



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

**EXPEDIENTE**

**DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O.P.)**

**"BAENA "**

Contenido:

- Orden de 2 de marzo de 1988, por la que se ratifica el Reglamento de la denominación de Origen "Baena" y su Consejo Regulador
- Expediente de Solicitud de registro.
- Ficha, según modelo.



MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACION

SUBDIRECCION GENERAL  
DEL I. N. D. O.

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**"BAENA"**

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO

De acuerdo a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento (CEE) 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de Origen de los productos agrícolas y alimenticios.



## EXPEDIENTE DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "BAENA"

**A) NOMBRE DEL PRODUCTO: DENOMINACIÓN DE ORIGEN "BAENA"**

**B) DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Aceite de oliva virgen obtenido del fruto del olivo (*Olea Europea*, L), de las variedades Picudo o Carrasqueño de Córdoba, Lechín, Chorrúo o Jardúo, Hojiblanco y Picual, por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

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 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<sup>º</sup>. Aroma y sabor frutado intenso, ligero almendrado amargo.

Tipo B. Acidez máxima 1<sup>º</sup>. Aroma y sabor frutado maduro.

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

Presentarán además las siguientes especificaciones analíticas:

Índice de peróxidos. Máximo 15

Absorbancia al ultravioleta, (K 270) . Máximo 0,15

Humedad. Máximo 0,1 por 100

Impurezas. Máximo 0,1 por 100



**C) 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 los términos de Castro del Río y Cabra y al Oeste con el término de Valenzuela y con la provincia de Jaén.

Constituyen ésta zona, los terrenos ubicados en los términos municipales de Baena, Luque, Doña Mencía, Nueva Carteya y Zuheros, situados en las comarcas olivereras denominadas Nevadillo – Campiña y Campiña y Penibética (del Inventario Agronómico del Olivar en la provincia de Córdoba), formando una unidad en sus características bastante homogéneas en cuanto al olivar se refiere.

La superficie total, de la zona de producción, es de 62.996 Has. distribuidas de la siguiente forma:

Baena.....	36.251	Has.
Luque.....	14.076	" .
Doña Mencía.....	1.520	" .
Nueva Carteya.....	6.918	" .
Zuheros.....	4.231	" .

La superficie ocupada por el olivar es de 37.532 Has, con la siguiente distribución por términos municipales:

Baena.....	19.230	Has.	que representa el 51,25 % del total
Luque.....	9.543	" " "	25,40 % " "
Doña Mencía.....	1.081	" " "	2,90 % " "
Nueva Carteya.....	6.611	" " "	17,60 % " "
Zuheros.....	1.067	" " "	2,85 % " "

El olivar inscrito en el Registro de Plantaciones asciende a 25.049 Has.

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



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

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

##### **- Las características del producto:**

El aceite de esta zona presenta unas características organolépticas, físicas y químicas, reseñadas en el apartado correspondiente a la descripción del producto, y que le relacionan con su medio natural, con las condiciones de cultivo y de obtención.

Pero estas características no son suficientes para garantizar su origen ya que solo los consumidores de la zona o los más habituados a su consumo identificarían el producto y lo relacionarían con el mismo, por lo que, dicho origen, ha de ir avalado.

##### **- Controles y Certificación.**

Son el elemento fundamental que avalan el origen del producto. Están constituidos por los siguientes procesos:

1- Las aceitunas procederán de olivares inscritos situados en la zona de producción y de las variedades autorizadas.

2- Las prácticas de cultivo, en los olivares inscritos, serán las autorizadas por el Consejo Regulador.

3- El aceite se obtendrá en almazaras inscritas y bajo el control de los inspectores autorizados por el Consejo.

4- El aceite se almacenará en almazaras y plantas envasadoras inscritas y situadas en la zona de producción, en condiciones que garanticen su óptima conservación.

5- El producto se someterá a análisis físico-químicos y organolépticos que garanticen su calidad.



6- Solo se envasará y saldrá al mercado con la garantía de su origen, avalada con la contractiqueta numerada del Consejo Regulador, el aceite que supere todos los controles a lo largo del proceso y, en especial, el del Comité de Calificación.

El número de contractiquetas entregadas por el Consejo Regulador a la industria envasadora estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

#### **E) OBTENCIÓN DEL PRODUCTO**

Las aceitunas de las variedades autorizadas, deben proceder de olivares inscritos. La recolección se realizará con esmero, dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites vírgenes protegidos el fruto sano, recogido directamente del árbol sobre mallas o montones, y con el grado de madurez adecuado que permita la obtención de los aceites frutados característicos. El Consejo Regulador podrá determinar la fecha de comienzo de la recolección.

