

Publicación del documento único modificado a raíz de la aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2022/C 458/13)

La Comisión Europea ha aprobado esta modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor puede consultarse en la base de datos eAmbrosia de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Priego de Córdoba»

N.º UE: PDO-ES-0053-AM01 de 1.12.2020

DOP (X) IGP ()

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; K270: 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 aceituna de la variedad Picuda. Acidez máxima 0,5°. Olor y sabor frutado, aromático, agradable y con entrada dulce en boca.

«Hojiblanco»: Elaborado en más de un 50 % con aceituna 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)

—

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.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

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

—

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**

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://www.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».
