

# EL OLIVAR, EL ACEITE DE OLIVA Y SU PRODUCCIÓN EN SIERRA MÁGINA

*Manuel López Pegalajar*

## RESUMEN

La presente comunicación tiene como fin exponer la producción de olivar y aceite de los pueblos incluidos en la Denominación de Aceite de Sierra Mágina, destacando su idiosincrasia y relacionando las cooperativas, almazaras y fábricas que elaboran el aceite virgen extra fundamentalmente y su nombre específico asociado a la Marca y Productor.

## ABSTRACT

The main goal of this communication is to expose the production of olive grove and olive oil, of all the towns belonging to "Sierra Mágina" Olive Oil Denomination of origin, emphasizing its idiosyncrasy and exhibiting the producer cooperatives, oil mills and factories and its trademark and farmer associated specific name.

## 1. INTRODUCCIÓN

Hace una década, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, al frente de la cual estaba Paulino Plata Cánovas, publicó un folleto titulado *El olivar andaluz*, en el que se incluía el *Manifiesto por el olivar y el aceite de oliva* firmado por nuestro paisano, escritor y Premio Planeta, Juan Es-lava Galán.

Con motivo de las XXIX Jornadas de estudio de Sierra Mágina quiero iniciar mi opúsculo reproduciendo el mismo por el valor histórico, costumbrista y económico que supuso en su tiempo y para actualizar la realidad de nuestra economía andaluza y provincial basada en el olivar y el aceite de oliva.

*“El olivo de Atenea, que en su concepción mítica engendró la cultura occidental, nos ha regalado el aceite que alimenta y alumbró, que lava y lubrica, que cura y embellece, el sagrado aceite que unge a profetas y a reyes, el que nos recibe al nacer y nos despide al morir, el que se constituye pilar fundamental de la saludable dieta mediterránea y de una renovada gastronomía.*

*El aceite ha alumbrado la cultura andaluza desde que los fenicios procedentes del país del aceite desembarcaron en Cádiz y encontraron un bosque autóctono de acebuches sobre el que trasplantaron sus olivos. A su luz escribieron Séneca y Avicena, San Isidoro y Góngora. Desde que tenemos memoria histórica, el aceite andaluz ha sido nuestro constante compañero y nuestro don generoso al mundo: el aceite que alimento e iluminó Roma y le añadió una octava colina en el monte Testaccio; el que viajó a América con los galeones y colonizó las nuevas tierras donde hoy crecen espléndidos olivares que inspiran versos en el idioma de Cervantes. El aceite ha acompañado, humilde y constante, al pueblo andaluz en los avatares de su historia.*

*Esas filas de olivos que trepan a las cumbres y descienden a los valles sin alterar su formación, este bosque ordenado que constituye uno de los paisajes característicos de Andalucía, es también el cultivo que genera más empleo, el que más pueblos andaluces mantiene, el elemento que contribuye más poderosamente a la cohesión social y territorial de nuestra tierra, así como el desarrollo rural de sus zonas menos favorecidas. Por otra parte, las exportaciones de aceite equilibran nuestra balanza comercial, y contribuyen a difundir en el mundo una imagen prestigiosa, alejada de los tópicos, y ajustada a lo que el olivo y su aceite representan: el modo de vida un pueblo respetuoso con el medio y, al propio tiempo, una fuente de salud y de bienestar”.*

## 2. EL CULTIVO DEL OLIVAR EN SIERRA MÁGINA

La comarca de Sierra Mágina se encuentra enclavada en el Parque Natural que lleva su mismo nombre. Situada en la parte central del sur de la provincia de Jaén, limita al Norte con los términos municipales de Úbeda y Baeza; al Sur con la provincia de Granada; al Este con el término municipal de Quesada (Jaén) y al Oeste con Jaén y Valdepeñas de Jaén.

16 términos municipales integran la Comarca: Albánchez de Mágina, Bedmar-Garciez, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil-Arbuniel, Campillo de Arenas, Cárcheles (Cárcchel y Carchelejo), Huelma-Solera, Jimena, Jódar, Larva, Mancha Real, Noalejo-La Hoya del Salobral, La Guardia de Jaén, Pegalajar-La Cerradura y Torres.

