

DOCUMENTO ÚNICO

«ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA»

N.º UE: [//]

DOP IGP

1. Nombre

Aceite Villuercas Ibores Jara

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 la denominación indicada en el punto 1

El producto amparado por la Denominación de Origen es el Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea* L) por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

El “Aceite Villuercas Ibores Jara” puede ser monovarietal o multivarietal, procediendo exclusiva o mayoritariamente ($\geq 75,00\%$) de las variedades principales de la comarca Cornicabra, Manzanilla Cacereña y/o Picual.

Los aceites certificables deberán contener como mínimo un 75% ($\geq 75,00\%$) de su composición procedente de las variedades principales (Cornicabra, Manzanilla Cacereña y/o Picual), mientras que menos del 25% ($< 25,00\%$) podrán provenir de otras variedades cultivadas en las localidades acogidas a la DOP (Verdial de Badajoz, Arbequina y/o Morisca).

Parámetros máximos admitidos para los Aceites de Oliva Vírgenes Extra de la Denominación de Origen “Aceite Villuercas Ibores Jara”:

Acidez (%)	<i>No superior a 0,6%</i>
Índice de Peróxidos (meq O₂/kg)	<i>No superior a 16 meq O₂/kg</i>
K₂₃₂	Máximo 2,20
K₂₇₀	No superior a 0,20
Evaluación organoléptica	
<i>Mediana del defecto</i>	$M_d=0$
<i>Mediana del frutado</i>	$M_f \geq 2,0$

El análisis organoléptico del producto «Aceite Villuercas Ibores Jara» presenta en su perfil sensorial de al menos 3 descriptores, ya sean por sensaciones aromáticas olfativas por vía directa como por vía indirecta (retronasal), destacando los aromas a aceituna, hierbas, hoja de olivo, manzana y tomates. Sus frutados poseen una intensidad con valores $M_f \geq 2,0$. La mediana del Amargo y la del Picante será superior a 1,5 e inferior a 4,5.

El contenido de ácidos grasos monoinsaturados tendrá valores igual o superior del 75% y contenido en ácidos grasos poliinsaturados inferiores al 11%.

Los valores no expresados se ajustan por defecto a las limitaciones legales, de conformidad a la legislación vigente de la UE.

3.3. Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La producción de aceitunas debe tener lugar en la zona descrita en el punto 4.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Todas las fases de producción se llevan a cabo en la zona geográfica descrita en el punto 4.

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

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, así como la cadena de calidad de los aceites amparados, el proceso de envasado se realizará dentro de la zona geográfica delimitada en el punto 4. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte del Organismos de Control, y por ende, que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la comarca. Son éstos quienes conocen mejor la óptima manipulación de estos aceites propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, comportamiento al frío característico de la comarca y su óptimo almacenamiento. Todo ello tiene por objetivo eliminar posibles restos sólidos en suspensión y la humedad que busca reducir el tiempo de decantación y la pérdida de aromas con un filtrado intenso. Esta práctica de obtención de aceites límpidos ayuda a reducir la pérdida de intensidad de atributos positivos (amargo y picante), así como los riesgos de pérdida de calidad. En caso contrario, derivarían en la presencia de posos que aportarían fermentaciones anaerobias y pérdida de calidad sensorial y nutricional.

Se podrá embotellar en todos los envases permitidos por la legislación vigente con capacidad igual o inferior a 5 litros: recipientes de vidrio, metálicos con revestimiento para uso alimentario, PE, PET, cerámica vitrificada, brik, bolsas de aluminio, etc.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

El etiquetado de los envases de aceite incluirá, junto a la denominación de venta, el logotipo de la denominación con la mención «Denominación de Origen Protegida (DOP) “Aceite Villuercas Ibores Jara”» y la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la Estructura de Control.

Asimismo, irá provisto de una marca de conformidad, denominada contraetiqueta, identificada mediante una clave alfanumérica, que será colocada en la industria envasadora de forma que no permita una nueva utilización de estas y que permita asegurar la trazabilidad.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La comarca de Villuercas Ibores Jara se localiza en el sureste de la provincia de Cáceres. Tiene como espacios limítrofes la provincia de Toledo al Oeste, la comarca del Campo Arañuelo al Norte, las Vegas Altas del Guadiana y La Siberia al Sur, y Miajadas-Trujillo al Oeste. La comarca se encuentra formada por tres territorios, la Jara al Noreste, Los Ibores al Noroeste y las Villuercas. Estas tres subunidades conforman una unidad geográfica definida y homogénea desde el punto de vista físico ya que forman un macizo montañoso perfectamente delimitado y situado entre los ríos Tajo y Guadiana.

