

CONFERENCIA REGIONAL SOBRE INDICACIONES GEOGRÁFICAS





¿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

Olives for:
Pure, Extra Light



Olives for:
Extra Virgin



get cold pressed olive oil from fresh California olives at SunshineInABottle.com



Todos los aceites de oliva no son iguales #aove



Tipologías de aceite de oliva

(Reglamento CEE 2568/91 y sus modificaciones posteriores)

- **Aceite de oliva virgen extra:** Acidez $<0,8^{\circ}$, mediana frutado mínimo >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

Nuestra Denominación de Origen Sierra Mágina



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

Objetivos de una IG

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



Órgano de control común



FUNDACIÓN
certi^oleo
| GARANTÍA
ALIMENTARIA



www.certioleo.com

3. Los Sellos Europeos de las IG

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



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



Protección del nombre

Acuerdo UE-China protección recíproca

Tratado de Lisboa

Tratados internacionales



Convertir

- Promoción individual en España:
Asistencia a Ferias, Promoción en punto de venta, Visitas de comunicadores, Catas y Degustaciones
- Promociones conjuntas: Origen España

Promoción genérica DOP

- Promoción individual en España:

Asistencia a Ferias

Promoción en punto de venta,

Visitas de comunicadores

Catas y Degustaciones

- Promociones conjuntas





ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA O INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Map of Spain showing the locations of various DOP and IGP olive oil regions.

1. DOP Azafrán de La Rioja	17. DOP Sierra de Segura	33. DOP Sierra de Cazorla	49. DOP Sierra de Cazorla
2. DOP Azafrán de Navarra	18. DOP Montoro Almatud	34. DOP Sierra de Cazorla	50. DOP Sierra de Cazorla
3. DOP Azafrán de Aragón	19. DOP Sierra de Segura	35. DOP Sierra de Cazorla	51. DOP Sierra de Cazorla
4. DOP Azafrán de Castilla-La Mancha	20. DOP Sierra de Segura	36. DOP Sierra de Cazorla	52. DOP Sierra de Cazorla
5. DOP Azafrán de Murcia	21. DOP Sierra de Segura	37. DOP Sierra de Cazorla	53. DOP Sierra de Cazorla
6. DOP Azafrán de Valencia	22. DOP Sierra de Segura	38. DOP Sierra de Cazorla	54. DOP Sierra de Cazorla
7. DOP Azafrán de Cataluña	23. DOP Sierra de Segura	39. DOP Sierra de Cazorla	55. DOP Sierra de Cazorla
8. DOP Azafrán de Galicia	24. DOP Sierra de Segura	40. DOP Sierra de Cazorla	56. DOP Sierra de Cazorla
9. DOP Azafrán de Asturias	25. DOP Sierra de Segura	41. DOP Sierra de Cazorla	57. DOP Sierra de Cazorla
10. DOP Azafrán de Cantabria	26. DOP Sierra de Segura	42. DOP Sierra de Cazorla	58. DOP Sierra de Cazorla
11. DOP Azafrán de País Vasco	27. DOP Sierra de Segura	43. DOP Sierra de Cazorla	59. DOP Sierra de Cazorla
12. DOP Azafrán de Aragón	28. DOP Sierra de Segura	44. DOP Sierra de Cazorla	60. DOP Sierra de Cazorla
13. DOP Azafrán de Castilla-La Mancha	29. DOP Sierra de Segura	45. DOP Sierra de Cazorla	61. DOP Sierra de Cazorla
14. DOP Azafrán de Murcia	30. DOP Sierra de Segura	46. DOP Sierra de Cazorla	62. DOP Sierra de Cazorla
15. DOP Azafrán de Valencia	31. DOP Sierra de Segura	47. DOP Sierra de Cazorla	63. DOP Sierra de Cazorla
16. DOP Azafrán de Cataluña	32. DOP Sierra de Segura	48. DOP Sierra de Cazorla	64. DOP Sierra de Cazorla

EL PAÍS MÁS RICO DEL MUNDO
#alimentosdespaña

Reconocimiento de una figura de calidad

- Presentación de una propuesta de pliego justificando vinculación
- Comunidad Autónoma, Ministerio, Comisión Europea
- <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?locale=es>

Situación del mercado del aceite de oliva

- **Predominio de las marcas blancas, incluso en los vírgenes**
- **Concentración de ventas en hipermercados y supermercados**
- **Producto reclamo**
- **Confusión/escaso conocimiento consumidores**
- **Poca información en etiqueta/punto venta**

