

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor en aplicación del artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

(2019/C 266/06)

La Comisión Europea ha aprobado la presente modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos DOOR de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITE DE LUCENA»

n.º UE: PDO-ES-0760-AM01 de 17.1.2019.

DOP (X) IGP ()

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 europea*, 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.

Color: Entre verde intenso y verde amarillento, en función de la época en la que se realice la recolección (Escala A.B.T de 2/4 a 3/4)

Sabor: Los aceites amparados son Aceites de frutado medio en el que se aprecian toques almendrados y verde hierba, con equilibrio entre amargo y picante ambos muy suaves.

Olor: Domina el olor frutado a verde hierba.

Parámetros físicos — químicos y organolépticos del aceite:

Acidez: Máxima 0,8 %.

Índice de peróxidos: Máximo 0,2 meq O₂/kg de aceite

Absorbancia a ultravioleta (K270): Máximo 0,15

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

Humedad: Máximo 0,2 %

Polifenoles (ácido cafeico): Mínimo 100 ppm y Media 350 ppm

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

Mediana del atributo picante: 1 a 3

Mediana del atributo amargo: 1 a 3

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 «Aceite de Lucena», el logotipo 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, Benamejé, 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 y el mantenimiento y limpieza de los olivos.

En la zona geográfica delimitada se realiza una recolección basada en las analíticas de madurez y rendimiento graso, propiciando la obtención de aceites de mayor suavidad debido a las modificaciones en el contenido de polifenoles al mismo tiempo que se evita la aparición de la caída natural del fruto.

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, con máximos de 72 horas.

Carácter específico del producto

Características físicas y químicas

Acidez: Máxima 0,8 %.

Índice de peróxidos: Máximo 0,2 meq O₂/Kg de aceite

Absorbancia a ultravioleta (K270): Máximo 0,15

Humedad: Máxima 0,2 %.

Polifenoles (ácido cafeico): Mínimo 100 ppm.

Media 350 ppm.

Características organolépticas

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

Mediana del atributo picante: Entre 1 y 3.

Mediana del atributo amargo: Entre 1 y 3.

Mediana del defecto (Md): 0

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

Sabor y olor suave, con un frutado característico denominado «almendrado», proveniente de la variedad Hojiblanca que por ser mayoritaria condiciona la composición de los aceites producidos en la zona.

Baja acidez del aceite, nunca superior al 0,8 % en volumen, y habitualmente entre el 0,1 y 0,3.

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

Color predominantemente verde en los aceites.

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. Como resultado, dichos aceites presentan caracteres sensoriales diferentes, en especial, una presencia apreciable, aunque suave, de los atributos picante y amargo.

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 estos favorece su aparición.

Las variedades de olivos que se dan en la DOP «Aceite de Lucena», cultivados en la zona de producción, contienen un diferencial en cuanto a polifenoles totales lo que permiten obtener aceites suaves, 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). Por estas causas se obtienen aceites con baja acidez, principalmente.

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

Asimismo, esto provoca en los aceites un color dominante verde, que se va convirtiendo en un color más dorado, casi verde amarillento a medida que las aceitunas se recolectan en épocas más avanzadas de la campaña.

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 características de los productos.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/Pliego_Aceite_de_Lucena_modificado.pdf
