



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA "GATA-HURDES"

EXPEDIENTE DE SOLICITUD DE REGISTRO.

II. PLIEGO DE CONDICIONES.

ÍNDICE

- A. NOMBRE DEL PRODUCTO.**
- B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**
- C. ZONA GEOGRÁFICA.**
- D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.**
 - D.1. Inscripción en los Registros.
 - D.2. Procedencia de los frutos.
 - D.3. Elaboración y almacenamiento.
 - D.4. Calificación.
 - D.5. Expedición.
 - D.6. Controles y análisis.
- E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.**
 - E.1. Procedencia del fruto.
 - E.2. Recolección.
 - E.3. Transporte.
 - E.4. Recepción.
 - E.5. Limpieza.
 - E.6. Pesada y almacenamiento.
 - E.7. Fabricación.
 - E.8. Bodega.
 - E.9. Envasado.
- F. VINCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.**
 - F.1. Histórico.
 - F.2. Natural.
 - F.3. Condiciones de cultivo.
- G. ESTRUCTURA DE CONTROL.**
- H. ETIQUETADO.**
- I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.**



DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA GATA-HURDES

PLIEGO DE CONDICIONES

A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

- * Nombre: Denominación de Origen Protegida (D.O.P) "Gata – Hurdes".
- * Producto: Aceite de Oliva Virgen Extra.

B. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo (*Olea Europaea*) de la variedad Manzanilla Cacereña, en las condiciones que expresa la legislación vigente y las normas de la propia organización, y siempre que haya sido producido, elaborado y envasado dentro de la zona acogida a la Denominación, por personas físicas o jurídicas inscritas en los Registros que este organismo tiene abiertos al efecto.

El producto que obtiene la Certificación del organismo responsable se mantiene dentro de la siguiente descripción:

- Las características organolépticas que le diferencian son sus excelentes frutados, el bajo amargor o su ausencia y muy poco picante. Es por tanto afrutado y suave.
- El color es amarillo oro, cuando el fruto está maduro. Puede haber presencia de tonos verdosos si el aceite ha sido obtenido de aceitunas recolectadas antes o durante del envero.
- En las características físico-químicas se observa que es un aceite denso, con un perfil de ácidos grasos peculiar: Relaciones altas de Insaturados / Saturados y, a su vez, de Oleico / Linoléico, con un porcentaje de ácido oleico generalmente por encima del 75%, le distinguen perfectamente. Destaca también su alta estabilidad al enranciamiento.

C. ZONA GEOGRÁFICA.

La zona geográfica delimitada por la Denominación de Origen Protegida "Gata-Hurdes", se encuentra en la Comunidad Autónoma de Extremadura (España), abarcando el tercio norte de la provincia de Cáceres.

Coincide el territorio con las zonas de sierra del Sistema Central, en su vertiente sur. Limita al norte con las provincias de Salamanca y Ávila, al Oeste con Portugal, al Este con la provincia de Toledo y al sur con el resto de la provincia.

Abarca las comarcas de Sierra de Gata, Hurdes, Gabriel y Galán, Valle del Ambroz, Valle del Jerte y La Vera. La adopción del nombre "Gata – Hurdes", correspondiente a dos de las comarcas incluidas, responde al hecho de la mayor importancia productiva y del prestigio histórico del olivar en estas, frente al resto en que el olivar es cultivo secundario pero de iguales características varietales, agronómicas, ambientales y culturales.



Están incluidos los siguientes términos municipales, todos ellos de la provincia de Cáceres:

1. Abadía
2. Acebo
3. Aceituna
4. Ahigal
5. Aldeanueva de la Vera
6. Aldeanueva del Camino
7. Arroyomolinos de la Vera
8. Baños de Montemayor
9. Barrado
10. Cabezabellosa
11. Cabezuela del Valle
12. Cabrero
13. Cadalso de Gata
14. Calzadilla
15. Caminomorisco
16. Casar de Palomero
17. Casares de Hurdes
18. Casas del Castañar
19. Casas del Monte
20. Cerezo
21. Cilleros
22. Collado de la Vera
23. Cuacos de Yuste
24. Descargamaría
25. El Torno
26. Eljas
27. Galisteo
28. Garganta la Olla
29. Gargantilla
30. Garguera
31. Gata
32. Granja de Granadilla
33. Guijo de Coria
34. Guijo de Galisteo
35. Guijo de Granadilla
36. Guijo de Sta. Bárbara
37. Hernán Pérez
38. Hervás
39. Hoyos
40. Jaraíz de la Vera
41. Jarandilla de la Vera
42. Jarilla
43. Jerte
44. La Garganta de Baños
45. La Pesga
46. Ladrillar