NECESIDAD DE DIFERENCIAR PARA PONER EN VALOR

La diferenciación es la clave

- Necesidad cubrir costes olivar sierra
- Autenticidad
- Garantía
- Sinergias con otras IG
- Reputación por premios
- Sostenibilidad
- Freno despoblación
- Confianza consumidor
- Sello europeo



Datos internacionales DOP aceite

	España	Italia	Grecia	Francia
Nº DOP/IGP	31	45	32	6
Producción 2021/22 (miles ton)	1.490	315	275	6





Una Herramienta para exportar

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

EL PALACIO Aceite de Oliva Extra

elpalaciodehierro.com/dominus-aceite-de-oliva-extra-virgen-cosecha-temprana-500-ml-36265674.html?cid=11400801

¿Qué deseas buscar?

INICIAR SESIÓN

GALAS DISEÑADORES MUJER HOMBRE NIÑOS JOYERÍA Y RELOJES BELLEZA HOGAR ELECTRÓNICA GOURMET

DOMINUS
Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Temprana, 500 ml
\$425.00

DOMINUS
COSECHA TEMPRANA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

DOMINUS
COSECHA TEMPRANA
ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

AGREGAR A BOLSA

Dominius Aceite de Oliva Extra Virgen Cosecha Temprana, 500 ml

iContacta un vendedor!

ACEPTO

En elpalaciodehierro.com utilizamos cookies. Al utilizar este sitio, acepta nuestra política de cookies.

Escribe aquí para buscar

13:32 19/09/2022

Marcas de clientes certificadas



Presencia en aeropuertos

Aceite De Oliva | Duty Free Madrid

madrid.shopdutyfree.com/es/valle-magina-olive-oil-50cl

DUFREY

Exclusivo online - Disfruta de un **20% de descuento** para reservas web.

Location: Madrid (Adolfo Suárez)

Login/Regístrate en Red By Dufrey

Español

Contacta con nosotros

MADRIDDUTYFREE

Buscar

?

MARCAS

EXCLUSIVOS

BEBIDAS

BELLEZA

ALIMENTACIÓN

ACCESORIOS

BEST PRICE

Página de inicio > Aceite De Oliva



Valle Magina

Aceite De Oliva 50cl

10,95 €

Conversor de moneda

Unidades

- 1 + Disponible

Añadir al carrito

Check out Express

Add to wishlist

Share

DETALLES

Un aceite de sierra de la variedad Picual, con denominación de origen Sierra Mágina. Se caracteriza por un intenso sabor afrutado y una gran estabilidad, consecuencia de su alto contenido en provitaminas, polifenoles y otros antioxidantes, que ofrecen innumerables beneficios para la salud.

Valle Magina Aceite De Oliva, compra online y recoge tu producto de Valle Magina en las tiendas del aeropuerto Madrid. Dentro de las tiendas del aeropuerto, encontrarás una gran variedad de productos de belleza, alimentación y bebidas. Encuentra los principales productos de Valle Magina disponibles para comprar y reservar en el aeropuerto Madrid.

MÁS INFORMACIÓN

Tipo de envase	Frasco
Brand	Valle Magina
Brand range	Egyptian Jar
Ocasiones especiales	Recuerdos

Apuesta por el e-commerce aove.sierramagina.org



AOVES SIERRA MÁGINA

En la comarca de Sierra Mágina (Jaén), la recolección se inicia en el mes de Octubre, con la elaboración de los llamados aceites de "Cosecha Temprana" o "Premium". Lo que comenzó siendo una iniciativa aislada, se ha convertido en una tendencia mayoritaria, y en la campaña 2020/21 han sido 15 de las 23 almazaras inscritas en el Consejo Regulador las que los han elaborado.

Estos aceites de oliva virgen extra, con la garantía de origen y calidad de nuestra Denominación de Origen Sierra Mágina, son una apuesta de las almazaras y cooperativas por diferenciarse, ya que su recolección conlleva mayores costes y menor rendimiento, pero consiguen un resultado espectacular, para satisfacción de clientes y consumidores.

