

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA  
(D.O.P.)  
“ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA”**

**PLIEGO DE CONDICIONES**

De acuerdo a lo establecido en el artículo 7 del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

## A) Nombre del producto

«Denominación de Origen Protegida (DOP)» Aceite Villuercas Ibores Jara»

## B) Descripción del producto

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido mediante procesos mecánicos del fruto del Olivo (*Olea europaea* L.), de las siguientes variedades principales:

- **“Manzanilla Cacereña”**, denominada<sup>1</sup> también simplemente como “Manzanilla” o “Cacereña”, “Morillo”, “Perito”, “Negrillo/a”, “Redonda”, “Redondilla”, “Alvellanilla” en Herrera del Duque, “Manzanil” en Alburquerque o en Talavera de la Reina, “Blanca” en Villanueva de la Sierra, “Costalera” en Castuera, “Hembra” en Montánchez. A nivel local se han obtenido también identificación como Asperilla.
- **“Cornicabra”**, denominada localmente como “Corniche” en la comarca, incluso como “Morisca” en Montánchez.
- **“Picual”**, denominada también como “Jabata” en Castuera o Marteño en toda la Comunidad autónoma.

Estas tres variedades vegetales de olivo constituirán el aceite protegido en una proporción del 75% como mínimo ( $\geq 75,00\%$ ), pudiendo corresponder el resto de la composición (máximo el 25,00% de la composición del aceite) a las variedades siguientes:

- “Verdial de Badajoz” (denominada como “Macho” en Montánchez, “Manzanilla” o “Manzanilla rabuda” en Herrera del Duque, “Mollar” en Castuera, “Original” en Castañar de Ibor y Guadalupe o “Zorzaleño” en Llerena).
- “Morisca” (Denominada como “Basta” en Castuera, Llerena etc., “Cañaval Blanco” o “Cañaval Negro” en Llerena, “Cordovil” en Alburquerque, “Cornezuelo” en Castuera, “de Pico” en Llerena, “Gorda” en Castuera, “Macho” en Los Navalmorales o “Verdial” en Arroyo de la Luz”).
- “Arbequina”. Cabe destacar que Barranco y colaboradores han muestreado e identificado esta variedad en Alburquerque (Badajoz) para la preparación de su libro<sup>1</sup> “Variedad de Olivos en España”.

---

<sup>1</sup> Sinonimias para las variedades recopiladas en el libro Barranco, D., Trujillo, I., Rallo, L. Libro I. Elaiografía Hispánica (2005). En: Variedades de Olivo en España (Libro II: Variabilidad y Selección). Luis Rallo, Diego Barranco, Juan M. Caballero, Carmen del Río, Antonio Martín, Joan Tous e Isabel Trujillo (Eds.). Junta de Andalucía, MAPA y Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

Y confirmadas o ampliadas con las recopiladas en el libro: Martín-Durán, D., Sánchez-Casas, J., Osorio-Bueno, E. (2005). El Olivar en la comarca de las Villuercas, Ibores, Jara. Asociación para la Promoción y el Desarrollo rural de la Comarca de Villuercas Ibores Jara.

### B.1. Descripción de las principales variedades vegetales empleadas

El género *Olea* engloba unas 35 especies incluida la especie *Olea europaea* L. (olivo), dentro de la cual se encuentran todos los olivos cultivados y también los acebuches u olivos silvestres.

Las variedades principales de la comarca Villuercas Ibores Jara y más representativas de la Comunidad de Extremadura son: *Cornicabra*, *Manzanilla Cacereña* y *Picual*.

A continuación, se describirán las características de las principales variedades cultivadas en el área que delimita la DOP "Aceite Villuercas Ibores Jara".

