

Denominación de Origen Baena

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena empezó sus andaduras en 1978 para el amparo de los aceites vírgenes de oliva tradicionalmente elaborados en esta denominación geográfica.

Por Orden del 2 de marzo de 1981 del Ministerio de Agricultura se constituyó provisionalmente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena. Los aceites de la Denominación de Origen Baena cumplen las características exigidas por su Reglamento, aprobado definitivamente por Orden del 26 de octubre de 1987 de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, (modificado por la Orden de 28 de diciembre de 1995) y están producidos en terrenos inscritos en los registros de la denominación pertenecientes a los términos municipales de Baena, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya, Zuheros, Castro del Río y Cabra, todos ellos en la provincia de Córdoba.

Los terrenos inscritos en la D. O. están situados al sur de la provincia de Córdoba, entre la campiña y las estribaciones con la serranía subbética. Son general-



mente suelos calizos, que unido a un clima de inviernos suaves y veranos no excesivamente calurosos, y a unas variedades que como la Picuda (variedad principal de la D. O.), Hojiblanca, Picual, Lechín, Chorrúa, Pajarero... etc., de acreditada bondad, imprimen a los aceites de la zona características especiales de gran finura y personalidad.

La superficie inscrita en los registros del Consejo Regulador es de 60.000 hectáreas de olivar, que comprenden 7.200.000 olivos, que producen de 150 a 200 millones de kilogramos de aceituna; produciéndose de 30 a 45 millones de kilogramos de aceite (según campañas).

La producción de aceite se lleva a cabo, siempre bajo el control del Consejo Regulador, en las diecinueve almazaras de la Denominación de Origen Baena (trece entidades asociativas y seis de distinta personalidad jurídica).

La denominación de origen cuenta con un Consejo Regulador, elegido por y entre los olivicultores, las cooperativas, los industriales y las envasadoras censadas, encargado de hacer cumplir su reglamento, certificar los aceites, promocionar el aceite de oliva virgen protegido y proteger el uso del nombre de la D. O.

El control de la calidad y la certificación de los aceites son el pilar fundamental de la denominación de origen. Para dicho control el Consejo Regulador cuenta con un Comité de Calificación formado por diez expertos, y un Delegado del Presidente del Consejo, cuya función es la dirección del comité y la elaboración del informe preceptivo para la calificación por el pleno. Dicho comité se reúne cuantas veces es necesario, y a petición de las entidades, para valorar los aceites vírgenes seleccionados por éstas.

La cantidad de aceite calificado por el Consejo Regulador ronda los 9.000.000 kg de aceite de oliva virgen extra, que son comercializados en su totalidad por las treinta y tres marcas amparadas por esta denominación de origen.

El envasado también está controlado por el Consejo Regulador, y para que un aceite, previamente calificado, pueda certificarse con Denominación de Origen Baena, ha de envasarse en alguna de las veintiuna plantas envasadoras inscritas en los registros de la denominación de origen (doce de ellas sociedades y nueve más de distinta personalidad jurídica), en envases de vidrio o de hojalata, y llevar adheridas las contraetiquetas o precintas numeradas dispensadas por el Consejo Regulador.

Actualmente la Denominación de Origen Baena, además de los productores, elaboradores y envasadores, también cuenta con siete comercializadores inscritos en los registros del Consejo Regulador.



Todos estos requisitos, exigencias y controles tienen por objeto garantizar a los consumidores que el aceite de oliva virgen extra, con Denominación de Origen Baena, es un aceite que proviene del origen que le da el nombre, y tiene una Calidad Certificada y Garantizada.

En definitiva, una calidad acreditada desde antaño, que encuentra sus raíces en el origen Baena y que hoy es tutelada por la D. O. y su Consejo Regulador.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena

Nota

Todas las imágenes han sido aportadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena