

**Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53,  
apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012**

«Priego de Córdoba»

Nº UE

DOP       IGP       ETG

**1. Agrupación solicitante e interés legítimo**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida «Priego de Córdoba»

Dirección: Avda Niceto Alcalá Zamora s/n Parque Multisusos. Pabellón de las Artes, 14800 Priego de Córdoba, CÓRDOBA. ESPAÑA

Teléfono: +34 957 54 70 34

Email: do@priegodecordoba.org

**2. Estado miembro o tercer país**

ESPAÑA

**3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros: (Estructura de control y Requisitos legislativos)

**4. Tipo de modificación**

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) N° 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) N°

1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) no 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) no 1151/2012, se considera menor.

## 5. Modificaciones

### 5.1. Modificaciones en el punto B «Descripción del producto».

- En el párrafo «Los aceites protegidos de la Denominación de Origen serán necesariamente aceites de oliva vírgenes extras que respondan a las características definidas por la Unión Europea y que después de su maduración en bodega respondan a las siguientes características:»

Se sustituye el término «maduración» por «calificación».

Justificación: Aclaración en la redacción. Los aceites evolucionan con el tiempo, sin embargo, la fase de maduración no es una fase objetiva del proceso de elaboración de los aceites, no está reconocida por la legislación vigente ni por el presente pliego de condiciones. El objeto de este párrafo es describir las características del producto en el momento de su calificación por lo que se propone la modificación de la redacción correspondiente.

- Se elimina el parámetro acidez de la caracterización general:

«Acidez: Máximo 1º»

Justificación:

El límite para el parámetro acidez 1º es menos restrictivo que el establecido por el *Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis* y posteriores modificaciones que establece para los aceites de oliva virgen extra un límite máximo de 0,8º de acidez.

- En el apartado en el que se detallan las características de los tipos de aceites protegidos:

«Los tipos de aceite de oliva virgen extra, protegido serán:

a) Picudo:

Acidez: Máxima 0,5°.

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Picuda.

Color. Amarillo.

Olor y sabor: Frutado, aromático, agradable y dulce.

b) Hojiblanco:

Acidez: Máxima 0,5°.

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Hojiblanca.

Color. Amarillo dorado.

Olor y sabor: Frutado, fresco, agradable y dulce.

c) Tipo C:

Acidez: Máxima 1°.

Procedente de las variedades autorizadas.

Color. Amarillo verdoso.

Olor y sabor: Frutado, aromático y ligeramente amargo.»

Se suprime el parámetro color al no ser una característica esencial del producto, se matiza la caracterización organoléptica y se ajusta el valor de la acidez del tipo "Picual" a la legislación en vigor quedando redactado como sigue:

«Los tipos de aceite de oliva virgen extra, protegido serán:

a) Picudo:

Acidez: Máxima 0,5°.

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Picuda.

Olor y sabor: Frutado, aromático, agradable y entrada dulce en boca.

b) Hojiblanco:

Acidez: Máxima 0,5°.

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Hojiblanca.

Olor y sabor: Frutado, fresco, agradable y entrada en boca dulce.

c) Picual:

Elaborado en más de un 50% con aceituna de la variedad Picual.

Olor y sabor: Frutado, aromático y amargo ligero-medio.»

— Se eliminan las restricciones referentes al color:

Justificación:

No existe un método oficial validado para la clasificación colorimétrica de los aceites de oliva vírgenes extra. El *Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión de 11 de julio* y posteriores modificaciones y el Consejo Oleícola Internacional (COI) no contemplan el análisis colorimétrico en los métodos de valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes. Las normas de análisis organoléptico de aceite de oliva vírgenes no solo no establece un procedimiento de análisis organoléptico sino que

además establece el uso de copas de vidrio oscuro para que el evaluador (catador) no pueda percibir el color, evitando perjuicios y posibles sesgos que afecten a la objetividad del resto de parámetros organolépticos que si se consideran que afectan a la calidad.