#### **Variedad "Cornicabra"**

Sus olivos presentan fácil enraizamiento, son de vigor medio y con estructura de tendencia pendular. Su entrada en producción es tardía, de productividad media pero poca alternancia. Sus aceitunas son de maduración tardía, al igual que su floración. Esta propiedad, junto con la buena adaptación a suelos pobres, su poca necesidad de aporte de agua y su tolerancia al frío han permitido su distribución por gran parte de las comarcas del este de Extremadura. Es sensible a tuberculosis, verticilosis, repilo y a los ataques de mosca del olivo.

Su adaptación a la mecanización es media, dado al tamaño medio o medio-alto del fruto, pero con una elevada resistencia al desprendimiento, otro hecho que provoca su recolección tardía.

Sus frutos poseen una forma muy característica, pues son alargados y asimétricos, con el ápice apuntado y sin pezón. Estos frutos poseen un alto contenido graso, además de una buena extractabilidad. Sus aceites presentan, de forma general, un frutado medio, con connotaciones suaves de verde. En boca son aceites amargos y picantes, incluso astringentes en años secos o con una recolección temprana, por lo que suelen ser recolectados tardíamente para hacerlos más suave al paladar. Posee un cierto sabor a almendra. Respecto a la composición de ácidos grasos, sus aceites se caracterizan por un alto contenido en Oleico, un bajo contenido en Linoleico y medio en Palmítico.

#### **Variedad "Manzanilla Cacereña"**

Su nombre hace referencia a la forma esférica u ovoidal de sus frutos. Sus olivos son poco vigorosos, pero con capacidad de enraizamiento muy elevada. Su época de floración es media. A pesar de ser cultivado principalmente en suelos pobres, su entrada en producción es precoz, aunque la productividad no es elevada si se contabiliza por individuo, pero en marcos de cultivo estrechos sí ofrece unas interesantes producciones. En general es una variedad poco sensible a la vejería, principalmente por su recolección temprana. Se adapta bien a suelos pobres y al frío invernal. Es susceptible a verticilosis y tolerante a mosca y tuberculosis.

La maduración de sus frutos es temprana, sobre todo si es destinado el fruto para mesa y porque presenta una baja fuerza de retención. Su contenido en aceite y su extractabilidad es baja porque suele ofrecer pastas difíciles cuando tienen lugar precipitaciones días antes de la molturación. Los aceites suelen ser de elevada calidad, con elevada intensidad aromática, caracterizándose por frutados intensos que recuerdan a fruta verde, preferentemente a manzana y plátano. En boca suelen ser aceites más picantes que amargos y dulces. Respecto al perfil de ácidos grasos presenta de forma característica un elevado contenido en Oleico.

### **Variedad “Picual”**

Los olivos Picual son vigorosos, precoces en la entrada en producción, poco veceros, de alta productividad, de maduración media y muy buena adaptación a la mecanización dado el tamaño del fruto y su baja resistencia al desprendimiento.

Sus frutos presentan un alto contenido graso, además de una extractabilidad muy elevada. Se considera “dúctil” por su buena adaptación a diversos climas y suelos. Sin embargo, es sensible a la sequía y no tolera bien los suelos calizos. Es una variedad sensible al repilo y muy sensible a la verticilosis, aunque tolerante a otras enfermedades como la tuberculosis.

Generalmente se trata de un aceite frutado, con atributos positivos de amargo y picantes elevados, incluso pueden ser astringentes. Su perfil de ácidos grasos se caracteriza por un elevado contenido en Oleico, muy bajo contenido en Linoleico y contenido medio en Palmítico.

### **Distribución de los olivares en la zona**

De acuerdo al trabajo de Martín et al. (2005) en las comarcas de las Villuercas, los Ibores y la Jara existían a principios de este siglo 15.723 ha de olivar, de las que el 45,8% (6.952 ha) se localizaban en las Villuercas, el 43,4% en los Ibores (6.591 ha) y el 10,7% en La Jara (1.630 ha).