47. Losar de la Vera
48. Madrigal de la Vera
49. Marchagaz
50. Mohedas
51. Montehermoso
52. Nuñomoral
53. Navaconcejo
54. Palomero
55. Pasarón de la Vera
56. Perales del Puerto
57. Piornal
58. Pinofranqueado
59. Pozuelo del Zarcón
60. Rebollar
61. Robledillo de Gata
62. Robledillo de la Vera
63. San Martín de Trevejo
64. Santa Cruz de Paniagua
65. Santibañez el Alto
66. Santibañez el Bajo
67. Segura de Toro
68. Talaveruela
69. Tejada del Tiétar
70. Tornavacas
71. Torre de Don Miguel
72. Torrecillas de los Ángeles
73. Torremenga
74. Valdastillas
75. Valverde del Fresno
76. Valverde de la Vera
77. Viandar de la Vera
78. Villa del Campo
79. Villamiel
80. Villanueva de la Sierra
81. Villanueva de la Vera
82. Villar de Plasencia
83. Villasbuenas de Gata
84. Zarza de Granadilla.

La superficie total de la zona amparada es de 449.430 hectáreas, ocupando el olivar de la variedad Manzanilla Cacereña 30.329 ha., que representa un 6,7%.

Los olivares, las almazaras y las envasadoras donde se cultivan, procesan y envasan los aceites acogidos a la Denominación se encuentran dentro de la zona protegida.

D. ELEMENTOS QUE PRUEBAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA.

El aseguramiento del origen y de la calidad del aceite con Denominación de Origen Protegida "Gata – Hurdes" se basa en un sistema que controla, directa o indirectamente, las distintas etapas que atraviesa el producto y las personas físicas o jurídicas que en ellas



intervienen, para conceder la certificación en base a la cualidad de aval de las Denominaciones de Origen Protegidas. El diseño del procedimiento, la puesta en marcha y la gestión del Sistema de Control y Certificación es competencia del Consejo Regulador, que será el responsable de la concesión de las certificaciones de conformidad del producto.

D.1. Inscripciones en los Registros.

El Consejo Regulador recibe de los productores las Solicitudes de Inscripción en el Registro de Explotaciones Olivareras, y después realiza una visita previa y se elabora un informe técnico. Con el informe se evalúa el cumplimiento de los requisitos exigidos en el Reglamento y las Normas internas del Consejo Regulador, y se aceptará o denegará la inscripción. Igual procedimiento es seguido para el Registro de Almazaras y el de Envasadoras.

D.2. Procedencia de los frutos.

Únicamente se elaborarán, para obtener el aceite con el sello de la Denominación de Origen Protegida, las aceitunas procedentes de las plantaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Olivareras en las que se observe un estado sanitario y de limpieza adecuado.

D.3. Elaboración y Almacenamiento.

El Consejo Regulador realizará inspecciones a las almazaras para comprobar las instalaciones, el proceso de elaboración, el producto final, el control físico-contable de la materia prima y del producto y para realizar la toma de muestras antes del envasado. De igual forma, se observará el cumplimiento de las distintas normativas legales vigentes en áreas de sanidad, seguridad y medio ambiente.

D.4. Certificación.

Con los informes de las inspecciones en almazara, las pruebas analíticas y la cata organoléptica, el Comité de Certificación del Consejo Regulador, que está formado por representantes de todas las partes implicadas, evalúa los resultados obtenidos y toma una decisión de forma imparcial y objetiva. Si el Comité de Certificación decide la concesión de la certificación el Consejo Regulador entrega, al inscrito, el correspondiente certificado. Una vez concedida la certificación el Consejo Regulador podrá actuar de acuerdo a su Reglamento y normas internas, si se incumplen los requisitos de la certificación.

D.5. Expedición.

El aceite de oliva que haya sido certificado y se encuentre debidamente identificado podrá ser envasado para su salida al mercado. Tanto el recipiente como la etiqueta y la marca deberán estar aprobadas por el Consejo Regulador, y la industria envasadora debidamente inscrita en el Registro correspondiente. El Consejo Regulador proporcionará las contra-etiquetas numeradas que garantizan los controles efectuados sobre el producto, en las que se introducirán los mecanismos de seguridad necesarios para evitar la duplicidad y la falsificación. La industria responsable del envasado, el propietario de la



marca y la entidad comercializadora del producto están obligados a presentar ante el Órgano de Certificación la relación pormenorizada de puntos de venta del producto al consumidor final.

