



La consejera de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, Elena Víboras, ha animado a los Consejos Reguladores de las distintas denominaciones de calidad "a aunar esfuerzos en promoción para dar a conocer la excelencia y cualidades de los aceites de oliva virgen extra andaluces a un público cada vez mayor, dentro y fuera de nuestras fronteras".

Víboras, que ha realizado estas declaraciones con motivo de la presentación oficial de la Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Aceite de Lucena', ha indicado que "la Junta de Andalucía viene apoyando con mayor intensidad las actividades de promoción en las que cooperan varios consejos reguladores" (hasta el 70% de ayuda, frente al 50% que reciben los que actúan sin cooperación).

Asimismo, ha asegurado que el próximo Programa de Desarrollo Rural 2014-2020 también recogerá ayudas a la promoción de alimentos de calidad que podrán alcanzar el 70%, según el reglamento Feader (Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural) aprobado.

"La promoción conjunta de nuestros aceites con denominación de calidad nos ayudará a optimizar nuestros recursos y a convertir la excelencia de la producción oleícola andaluza en un valor añadido para nuestros productores", ha señalado. En ese sentido, la consejera ha animado a los productores de la DO 'Aceite de Lucena' a calificar la mayor cantidad posible de producto, demostrando así que sus aceites están a la altura de esta mención de calidad.

Elena Víboras se ha referido, igualmente, a la importancia de las denominaciones de calidad -DOP, Indicación Geográfica Protegida (IGP)- a la hora, no sólo de distinguir nuestras producciones y proteger su buen nombre, sino también de proporcionar una garantía adicional a los consumidores. "Los aceites que están calificados por un consejo regulador han pasado por rigurosos controles de trazabilidad y calidad e incluso por condiciones más exigentes que otros sin denominación de origen", ha asegurado.

La DO 'Aceites de Lucena' contaba desde 2009 con una protección nacional transitoria pero desde su inclusión en el Registro Comunitario, el pasado mes de septiembre, sus aceites ya tienen una protección de pleno derecho. Así, tal y como ha resaltado la consejera, "esta DOP servirá para proteger y diferenciar los excelentes aceites que se producen en los 10 municipios inscritos, todos ellos de marcada carácter olivarero, y con más del 40% de su territorio dedicado a este cultivo".

Los aceites de la zona amparada por esta denominación de calidad se caracterizan por un sabor equilibrado –amargor y picante suave – y olor que recuerda a la hierba verde, cualidades que proporciona la variedad dominante de estos virgen extra, la hojiblanca.

Por otro lado, Elena Víboras ha recordado que este año entra en vigor en España la obligación de utilizar envases irrellenables en el sector de la hostelería, "una normativa que, sin duda, será beneficiosa para los aceites de calidad como los de esta Denominación de Origen. De esta forma, el consumidor sabrá qué aceite está tomando, con plenas garantías".

Asimismo, ha advertido que el olivar es uno de los cultivos que más se juegan en la reforma de la PAC, al ser uno de los principales receptores de ayudas directas en Andalucía. Según la consejera, "ése es el motivo por el cual venimos defendiendo una PAC que sea buena para este cultivo, del que dependen muchos municipios andaluces".

La DO 'Aceite de Lucena'

Esta denominación de calidad abarca una superficie inscrita de más de 56.000 hectáreas de olivar. Los diez municipios adscritos al ámbito geográfico de la DOP 'Aceite de Lucena' son Aguilar de la Frontera, Benamejí, Encinas Reales, Iznájar, Lucena, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil y Rute.

'Aceite de Lucena' es la cuarta DOP de Córdoba –sumándose a las de 'Baena', 'Montoro-Adamuz' y 'Priego de Córdoba'–, lo cual contribuirá a impulsar la comercialización de los excelentes aceites de esta provincia, la segunda productora andaluza, cuyas exportaciones oleícolas en 2012 ascendieron a 179.000 toneladas por un valor de 394 millones de euros, aproximadamente el 29% del total andaluz.

Visita a cooperativa

Previamente al acto de presentación de la DOP 'Aceite de Lucena', Elena Víboras ha visitado las instalaciones de la cooperativa olivarera 'Nuestra Señora de Araceli', fundada en 1964 y dedicada a la producción y comercialización de aceite de oliva y aceituna de mesa. La consejera ha aprovechado su recorrido para llamar la atención sobre el "buen hacer de sus socios, profesionales que buscan obtener aceites de la mejor calidad, amparados también por la Denominación de Origen Protegida de Aceite de Oliva Virgen Extra 'Aceite de Lucena'".

Esta empresa la integran 1.227 socios y forma parte de la cooperativa de segundo grado Dcoop (anterior Hojiblanca). En 2012, Nuestra Señora de Araceli S. Coop Andaluza obtuvo una facturación que alcanzó los 14 millones de euros.