

## DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (UE) Nº 1151/2012 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

“Aceite Campo de Calatrava”

DOP (X)            IGP ( )

### **1. DENOMINACIÓN:**

“Aceite Campo de Calatrava”

### **2. ESTADO MIEMBRO**

España.

### **3.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AGRÍCOLA O ALIMENTICIO.**

#### **3.1. Tipo de producto.**

Clase 1.5. Aceites y grasas.

#### **3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1.**

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L.) de las variedades Cornicabra y Picual, de forma aislada o combinada, pudiendo emplearse las

variedades Arbosana, Hojiblanca, Arbequina, Koroneiki y Lecciana en proporción no superior al 15%, 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 son recogidas directamente del árbol con un grado de madurez entre 3 y 6.

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Virgen Extra de la Denominación de Origen «Aceite Campo de Calatrava»

Nivel mínimo de ácido oleico: 70 %.

Acidez: No superior a 0,5°.

Índice de peróxidos: No superior a 15 meq O<sub>2</sub> /kg.

K232: Máximo 2

K270: No superior a 0,15°.

Evaluación organoléptica:

Mediana del defecto: Md = 0

Mediana del frutado: Mf > 3

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales con frutados complejos y con intensidades claramente perceptibles. Esto último se traduce que los aceites Campo de Calatrava, deben tener un frutado mínimo de 3 puntos de intensidad. Son apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6, que no se alejan más de 2 puntos del frutado.

El común de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en el Campo de Calatrava presentan marcada presencia a frutados verdes de aceituna y otras frutas frescas, debiendo estar presente mínimo estos descriptores positivos.

El contenido de ácido graso oleico de los aceites Campo de Calatrava, presentan valores de 79,64 %, mientras que los datos reportados para otras zonas productoras sus valores oscilan entre 56,9 %-78,4 % (Uceda, Cultivo del Olivo). Los valores mínimos admitidos son del 70 %.

### **3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)**

--

### **3.4. Piensos (únicamente en el caso de productos de origen animal)**

--

### **3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.**

--

### **3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.**

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases y mantener la cadena de calidad de los aceites amparados, el proceso de envasado se realizará dentro de la zona geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores experimentados de la comarca. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros y materiales filtrantes (lonas de material textil, fibras, papel, celulosas, tierras filtrantes, perlitas y tierras diatomeas), temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto. Un correcto filtrado permitirá una adecuada presentación comercial frente al consumidor y una mejora de las condiciones de conservación por la eliminación de restos sólidos disueltos y humedad que en caso contrario, derivarían en uso culinario incorrecto y en la presencia de posos que aportarían fermentaciones anaerobias de glúcidos y sustancias proteicas.

El envasador deberá disponer de sistemas que permitan el envasado independiente de los aceites de la D.O.P. respecto de otros aceites que pudiera envasar.

Asimismo, dispondrá de sistemas homologados de medida de aceite.

El envasado se realizará en recipientes de vidrio, PET, metálicos revestidos, brik o cerámica vitrificada.

### **3.7. Normas especiales sobre el etiquetado:**

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen Protegida (ó D.O.P.)» Aceite Campo de Calatrava.

Los envases en los que se expida para su consumo el aceite protegido irán provistos de etiquetas y contraetiquetas con mención de la Denominación de Origen Protegida. Las contraetiquetas irán numeradas, facilitadas y controladas por el Organismo de Control, de manera que no sea posible una nueva utilización. La distribución de etiquetas numeradas entre los productores de aceite por parte del Organismo de Control está restringida a la cantidad de aceite de oliva certificado y notificado para envasado.

El etiquetado se adecuará a la norma general de etiquetado.

#### **4. DESCRIPCIÓN SUCINTA DE LA ZONA GEOGRÁFICA**

La zona de producción, elaboración y envasado se encuentra situada en el sur de Castilla La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

#### **5. VÍNCULO CON LA ZONA GEOGRÁFICA.**

##### **5.1. Carácter específico de la zona geográfica.**

El Campo de Calatrava se encuentra situado en la submeseta meridional de la península ibérica con altitudes medias de más de 600 m.

La importante y frecuente presencia de las altas presiones, así como el efecto de la continentalidad, influyen decisivamente para que cuando los anticiclones se produzcan en invierno den lugar a temperaturas muy bajas, y, cuando se originen en verano, ocasionen temperaturas muy altas.

Las precipitaciones no son especialmente abundantes debido a su posición marginal con respecto a la zona de paso de frentes y borrascas del suroeste o estrecho, las cuales generan la mayor parte de la pluviosidad. En el Campo de Calatrava no se alcanzan en general los 500 mm.

El suelo es básico de profundidad media.

Los materiales volcánicos de nuestro territorio son básicos, siendo este aspecto edáfico un elemento más de diferenciación frente a otras zonas productoras y con influencia en la conformación de unos aceites particulares.

El color oscuro de los suelos de Campo de Calatrava absorbe mayor cantidad de radiación solar, propiciando mayor temperatura en el suelo generando desde el punto de vista agronómico, suelos más tempranos para el desarrollo del cultivo del olivo.

## **5.2. Carácter específico del producto.**

Las características del «Aceite Campo de Calatrava» son las siguientes:

- al menos el 85 % del aceite proviene de la variedad cornicabra y/o picual, y, en su caso, el 15 % restante de las variedades Arbosana, Hojiblanca, Arbequina, Koroneiki y Lecciana.
- alto contenido en ácido oleico, cuyos valores mínimos para estos aceites son de 70 %,
- frutado superior a 3, con presencia de descriptores de verdes de aceituna y otras frutas frescas, debiendo estar presente mínimo estos descriptores positivos,
- el perfil sensorial es redondeado con evidentes percepciones de amargo y picante en el rango de 3-6 y que no se alejan más de 2 puntos del frutado,
- este aceite se distingue de los demás aceites de denominación de origen por ser el único que está compuesto principalmente por las variedades cornicabra y/o picual.

## **5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de la IGP).**

El suelo calizo de profundidad media, los materiales volcánicos, el bajo nivel hídrico con bajas precipitaciones, los veranos calurosos, un invierno con largo periodo de heladas y suelos tempranos agronómicamente, conforman un ecosistema que raya en la aridez que con el paso de los siglos ha mantenido mediante selección natural, las variedades cornicabra y picual adaptándose perfectamente al medio, asegurando un producto final con propiedades definidas y diferenciadas del resto de las comarcas olivareras. Estas condiciones edafoclimáticas provocan una mayor concentración de ácido graso oleico (Civantos, 1999) cuyos valores mínimos son de 70 %, generando aceites de mayor estabilidad oxidativa.

Situaciones de suelos secos, básicos y baja pluviometría, han generado que el Aceite Campo de Calatrava presente perfiles sensoriales frutados mínimo de 3 puntos de verde de aceituna y otras frutas frescas.

Las condiciones de estrés hídrico en la fase de maduración de fruto, provocado por una escasa pluviometría, genera apreciables y equilibradas percepciones de amargo y picante, con valores de intensidad de 3 a 6 y que no se alejan más de 2 puntos del frutado.

## **REFERENCIA A LA PUBLICACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/PC\\_AM01\\_AceiteCC.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/PC_AM01_AceiteCC.pdf)