D.6. Controles y análisis.

Desde el olivar hasta el consumidor, el Consejo Regulador controla directa o indirectamente el producto.

El control sobre las explotaciones olivareras, previo a la recolección, se realiza mediante una visita al olivar que se realiza después de la Solicitud de Inscripción. Una vez en la industria receptora, el fruto ha de superar en el patio de la almazara, los controles de calidad realizados por la propia industria, que determinaran si la aceituna puede ser elaborada para obtener de ella aceite amparable por la Denominación. Por parte de este, pueden ser tomadas muestras de aceitunas para verificar la variedad, siguiendo la caracterización morfológica y/o genética de las variedades puesta a punto por el Departamento de Agronomía de la Universidad de Córdoba (España).

En la molturación, la industria se compromete a facilitar las actuaciones inspectoras de los técnicos del Consejo Regulador.

En el almacenamiento, la industria realizará las tomas de muestras parciales y definitivas necesarias para la clasificación de la bodega, formando lotes unitarios identificables sobre los que se solicitará la concesión de la certificación previamente al envasado. Sobre estas muestras la industria realizará, por medios propios o ajenos, analítica completa o en su defecto, aquella que permita observar la categoría del producto y diferenciar su origen por las especiales características que presenta el acogido a la Denominación. Los resultados de estos análisis no son indicativos ni vinculantes para el Órgano de Certificación.

El lote debidamente identificado que se presente, por parte de una industria, para que sea certificado y amparado por la Denominación de Origen, será objeto de análisis físico-químico y organoléptico por laboratorios y paneles de cata que cumplan los requisitos establecidos en las normas internas del Consejo Regulador. La toma de muestras, la conducción y entrega de las mismas y la recepción de los resultados serán responsabilidad del Consejo Regulador, que velará por mantener la confidencialidad de los resultados.

E. OBTENCIÓN DEL PRODUCTO.

E.1. Procedencia del fruto.

El fruto procederá de las plantaciones inscritas en el Registro de Explotaciones Olivareras del Consejo Regulador. Para la aceptación de la solicitud de inscripción, el Consejo Regulador verifica la ubicación de las parcelas, dentro del territorio de la Denominación, y la variedad de los olivos, Manzanilla Cacereña.

E.2. Recolección.



Se llevará a cabo mediante prácticas que eviten el golpeado lesivo del fruto y su contacto con el suelo del olivar. Es obligatoria la separación en la recolección de los frutos recogidos directamente del árbol de los del suelo. Se permite utilizar las técnicas comúnmente admitidas para la recolección de la aceituna de mesa en la zona, así como aquellas mecanizadas que se vayan incorporando por el avance de la tecnología, siempre que cumplan lo anteriormente expuesto.

E.3. Transporte.

Se realizará en contenedores en condiciones adecuadas de limpieza y cuidado de los frutos. La entrega en almazara se efectuará antes de las doce horas de ser recolectada. En este período se pondrá especial cuidado en no someter la carga a condiciones ambientales o de otro tipo que puedan provocar pérdida de calidad en los frutos.

E.4. Recepción.

En el patio de la almazara se observará, durante la descarga, la calidad del fruto, con especial atención al estado de limpieza, la ausencia de golpeado y de enfermedades y plagas. Aquellas partidas que por su calidad puedan proporcionar aceites amparados tendrán prioridad en la elaboración sobre el resto de partidas.

E.5. Limpieza de frutos.

Las máquinas de limpieza no deberán incorporar a la aceituna ningún tipo de suciedad. Se vigilará, por tanto, el oportuno cambio de las aguas de lavado y la limpieza de todas las superficies que estén en contacto con el fruto.

E.6. Pesada y almacenamiento.

Las partidas deberán estar perfectamente identificadas. La báscula será de material inerte y deberá estar reglamentariamente revisada. Las tolvas pulmón han de ser en número igual o superior al de las distintas calidades que se pretendan separar. El material con que estén construidas será inerte y no aportará sabores u olores a la aceituna, en especial aquellas dedicadas a recepcionar frutos de calidad.

E.7. Fabricación.

Se observará el mantenimiento de la calidad del producto a lo largo del proceso, en cada uno de los distintos sistemas que se conocen. Es necesario un seguimiento de la separación de calidades realizada en el patio, continuando la diferenciación hasta la formación de lotes de producto final.

E.8. Bodega.

