

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

1. Nombre

«Aceite de Lucena».

2. Estado miembro o tercer país

España.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.5. «Aceites y grasas (mantequilla, margarina, aceite, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

El producto amparado por la Denominación de Origen es el aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto de los olivos (*Olea europaea*, L.) de la variedad Hojiblanca como variedad principal (superior al 90 %) y de otras variedades secundarias aceptadas (Arbequina, Picual, Lechín, Tempranilla, Ocal, Campanil y Chorro), exclusivamente por procedimientos físicos o mecánicos, mediante extracción a baja temperatura que no altera la composición química de los aceites, conservando así el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Sabor: Los aceites amparados son aceites de frutado medio-alto en el que se aprecian toques almendrados, con equilibrio entre amargo y picante.

Olor: Domina el olor frutado verde a hierba recién cortada.

Parámetros físicos-químicos y organolépticos del aceite:

Acidez: Máxima 0,5 %.

Índice de peróxidos: Máximo 19 meq O₂/kg de aceite

Absorbancia a ultravioleta (K₂₇₀): Máximo 0,19

Humedad: Máximo 0,2 %

Mediana del atributo frutado (Mf): Mayor o igual que 3

Mediana del atributo picante: Mayor o igual que 2

Mediana del atributo amargo: Mayor o igual que 2

Mediana del defecto (Md): 0

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizan dentro de la zona geográfica descrita en el punto 4.

En consecuencia, son las labores de poda y recolección de la aceituna y los procedimientos de limpieza y lavado de la aceituna, molienda, batido, separación de fases y decantación del aceite los que han de realizarse dentro de la zona geográfica delimitada.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Todos los envases de aceite de oliva virgen extra amparado por la Denominación de Origen Protegida «Aceite de Lucena», llevarán una contraetiqueta identificativa, expedida por el Consejo Regulador, en la que figurará obligatoriamente la mención Denominación de Origen Protegida «Aceite de Lucena», el logotipo de la Denominación de Origen Protegida registrado en la Oficina Española de Patentes y Marcas, y un número correlativo y único para cada envase.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica está situada al sur de la provincia de Córdoba (España) y comprende los municipios de Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Moriles, Monturque y Rute, así como la parte oriental del término municipal de Puente Genil que queda ubicada en la margen derecha del río Genil.

5. Vínculo con la zona geográfica

Carácter específico de la zona geográfica

Factores naturales

Los suelos calizos de la zona presentan un elevado contenido en carbonatos. Son considerados suelos pobres con escaso desarrollo vertical y déficit moderado de materia orgánica. Son suelos con altos niveles de calcio y, por tanto, con pH elevados, entre 6 y 8.

La altura media sobre el nivel del mar oscila entre los 171 m de Puente Genil y los 800 m de Iznájar. Los puntos más altos de la comarca se encuentran en el sistema montañoso de la Subbética, llegando a alcanzarse cotas superiores a los 1 200 m.

Respecto al clima, la zona presenta un clima mediterráneo, con inviernos templados-fríos y veranos secos y calurosos. A diferencia del resto de la provincia, apenas se observan ciertos rasgos de continentalización en la zona de la DOP «Aceite de Lucena».

Factores humanos

La densidad de la plantación habitual en la cultura de la zona, así como el marco utilizado en las mismas, permite una perfecta iluminación en toda la superficie productiva del árbol, que se ve favorecida significativamente por los métodos de poda empleados para la plantación, el crecimiento, el mantenimiento y la limpieza de los olivos.

El sistema de recolección, traslado a la almazara y molturado de la aceituna, permiten que estas operaciones se realicen en un tiempo medio de 24 horas, lo que garantiza que la aceituna no se deteriore antes de su transformación en aceite, conservando todo su frescor, frutado y aromas propios.

La utilización de temperaturas bajas de batido y lavado, la adición mínima de agua y las cuidadas condiciones de almacenamiento, permiten mantener los sabores del producto hasta su consumo.

Carácter específico del producto

Características físicas y químicas

Acidez: Máxima 0,5 %.

Índice de peróxidos: Máximo 19 meq O₂/Kg de aceite

Absorbancia a ultravioleta (K₂₇₀): Máximo 0,19

Humedad: Máxima 0,2 %.

Características organolépticas

Mediana del atributo frutado (Mf): Mayor o igual que 3

Mediana del atributo picante: Mayor o igual que 2.

Mediana del atributo amargo: Mayor o igual que 2.

Mediana del defecto (Md): 0

Presencia apreciable de los atributos picante y amargo, muy compensados.

Sabor y olor intenso, con un frutado medio-alto en el que se aprecia un toque almendrado, proveniente de la variedad Hojiblanca.

Baja acidez del aceite, nunca superior al 0,5 % en volumen y habitualmente entre el 0,1 y 0,3.

Presencia del aroma frutado verde a hierba recién cortada en la valoración organoléptica.

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP):

El medio característico de la zona productiva de la DOP «Aceite de Lucena», en concreto la altitud media, la composición caliza de los suelos, con gran presencia de compuestos carbonatados y el clima mediterráneo, hace que aumente el contenido en polifenoles de sus aceites, obteniéndose aceites con caracteres sensoriales diferentes a otras comarcas que cultivan las mismas variedades de olivos (como la zona de Antequera en Málaga, con clima más suave y menos horas de sol), en especial, con presencia apreciable de los atributos picante y amargo.

En concreto, el atributo picante procede de la presencia de fenol en los aceites, dándose este monómero cuando los contenidos en polifenoles son mayores y siempre que posteriormente no se malogre con altas temperaturas o exceso de agua en la producción.

De igual forma, el atributo amargo corresponde a la presencia de la aglicona, que se produce al degradarse los polifenoles, por lo que la mayor presencia de éstos favorece su aparición. Las variedades de olivos que se dan en la DOP «Aceite de Lucena», cultivados en la zona de producción, presentan un mayor contenido en polifenoles totales, lo que permite obtener aceites equilibrados, con presencia compensada de atributos picante y amargo.

El medio agrológico, en concreto la recolección temprana, el tratamiento a bajas temperaturas y la rapidez en el procesado desde la recolección, que se da en la comarca de Lucena, incide sobre la acidez de sus aceites y en los caracteres sensoriales del mismo (atributos organolépticos).

La recolección temprana provoca la presencia del Aldehído trans 2 hexenal que, si se cuida, no se sube la temperatura y no se usa mucha agua en el proceso, hace que aparezca el verde a hierba recién cortada como aroma.

La extracción a baja temperatura, los bajos porcentajes de agua utilizados en el proceso y la conservación de los aceites en recipientes adecuados e inertes por completo, permiten cuidar y mantener las características organolépticas de los productos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones
(artículo 13, apartado 1, letra e) del Reglamento)

<https://lajunta.es/5fm9w>