, que serán colocadas en la propia almazara o planta envasadora, de acuerdo con las normas que determine el propio Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una nueva situación de las mismas.

Adecuado a las observaciones de la Comisión de fecha 07/01/2022.