El transporte del fruto a la almazara será el adecuado y se atenderá a lo establecido por el Consejo para la campaña correspondiente.

La molturación de la aceituna se llevará a cabo en almazaras inscritas y en el plazo máximo de 48 horas a partir del momento de su recolección.

En la obtención del aceite se emplearán técnicas adecuadas de extracción, autorizadas y supervisadas por el Consejo Regulador.

El Consejo vigilará los rendimientos en aceite del fruto molturado y catalogará el aceite extraído a fin de asignar al mismo el tipo que le corresponde según su calidad.

Certificada la calidad del aceite elaborado, el Consejo Regulador controlará el envasado del producto, que se llevará a cabo en plantas envasadoras inscritas, y entregará las contractiquetas numeradas correspondientes.



## F) VÍNCULO CON EL MEDIO.

### 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. El olivo es su cultivo tradicional y junto con el cereal y el viñedo, la base de su economía agrícola.

En la última década del siglo pasado existían esparcidos por la Comarca 86 molinos de aceite asentados en los núcleos de población ó en los distintos pagos del olivar que contribuyeron al conocimiento de este producto y que dio origen al uso del nombre de "Baena" ligado a aceites.

En esa época el olivar ocupaba 14.025 Ha en los municipios de la actual denominación y eran reconocidos por la gran calidad de sus aceites, los pagos de Vela, El Montecillo, La Sierra, Monte Horquera Fuente de Guta y muchos otros en los que, junto a otras, la variedad dominante es la Picudo o Carrasqueño de Córdoba.

### 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 encrespadas pendientes en el sur, va toda una gama de fisiográfica, geológica y litológica.

Los olivares se encuentran situados en cotas que oscilan entre los 400 a 600 metros de altitud.

#### - Suelos:

En la zona de producción existen dos tipos de suelos predominantes. El más frecuente es el pardo calizo, desarrollado sobre calizas cretácicas, blandas, con alto contenido en carbonato cálcico, textura limosa y fisiografía característica. El otro tipo de suelo es el de margas triásicas, de estructura deficiente, escasez de materia orgánica, presencia de yesos y presenta con frecuencia, color rojo debido a la presencia de óxidos de hierro.



Estas características hacen que en esta zona el olivar encuentre un medio edáfico óptimo para su perfecto desarrollo y para la producción de aceitunas que darán lugar a los aceites característicos de la misma.

**- 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:**

La hidrología de la zona de producción puede resumirse en la presencia de los ríos Guadajoz y Guadalморal afluentes del río Guadalquivir.

**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. En los olivares más antiguos la densidad oscila entre los 60 a 80 árboles por Ha.

La densidad más usual es de 100 árboles por Ha. llegandose en algunos casos a los 200.

**-Laboreo:**

Las labores de cultivo habituales en la zona de producción, en su mayor parte mecanizadas, consisten en dos pases cruzados de grada de disco después de la recolección, seguidos de otros dos con escarificador, así como varios pases en verano más superficiales, terminando con dos labores con escarificadores en otoño.



**- Recolección:**

La recolección se realiza en las siguientes modalidades:

- Ordeño: recogida manual del fruto directamente del árbol
- Vareo: sacudida de las ramas.
- Vibración mecánica del árbol.

En las dos últimas modalidades el fruto cae sobre mallas o montones.

**G) ESTRUCTURA DE CONTROL**

El control de la Denominación de Origen corresponde al Consejo Regulador, órgano profesional formado por representantes del sector productor y elaborador.

**- Constituido por :**

Un Presidente.

Un Vicepresidente.

Cinco Vocales en representación del sector olivarero.

Cinco vocales en representación del sector de elaboración, envasado y comercialización.

Dos vocales Técnicos con especiales conocimientos en olivicultura y elayotecnia.

Los vocales del Consejo son elegidos por sufragio, cada cuatro años, entre los inscritos en los correspondientes censos del sector elaborador y transformador respectivamente.

**- Ámbito de competencias:**

En lo territorial: En la zona de producción.

En razón de los productos: Por los protegidos por la denominación en cualquiera de sus fases.



En razón de las personas: Por los inscritos, físicos o jurídicos en los diferentes Registros.

- Funciones:

Elaborar y Controlar los diferentes Registros

Orientar, vigilar y controlar la producción, elaboración y calidad del aceite protegido. Los servicios de Control y Vigilancia se realizan por Inspectores habilitados por la Administración correspondiente, que actúan de forma imparcial respecto de los productores y transformadores.

Calificar el Producto.

Promocionar y defender la Denominación de Origen.

Resolver los expedientes sancionadores por incumplimiento del Reglamento.

