

**Redacción** Se crea la Asociación para la Promoción del Aceite del Valle de Alcu-  
dia y Sierra Madrona

# El aceite alcudiano pronto dispondrá de una D.O.

Una decena de cooperativas y empresas almazaras de aceite de oliva del sur de la provincia de Ciudad Real han creado la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu-  
dia y Sierra Madrona, con la que pretenden producir aceite con 'certificado de calidad Valle de Alcu-  
dia' como paso previo a la Denominación de Origen.

El objetivo es conseguir una certificación de calidad garantizando los parámetros mínimos exigibles para cumplir con los requisitos para que posteriormente, a medio plazo, "el aval de la marca Valle de Alcu-  
dia nos permita lograr la Denominación de Origen", ha explicado el presidente de la Asociación, Antonio León Tirado.

"Estamos comprobando el nivel de calidad que tiene nuestro aceite, derivado de la concienciación de los olivicultores de la zona y del tratamiento en muchos casos ecológico que realizan los productores, unido a la profesionalidad de las almazaras y cooperativas y hemos pensado en poner en valor el fruto natural de nuestra tierra", ha agregado.

La calidad actual de los aceites que se extraen de las cooperativas que conforman la Asociación "es extraordinaria", según León Tirado. "Creemos que con un pequeño compromiso de los productores y esfuerzo de cada una de las cooperativas podremos cumplir con la normativa y parámetros de producción, para obtener un aceite garantizado con el sello de certificado de calidad, que ponga en valor las características de la producción de esta zona", afirma.

Para lograr el certificado de calidad es necesario "trabajar la aceituna en temperatura fría de batido, y continuar el proceso de la manera más exigente posible para lograr la acidez, y nivel de peróxidos, entre otros, que concedan a nuestro aceite unas destacables" características organolépticas.

Las empresas asociadas son la Cooperativa Virgen del Carmen (Covicar) y Aceites Baos de

Almodóvar del Campo; la Cooperativa Nuestra Señora de los Baños y Aceites Sierra Morena de Fuencaliente; la Cooperativa Nuestra Señora de la Encarnación de Abenójar y la Cooperativa Cristo de Orense de Brazatortas.

También, la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de Villamayor y La Amistad de Hinojosas, ambas de Calatrava; la Cooperativa de olivicultores de Cabezarrubias del Puerto y la almazara El Mesto de Puertollano.

Todas estas cooperativas aglutinan entre todas una superficie de 10.466 hectáreas del sur de Ciudad Real, en el entorno del futuro Parque Natural Valle de Alcu-  
dia y Sierra Madrona.

La marca del Valle de Alcu-  
dia "será equivalente a un aceite virgen extra de máxima calidad garantizada", con un 50 por ciento mínimo de aceituna cornicabra o picual, mezclada con las otras variedades de la zona, como hojiblanca, arbequina, manzanilla, gordal o limoncillo.

Una parte del aceite que se extraiga la próxima temporada ya llevará el sello de certificado de calidad, para lo cual "estamos realizando un plan de formación con los técnicos de las almazaras" para que realicen el tratamiento exigible al certificado, señala.

## En breve

León Tirado afirma que, por otro lado, "estamos desarrollando el resto de tareas promocionales para poner en valor el producto que obtendremos a partir del mes de febrero o marzo" de 2010.

La zona de producción que abarca la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu-  
dia y Sierra Madrona puede producir una media de unos 5 millo-



El presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara, recibió en la mañana del pasado día 4 de septiembre de 2009 en el Palacio provincial a representantes de la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu-  
dia y Sierra Madrona, con su presidente, Antonio León Tirado, a la cabeza. Esta asociación está conformada por empresas y cooperativas de once pueblos diferentes y entre sus fines figura prestigiar el aceite que se obtenga en la zona de producción de la que será en el futuro Denominación de Origen 'Aceite Valle de Alcu-  
dia'.

El territorio que delimita el ámbito de influencia de la Asociación elabora aceite a partir de cin-

uenta millones de kilogramos de aceituna.

De Lara ha animado a los representantes de la asociación a continuar en la idea de creación de marca de calidad colectiva Valle de Alcu-  
dia como forma de incorporar valor añadido a un aceite de tan excelente calidad como el que se produce en esa zona, avanzando en la consecución de mejores vías de comercialización, aplicando iniciativas de investigación, protección de su propio prestigio, etcétera. Asimismo, se ha comprometido el presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real a financiar parte de los gastos que llevan aparejados las acciones que se han emprendido y que se van a llevar a cabo en el futuro.

nes de kilogramos de aceite, de los cuales una parte que determinará la empresa certificadora, llevará el sello de 'Calidad Certifi-

cada Valle de Alcu-  
dia' que aparecerá debajo de cada una de las marcas comercializadas, precisa León Tirado.

Lo ideal, no obstante, sería "unirnos todos y venderlo bajo una misma marca", sugiere Antonio León Tirado.

## La Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu- dia inicia un curso para capacitar a sus agentes

La Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu-  
dia celebró recientemente una jornada sobre la Marca de Calidad del aceite de oliva Virgen Extra. Este es el primer encuentro de un curso de capacitación destinado a todos los agentes implicados en la producción, gestión y comercialización de este producto de calidad.

El foro, celebrado en las instalaciones de la Cooperativa Virgen del Carmen (COVICAR) de Almodóvar del Campo, congregó también a representantes de varias almazaras y cooperativas de la comarca, como la de Nuestra Señora de la Encarnación de Abenójar, Cristo de Orense de Brazatortas, El Mesto de Puertollano, Nuestra Señora del Rosa-

rio de Villamayor de Calatrava, Aceites Baos de Almodóvar del Campo, La Amistad de Hinojosas, Centro de Recepción de Cabezarrubias del Puerto y Aceite Sierra Morena de Fuencaliente.

### Objetivo de las jornadas

"El objetivo de estas jornadas formativas de la Asociación para la Promoción del Aceite Valle de Alcu-  
dia consistió en potenciar la formación conti-

nua con el fin de cualificar a todos los agentes involucrados en la producción y gestión de la marca de calidad en la excelencia de la producción de aceite de oliva virgen extra y la gestión de las estructuras productivas y de comercialización", explica el responsable técnico de la Marca de Calidad.

### Un curso para reconocer la calidad

El curso de capacitación destinado a todos los agentes implicados en la producción, gestión y comercialización de este producto de calidad contiene un módulo específico para el personal con responsabilidad en los ámbitos de control de la calidad, procesos y gestión.

Para comenzar se está haciendo una introducción a las marcas de calidad y sus procesos de certificación, para, a continuación, comenzar con los conceptos básicos y las variables que influyen en la calidad del Aceite de oliva Virgen. Por último, se realizará una iniciación al análisis sensorial, para poder controlar con garantías la calidad durante todo el proceso productivo.