Sin embargo, el estudio de Llerena et al. (2008) cifra en 11.100 ha la superficie destinada al olivar. Repartidas en un 43,2% en Las Villuercas (4.791 ha), un 43,3% en Los Ibores (4.811 ha) y el 13,5% en La Jara (1.498 ha).

Los datos más actualizados lo publican Guzmán et al. (2020)<sup>2</sup> correspondiendo al año 2018. Los autores cifran en 12.416 ha el olivar en la comarca, en el que el 45,8% se localiza en Las Villuercas (5.687 ha), el 42,7% en Los Ibores (5.301 ha) y el 11,5% en La Jara (1.428 ha).

Estos datos muestran la apuesta decidida por el olivar de estas comarcas. De acuerdo a Guzmán et al (2020) no ha habido una bajada neta en ninguna de las localidades que conforman las comarcas Villuercas Ibores Jara al comparar los datos de su libro entre 2018 y 2009; al contrario,

---

<sup>2</sup> Guzmán-Álvarez, J.R., Hernández-Rodríguez, P., Gómez-Calero, J.A., Lora-González, A. (2020). Unidad 12: Sierras orientales extremeñas. En: Olivares de España. Edita Almuzara.

ha aumentado la superficie de olivar. Las posibles desviaciones en los resultados se pueden deber al empleo de diferentes fuentes de los datos de superficie.

Tabla 1. Superficie de olivar en las localidades acogidas a la DOP Villuercas Ibores Jara. Fuente: Llerena et al. (2008) y Guzmán et al. (2020).

	Llerena et al. (2008)		2018 Guzmán et al. (2020)	
Aldeacentenera	35	0,3%	33	0
Alía (comprende Guadisa, Puerto del Rey, Pantano de Cijara y La Calera)	816	7,4%	891	7,2%
Berzocana	99	0,9%	93	0,7%
Cabañas del Castillo (comprende Solana, Retamosa y Roturas)	171	1,5%	270	2,2%
Campillo de Deleitosa	102	0,9%	97	0,8%
Cañamero	1.177	10,6%	1.373	11,1%
Carrascalejo	166	1,5%	180	1,4%
Castañar de Ibor	2.771	25,0%	3.057	24,6%
Deleitosa	305	2,7%	325	2,6%
Fresnedoso de Ibor	519	4,7%	534	4,3%
Garvín	161	1,5%	250	2,0%
Guadalupe	901	8,1%	898	7,2%
Logrosán	1.512	13,6%	2.017	16,2%
Navalvillar de Ibor	352	3,2%	478	3,9%
Navezuelas	116	1,0%	146	1,2%
Peraleda de San Román	345	3,1%	353	2,8%
Robledollano	726	6,5%	776	6,3%
Valdelacasa de Tajo	378	3,4%	339	2,7%
Villar del Pedroso (con Navatrasierra como Entidad de ámbito territorial inferior a municipio)	448	4,0%	306	2,5%
Villuercas	4.791	43,2%	5.687	45,8%
Ibores	4.811	43,3%	5.301	42,7%
Jara	1.498	13,5%	1.428	11,5%
<b>TOTAL</b>	<b>11.100</b>		<b>12.416</b>	

## B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas del producto protegido

El producto “Aceite Villuercas Ibores Jara” es un aceite de oliva virgen extra que tendrá, en la fecha de su envasado, como límites máximos los siguientes parámetros de calidad, analizados acorde al Reglamento (CEE) 2568/91 y modificaciones posteriores:

Acidez (%)	<i>No superior a 0,6%</i>
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /kg)	<i>No superior a 16 meq O<sub>2</sub>/kg</i>
K <sub>232</sub>	Máximo 2,20
K <sub>270</sub>	No superior a 0,20
<b>Evaluación organoléptica</b>	
• <i>Mediana del defecto</i>	M <sub>d</sub> =0
• <i>Mediana del frutado</i>	M <sub>f</sub> ≥2,0

Como atributo obligatorio e indicativo de la singularidad del producto de esta DOP, el aceite protegido deberá poseer:

- Contenido en ácidos grasos monoinsaturados igual o superior al 75% y de polinsaturados inferior al 11%.