No existe una correlación directa entre el color y la calidad. El color de un aceite está relacionado directamente con la concentración de pigmentos presentes en el aceite, aceites con un alto contenido en clorofila tienen una tonalidad más verdosa y aceites con un bajo contenido de clorofila tienen una tonalidad más amarilla. El contenido de clorofila en el aceite depende a su vez de diversos factores, (variedad, estado de maduración de la aceituna, método de extracción filtración, grado de oxidación de los pigmentos etc), la mejora en las técnicas de extracción así como el adelanto de la recolección que tienen como fin evitar daños en el fruto y evitar oxidaciones en el aceite y por tanto mejorar la calidad tienen como consecuencia indirecta la obtención de aceites con mayor contenido de clorofila y por tanto con una tonalidad verdosa, que aunque podrían relacionarse con aceites de mejor calidad, no siempre es así, pudiendo encontrarnos aceites de tonalidad verdosa clasificados como vírgenes, si el proceso de recolección o elaboración no se realiza adecuadamente.

Las restricciones que se hacían en este pliego sobre el parámetro color, limitándose en algunos tipos de aceites descritos en el pliego al color amarillo, no permitirían la calificación como DOP «Priego de Córdoba» de muchos aceites tempranos que se producen en esta zona, por el hecho de presentar tonalidades verdosas, aunque estos sean de excepcional calidad organoléptica y reconocidos a nivel mundial.

— Se sustituye «dulce» por «entrada en boca dulce».

Justificación:

Aclaración del término «dulce». El *Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión de 11 de julio* y posteriores modificaciones definen el término como «aceite en el que la mediana del atributo amargo y del atributo picante son inferiores o iguales a 2,0».

El término «dulce» al que hace referencia este pliego no se ajusta en ningún caso a esta definición, debiéndose entender como la «sensación gustativa-quinoestética típica en los aceites que se percibe justo al inicio de la valoración de la fase gustativa».

Para evitar malinterpretaciones que puedan hacernos entender este criterio según lo definido en la legislación vigente y por lo tanto a la descalificación de la mayor parte de los aceites tempranos producidos en la zona amparada se solicita su modificación.

— Se sustituye «ligeramente amargo» por «amargo ligero-medio».

Justificación:

Aclaración del término «ligeramente amargo». El término «ligeramente amargo» no se acoje a las definiciones establecidas por el *Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la*

*Comisión de 11 de julio* y la normativa COI en sus últimas modificaciones.

Para evitar malinterpretaciones en la lectura, se considera adecuado adaptar el término a lo definido en el *Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión de 11 de julio* y posteriores modificaciones, entendiendo que el término “ligeramente amargo” hace referencia a aceites de amargo «ligero» y «medio» (escala >0,0-6,0) excluyendo a los aceites definidos en dichas normas como amargos intensos (escala >6,0-10,0).

— Se sustituye el aceite «tipo C» por «Picual»:

Justificación:

Se trata del cambio en el nombre del tipo de producto sin afectación de las características finales del mismo. Se sustituye el nombre del tipo de aceite designado por una letra, en este caso la letra “C”, por un nombre asociado a la variedad principal con el que se elabora, aceituna “picual”, pudiendo participar en la esta elaboración cualquiera de las variedades autorizadas conforme a lo indicado en el pliego de condiciones. Se mantienen las características organolépticas, modificando únicamente la redacción relativa al amargor («ligeramente amargo» por «amargo ligero-medio»), conforme a lo indicado más arriba.

Este cambio de nombre del tipo de aceite obedece principalmente a la subsanación de un error de transcripción, debido a que no se había adecuado el pliego de condiciones a la última versión aprobada por el *REGLAMENTO (CE) n° 2107/1999 de la Comisión de 4 de octubre de 1999 que completa el anexo del Reglamento (CE) n° 2400/96 relativo a la inscripción de determinadas denominaciones en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas establecido en el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios* publicada en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas L 258 de fecha 5 de octubre de 1999, del que se daba publicidad de los principales elementos que justificaban su registro en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas C 405 de fecha 24 de diciembre de 1998 mediante la *Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen*.

En el Diario Oficial de las Comunidades Europeas C 405/11 de fecha 24 de diciembre de 1998 mediante la *Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen*, se establece, en el apartado 4.2. Descripción del pliego de condiciones:

«Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo. Olor y sabor afrutado, aromático, agradable y dulce.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5°. Color amarillo dorado. Olor y sabor afrutado, fresco, agradable

y dulce.