## 3. CARACTERÍSTICAS EDÁFICAS Y CLIMATOLÓGICAS.

### 3.1. Fisiografía y ecología

Sierra Mágina se caracteriza por tener una altitud media en torno a los 800 m. sobre el nivel del mar y un fuerte contraste geográfico entre el fondo de los valles, situados a unos 600 m. y sus altas cumbres, que se alcanzan por encima de los

2000 m. de altitud. En ella predominan los terrenos forestales de alto valor natural, existiendo un Parque Natural de aproximadamente 19.961 has. Pero también están los cultivos leñosos como es el caso del almendro, el cerezo y fundamentalmente el olivo. Sierra Mágina ha sido descrita en muchas ocasiones como una isla inmensa en un “mar de olivos”.

Además del olivar coexisten también cultivos de huerta y actividades ganaderas en todos los municipios. El Parque Natural cuenta con enclaves muy atractivos para el turismo, y en los últimos años se ha incrementado notablemente la presencia de casas rurales, hostelería y hoteles rurales.

Las características físicas y climáticas de esta comarca van a influir de manera decisiva en el tipo de vegetación y, por extensión, de los cultivos que se desarrollan en la zona. Desde el punto de vista edáfico, predominan los suelos calcáreos, con PH básicos-neutros según su grado de lavado por las precipitaciones. Los cultivos dominan en los suelos más ricos y fáciles de laborear, ocupando pies de monte, valles amplios y zonas deprimidas, tal es el caso de los regosoles calcáreos, cambisoles cálcicos y luvisoles crómicos.

### 3.2. Hidrología

Las precipitaciones se reparten de manera desigual con un mayor número de precipitaciones en primavera (media 451,5 mm) y con el típico período de sequía mediterráneo durante el verano. Como ejemplo descriptivo de las características bioclimáticas del territorio se puede utilizar el Índice de Aridez de Martonne, que relaciona las precipitaciones con las temperaturas medias de un territorio. Según ese índice, Sierra Mágina se englobaría dentro de la categoría de “estepas y países secos mediterráneos”.

### 3.3. Climatología

Desde el punto de vista climático Sierra Mágina se caracteriza por tener veranos calurosos (por encima de 25° C de media) e inviernos suaves, aunque con heladas durante los meses más fríos (diciembre-febrero).

## 4. CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO DEL OLIVAR

La variedad de aceituna más importante en Sierra Mágina es la Picual (95% de los árboles) aunque también existen otras variedades más escasas y singulares como son el caso de Manzanillo de Jaén (relativamente importante en puntos concretos de los municipios de Cárcheles y Campillo de Arenas); Gordal, Sevillano (destacables en Cabra del Santo Cristo), Cornezuelo de Jaén (más apreciado en la comarca como aceituna de mesa), Carrasqueño, Jabaluno y Malacasta, entre otros.

En cuanto a la variedad Picual, los rendimientos obtenidos en Sierra Mágina se sitúan en torno a los 1.800-2.000 Kg/Ha. Alcanzando un contenido graso medio situado en torno al 21-22 %.

Los 16 municipios maginenses suponen una superficie total de 153.312 Has, siendo el 42% (64.408 Has) de esta superficie destinada al cultivo del olivar. El olivar tradicional de Sierra Mágina se cultiva con el marco de plantación Real o al Tresbolillo, con una separación de árboles de 9-10 m. En los últimos años la densidad de los árboles ha aumentado y hoy se plantan en marcos de distancia menor entre árboles de 7-8 m. Esta situación se está produciendo de manera más intensa en el sureste de la comarca – término municipal de Cabra del Santo Cristo- en detrimento de las tierras calmas o cereal.

TERMINO MUNICIPAL	Sup.T.M	Sup. Olivar	% Olivar
	Has	Has	
Albanchez de Mágina	3.958	1.064	26,88
Bedmar-Garciez	11.912	7.162	60,12
Bélmez de la Moraleda	4.865	1.605	32,98
Cabra del Santo Cristo	18.693	4.391	23,49
Cambil-Arbuniel	13.912	4.916	35,34
Campillo de Arenas	11.364	3.333	29,33
Cárcheles	4.131	2.176	52,67
Guardia de Jaén, La	3.830	2.811	73,40
Huelma-Solera	25.069	9.676	38,60
Jimena	4.818	3.388	70,32
Jódar	14.935	6.524	43,88
Mancha Real	9.397	7.839	83,43
Pegalajar	8.052	3.983	49,22
Torres	9.186	3.631	39,53
Noalejo	5.000	833	17,00
TOTAL	153.312	64.408	42%