- El «Aceite Villuercas Ibores Jara» presenta un frutado mínimo de 2,0 que recuerden tanto a frutas verdes o maduras, según la maduración del fruto. 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  $Mf \geq 2,0$ . La mediana del Amargo y la del Picante será superior a 1,5 e inferior a 4,5.

### C) Zona geográfica

La zona geográfica de la producción de las aceitunas, la extracción de los aceites y su envasado se sitúa al Este de la provincia de Cáceres, dentro de la Comunidad Autónoma de Extremadura. Está constituida por los términos municipales de: Aldeacentenera, Alía, Berzocana, Cabañas del Castillo, 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 y Villar del Pedroso.

La zona de elaboración y envasado del Aceite de Oliva Virgen Extra coincide con la de producción de las aceitunas.

En el Anexo I se aporta mapa de la Zona Geográfica de la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara.

### D) Elementos que prueben que el producto es originario de la zona geográfica

Serán cuatro los elementos que abalen el origen y la calidad del producto, y que probarán que los aceites de oliva vírgenes extras son originarios de la zona delimitada por la DOP. Son los siguientes:

#### D.1. Trazabilidad

En todas las fases de cultivo y producción de los olivares, recepción de la aceituna a cada almazara, la elaboración, conservación y envasado se llevará a cabo un seguimiento y registro que permita comprobar el origen del aceite de oliva virgen extra a certificarse. Para una correcta trazabilidad y seguimiento de las especificaciones del producto se tiene que establecer y mantener los siguientes listados de operadores:

- Un registro de las explotaciones de los olivares que suministran aceitunas.
- Un registro de las industrias oleícolas elaboradoras de los aceites amparables por la DOP.
- Un registro de las industrias envasadoras y/o comercializadoras de los productos certificados por la DOP.

#### D.2. Autocontrol de los operadores inscritos

Todos los operadores inscritos en los registros tienen implantados sistemas de información y trazabilidad, con inclusión de los diferentes autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

#### D.3. Análisis de Calidad.

Los aceites obtenidos serán sometidos a un análisis fisicoquímico y organoléptico acorde a la legislación vigente. Solo los que superen todos los procesos de control se envasan y salen al mercado amparados por la DOP y con la contraetiqueta numerada entregada por el Consejo Regulador.

#### D.4. Controles y Certificación.

La DOP se somete a los controles de un Organismo de control (ver apartado de “Estructura de Control”). Dicha entidad verifica el cumplimiento de los requisitos del pliego de condiciones, incluyendo el sistema de autocontrol de los operadores inscritos, el sistema de trazabilidad y el proceso de elaboración y del producto acabado. Con este objeto audita el sistema productivo o de elaboración de las explotaciones o industrias y comprueba su aptitud para ser operador, realizando controles periódicos, que incluyen en todo caso la revisión de la documentación y de la comprobación de la calidad del aceite envasado. Finalmente adopta las decisiones relativas a la certificación de las industrias de acuerdo con lo establecido en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012 (o norma técnica que la sustituya). Cuando no se cumplan los requisitos de este pliego de condiciones, no podrá comercializarse aceite bajo el amparo de la DOP.

## E) Descripción del método de obtención del producto

El cultivo del olivar para la producción principalmente de aceite es una actividad básica para los agricultores de la comarca.

Los métodos de cultivos han sido relativamente constantes y pasados de generación en generación hasta el siglo XXI en el que se ha dado un salto productivo buscando una mayor competitividad del olivar sin perder la singularidad del terreno ni las variedades tradicionales.

La singularidad del manejo y la realidad del olivar de la comarca quedan reflejados en diferentes trabajos que han sido consultados para la redacción de este apartado<sup>3</sup>.