Actuar con plena responsabilidad y capacidad jurídica para obligarse y comparecer en juicios, ejerciendo las acciones que le correspondan en su misión de representar y defender los intereses generales de la denominación de origen.

## H) ETIQUETADO

Las etiquetas comerciales, propias de cada firma inscrita, deben ser aprobadas por el Consejo Regulador.

Figurará obligatoriamente, en ellas, la mención: Denominación de Origen "Baena".

Cualquier tipo de envase en que se expida aceite protegido para consumo irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contractiquetas numeradas y expedidas por el Consejo Regulador que serán colocadas en el propio almacén, almazara o planta envasadora inscritos y siempre de forma que no permita una nueva utilización de las mismas.

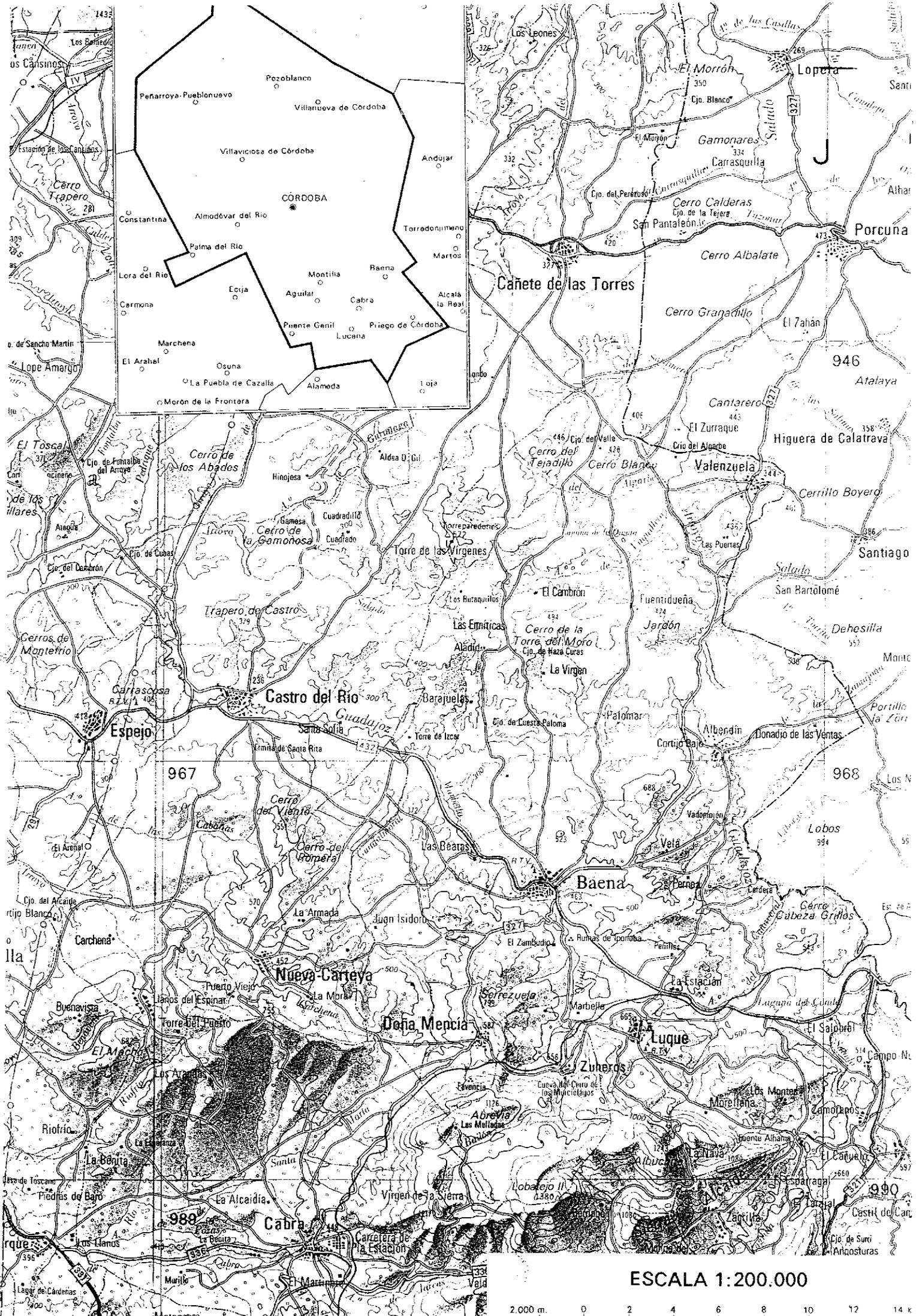


Se adjuntan etiqueta genérica y contractiquetas numeradas de la Denominación

**D) REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**

- Ley 25/ 1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes.