Relación de Municipios:

Aldeacentenera

Alía (comprende Guadisa, Puerto del Rey, Pantano de Cíjara y La Calera)

Berzocana

Cabañas del Castillo (comprende Solana, Retamosa y Roturas)

Campillo de Deleitosa

Cañamero

Carrascalejo

Castañar de Ibor

Deleitosa

Fresnedoso de Ibor

Garvín

Guadalupe

Logrosán

Navalvillar de Ibor

Navezuelas

Peraleda de San Román

Robledollano

Valdelacasa de Tajo

Villar del Pedroso (con Navatrasierra como entidad de ámbito territorial inferior a municipio)

5. Vínculo con la Zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

Factores Naturales

A lo largo de su historia la comarca ha sufrido un aislamiento a causa de su geografía montañosa, su posicionamiento fuera de las principales rutas de comunicaciones, y la lejanía de las grandes ciudades. Por ello se ha conservado un excelente patrimonio natural y cultural. Muestra de ello es el hecho de que, los estudios genéticos sobre las variedades principales de olivos cultivados en Extremadura, muestran que los olivares Manzanilla Cacerëña y Cornicabra de Villuercas Ibores Jara poseen una diferenciación con respecto a otras zonas olivareras con estas mismas variedades.

La estructura parcelaria agrícola de la comarca es minifundista, con un tamaño medio de la parcela inferior a 1,06 ha, con olivos de más de 50 años plantados a un pie en un marco amplio (9x10). El olivicultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar. Desde antiguo han coexistido la variedad Manzanilla Cacerëña y Cornicabra, incluso dentro de la misma parcela con la finalidad de escalonar su recolección y destino culinario diferente.

La propiedad está muy repartida y ello ha hecho que sea un cultivo eminentemente social, mantenido gracias a la mano de obra familiar para todas las prácticas culturales, sobre todo la recolección. Esto además ha sido mantenido al carácter de autoconsumo para los habitantes de la comarca desde hace más de 300 años. En el último siglo, con el auge del cultivo del olivo en tierras que antes estaban destinada a viñedo y cereal, el aumento de la producción y la emigración de la población ha ayudado a una mayor comercialización del aceite de Villuercas Ibores Jara.

Respecto a su relieve, presenta una morfología de tipo apalachense, única en España, conformado por una sucesión de sierras y valles paralelos con una orientación NO-SE. Se trata de un relieve residual muy primitivo, emergido y plegado durante la era

paleozoica y erosionado en posteriores periodos hasta mostrar el aspecto actual de elevados y potentes crestones cuarcíticos entremezclados con labrados y profundos valles pizarrosos. Gracias a la riqueza geológica del territorio, la comarca ha sido declarada Geoparque Mundial UNESCO, el 17 de septiembre de 2011.

La singularidad geológica que alberga toda el área de Villuercas Ibores Jara influye de forma importante en la configuración de las unidades de paisaje, siendo el resultado de la actuación de los procesos geomorfológicos sobre un sustrato geológico a lo largo de la historia geológica.

La evolución mensual que experimenta las temperaturas en la Comarca de Villuercas Ibores Jara es variada en función de la localidad, pero de forma general se encuentra situada entre los 8,2°C y los 24,1°C. De forma general las temperaturas de la comarca reflejan el resultado de una importante insolación, caracterizándose por elevados valores veraniegos y suavidad en los inviernos. La insolación se cifra en unas 3.000 horas de sol/año. En la comarca la temperatura media mínima es de 6,3°C en enero hasta los 25,7°C en julio.

La comarca se encuentra encuadrada en la zona de la denominada “Extremadura húmeda”, pues las precipitaciones rondan los 600-700 mm/año en las zonas de menores pendientes, y aumentando a 700-850 mm/año en el macizo de la Sierra de las Villuercas. Es importante indicar la diferencia existente entre las distintas zonas de la comarca encontrándonos que la zona noroeste de la comarca es la que presenta unas mayores precipitaciones, siendo la zona este la que presenta menores precipitaciones (400-600 mm).

Factores históricos y humanos

En la comarca de Villuercas Ibores Jara los olivos forman parte del paisaje habitual desde hace más de seiscientos años, y su cultivo para tanto aceituna de mesa como para la obtención de aceite ha sido básico para la población. Actualmente la comarca ha alcanzado su máximo desarrollo con 12.416 ha, al sustituirse otros cultivos como el viñedo o tierra empleadas hace años para los cereales para dar paso a un cultivo más competitivo.

Debido a la orografía, tanto el tamaño de la parcela, las variedades cultivadas y la mecanización de las prácticas agrícolas, se han ido adaptando desde hace antaño a las circunstancias endémicas de Villuercas Ibores Jara. En el “Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe”, se recogen las labores de los principales trabajos que se realizaban alrededor de la actividad del Monasterio entre finales del siglo XV e inicio del siglo XVI, se recomendaba las prácticas culturales y de procesamiento de las aceitunas, las cuales se han mantenido hasta la época moderna, como las indicaciones de fechas de recolección diferenciada por variedades y acorde con la maduración más lenta de los frutos con respecto a otras zonas olivareras.