---

3

1. Martín-Durán, D., Sánchez-Casas, J., Osorio-Bueno, E. (2005). El Olivar en la comarca de las Villuercas, Ibores, Jara. Asociación para la Promoción y el Desarrollo rural de la Comarca de Villuercas Ibores Jara.
2. Llerena-Ruíz, J.L., Garrido-Carballo, I., Álvarez-Tinaut, C., Coletto-Martínez, J.M. (2008). Estudio del Sector Olivarero y de Transformación de la Aceituna en Extremadura. Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural.
3. Montaña, A. y Llerena J.L. (2018). La rentabilidad y viabilidad económica de los olivos de montaña y la producción de aceites de oliva en la comarca extremeña de Villuercas Ibores Jara. Página 165-190. En: Algunas contribuciones de mejora en el ámbito de la dirección de empresas oleícolas. Disponible on line:

## E1. Aspectos de Olivicultura singular de la zona geográfica

Las características agronómicas básicas que caracterizan las comarcas a grandes rasgos son.

### EL OLIVAR

Los olivos cultivados mayoritariamente son viejos (>50 años), plantados a un pie en un marco amplio (9x10), en parcelas que predominantemente son menores de 2 ha. En la comarca de Las Villuercas la estructura de la explotación inferior a 1 ha supone el 81% de la superficie del olivar, y en los Ibores el 75,5%. De acuerdo a Martín-Durán et al. (2005) el olivar se caracteriza por poseer unos 110-120 olivos/ha; sin embargo, Llerena et al. (2009) obtuvieron que en la comarca de Logrosán-Guadalupe, en las Villuercas, se declara aproximadamente 123 olivos/ha, mientras que, en la comarca de Castañar de Ibor, principal localidad productiva de los Ibores, se declara una media de 77 olivos/ha. De acuerdo a Llerena et al. (2008), la producción media de los olivos cultivados en Las Villuercas, en el año 2006, fue de 823 kg/ha, mientras que en Los Ibores 735 kg/ha.

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.

El sistema de poda y conducción de los olivares se ha mantenido desde generaciones al haberse mostrado como la más efectiva para las condiciones edafoclimáticas de la zona y las que mejor se adapta a las necesidades productivas. 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. Con esta forma de poda se maximiza la irradiación de luz fotosintéticamente activa al olivo, penetrando la luz al interior de la copa; ello permite que éstos frutos tengan un mayor contenido graso, aumente el contenido en oleico en su aceite y una maduración homogénea con los frutos del exterior de la copa. Además, esta aireación permite reducir el riesgo de plagas y enfermedades, como ataques por hongos, y una mejor accesibilidad a los frutos durante su recolección manual. Otra característica de esta realización de la poda es que su follaje es escaso y poco denso, con bajo volumen de copa a fin de favorecer el calibre de los frutos, mayor relación pulpa hueso, su contenido graso y contenido final de fenoles en el aceite.

El olivicultor adquiere la competencia técnica en el manejo del cultivo, en gran parte, como herencia familiar, pues las características del suelo (nutrición y pendiente) y clima (temperaturas, irradiación solar, lluvias...) no permiten una intensificación del cultivo ni olivos de grandes

---

<https://www.juanvilar.com/project/algunas-contribuciones-mejora-ambito-la-direccion-empresas-oleicolas/>



volúmenes de copa. Desde antiguo han coexistido la variedad Manzanilla Cacereña y Cornicabra, incluso dentro de la misma parcela con la finalidad de escalonar su recolección y destino culinario diferente.

Estos suelos se caracterizan por ser ácidos, poco profundos, con limitada capacidad de retención de agua.

Las variedades principales de la comarca son:



**“Manzanilla Cacereña”**, dominante preferentemente en las Villuercas, variedad poca productiva y con marcada vecería, en los que cuya productividad alterna campañas con 18 kg aceitunas/olivo hasta 24 kg aceitunas/olivo. Además, su rendimiento industrial es bajo, siendo, de acuerdo a estudios previos, de 14,6% de media en las Villuercas.