La DOP Sierra Mágina

- **60.000 hectáreas de olivar, 13.000 olivicultores, 15 municipios**
- **Picual y Manzanillo de Jaén**
- **Producción media 130.000 t aceituna y 32000 t de aceite.**
- **9000 ton de virgen extra precalificado, de las que se envasan 2,2 millones litros**
- **25 almazaras y envasadoras, 50 marcas**
- **Numerosos premios y reconocimientos**

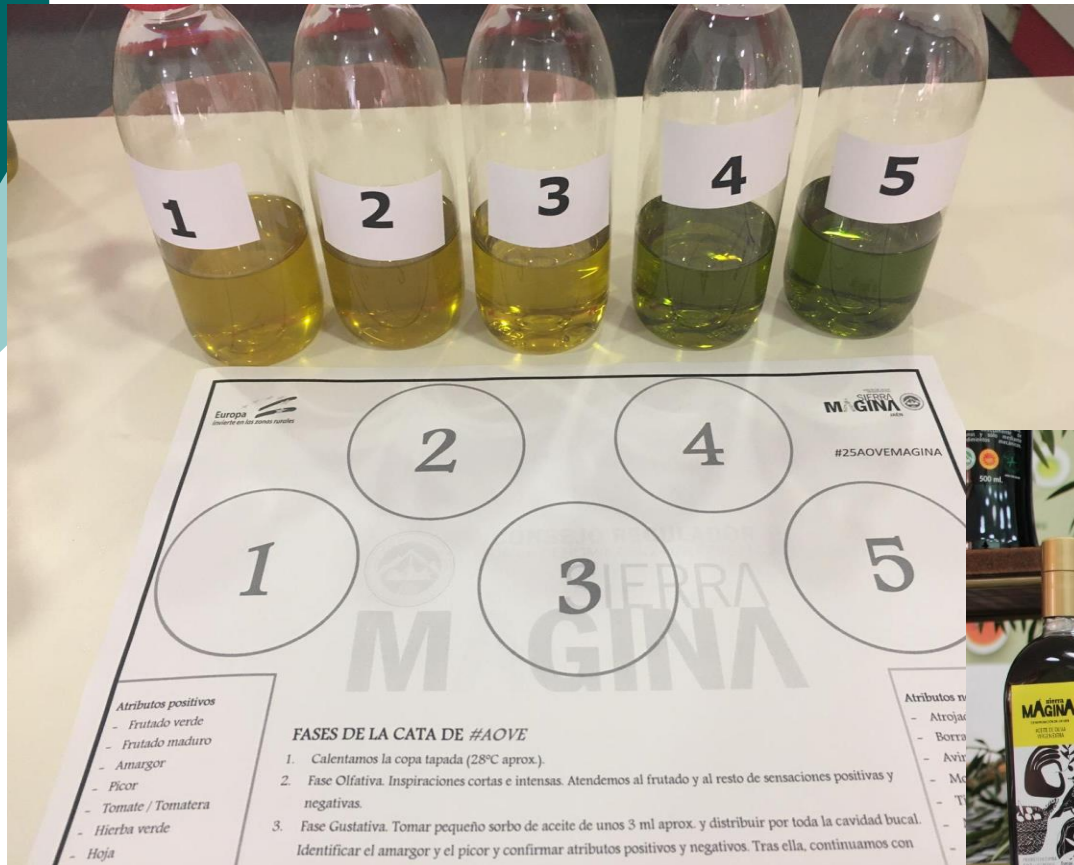


Sinergias con el territorio

- Control y monitorización de plagas
- Producción integrada y ecológica
- Formación y transferencia tecnología
- Implicación y promoción interna
- Proyectos de investigación



La cata de los #aove



Fortalezas de las DOP ante el mercado



- Estrategia de marketing diferenciación
- Es una herramienta, no el fin en sí mismo
- Las DOP se reconocen, no se crean ni se inauguran
- Asociación del prestigio de otros productos con DOP (vino, queso, jamón) al aceite
- Reconocimiento internacional
- Marca colectiva

Debilidades de las DOP de aceite

- **Dificultad de acceso a los puntos de venta**
- **Escaso conocimiento del consumidor**
- **Confusión de las tipologías**
- **Poco aprovechamiento por parte de los operadores**
- **Asociación a producto gourmet**
- **Escasa cooperación ante objetivos comunes**

Nuestras conclusiones



- **Convertir esta diferencia en una ventaja competitiva**
- **Apuesta firma de productores**
- **Incrementar promoción y búsqueda sinergias**
- **Orientación consumidor y cliente final**
- **Mercados exteriores**
- **Profesionalización**
- **Aumento prestigio IG en el mundo**



Consejo Regulador Denominación de Origen "Sierra Mágina"

Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n

23537 Bedmar.- (Jaén)

Tlfno: 953 772 090

denominacion@sierramagina.org

www.sierramagina.org



@DOSierraMágina

