



La cornicabra y la picual son las variedades de aceituna utilizadas para la elaboración de los aceites de la D.O. Campo de Calatrava

ABC

Aceite de oliva

Campo de Calatrava tendrá una producción de 13 millones de kilos

Es la cuarta y más joven denominación de origen de aceite de oliva, tras ser aprobada el pasado mes de agosto por la Consejería de Agricultura. Con la marca de calidad «Campo de Calatrava» se elaboran aceites de oliva virgen extra obtenido de las variedades cornicabra y picual en los campos de Ciudad Real

J. Y.

Una campaña de la flamante Denominación de Origen «Aceite Campo de Calatrava» tendrá una producción aproximada de 13 millones de kilos de aceite que se comercializará con el nuevo marchamo de calidad. Así lo dijo el gerente de la Asociación para la Promoción del Aceite de Oliva del Campo de Calatrava, César Cólliga, quien destacó la importancia de esta protección que fue concedida por la Consejería de Agricultura el pasado mes de agosto.

La joven D.O. de aceite de oliva virgen extra se convirtió en la cuarta de Castilla-La Mancha junto a «Montes de Toledo», «Aceite de La Alcarria» y «Aceite Campo de Montiel».

Cólliga explicó que el proceso para que Agricultura autorizara la decisión favorable del reconocimiento de calidad se inició hace tres años con la solicitud de la denominación de origen y recordó que la reciente concesión es el paso previo al envío de la solicitud a la Co-

misión Europea tras publicarse el pliego de condiciones de los aceites en el Boletín Oficial del Estado.

Próxima campaña

El reconocimiento «es ideal», dijo el técnico quien prevé una campaña buena, con altos rendimientos sobre todo «a nivel de calidad». En concreto, las estimaciones apuntan a la producción de «entre 12 y 14 millones de kilos de aceite», unas cifras parecidas a las del año anterior.

A nivel nacional, se espera una somera bajada de la cosecha a nivel nacional respecto a la campaña pasada que registró 1.450 millones de kilos de aceite, aunque hay que tener en cuenta que la de 2005-2006 fue más desastrosa por las graves heladas que afectaron estructuralmente a la capacidad productiva de las comarcas aceiteras.

En cuanto a la zona de producción, elaboración y envasado del aceite de la Denominación de Origen «Campo de Calatrava» se ubica al sur de Castilla-La Mancha y en el centro de la provincia de Ciudad Real.

La marca de calidad diferenciada «se pondrá en la contraetiqueta y llevará una numeración de certificación», dijo Cólliga, quien reconoció que esta cualificación repercute en la comercialización de forma positiva.

El producto se describe, según Cólliga, como un aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo de las variedades cornicabra —Toledo— y picual —Jaén—, «con color verde intenso», si bien puede variar hasta el verde amarillo.

Desde el punto de vista organoléptico, «tienen perfiles sensoriales de frutados verdes de aceituna y con una marcada presencia de almendra y manzana». «Son aceites —agregó— complejos e intensos en boca con percepción de amargo y picante mezclado con sabor a almendra». Las percepciones de amargo y picante en boca son apreciables y equilibradas.

El origen de este producto será avalado mediante los sistemas de control y certificación, que se asientan en dos elementos las almazaras, responsables de asegurar que los aceites cumplen los requisitos del

pliego de condiciones y el organismo autorizado de control y certificación de la Denominación de Origen Protegida.

Actividades de promoción

La Asociación para la Promoción del Aceite del Campo de Calatrava, con la colaboración de la Asociación para el Desarrollo del Campo de Calatrava y el Centro de Iniciativas Turísticas del Campo de Calatrava, venía organizando actividades como antesala a la aprobación de la Denominación de Origen Aceite del Campo de Calatrava.

En concreto, Cólliga recordó que hace casi un año se celebró una cata de aceite comentada para dar a conocer las bonanzas de la Marca del Aceite de Oliva del Campo de Calatrava, que supuso también la promoción en el sector hostelero y turístico de esta comarca. El objetivo era llevar «la calidad por bandera, para fomentar su proyección económica y empresarial», una finalidad que se materializará en la campaña 2007-2008 pues ese aceite se comercializará bajo la nueva marca.