#### 4. PRODUCCIONES

El Consejo Regulador de Denominación de Origen de Sierra Mágina (CRDO Sierra Mágina) creado por Orden de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía el 29 de noviembre de 1995. En el año 2004 se aprobó una modificación de su Reglamento con una ampliación del territorio protegido entre otros aspectos que fue registrado por la Unión Europea en 2007. Trabaja en la promoción y desarrollo del olivar y el aceite de oliva en esta comarca, abarcando una superficie de 72.000 Has y una producción de 40.000 Tm de aceite de las variedades Picual principalmente y Manzanillo de Jaén de manera secundaria.

La variedad cultivada de forma principal es la Picual, típica de la provincia de Jaén y la que tiene una mayor producción mundial. Nuestros olivos se sitúan en las faldas del macizo montañoso y calizo de Sierra Mágina y mantiene una proporción del 50% del cultivo en secano y el 50% de olivar de regadío. Existen también 5.000 has. de cultivo de producción integrada situados en Bedmar y Mancha Real, así como unas 500 has. de producción ecológica fundamentalmente en Cambil, Pegalajar y Mancha Real. La orografía y singularidad del terreno dificultan la mecanización de la recolección. La mayor parte del mismo está situado en pendientes con un desnivel medio entre el 10-15%, sin embargo la calidad intrínseca de los aceites procedentes de la aceituna recogida en estos olivos es excelente, presentando una acidez muy baja y un frutado muy intenso, con un ligero amargor y picor, que se reduce mediante la extracción en frío.

Los aceites vírgenes extra de Sierra Mágina son muy frutados. Son muy estables, con un alto índice de polifenoles y mantienen las características iniciales durante un largo período.

En la cata se perciben sabores a tomate, hierba fresca recién cortada, higuera, siendo muy aromáticos.

La producción de aceite de oliva es la principal actividad económica de la comarca de Sierra Mágina.

La producción media de aceituna acogida a la Denominación de Origen de Sierra Mágina da una media en las últimas campañas que asciende a 130.000 toneladas, con un rendimiento medio de 23,50% y una media de 30.500 toneladas de aceite de oliva, el cual se califica como virgen extra en torno a los 10 millones de kg.

El envasado con D.O. se sitúa en 20% de aceite virgen extra.

Este olivar a pesar de su menor productividad, mayor coste de recolección, dificultad de mecanización motivada por las pendientes en la comarca, es la fuente de vida de sus habitantes y ante él han trabajado varias generaciones de olivares, y el aceite que de estos olivos se obtiene, cuando se hace de la forma adecuada, es de una calidad extraordinaria.

En el Consejo Regulador figuran 31 almazaras inscritas, con distinta forma jurídica (cooperativas, SAT o fábricas particulares) y 29 envasadoras y 42 marcas protegidas por la Denominación de Origen con una amplia variedad de presentación: cristal, latas y PET.

Para que un aceite de oliva pueda ser envasado con la etiqueta del Consejo Regulador debe haberse producido en alguna de las almazaras y envasadoras inscritas y además superar los análisis químicos y organolépticos (panel de cata) del Consejo Regulador, además de estar libres de residuos.

Además del control de calidad y origen de los aceites, es una actividad fundamental del Consejo Regulador la promoción genérica de los aceites amparados. Catas, degustación para promocionar la calidad y el conocimiento de los aceites de oliva producidos en nuestra tierra, así como la asistencia a ferias comerciales.

## 5. ALMAZARAS Y ENVASADORAS

### *ALBANCHEZ DE MÁGINA*

Almazara El Picón. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Juan de Ortega*

Formatos: Vidrio 250 ml. Pet: 1 lts. Latas: 2,5 lts.

S.C.A. Ntra. Sra. de la Asunción. Actividad: almazara

Marca propia: *Albama Gold*

Formatos: Pet: 5 lts.

S.C.A. San Francisco. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Aznatín - Alb-Magín*

Formatos: Vidrio: 250, 500 y 750 ml. Latas: 2,5 y 5 lts.

### *BEDMAR*

Aceites Andaluces Sierra Mágina S.L. Actividad: envasadora

Marca propia: *Magnasur y Oro de Magnasur*

Formatos: Vidrio: 250, 500 y 750 ml. Pet: 1, 3 y 5 lts. Latas: 2,5 y 5 lts.