El aceite obtenido es almacenado en depósitos debidamente identificados, que cumplan los requisitos sanitarios y de limpieza establecidos. En el almacenamiento se observará la separación de calidades y la identificación de éstas, para completar la bodega perfectamente clasificada.



E.9. Envasado.

El envasado del aceite amparado por la Denominación de Origen Protegida "Gata-Hurdes" deberá realizarse en la zona geográfica delimitada pues así lo determina la agrupación solicitante. Esto es necesario para salvaguardar la calidad y garantizar la trazabilidad y el control en todo el proceso de certificación, hasta la finalización del mismo.

Dicha finalización tiene lugar cuando el producto certificado recibe en su envase la contraetiqueta numerada que garantiza su calidad y origen, contraetiqueta que es expedida por el Consejo Regulador, cuyo ámbito de competencias viene delimitado en su Reglamento, de la siguiente manera:

- En lo territorial, por la zona de producción.

- En la razón de los productos, por los protegidos por la denominación, en cualquiera de sus fases de producción, almacenado, envasado, circulación y comercialización.

- En la razón de las personas, en las inscritas en los diferentes registros.

Por lo tanto, el envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada en el apartado C de este Pliego de Condiciones, para asegurar la trazabilidad y garantizar el control en todo el proceso por parte de la Estructura de Control y salvaguardar la calidad del producto protegido.

El envasado deberá realizarse en la zona geográfica delimitada con el fin de salvaguardar la calidad; debido a que al tratarse de una zona de montaña con difíciles accesos, el transporte a granel implicaría someter al aceite a unas condiciones medio ambientales inadecuadas, agravadas por la mayor duración del tiempo de transporte. Esto, sin lugar a dudas, afectaría a las características organolépticas del aceite, y por tanto se modificarían los perfiles propios que define la Denominación.

Únicamente podrán ser envasados con certificación de la Denominación de Origen aquellos aceites que hayan sido certificados por el Consejo Regulador, en envases autorizados por el mismo e identificados mediante etiquetas y contra-etiquetas que cumplan las Normas aplicables de este organismo. La planta de envasado ha de estar inscrita en el Registro de Envasadoras y cumplir en todo momento las exigencias de la legislación vigente.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO.

F.1. Histórico.

Aunque la única referencia conocida sobre la presencia del olivo en la antigüedad en esta zona sea la de Apiano, historiador griego, que describe en el siglo II los olivares del Sistema Central al norte del río Tajo, es probable que ya en época romana existiera un cultivo extensivo en la zona amparada. Ante la inexistencia de fuentes literarias específicas, las presuntas pruebas sobre el cultivo nos son aportadas por la Arqueología.

Los trabajos de prospección llevados a cabo en la parte occidental de la comarca - términos municipales de Valverde del Fresno, Eljas, San Martín de Trevejo y Villamiel- han permitido constatar la presencia de algunas piezas líticas relacionadas con el proceso de



prensado en yacimientos de época romana. Hablamos fundamentalmente del hallazgo de contrapesos en el sistema mediante viga y de regaifas que, junto a restos constructivos y otros materiales arqueológicos, nos sitúan en aquella etapa cultural.

Puede aportarse también el hallazgo en estratigrafía de huesos de aceituna cultivada en el cercano asentamiento de la antigua Civitas Igaeditanorum, citada en la inscripción del puente de Alcántara que se ubica en la localidad portuguesa de Idanha-a-Velha, unos 25 Km. al sudoeste de la Sierra de Gata.

Como es sabido, todos los olivos de una variedad proceden de un mismo árbol, que era, hipotéticamente, el resultado de un injerto de otra variedad en el acebuche autóctono. La presencia de una variedad única en la zona amparada por la Denominación es el indicador indiscutible de su unidad cultural en torno al olivar.

Los judíos, estuvieron presentes en toda la zona, como demuestra la existencia de núcleos urbanos típicos de esta cultura, siendo su mejor ejemplo el municipio de Hervás. Su religión señala que el olivo formaba parte de la riqueza de la tierra de promisión, junto con la higuera y la vid. Una vieja ley judía prohíbe la destrucción de todo olivo en producción. Puede sostenerse la hipótesis de que antes de su expulsión de la península, los judíos difundieron la variedad y su forma peculiar de cultivo por estas comarcas de sierra, unificando la cultura en torno al olivar.

En último caso, la presencia de ejemplares de olivos centenarios de Manzanilla Cacereña sitúa la definición de la variedad como tal antes del siglo XVI, como muy tarde.

