

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Aceite Campo de Calatrava



### Proceso de constitución

El 11 de noviembre de 2.005 se constituye la ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL ACEITE DEL CAMPO DE CALATRAVA que es el Organismo encargado de promover y solicitar la DENOMINACIÓN DE ORIGEN "ACEITE CAMPO DE CALATRAVA". La Junta Directiva de dicha Asociación, está presidida por D. Julián Almansa Aranda y la constituyen olivaderos, almazareros y envasadores de la comarca del campo de Calatrava, así como la asociación agraria de jóvenes agricultores.



Se realizan los estudios previos al Pliego de Condiciones desde el año 2004, y es en el año 2006 cuando la empresa Global Contec, S.L, realiza las modificaciones y alegaciones pertinentes

bajo las directrices del Reglamento (CEE) 2081/92 de 14 de julio de 1992 y actualizaciones ante el Reglamento (CE) 510/2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

Actualmente la DO ha sido inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas por la Unión Europea, según el Reglamento de ejecución

(UE) N° 635/2011 de la Comisión de 29 de junio de 2011.

### Descripción de la zona geográfica y producciones

La Denominación de Origen se encuentra situada en el sur de Castilla La Mancha, ocupando la zona central de la provincia de Ciudad Real formando una unidad morfológica, geográfica e histórica, absolutamente homogénea y que corresponde a los términos municipales de Aldea del Rey, Almagro, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Bolaños de Calatrava, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Carrión de Calatrava, Granátula de Calatrava, Miguelturra, Moral de Calatrava, Pozuelo de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Villanueva de San Carlos y Villar del Pozo.

Acoge 22.073 Has. de olivar para un total de 16 municipios.

### Variedad de aceituna y características de los aceites

Se trata de las variedades conocidas como CORNICABRA y PICUAL.

Desde el punto de vista organoléptico los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas, obteniéndose perfiles sensoriales con frutados complejos e intensos. Son

apreciables y equilibradas las percepciones de amargo y picante en boca, cuyos valores de intensidad se encuentran en un rango de 3 a 6.

El común de los Aceites de Oliva Virgen Extra producidos en el Campo de Calatrava presentan marcada presencia de frutados verdes de aceituna, manzana y otras frutas frescas.

Las percepciones en boca son intensas, expresando el elevado contenido de polifenoles de las variedades, con descriptores amargo y picante. En los laterales de la lengua se percibe un gusto elegante de fruta amarga, carácter que se acentúa al ingerir el aceite, reconociéndose una acentuada sensación picante en garganta. En las percepciones indirectas, vía retronasal, persiste y prevalece el sabor a aceituna y los matices frutados que dejan un final exquisito y prolongado.

### Parámetros físico-químicos y organolépticos

Análisis físico-químico	Valores máximos admitidos
Acidez	0,5°
K270	0,15
K232	2,00
Índice de Peróxidos	15,00
Evaluación organoléptica	
Mediana del defecto	Md=0
Mediana del frutado	Mf>3

**Aceites Olivar del Valle**  
C/ Jardineros nº 4  
Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 87 16 11

**Almazara Ecológica Pago Piedrabuena**  
Ballesteros de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 610521882

**Cooperativa Ntra. Sra. de las Nieves**  
Ctra. Valenzuela, Km. 0 5  
13270 Almagro (Ciudad Real)  
T. 926 860 344

**Cooperativa Ntra. Sra. del Socorro**  
Ctra. Aldea del Rey s/n  
13440 Argamasilla de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 477 076

**Cooperativa Oleovinícola Campo de Calatrava**  
Ctra. de Torralba, 1  
13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 870 098

**Cooperativa Santiago Apostol**  
C/ San Blas, 2  
13350 Moral de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 330 025

**Cooperativa Santo Cristo**  
C/ Almagro, 3  
13360 Granátula de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 868 174

**La Almazara Ecológica S.L.**  
Pol. Ind. La Vega  
Torralba de Calatrava (Ciudad Real)  
T. 926 252 829

**Olivapalacios SL**  
T. 913082482

**Asociación para la Promoción del Aceite Campo de Calatrava**  
info@acetecampodecalatrava.com

Denominación de Origen  
**Aceite Campo de Calatrava**  
*Tradición y calidad*