«Picual»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Picual. Acidez máxima 1°. Color amarillo verdoso. Olor y sabor afrutado, aromático y ligeramente amargo.»

Sin embargo, en la publicación del pliego de condiciones realizado por el estado miembro, se registró «tipo C» en lugar de «picual», quedando con esta identificación en el documento normativo en vigor.

Con esta solicitud, se subsana el error de transcripción y se homogeniza el criterio de identificación de los tres tipos de aceite amparados por el pliego de condiciones, conforme a lo establecido en el registro de expediente de la DOP «Priego de Córdoba».

## 5.2. Modificaciones en el punto C «Zona geográfica».

— Se elimina la descripción de la zona de producción amparada incluyendo exclusivamente la limitación de la zona (municipios).

Justificación:

La descripción de la zona de producción amparada incluye datos de superficie total y distribución por variedades. Se elimina la descripción de la zona de producción amparada incluyendo exclusivamente la limitación de la zona (municipios), sin incluir datos que difícilmente van a variar con el tiempo.

## 5.3. Modificaciones en el punto D «Elementos que prueban que el producto es originario de la zona».

— Cambio en la redacción en el apartado a).

Se sustituye:

«a) Las prácticas de cultivo y laboreo en los olivares inscritos serán las tradicionales de la zona y siempre autorizadas por el Consejo Regulador.»

Por:

«a) Las prácticas de cultivo y laboreo en los olivares inscritos serán aquellas que eviten daños en el fruto y permitan la obtención de un producto con las características definidas en el apartado B.»

Justificación:

Con el tiempo van apareciendo nuevas técnicas de cultivo que permiten minorizar el daño que puede sufrir el fruto y por tanto mejorar la calidad de los aceites. Entendiendo que el fin de este punto del pliego es garantizar la máxima calidad del aceite y por tanto garantizar que la materia prima sea de calidad y el fruto no esté dañado por malas prácticas de cultivo y laboreo se realiza un cambio en la

redacción.

— Cambio en la redacción letra c).

Se sustituye:

«c) El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas y bajo el control de los veedores nombrados por el Consejo Regulador y autorizados por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.»

Por:

«c) El aceite se obtendrá en las almazaras inscritas y bajo el control del órgano de certificación.»

Justificación:

Para garantizar que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se realiza de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

— Cambio en el apartado d).

Se sustituye: el término «inscrita» por «certificada»

«El almacenaje se hará igualmente en almazaras y plantas envasadoras inscritas y ubicadas dentro de la zona de producción. »

Por:

«El almacenaje se hará igualmente en almazaras y plantas envasadoras inscritas »

Justificación:

Para garantizar que la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones se realiza de conformidad con la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.

Se elimina cualquier restricción en términos de envasado y almacenamiento en la zona geográfica

#### 5.4. Modificación en el punto E «Obtención del producto».

— Cambio en la redacción letra d).

Se sustituye:

«c) Almacenarán el aceite virgen extra en condiciones que garanticen su mejor conservación, preferentemente en depósitos aéreos de interior herméticamente cerrados. Se recomienda el revestimiento interno de estos últimos con resinas epoxídicas o cualquier otro material inerte y aislante. No se autoriza el almacenamiento de aceite virgen en depósitos de intemperie.»

Por:

«d) Almacenarán el aceite virgen extra amparado en depósitos que garantice la conservación de las características físico-químicas y sensoriales establecidas en el apartado B y garanticen una correcta toma de muestra. No se autoriza el almacenamiento de aceite virgen extra amparado en depósitos de intemperie.»

Justificación:

Se eliminan recomendaciones, preferencias y se realiza aclaración en la redacción.

#### 5.5. Modificación en el punto «G. Estructura de control».

— Se modifica la redacción y se incluye el siguiente texto:

«G. Verificación del cumplimiento del pliego de condiciones antes de la comercialización del producto.

La autoridad competente designada responsable de los controles, es la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, C/ Tabladilla, s/n, 41071 Sevilla. Tel.: 955 032 278, Fax: 955 032 112.

e-mail: [dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es](mailto:dgiica.cagpds@juntadeandalucia.es)

La información relativa a la entidad encargada de verificar el cumplimiento de las condiciones indicadas en el pliego se encuentra en la siguiente dirección:

<https://www.juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/areas/industrias-agroalimentarias/calidad-promocion/paginas/denominaciones-calidad-aceite-oliva.html>

Y las funciones específicas serán las derivadas de la verificación del cumplimiento del Pliego de Condiciones antes de su comercialización.