En los principios del presente siglo, la zona tenía una marcada vocación aceitera tanto en su cultivo como en la industria y la comercialización. Era llamada "*El país del aceite de oro*". En documentos de estos años aparecen reseñas de su importancia: "considerada la riqueza de la región, cuyos aceites gozan de secular fama, por su pureza y exquisitez, en toda la península. De esto se aprovechaban los "Lagarteros", habitantes de Eljas, que conservando ancestral apego a su antigua indumentaria, quizá también por el provecho que de ello obtienen para dar autenticidad a sus mercancías, se dedican a la andariega industria de la arriería, recorriendo con una o dos caballerías cargadas de odres con aceite serrano toda Castilla, León, Galicia y las provincias cántabras".

Una descripción de la sierra y sus aceites de 1.929 dice así: "En este país, con un suelo silíceo arcilloso y un clima de temperaturas medias, que conjuntamente favorecen la producción de frutas y legumbres caracterizadas por su exquisito sabor, cubriendo los valles y ascendiendo entre los repliegues de la sierra, el olivo de variedad manzanilla constituye el cultivo predominante, y de su aceituna se extrae un aceite dorado, sin el menor asomo de tono verdoso, de extraordinaria fluidez, escasa acidez y, sobre todo, de tal dulzura y riquísimo sabor a aceituna, diluido, matizado con su aroma a fruto, que, saliendo de las prensas, es ya deleite del paladar sin que sea posible encontrar en él el más mínimo sabor ácido, nada que no sea su sabor entre aceituna y manzana suave discretamente insinuado. Estos aceites que solo tienen paridad con los de Aragón, en España, y Niza en Francia, se elaboran hoy en formas que desde las más deficientes va a las perfeccionadas y que, premiados en París en 1.900, a pesar de su deficiente presentación, son hoy tipo perfecto de exportación, tanto en sus clases finas como en la corriente. ¡¡¡ Es, sin disputa, el más suave y fino de los aceites!!!".

Por comarcas, la Sierra de Gata fue, desde principios de siglo, la comarca más conocida exteriormente por sus aceites, tal vez por los premios internacionales recibidos. Producía una media de 650.000 Kg. de aceite, además de extraer el del orujo y fabricar



jabones. Una de las almazaras, situada en Villamiel, en la finca Nava del Rey, propiedad de D. Daniel Berjano, fue premiada con medalla de plata en la exposición de París de 1.900, constando de fábrica de aceite con prensa hidráulica y lavadora.

En Hurdes, el olivar ha sido y sigue siendo el cultivo principal, con una antigüedad similar a la de Gata. La producción de aceite de oliva se ha mantenido a escala familiar hasta hace unas décadas, debido a las especiales características geográficas y socioeconómicas de esta comarca. El aceite obtenido en pequeñas almazaras rudimentarias se utilizaba como elemento de trueque para obtener otros alimentos básicos. La alimentación de la población de esta escondida comarca dependía en gran medida de la bonanza de la cosecha anual de aceitunas.

En las demás comarcas que forman parte de la Denominación, el cultivo de olivar era el principal hasta la introducción de la moderna fruticultura y la extensificación de los regadíos, que han relegado al olivar a un segundo plano en términos de importancia económica, sin que por esto haya decaído su cultivo u olvidado la cultura en torno al aceite de oliva.

Un hecho que identifica por igual a todas las comarcas olivareras pertenecientes a la Denominación es que su zona de cultivo es la más septentrional de las del interior de la península ibérica, formando un conjunto con relativa importancia productiva que abastecía a las vecinas regiones de la mitad norte en una época en que los transportes de mercaderías tenían serias limitaciones y existía escasez de materias grasas de origen vegetal para la alimentación humana.

Por último, el desarrollo de una importante industria de aderezo de aceitunas para mesa durante los años sesenta y setenta, sustentada en la excelente calidad de la variedad Manzanilla Cacereña para este uso, supuso una reconversión de los olivares adecuándolos a la recolección manual directa del árbol. Durante estas últimas décadas, la producción se ha orientado a este fin, siendo en la actualidad más importante que la producción de aceites. Este hecho es posible por el mayor precio de la aceituna para mesa, que ha llegado en algunos años a doblar a la de almazara. A pesar de ello, el número de almazaras en funcionamiento es superior al de industrias de aderezo, por el arraigo histórico de la producción de aceites en la zona amparada por la Denominación.

F.2. Natural.

F.2.1. Orografía.

