



Europa

invierte en las zonas rurales



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**



@DOSierraMagina

¿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

El fruto condiciona la calidad



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

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

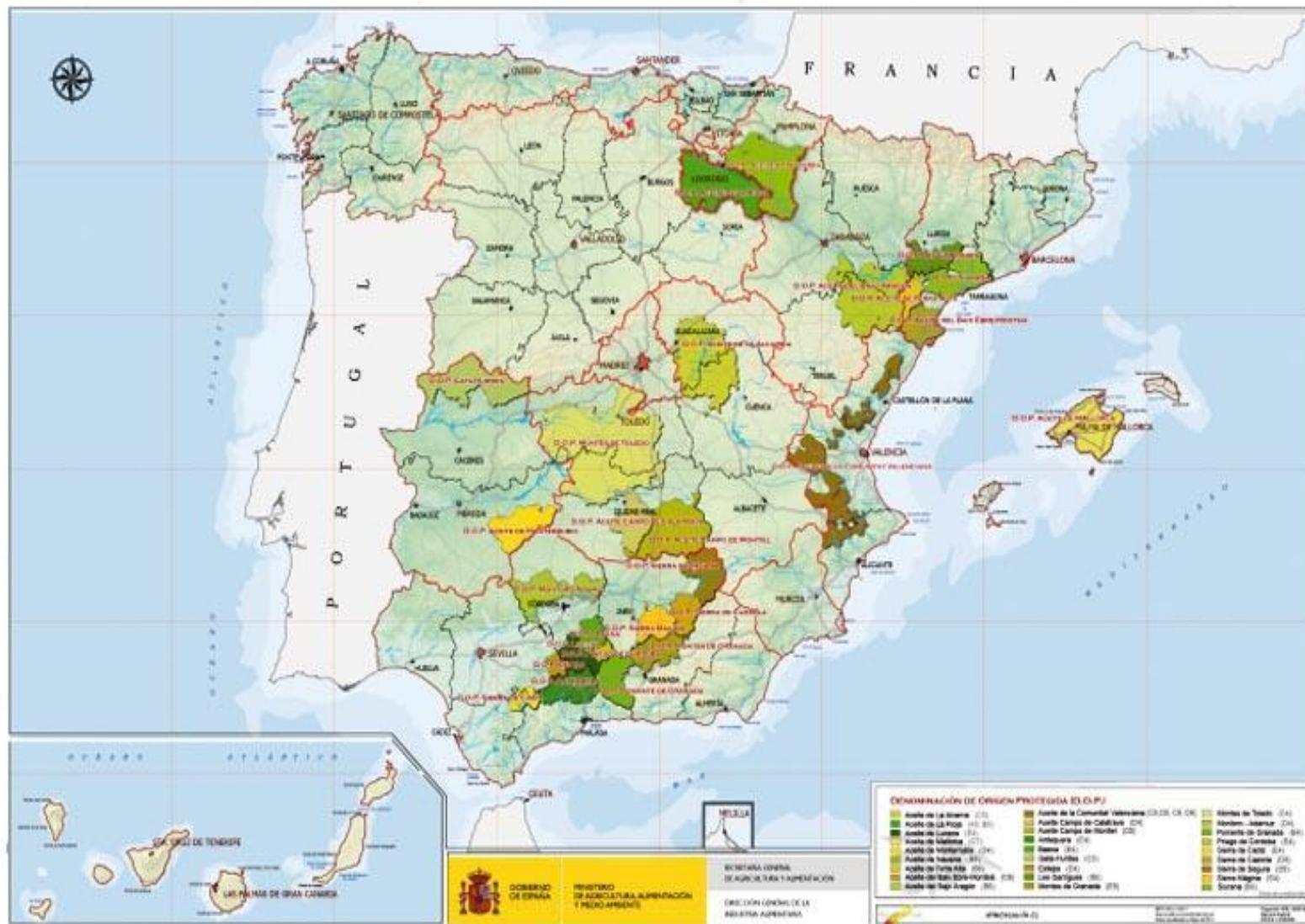
(Reglamento 2081/92)

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.



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

SIERRA
MAGÍNA



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
MAGINA

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**



CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**SIERRA
MÁGINA**

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



@DOSierraMagina