Justificación:

Adecuación del sistema de control implantado para asumir las funciones delegadas y actuar conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065.»

#### 5.6. Modificación en el punto H «Etiquetado».

— Se elimina el texto «se adjuntan modelos de contraetiquetas numeradas».

Justificación:

En el documento expediente se dicta «se adjuntan modelos de contraetiquetas numeradas», sin embargo, no se adjunta ningún modelo. Considerando que los modelos de las contraetiquetas numeradas pueden variar de una campaña a otra y que su inclusión en este pliego supondría solicitar una modificación del pliego de condiciones en el caso de cambios, se opta por eliminarlo.

#### 5.7. Se suprime el punto I. «Requisitos legislativos»



Justificación:

El apartado «Requisitos legislativos» no está contemplado en el pliego de condiciones establecido en el artículo 7 del *Reglamento n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios*.

## DOCUMENTO ÚNICO

### 1. Nombre

«Priego de Córdoba»

### 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

Aceite de oliva virgen extra, obtenido a partir de las aceitunas de las variedades Picuda, Hojiblanca y Picual.

Sus características son:

Índice de peróxidos: máximo 15;

K<sub>270</sub> : máximo 0,15;

Humedad e impurezas: menos de 0,1%.

Los tipos de aceite de oliva virgen extra protegidos son:

«Picudo»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Olor y sabor frutado, aromática, agradable y con entrada dulce en boca.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Hojiblanca. Acidez máxima 0,5°. Olor y sabor frutado, fresco, agradable y con entrada dulce en boca.

«Picual»: Elaborado en más de un 50% con aceitunas de la variedad Picual.  
Olor y sabor frutado, aromático y con amargo ligero-medio.

#### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

No procede.

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

El cultivo de las aceitunas y la elaboración de los aceites deben tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

*3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc... del producto al que se refiere el nombre registrado.*

No procede.

*3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

En las etiquetas de los aceites vírgenes extras protegidos por la Denominación de Origen figurará, obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de la Denominación de Origen Protegida «Priego de Córdoba». Antes de su puesta en circulación han de ser autorizadas por el Consejo Regulador.

Cualquier envase con aceite de oliva virgen extra protegido, irá provisto de precinto de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas expedidas por el Consejo, que serán colocadas en la propia almazara o planta envasadora, de acuerdo con las normas que determine el propio Consejo Regulador y siempre de forma que no permita una nueva situación de las mismas.

#### **4. Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción es una comarca natural, situada en el sureste de la provincia de Córdoba, en pleno Parque Natural de la Sierra Subbética. Comprende los términos municipales de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Priego de Córdoba.

#### **5. Vínculo con la zona geográfica**

Zona abrupta y montañosa, atravesada por varias alineaciones montañosas, con cotas superiores llegando incluso a los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Suelos de distintos orígenes formados por margas calizas, calizas dolomíticas, arcillas y arenas con cantos calizos y yesíferos; los suelos en los que se desarrolla el olivar fluctúan de los franco arcilloarenosos a los arcillosos con un alto contenido en carbonato cálcico y un contenido medio en materia orgánica, fósforo, potasio, magnesio, hierro y boro. Clima continental con grandes oscilaciones térmicas en función de la altitud y orientación.

Pluviometría variable que oscila entre los 400 litros por año en la zona oriental y los 700 en las zonas altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla. Condiciones adecuadas de cultivo, laboreo, abonados, poda, control de plagas y enfermedades facilitan el medio adecuado para el desarrollo del olivo, del que se obtienen frutos sanos, que proporcionan aceites de peculiares características fuertemente ligados a su medio geográfico.

## **6. Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento

<https://juntadeandalucia.es/export/drupaljda/>

[Pliego Priego Cordoba modificado.pdf](#)

o accediendo a la página de inicio de la Web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (<https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible.html>), siguiendo la siguiente ruta: «Áreas de actividad»/«Industrias y Cadena Agroalimentaria»/«Calidad»/«Denominaciones de Calidad»/«Aceite de Oliva Virgen Extra».