El relieve de la zona delimitada por la Denominación es típicamente de sierra, correspondiente a la vertiente meridional de la Cordillera Central. Se trata de una zona muy accidentada, con cotas que van desde los 2.000 metros hasta los 400, furiosamente atacado por la erosión de los ríos, afluentes del Tajo. El cultivo del olivar se desarrolla desde las cotas más bajas hasta los 800 m. aproximadamente.

Abarca parte de las sierras de Gredos, Bejar, Peña de Francia y Gata, y las unidades rocosas de perfiles suaves, de piedemonte, comprendidas entre las vertientes escarpadas de Gredos y la fosa del río Tietar, y al sur del sistema pizarroso de las Hurdes y de la Sierra de Gata.

F.2.2. Suelos.

Formados sobre materiales silíceos, principalmente rocas graníticas, rodeadas en amplias extensiones por pizarras y areniscas. Presencia de algunas estrechas franjas



diluviales. Según la clasificación americana, en las zonas graníticas se encuentran amplias zonas de Entisoles, predominando el grupo de los Orthents. En alternancia con estos aparecen los Inceptisoles Ocrepts y Umbrepts. En las proximidades y aguas abajo del embalse de Gabriel y Galán se localizan áreas de Alfisoles.

F.2.3. Clima.

Siguiendo la metodología de J. Papadakis, la zona perteneciente a la Denominación presenta un invierno frío, pero que permite la siembra de avena. Las temperaturas de verano permiten el cultivo del maíz.

Con estas condiciones, la zona se caracteriza por un invierno tipo Avena Cálido, a excepción del Noreste que por la influencia de la zona de Gredos pasa a ser Avena Fresco. Los veranos son tipo Maíz.

En cuanto al régimen de humedad, las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 600 mm y los 1.300 mm., clasificándose como Mediterráneo Húmedo las zonas más al norte y Mediterráneo Seco algunas zonas de la parte más meridional. Podría entonces clasificarse de transición de Húmedo a Seco.

F.2.4. Hidrografía.

Prácticamente toda la zona de la Denominación pertenece a la cuenca del Tajo. La red fluvial principal está formada por los ríos Tietar, Eljas y Alagón. Este último recibe, por su derecha, las aguas de los ríos Hurdano y Arrago, y por la izquierda, el Jerte y el Ambroz. La red secundaria la componen numerosos afluentes de estos, que pueden registrar intermitencias de caudal por la sequía estival y una extensa red de torrentes y regatos.

El pantano de Gabriel y Galán, en el río Alagón, con una capacidad de embalse de 924 Hm³ es el mayor de la zona. Sus aguas riegan 35.806 ha. y producen energía eléctrica. Le sigue en importancia el de Borbollón, con 85 Hm³, con los mismos aprovechamientos. La sequía de principios de la presente década obligó a realizar otros pequeños embalses para abastecimiento de las poblaciones, aprovechando la valiosa red fluvial de desagüe de las sierras.

F.3. Condiciones de cultivo.

La Manzanilla Cacereña esta incluida en la relación de las veinticuatro variedades principales de España, en donde su área de cultivo ocupa 64.000 ha., distribuidas en las provincias de Cáceres, Badajoz, Salamanca, Avila y Madrid. La zona amparada con la Denominación supone un 47% del total nacional. También se encuentra difundida en Portugal, en las regiones de Alentejo y Beira Interior.

F.3.1. Descripción de la variedad.

Árbol de vigor medio, porte abierto y densidad de copa media. Los ramos fructíferos presentan entrenudos de longitud media.

La hoja es de tamaño medio, plana y de forma elíptico-lanceolada.

El fruto es de color negro en la maduración. Tamaño medio a grande, con forma esférica y ligeramente asimétrica. El ápice es redondeado y no suele presentar pezón. La sección transversal máxima es circular y está centrada. Destaca su elevada relación pulpa/hueso.



El hueso tiene forma elíptica y ligeramente asimétrica. Superficie rugosa, con diez a once surcos fibrosos vasculares uniformemente distribuidos. La base es apuntada y el ápice redondeado y con mucrón. La sección transversal máxima es circular y está centrada. La identificación de la variedad en las plantaciones y en la industria se realiza por la observación de las características morfológicas del hueso.

F.3.2. Características varietales.

Fisiológicas: Variedad poco vigorosa, de fácil enraizamiento y gran adaptación a suelos pobres y zonas frías. Su época de floración es temprana, y es considerada auto compatible y con bajo porcentaje de aborto ovárico. La maduración de sus frutos es precoz e irregular, presentando baja resistencia al desprendimiento, lo que facilita su recolección mecanizada.