**“Cornicabra”**, denominada localmente Corniche, variedad con una producción media y también vecera, que puede producir entre 20-30 kg/olivo. Esta variedad predomina en la zona de los Ibores, ofreciendo un rendimiento industrial medio de 20,4%.



**“Picual”**, presente preferentemente en las Villuercas y la Jara, variedad muy productiva con baja vecería, con una productividad de 30-40 kg aceitunas/olivo. Además, su rendimiento industrial y extractabilidad es medio, similar a Cornicabra.

#### **PODA Y DESVARETEO**



**PODA:** suelen ser de forma bienal para el olivar de almazara, buscándose una baja relación hoja/madera. Consiste en la eliminación de las ramas interiores poco soleadas y evitar un excesivo crecimiento vertical del árbol para facilitar la cosecha. Así mismo se elimina la madera más vieja para renovar el árbol y permitiendo así también una buena iluminación de la copa. Esta forma de conducción del olivo permite obtener frutos de mayor relación pulpa hueso, de mayor contenido graso y una composición química (perfil de ácidos grasos y fenoles) y sensorial singular (frutado e intensidad de amargo y picante).



**DESVARETEO:** se realiza de forma manual cada año entre agosto y septiembre, aunque empieza a emplearse con buenos resultados el tratamiento de herbicidas en verano.

#### **TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS**

Tradicionalmente no existe un tratamiento contra las principales plagas de forma generalizada. Los olivos son cuidados principalmente contra el repilo, mediante una poda dirigida a no favorecer su proliferación, y la mosca del olivo. Sobre la variedad “Cornicabra” se destaca la Tuberculosos como otra enfermedad que es reducida por la poda con pocas ramas secundarias.

El número de tratamientos químicos necesarios para el control de las mencionadas plagas y enfermedades es variable, según plantaciones y climatología.

El resto de plagas y enfermedades tienen poca importancia y no producen, normalmente, daños en la cosecha si se aplican las buenas prácticas tradicionales del cultivo, las cuales están totalmente implantadas en los olivares más jóvenes de reciente renovación o implantación.

## **FERTILIZACIÓN**

El olivar es abonado con abono inorgánico complejo; se realiza de forma liviana y entre invierno-primavera empleando fertilizantes complejos en una dosis de 1-3 kg/árbol. Tradicionalmente algunos olivicultores emplean fertilizaciones orgánicas en los ruedos de los árboles cada 2-3 años (como por ejemplo estiércol, empleado en la zona desde antes del siglo XV, tal y como se recoge en el Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe para el cuidado de la viña y el olivar).

## **MANTENIMIENTO DEL SUELO**

De forma general se practica el laboreo mecánico convencional consistente en 2-4 pases de cultivador en otoño y primavera. En zonas que por su pendiente o mecanización limitada el uso de herbicidas y el no laboreo en bandas se realiza para un mejor control de la erosión. En zonas de pendiente para mantener el suelo se siembran en las calles del olivar alguna especie forrajera o las “malas” hierbas espontáneas para el aprovechamiento por el ganado lanar o caprino.

## **RIEGO**

En la mayor parte de la comarca no existe posibilidad de riego en la zona, siendo muy residual la superficie de olivar y por tanto de producción que es obtenida con un aporte adicional de agua al cultivo.

## **RECOLECCIÓN**

La recolección es tradicional en la que el vareo manual se ha cambiado por los vibradores mecánicos, principalmente portátiles. En la actualidad cada campaña suele durar entre 60 días en Jara y hasta 80 días en Villuercas de media.