De igual forma, las prácticas culturales en el olivar desde antaño han ido encaminadas a adecuar su crecimiento a las condiciones edafoclimáticas, orografía, prevención de plagas y enfermedades, facilitar la recolección y homogenización de la maduración: los olivos

suelen poseer 3-4 ramas principales, a 1,0-1,5 metros del suelo, insertadas a igual alturas, seguidas de pocas y gruesas ramificaciones secundarias. Su follaje es escaso y poco denso, con bajo volumen de copa. Todo ello para facilitar la irradiación solar, la recolección a mano, de mayor contenido graso y la reducción de necesidades de fitosanitarios.

5.2. Carácter específico del producto

Los aceites de oliva de Villuercas Ibores Jara se obtienen básicamente de las variedades Manzanilla Cacereña, Cornicabra y Picual, y componen un mínimo del 75,00% del aceite, bien conjunta o individualmente. La variedad Arbequina tendrá como máximo del 25,00 % y, al igual que otras variedades minoritarias (Morisca y Verdial de Badajoz) con tradición en su uso en determinadas localidades de la comarca.

El vínculo de las características de los aceites de Villuercas Ibores Jara también se aprecia en las características sensoriales. El “Aceite de Villuercas Ibores Jara” presenta un perfil organoléptico complejo, con la percepción mínimo de tres descriptores en su frutado (habitualmente frutado a verde hoja de olivo, manzana y tomatera). Sus frutados poseen una intensidad con valores $M_f \geq 2,0$. La mediana del Amargo y la del Picante será superior a 1,5 e inferior a 4,5.

Las condiciones edafoclimáticas, que además han propiciado la diferenciación genética con otras zonas, provocan una respuesta fisiológica del olivo, intensificando los descriptores sensoriales, la composición de fenoles y composición de ácidos grasos como se ha recopilado en el Estudio Justificativo.

5.3. Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)

La confluencia de los factores naturales (edáfico y climático), la singularidad genética dentro de las variedades propiciada por la selección del material genético y propagado vegetativamente por nuestros olivicultores desde hace siglos y el manejo del permiten obtener un producto diferente con propiedades físicas y químicas diferenciadoras.

Por otro lado, las *condiciones térmicas además ayudan a evitar problemas sanitarios*, al menos en tanta intensidad como en comarcas cercanas, y favorecen una lenta maduración, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados. Ello permite un periodo de recolección de cosecha muy largo, que va desde octubre a enero, permitiendo a los olivicultores y productores de aceites planificar la campaña de aceitunas.

El *alto contenido en ácido oleico* recogido en el Estudio Justificativo demuestra que los aceites monovarietales de Manzanilla Cacereña y Cornicabra de Villuercas Ibores Jara poseen un mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados, concretamente en la ratio Oleico/(Palmítico+Linoleico), que los aceites resultantes de muestras de aceitunas de las mismas variedades tomadas en otras localidades donde esta variedad es característica.

A este resultado se suma otros dos proyectos de I+D independientes, en el que se analiza la composición de aceites elaborados por las almazaras de la comarca en la campaña 2014-15, la composición de ácidos grasos de diferentes almazaras de Villuercas Ibores Jara. Estos trabajos indican que las muestras tomadas en las almazaras muestran que condiciones edafoclimáticas de la comarca determinan una composición diferente a la de aceites obtenidos con las mismas variedades en otras regiones cercana.

Con respecto a los compuestos fenólicos, los suelos ácidos, pobres, poco profundos y de escasa capacidad de retención de agua mayoritarios de la zona, favorecen la acumulación de fenoles y compuestos volátiles en los frutos. Además, la poda características con bajo follaje dejando los frutos más expuestos a la radiación solar, favoreciendo con ello la acumulación de fenoles y mayor contenido en ácido oleico en sus frutos. Todo ello contribuye a la obtención de un aceite de composición y perfil sensorial particular.

El grado de madurez con que se recoge la aceituna, la altitud, las condiciones climáticas de la singularidad geológica, así como el manejo del olivar y la óptima elaboración, son los factores que afectan a la composición en ácidos grasos del «Aceite de Villuercas Ibores Jara», determinando la elevada proporción de ácido oleico, superior al 75,00 % así como un perfil sensorial (aromáticos, gustativo y táctil) propio. Todos estos factores indudablemente van unidos al buen hacer de las almazaras pues con la extracción del aceite a baja temperatura, empleando bajos porcentajes de agua os en el proceso y la conservación de los aceites en recipientes adecuados e inertes por completo, permite cuidar y mantener las características organolépticas de los aceites.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones.

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Pliego+condiciones+DOP+Aceite+Villuercas+Ibores+Jara.pdf>