Productividad y características tecnológicas: Es muy interesante por su doble aptitud, precocidad de entrada en producción y productividad, elevada y constante en condiciones normales de cultivo. El contenido en aceite es bajo, aproximadamente un 15% sobre materia húmeda. Es muy apreciada para aderezo, tanto en verde como en negro, por la calidad de su pulpa.

Resistencia a plagas y enfermedades: Es susceptible a verticilosis (*Verticillium dahliae*, Kleb) y repilo (*Cicloconium Oleaginum*), y tolerante a tuberculosis (*Pseudomonas savastanoi*, Smith), y mosca (*Bactrocera=Dacus oleae*, Gmel).

F.3.3. Estructura de las plantaciones.

La plantación típica o tradicional en toda la zona es de alta o muy alta densidad, superando habitualmente los 250 pies por hectárea, siendo este un hecho diferencial con el resto de comarcas olivareras. El marco suele ser irregular en las plantaciones más antiguas, en ocasiones por haber seguido torpemente las curvas de nivel. En las de edad inferior a cuarenta años, se observa una regularización progresiva de los marcos, hasta llegar a ser perfectamente cuadrados en las más recientes.

También es tradicional el cultivo en bancales en zonas de pendientes más elevadas, presentando problemas de mecanización.

Las plantaciones se establecieron por épocas, relacionadas siempre con la rentabilidad del cultivo. En la posguerra española, años cuarenta y cincuenta, se realizaron numerosas nuevas plantaciones en toda la zona, que solo serán superadas en número en este siglo si la actual tendencia sigue su curso.

La forma de multiplicación tradicional ha sido por estaca leñosa de la parte aérea, procedente de los restos de poda de ramas jóvenes. En la actualidad se están observando las primeras plantaciones cuyo material vegetal procede de estaquillas semileñosas enraizadas bajo nebulización, conjuntamente con el sistema tradicional.

F.3.4. Cultivo.

El cultivo del olivar en la zona protegida se caracteriza por una evolución lenta de las técnicas utilizadas. Podemos encontrar, aisladamente, plantaciones que se laborean con caballerías, abonan con estiércoles y tienen una poda libre con gran tamaño de los árboles, a pesar de los estrechos marcos de plantación, tal y como se realizaba en la antigüedad.



Otra peculiaridad es la gran aceptación de las formas de cultivo ecológicas, que se aplican en un alto porcentaje de las explotaciones, muy por encima de la media regional y nacional.

Las explotaciones actualizadas realizan de una a tres labores cruzadas al año con tractor y cultivador, normalmente en primavera y principio de verano. Cuando la cosecha es abundante, se da un pase de rastra para alisar el suelo del olivar, que suele pasar el invierno con cubierta vegetal espontánea y abundante. El empleo de herbicidas para combatirla es muy puntual y no está generalizado.

La fertilización se realiza con abonos complejos sobre el suelo. Últimamente se están introduciendo abonados foliares. No es destacable la utilización de nitrogenados y, en general, los olivares presentan síntomas claros de carencias de boro y potasio.

En cuanto a la poda, se ha evolucionado de formas totalmente libres a árboles bajos adaptados a la recolección manual para aceituna de mesa. En algunas zonas se practica un tipo de poda, la "monda", que rebaja la densidad de las copas y como resultado se obtienen frutos de mayor tamaño.

La recolección de las aceitunas se inicia a principios o mediados de Septiembre para la aceituna de mesa, y concluye en Diciembre o Enero con la de almazara. Se realiza manualmente, por la práctica del "ordeño" cuando se recolectan directamente del árbol, y "apañando" cuando son recogidas del suelo después de derribar el fruto vareando los ramos. Para la obtención de aceites de calidad con certificación de origen y calidad, la aceituna ha de recogerse directamente del árbol en la época que se determine por los técnicos de la Denominación y que puede variar de un año a otro en función de la climatología.

G. ESTRUCTURA DE CONTROL Y CERTIFICACIÓN.

Nombre: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gata – Hurdes.

Dirección: Apartado 25, 10850 Hoyos (Cáceres).

Teléfono: 927 514 528.

Fax: 927 514 528.

El Consejo Regulador, en aplicación del artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, es una organización desarrollada de conformidad con la norma EN 45011, relativa a entidades de certificación de alimentos.

H. ETIQUETADO.

En las etiquetas, contra-etiquetas y precintos de los aceites envasados figurará obligatoriamente y de forma destacada el nombre de la Denominación de Origen "Gata-Hurdes".