S.C.A. Bedmareense. Actividad: almazara

### *BÉLMEZ DE LA MORALEDA*

S.C.A. Ntra. Sra. de la Paz. Actividad: almazara

Marca propia: *La Perla de Mágina*

Formatos: Pet 5 lts.

### *CABRA DEL SANTO CRISTO*

S.C.A. La Unión. Actividad: almazara/ensasadora

S.C.A. Santo Cristo de Burgos. Actividad: almazara

### *CAMBIL-ARBUNIEL*

Avirol S.L. Actividad: envasadora

Marca propia: *Olivo de Cambil y La Cántara*

Formatos: Vidrio: 25, 50, 250, 500 y 750 ml.

Pet: 1 y 5 lts. Latas: 5 lts.

S.C.A. Ntra. Sra. del Rosario

S.C.A. Trujal de Mágina. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Verde salud y Castillo de Alhabar*

Formatos: Vidrio: 250, 500 y 750 ml. Pet: 1 y 5 lits Latas: 1 y 5 lits.

S.C.A. Unión Oleícola de Cambil. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Esmeralda de Mágina*

Formatos: Vidrio 250 y 500 ml. Pet: 5 lits.

### *CAMPILLO DE ARENAS*

S.C.A. Ntra. Sra. de la Cabeza. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Vergilia*

Formatos: Vidrio: 100, 250 y 500 ml. Pet: 2 y 5 lits. Latas: 2,5 lits.

### *CÁRCHELES*

S.C.A. San Antonio Abad. Actividad: almazara

Marca propia: *Solana de Cárcchel*

Formatos: Vidrio: 750 ml. Pet: 2 y 5 lits.

### *GARCIEZ*

S.C.A. Ntra. Sra. del Camino. Actividad: almazara

### *HUELMA*

Aceites San Miguel. Agustín Moreno Soriano. Actividad: almazara

S.A.T. La Concepción. Actividad: almazara

S.C.A. San Isidro Labrador. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Santuario de Mágina*

Formatos Vidrio: 250 y 750 ml. Pet: 2 y 5 lits. Latas: 2 y 5 lits.

Thuelma S.L. Actividad: ensasadora

### *JIMENA*

Hnos Torres González C.B. Actividad: almazara/ensasadora

S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *Oro de Cánava*

Formatos Vidrio: 250, 500 y 750 ml. Pet: 1 y 5 lits. Latas: 3 lits.

### *JÓDAR*

S.C.A. Ntra. Sra. del Pilar del Andaraje. Actividad: almazara

S.C.A. Stmo. Cristo de la Misericordia. Actividad: almazara/ensasadora

Marca propia: *La Quinta Esencia*

Formatos: Vidrio: 750 ml. Pet: 2 y 5 lts. Latas: 2 y 5 lts.

### *LA GUARDIA DE JAÉN*

S.C.A. San Sebastián. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Señorío de Mesía*

Formatos: Vidrio: 750 ml. Pet: 2 lts.

### *MANCHA REAL*

Monva S.L. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Dominus, Valle Mágina y Montabes Premium*

Formatos: Vidrio: 125, 250, 500 y 750 ml. Pet: 2 y 5 lts. Lata: 500 ml.

S.A.T. Ntra. Sra. de la Esperanza. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Conde de Argillo*

Formatos: Vidrio: 250, 500 y 750 ml. Lata: 2 y 5 lts.

### *PEGALAJAR*

Aceites Campolivo S.L. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Melgarejo Selección Gourmet y Melgarejo Cosecha Propia*

Formatos: Vidrio: 250 y 500 ml. Pet: 1, 2 y 5 lts.

Agropecuaria El Puerto S.L. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *La Casona y Pago de Puerto Alto*

Formatos: Vidrio: 500 ml. Lata: 5 lts.

Ildefonso Espinosa Jiménez. Actividad: envasadora

### *SOLERA*

S.C.A. San Juan Bautista. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Castillo de Solera*

Formatos: Pet: 5 lts.

### *TORRES*

S.C.A. Nuestro Padre Jesús de la Columna. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Casería de Huéllar*

Formatos: Vidrio: 500 ml. Pet. 1, 2 y 5 lts.

S.C.A. Santa Isabel. Actividad: almazara/envasadora

Marca propia: *Señorío de Camarasa*

Formatos: Vidrio: 500 y 750 ml. Pet. 2 y 5 lts.