La fecha de recolección es escalonada para cada una de las variedades y estados de madurez con el objetivo de obtener diferentes propiedades y singularidades sensoriales. Esta práctica se mantiene hoy en día desde antes del siglo XVI, pues ya entonces se indicaba que la variedad Manzanilla (destinada más para mesa la de alto calibre y la de bajo tamaño para aceite), y el resto de las variedades tenían lugar a partir del 25 de noviembre. Las condiciones edafoclimáticas de la comarca determinan una maduración más gradual que para otras comarcas olivareras localizadas a cotas inferiores de altura,

En los últimos años y por la apuesta por la calidad, las almazaras ya inician la molturación de las aceitunas en la primera quincena de noviembre en función de la maduración y carga de los olivos.

## E2. Aspectos de Elaiotecnia característicos del de la zona geográfica

### RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA

Las aceitunas son transportadas a diario, molturadas en un periodo inferior a 24 horas y con las mejores condiciones para que no haya pérdida de calidad en el aceite contenido en los frutos recepcionados por cada almazara.

El transporte de las aceitunas a las almazaras se realiza en cajas de plástico o a granel directamente en el remolque agrícola, en ambos casos respetando las condiciones para que los frutos no se deterioren.

Está totalmente prohibido la utilización de recipientes no aireados como, por ejemplo, los sacos. El olivicultor se responsabiliza de la higiene correcta de los recipientes usados y la ausencia de otros elementos diferentes de las aceitunas.

En los patios de limpieza de cada almazara se clasifican las aceitunas separando las diferentes calidades según sean del suelo o del árbol. Este proceso de clasificación consistirá en separar aceitunas procedentes de árbol, sanas, frescas, sin presencia de lesiones, plagas o enfermedades, que potencialmente son óptimas para la obtención de aceite de oliva virgen extra certificable. El resto de aceituna de suelo, atrojada, con lesiones y/o evidencias de plagas y enfermedades, que no cumplan con los requisitos para la obtención de producto certificable, serán elaboradas separadamente. Se procurarán entradas específicas, o bien las entradas de las diferentes calidades en turnos diferentes.

Seguidamente se procede a la limpieza de las aceitunas, con eliminación de las materias extrañas y las impurezas que puedan tener (hojas y tallos), pudiéndose lavar los frutos si fuera necesario para eliminar impurezas más pesadas (piedras, polvo). Finalmente se procede al pesaje. Cada almazara podrá realizar una toma de muestra para conocer el rendimiento graso de los frutos recepcionados, así como la presencia de residuos o contaminantes.

### CONDICIONES ELAIOTÉCNICAS

Las condiciones de elaboración deberán siempre salvaguardar la calidad del producto que se quiere obtener, aceite de oliva virgen extra que cumpla las características establecidas en el apartado B.2.

La aceituna es molida mediante molinos metálicos. A continuación, la pasta de aceituna triturada pasa a la fase de amasado o batido, donde tiene lugar la coalescencia de las gotas de aceites. Las batidoras podrán tener diferentes dimensiones, pero el material será de acero inoxidable en su

totalidad. El proceso de batido se realizará a una temperatura inferior a 30°C, medidos en el punto más desfavorable, y con una duración inferior a 120 minutos a fin de evitar la pérdida de calidad sensorial.

### **SEPARACIÓN SÓLIDO LÍQUIDO**

La separación del mosto oleoso de la pulpa de la aceituna se realiza en todas las almazaras mediante centrifugación, siendo permitido hacerlo separando en dos (mosto oleoso y alpeorujo) o tres fases (mosto oleoso, alpechín y orujo).

La temperatura del mosto oleoso a la salida del decanter no deberá ser superior a 8°C a la de la pasta de aceituna durante su batido.

No está permitida en la Denominación de Origen Protegida aceites que procedan del repaso o segunda centrifugación de las pastas en sistema continuo.

### **SEPARACIÓN LÍQUIDO-LÍQUIDO**

El mosto oleoso resultante podrá pasar a una eliminación del agua de vegetación y alpechín mediante sistema de centrifugación y/o decantación.