La fabricación de las contra-etiquetas que certifican el origen del producto se realizará por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, como garantía de no-duplicidad y no-falsificación.



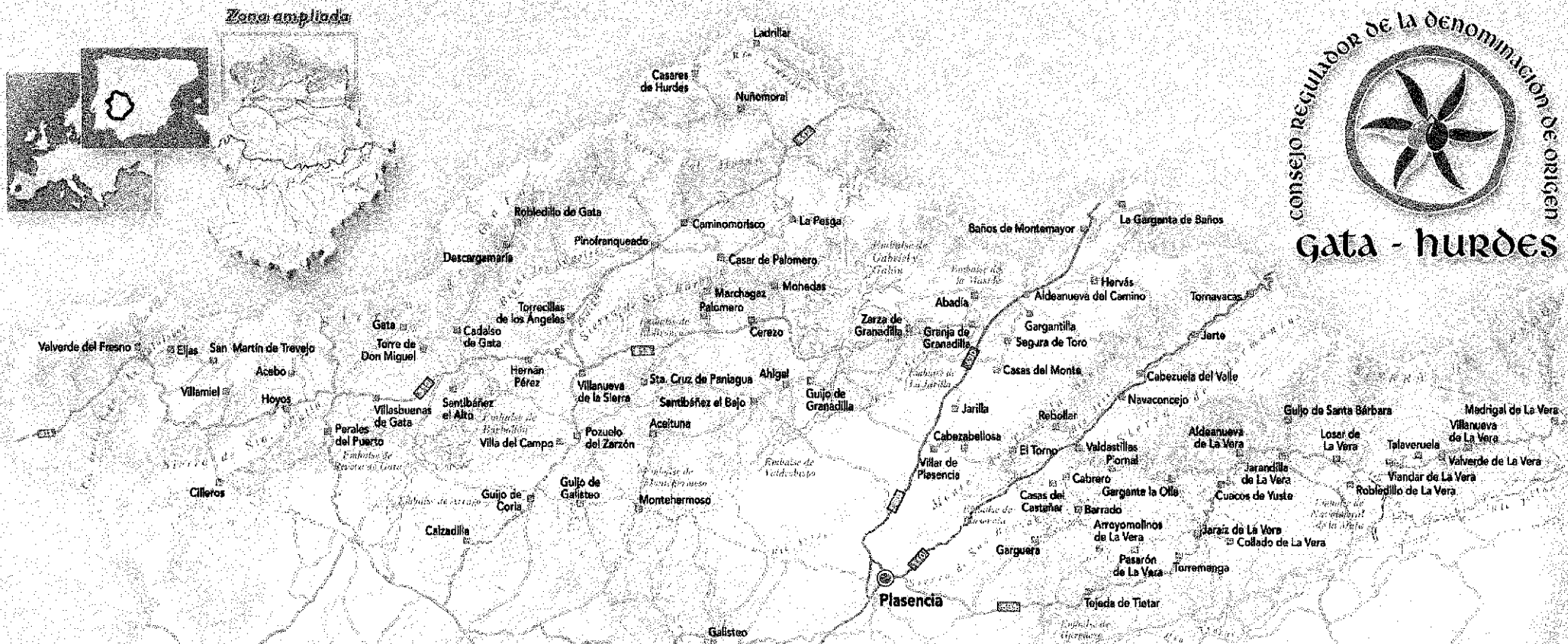
Antes de la puesta en circulación de etiquetas, litografías, etc., deberán ser autorizadas por el Consejo Regulador, a los efectos que se relacionan en su Reglamento. Será denegada la aprobación de aquellas que por cualquier causa puedan inducir a confusión en el consumidor, y podrá ser anulada la autorización de una concedida anteriormente cuando hayan variado las circunstancias a que se aludían en la etiqueta de la firma propietaria de la misma.

Cualquiera que sea el tipo de envase en que se expida el aceite para el consumo, irá siempre acompañado de la contra-etiqueta numerada o la impresión autorizada, proporcionadas por el Consejo Regulador.

I. REQUISITOS LEGISLATIVOS NACIONALES.

El marco legislativo que afecta a la Denominación de Origen "Gata-Hurdes" es el siguiente:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes y en su Reglamento aprobado por el Decreto 835/1972, de 23 de marzo.
- Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, por el que se indica la normativa a que debe ajustarse las denominaciones de origen, genéricas y específicas, de productos no vínicos.
- Real Decreto 1643/1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.



denominación de origen Gata - hurdes



Gata - Hurdos

LOGOTIPO