



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIERRA
MÁGINA

**Valorización de los productos
agroalimentarios tradicionales a
través de las IGs en Chile y la
Unión Europea**



@DOSierraMágina

¿Qué entendemos por calidad?

- **Calidad técnica o intrínseca: Atributos reales del producto**
- **Calidad percibida por el consumidor: Percepción sobre el mismo, basándose en la imagen que percibe y su experiencia personal**



La calidad técnica no tiene por qué coincidir con las preferencias de los consumidores

¿De qué factores depende la calidad del aceite de oliva virgen?

- Factores agrónomos
- Estado del fruto (grado de sanidad y maduración)
- Climatología
- Recogida separada
- Transporte a la almazara
- Almazara
- Limpieza y separación calidades
- Temperaturas de extracción
- Decantación y filtrado
- Envasado



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIERRA
MAGINA

El fruto condiciona la calidad



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**SIERRA
MÁGINA**

RECOLECCIÓN, ELABORACIÓN Y ENVASADO



Tipologías de aceite de oliva

(Reglamento CEE 2568/91 y sus modificaciones posteriores)

- **Aceite de oliva virgen extra:** Acidez $<0.5^{\circ}$, mediana frutado mayor que 0 sin defectos
- **Aceite de oliva virgen:** Acidez $<1,5^{\circ}$, mediana frutado mayor que 0, mediana defecto $<3,5$
- **Aceite de oliva lampante:** (no apto para consumo) no cumple los parámetros anteriores
- **Aceite de oliva refinado:** Aceite sometido a procedimientos químicos para eliminar sus defectos
- **Aceite de oliva:** Mezcla de aceite de oliva refinado y virgen
- **Aceite de orujo de oliva:** Se obtiene mediante la extracción del alpeorujo (fase sólida) resultante en la almazara, mediante procedimientos químicos



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIERRA

MAGINA

Figuras de Calidad Diferenciada con reconocimiento europeo.

- Denominación de Origen Protegida
DOP: Todas las fases en el territorio



- Indicación Geográfica Protegida IGP: Sólo una fase en el territorio, menos exigente



Definición de Denominación de Origen

(Reglamento 2081/92)

El nombre de una región, de un lugar determinado o excepcionalmente de un país que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio cuya calidad superior se debe al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en una zona geográfica bien delimitada.



Las Denominaciones de Origen Protegidas en Aceite



Olivar y territorio:
Localización, variedad de
aceituna, madurez

Requisitos de elaboración:
transporte, separación,
molturación, temperaturas

**Características químicas y
organolépticas del
aceite de oliva virgen
extra obtenido**

PLIEGO DE CONDICIONES:
se certifica origen y calidad
técnica



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIERRA
MÁGINA

Objetivos de una DOP

- **Control de cumplimiento del pliego (origen y calidad)**
- **Defensa del nombre protegido**
- **Promoción genérica**
- **Ley de Calidad 10/2011 y Reglamento 510/2006**



Reconocimientos de calidad en aceite de oliva

- **Normas de calidad ISO 9000, 14000,..., a través de ENAC**
- **Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, a través de Reglamentos Comunitarios**
- **Producción integrada y Agricultura Ecológica**
- **Premios nacionales e internacionales a la calidad (se deciden por cata)**

La DOP Sierra Mágina

- **60.000 hectáreas de olivar, 13.000 olivicultores, 15 municipios**
- **Picual y Manzanillo de Jaén**
- **Producción media 160.000 t aceituna y 35200 t de aceite.**
- **9000 ton de virgen extra precalificado, de las que se envasan 2,2 millones litros**
- **24 almazaras y envasadoras**
- **50 marcas**
- **Numerosos premios y reconocimientos**



La contraetiqueta nos diferencia

- **Garantía de origen y calidad con mayúsculas**
- **Autodisciplina de las almazaras**



Reconocimientos a la calidad de nuestras marcas

- Premios Ministerio de Agricultura 2011, 2019 y 2021
- Premios Mario Solinas COI
- Premios Expoliva
- Premios Jaén Selección
- Ranking World´s Best Olive Oils





Externalidades en el territorio



- **Servicios agrónomos a olivareros**
- **Proyecto de formación Aula de Mágina**
- **Monitorización de plagas y tratamientos mosca del olivo**
- **Creación de empresa para la venta conjunta del alpeorujo**
- **Participación en iniciativas del desarrollo rural de nuestra comarca**

Centro de Interpretación

- **Laboratorio químico y organoléptico**
- **Realización de catas y visitas guiadas**
- **Salas de formación, reuniones y eventos**
- **Dinamización del territorio y foco turismo**



Fortalezas y Debilidades

- Estrategia Diferenciación
- Marca colectiva
- Asociación productos prestigio
- Reconocimiento europeo e internacional
- Asociación producto gourmet
- Es una herramienta no la solución en sí misma
- Las IG se reconocen, no se inauguran
- Implicación inscritos y administraciones





Consejo Regulador Denominación de Origen "Sierra Mágina"

Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n

23537 Bedmar.- (Jaén)

Tlfno: 953 772 090 Fax: 953 772 272

denominacion@sierramagina.org

www.sierramagina.org



@DOSierraMágina