## 6. PRESENCIA DEL OLIVAR EN LA CULTURA

El olivo y sus frutos han estado presentes en la historia del hombre y han ocupado un lugar relevante en las antiguas civilizaciones. Solo en la Biblia pueden encontrarse hasta 200 referencias al olivo o a su aceite. El aceite de oliva es, el aceite alimenticio más antiguo después del aceite de sésamo. En la antigüedad, el aceite de oliva se usaba como alimento, en medicina y ceremonias religiosas.

Es difícil determinar donde apareció el olivo pero se cree que fue a orillas del Mediterráneo, entre Siria y Grecia. Su cultivo se inició en estas costas hace más de 6.000 años y se usó de manera inmediata con fines alimenticios (la aceituna) y con fines medicinales (el aceite que se extraía métodos rústicos).

Las palabras de las que derivan las denominaciones olivo y aceite en todos los pueblos mediterráneos, tienen dos únicas fuentes: el término griego *Elaia* que dio origen a *Olea* en latín y, más tarde a *oliva*, *olivo*, *olive*, *oil*, *óleo*, etc. y la palabra hebrea *Zait* que se transformó en la árabe *Zaitum*, de donde proceden *aceite*, *aceituna*, *acebuche* y otras.

*Aceite* es una palabra que debe ser aplicada al aceite de oliva. Procede de la unión de un mote árabe y uno arameo que significaba literalmente “*el jugo de la oliva*”.

*Óleo* es sinónimo de *aceite* pero solo se usa en los sacramentos cristianos.

## 7. CLASES DE ACEITES

El aceite de oliva se extrae de la aceituna (*Olea Europea*). La composición de la aceituna en el momento de la recolección es muy variable, dependiendo de la variedad de las aceitunas, del suelo, del clima y del cultivo. Aproximadamente la aceituna en el momento de la recolección contiene:

Aceite: 18 – 32%

Agua: 40 – 55%

Hueso y tejido vegetal: 23 – 35%

En el proceso de obtención y elaboración del aceite de oliva podemos obtener:

1. **Aceite de oliva virgen.** Aceite obtenido a partir del fruto del olivar únicamente con procedimientos mecánicos y otros procedimientos físico, en condiciones que no ocasione la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto de lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de aceites obtenidos mediante disolvente, o coadyuvantes de acción química o bioquímica o por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de oliva naturales (pueden ser fino, lampante o extra). Dentro del

- aceite de oliva virgen extra cabría destacar también, el aceite de oliva virgen extra ecológico.
2. Aceite de oliva refinado. Aceite de oliva obtenido mediante el refinado de aceites de oliva vírgenes. Es de color pálido, su acidez no llega al 0,2º por lo que apenas tiene sabor y contiene muy pocas vitaminas, fitosteroles y sustancias responsables del aroma.
  3. Aceite de oliva o puro de oliva. Es una mezcla del de oliva virgen y de aceite de oliva refinado. Su acidez no debe superar 1º. Es el aceite más común en el mercado.
  4. Aceite de orujo de oliva. El residuo que resta junto a los residuos sólidos de las aceitunas una vez separado el primer aceite por prensado en frío. Es el de peor calidad y necesita ser refinado hasta que su acidez máxima llega a 0,3º.