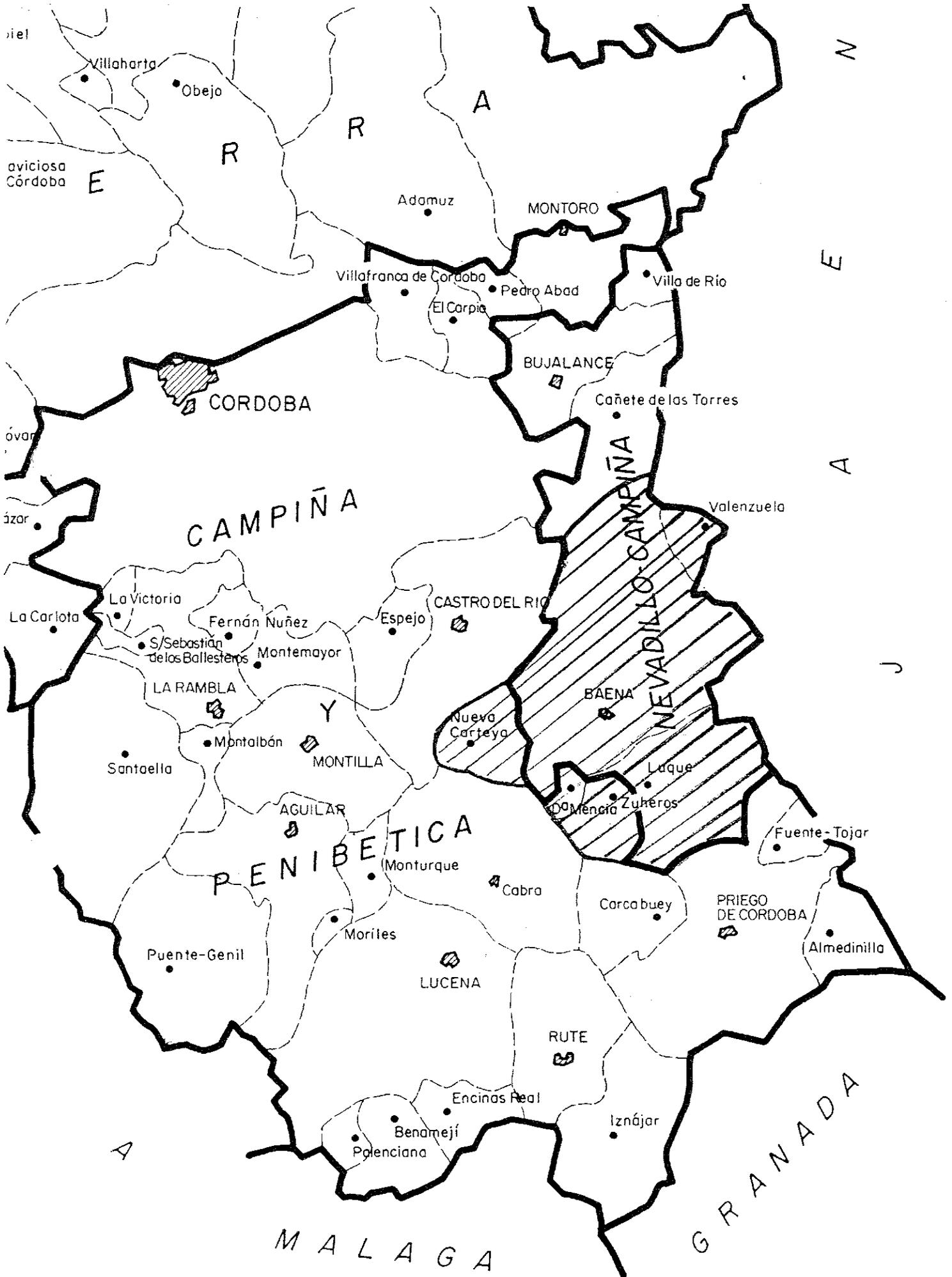
- Orden de 2 de marzo de 1988 por la que se ratifica el Reglamento de la Denominación de Origen "Baena" y de su Consejo Regulador.



ESCALA 1:200.000

2.000 m. 0 2 4 6 8 10 12 14 k

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN "BAENA"



# DENOMINACION DE ORIGEN "BAENA"

Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura

DISTRIBUCION DE LAS MASAS DE OLIVAR  
en los términos municipales de:  
BAENA; LUQUE; DONA MENCIA;  
ZUHEROS; NUEVA CARTEYA

