

La

Certificación

En la Denominación de Origen Baena, llevamos ya más de cuarenta años certificando nuestros zumos de aceituna, disponemos de un sistema de control de la calidad y unos procesos que nos hacen únicos en el control del aceite de oliva virgen con Denominación de Origen. Ratificar algo en lo que hemos creído desde siempre y ha sido el eje central de nuestra actuación como Consejo Regulador, nuestro principal objetivo desde que nacimos: **la calidad**.

Y lo venimos haciendo, desde el primer momento, con una intención clara: que los aceites de oliva vírgenes extra con Denominación de Origen Baena transmitan siempre al Consumidor- todo aquello que se espera de ellos –excelencia, armonía y una gran personalidad-. Para ello, el Consejo Regulador tiene establecido un Sistema de Certificación de Producto bastante complejo “de contar”, aunque muy fácil de entender, que contempla todas las fases por las que pasa la elaboración de un Virgen Extra de la Denominación de Origen Baena.

El **primer** paso será garantizar el Origen y las variedades de aceituna –nuestro primer valor-, y por tanto hay establecidos controles de procedencia del fruto, en los que se controla

también la variedad: sólo se puede elaborar “aceite con D.O. Baena”, de aceitunas de las distintas variedades y de los olivares que se encuentran en nuestra Zona, y registrados en el Consejo Regulador.









El **segundo** punto importante será controlar los métodos de elaboración, para garantizar todos los procesos de extracción y almacenamiento del Zumo. Aquí aparece otro importante matiz que diferencia nuestro producto de otros: “La máxima calidad del Zumo está en el fruto sano que se encuentra en el árbol. Nosotros lo único que podemos hacer es no estropearla”. De todos es sabido que la calidad es una frágil

cadena que llega desde el campo a la bodega de la almazara. Composición varietal, sanidad, recolección, transporte, limpieza, elaboración y almacenamiento son algunos de los eslabones de esa delicada cadena que lleva al fruto desde el árbol hasta el consumidor.

Por tanto, estos controles han de ser especialmente rigurosos, y requieren de un importante conocimiento de la disciplina de extraer aceite de oliva virgen: la Elaiotecnia, desde la Denominación de Origen se controla por personal de la misma la elaboración y almacenamiento del aceite que se produce en nuestra comarca.

El **tercer** gran grupo de controles lo realizamos directamente sobre el aceite de oliva virgen, una vez extraído y almacenado. Consta de dos fases importantísimas: el análisis físico-químico, y la Cata. Estas fases son realizadas por los veedores de la DO Baena que a petición de las empresas inscritas, solicitan la toma de muestras, precintando en este mismo momento los depósitos a analizar, para la verificación de la conformidad del aceite que posteriormente, una vez superados los controles exigidos (analítica y cata), se envasa.

Los requisitos que exigimos a nuestros aceites en el análisis físico-químico son muy rigurosos, y para comprobarlos realizamos los análisis únicamente en laboratorios acreditados –de la máxima solvencia. Para dicho control el Consejo Regulador cuenta con un Comité de Calificación formado por diez expertos, y un Jefe de Panel, cuya función es la dirección del comité y la elaboración del informe preceptivo para la Calificación por el Pleno. Dicho Comité se reúne cuantas veces es necesario, y a petición de las Entidades, para valorar los aceites vírgenes seleccionados por éstas.

Una vez superados todos los requisitos, hablamos de un Aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen Baena, y cada vez que la entidad quiera envasar parte de este AOVE tiene que comunicarlo a la Denominación de Origen, ya que los veedores son los que tienen que desprecintar el depósito para que puedan envasar, así como volver a precintarlo cuando termine el envasado del mismo.

Los envases autorizados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena son vidrio, hojalata, cerámica y bag in box y todos ellos llevan una contraetiqueta adherida controlada por el Consejo Regulador, la cual garantiza al consumidor todo este proceso de certificación y calidad debido a que **la Denominación de Origen Baena es la única Denominación de Origen que sigue este riguroso proceso de certificación precintando sus depósitos.**

Convencidos de que el futuro de nuestros aceites está en la calidad, desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena no nos cansaremos nunca de profundizar en esa dirección tratando de añadir día a día y año tras año un plus de calidad a nuestra producción.







Producto Certificado
BAENA
2490611

ALBUZARDE
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Aceite de oliva de categoría superior obtenido por procesos de selección y solo de frutos procedentes de la zona de producción.

Información sobre nutrientes	
por cada 100 g	
Energía	3760 kJ (896 kcal)
de los cuales:	
carbohidratos	0 g
proteínas	0 g
grasas totales	100 g
de las cuales:	
ácidos grasos saturados	13 g
ácidos grasos monoinsaturados	77 g
ácidos grasos poliinsaturados	10 g
Fibra	0 g
Sal	0 g
Alcohol	0 g

Neto de 500 ml

Elaborado por:
Caja de Riego de Lugo S.L.
Calle de Lugo, 1
41011, Lugo (España)
Código de barras
8 43700 7 296510

Garantía de Origen

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena, no sólo garantiza la calidad de sus aceites, también garantiza su origen. Para esto cuenta con dos herramientas fundamentales.

Un **Sistema de Autocontrol único en el sector oleícola**, que garantiza la calidad y trazabilidad de nuestros aceites de oliva vírgenes extra desde el origen en nuestros olivares, hasta su envasado final con las contraetiquetas únicas y numeradas. Este sistema único, precinta los depósitos que aspiran a obtener la certificación con precintos numerados por personal del Consejo Regulador. Una vez conseguida la certificación por un aceite, personal del Consejo Regulador, precinta y desprecinta el depósito las veces que sea necesario y anota en un acta el motivo de esos movimientos. Todo esto con un último fin, garantizar al consumidor que nuestros aceites de oliva vírgenes extra amparados sean lo que tienen que ser, aceites con D.O. Baena, garantía de origen y calidad.

Por otro lado, nuestro **Sistema Integral de Control (S.I.C.)**, implementa un complejo sistema de control pionero en el aceite de oliva con Denominación de Origen para nuestros aceites que se comercializan a granel. Este sistema garantiza a los operadores la calidad y origen de los aceites que se compran a granel, ofreciendo a nuestras almazaras, un extra de garantía frente a compradores, que supone un gran valor añadido en las operaciones comerciales, ofreciendo plenas garantías tanto al comprador como al vendedor.

Nuestros dos sistemas sólo tienen un único objetivo, garantizar la CALIDAD y ORIGEN de nuestros vírgenes extra con Denominación de Origen BAENA.





D.O. Baena

Ahora también a granel



Origen 100% Garantizado



Trazabilidad y Procesos Documentados



Calidad y Características Verificadas



Firmado

Con total Garantía