**MARCAS CERTIFICADAS POR LA DENOMINACION DE ORIGEN DE SIERRA MÁGINA y EMPRESA QUE LO PRODUCE Y POBLACIÓN**

*Alabama Gold*, S.C.A. Ntra Sra. de la Asunción, Albanchez de Mágina  
*Albilia*, S.C.A. Ntra Sra. del Rosario, Arbuñiel  
*Aznaitín – Alba Mágina* S.C.A. San Francisco, Albanchez de Mágina  
*Casería de Huéllar*, S.A.T. Ntro. P. Jesús de la Columna, Torres  
*Castillo de Alhabar*, S.C.A. Trujal de Mágina, Cambil  
*Castillo de Solera*, S.C.A. S. Juan Bautista, Solera  
*Conde de Argillo*, S.A.T. Ntra. Sra. de la Esperanza , Mancha Real  
*Dominus*, Monva S.L., Mancha Real  
*Esmeralda de Mágina* S.C.A. Unión Oleícola, Cambil  
*Juan de Ortega*, Almazara El Picón, Albanchez de Mágina  
*La Cántara*, Avirol S.L., Cambil  
*La Perla de Mágina*, S.C.A. Ntra Sra. de la Paz, Belmez de la Moraleda  
*La Quinta Esencia*, S.C.A. Stmo. Cristo de la Misericordia, Jódar  
*Magnasur*, Aceites Andaluces Sierra Mágina S.L., Bedmar  
*Melgarejo Cosecha Propia*, Aceites Campolivo S.L., Pegalajar  
*Melgarejo Selección Gourmet* Aceites Campolivo S.L., Pegalajar  
*Montabes Premium*, Monva S.L., Mancha Real  
*Olivo de Cambil*, Avirol S.L., Cambil  
*Olivus*, Aceites S. Pedro S.L., Larva  
*Oro de Cánava*, S.C.A. Ntra. Sra. de los Remedios, Jimena  
*Oro de Magnasur*, Aceites Andaluces Sierra Mágina S.L., Bedmar  
*Oro Natural*, Teleoliva Oro Andaluz S. L., Mancha Real

Picumán Oro, S.C.A.- San Roque, Carchelejo  
*Santuario de Mágina*, S.C.A.- San Isidro Labrador, Huelma  
*Señorío de Camarasa*, S.C.A. Sata Isabel, Torres  
*Señorío de Mesía*, S.C.A. San Sebastián, La Guardia  
*Sierra Cruzá*, S.C.A. Ntra. Sra. de la Paz, Cabra del Santo Cristo  
*Solana de Cárcel*, S.C.A. San Antonio Abad, Cárcel  
*Valle Mágina*, Monva S.L., Mancha Real  
*Verde Salud*, S.C.A. Trujal de Mágina, Cambil  
*Vergilia*, S.C.A. Ntra Sra. de la Cabeza, Campillo de Arenas

#### *PREMIOS A LA CALIDAD OTORGADOS POR LA DENOMINACIÓN DE ACEITE DE SIERRA MÁGINA*

PREMIO “*ALCUZA*” al mejor aceite de la D.O. Sierra Mágina

Se elige entre todas las bodegas de las incluidas en la D.O. Sierra Mágina (que suman 40 millones de litros), el mejor depósito de 25.000 Kg. producidos en cada cosecha)

PREMIO “*LECHUZA*” a la mejor bodega de la D.O. Sierra Mágina

Se premia a la entidad cuya bodega posea la mayor proporción de aceite calificado de Virgen Extra por la D.O. entre el total fabricado.

Es importante destacar que MONVA ha sido premiada en dos ocasiones con el premio Alcuza que selecciona el mejor aceite de la D. O. Sierra Mágina en los años 2007, 2006 y 2000. Obtuvo también el premio Lechuza 2001 (premio a la mejor calidad media) y el Primer accésit del Premio Alcuza 2003.

En este año 2011 Aceites Campolivo de Pegalajar obtiene el Premio Alcuza de la D.O. Sierra Mágina al mejor Virgen Extra con su aceite envasado bajo la marca *Melgarejo Selección Gourmet* que repite el premio Alcuza al mejor aceite de la campaña obtenido en la pasada edición. El segundo aceite premiado ha sido el Virgen Extra Ecológico de la SCA. Trujal de Cambil envasado con el título de *Verde Salud*.

#### DOCUMENTACIÓN

Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Sierra Mágina

[www.sierramagina.es](http://www.sierramagina.es)

Asociación para el Desarrollo Rural de Sierra Mágina

[www.magina.org](http://www.magina.org)

**MÁS INFORMACIÓN**

Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra Mágina

C/ Posadas s/n 23120 Cambil (Jaén)

Tlf. 953300400 Fax. 953300177

Correo: [adr@magina.org](mailto:adr@magina.org) Web: [www.magina.org](http://www.magina.org)

Consejo de la Denominación de Origen de Sierra Mágina

Ctra. Mancha Real- Cazorla s/n 23537 Bedmar

Tlf. 953772090 Fax. 953772272

Correo: [denominación@sierramagina.org](mailto:denominación@sierramagina.org) Web: [www.sierramagina.org](http://www.sierramagina.org)

Oficina Comarcal Agraria de Sierra Mágina

C/ Cabrera, 5423560 Huelma

Tlf. 953366493 Fax. 953366494

Correo: [oca.huelma.cap@juntadeandalucia.es](mailto:oca.huelma.cap@juntadeandalucia.es)