Este paso no deberá incrementar en más de 5°C la temperatura del aceite con respecto a la temperatura del mosto oleoso en su entrada a la centrífuga vertical. Además, el aceite resultante deberá tener una temperatura inferior a 36° C.

### **ALMACENAMIENTO**

El aceite elaborado se almacenará exclusivamente en depósitos verticales de acero inoxidable y protegiendo el aceite de la luz y el aire. Estos depósitos tendrán al menos un grifo de toma-muestra para su evaluación.

#### **E3. Envasado del Aceite de Oliva Virgen Extra amparado por la DOP “Aceite Villuercas Ibores Jara”**

Una vez se ha comprobado que se cumplen con las características establecidas en el punto B.2 de este pliego de condiciones, se procede al envasado.

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 característicos de los aceites de la comarca, las temperaturas de envasado, comportamiento al frío característico de la comarca y su óptimo almacenamiento.

El tratamiento óptimo para manejar los aceites de la comarca parte del hecho que, por las condiciones ambientales de bajas temperaturas durante las fechas de funcionamiento de la almazara, de forma tradicional, se ha elaborado los aceites para que éstos tengan un bajo contenido en agua e impurezas en suspensión coloidal, a fin de reducir el tiempo de decantación en los depósitos y la pérdida de aromas con un filtrado intenso. Esta práctica de obtención de aceites más lípidos ayudaba también a reducir los riesgos de fermentación en postelaboración y pérdida de calidad. En la actualidad, estas bajas temperaturas ambientales, y hábitos adquiridos de extracción de aceite a bajas temperaturas, han favorecido que los aceites tengan valores equilibrado de amargor y picor. A ello hay que sumar que estos aceites no hayan necesitado un tiempo de conservación en depósito para que, de forma natural, de redujera el amargor de los aceites por oxidación, y además corriera el riesgo de solidificarse por las bajas temperaturas (lo que impediría su uso hasta entrada la primavera y provocaría una tergiversación de su perfil de ácidos grasos), pudiendo ser filtrados de una manera más liviana y consumido en fecha reciente a su elaboración. Todo ello, con el objetivo de mantener los caracteres típicos del producto.

El envasado se realizará por todos los 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.

## F) Vínculo con el medio Geográfico

La singularidad de los aceites de oliva elaborados en la comarca Villuercas Ibores Jara es el resultado de la combinación de la historia del desarrollo de un cultivo en un marco inigualable que aporta la orografía y las condiciones climáticas (p. e. resistencia al frío, capacidad de enraizamiento...). Esto se ha visto reforzado por una protección del material genético de los olivares, empleado por las distintas generaciones de olivicultores los mismos clones para multiplicar e injertar, y lo que, favorecido por la orografía, ha limitado la entrada de nuevo material genético.

A ello hay que sumar la integral térmica en verano, lo cual favorece la lipogénesis y la síntesis de ácidos grasos monoinsaturados que caracteriza los aceites de Villuercas Ibores Jara. Esto ha sido demostrado en un estudio comparativo de aceites monovarietales de Manzanilla Cacereña y Cornicabra proveniente de diferentes zonas productoras de aceitunas de estas variedades en los años 2009-11<sup>4</sup> mostrando que las muestras de Manzanilla Cacereña y Cornicabra tomada en

---

<sup>4</sup> Montaña, A. y Redondo-Redondo, S. (2021). Influencia de la ubicación del olivar en la composición de aceites de oliva vírgenes: caso de Cornicabra y Manzanilla Cacereña en la comarca de Villuercas Ibores Jara. Publicado el 07/06/2021 *on line* en: <https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/352285-Influencia->

Navalvillar de Ibor (dentro de la zona geográfica delimitada en el pliego), poseía un mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados, concretamente en la ratio Oleico/(Palmítico+Linoleico) que los aceites resultantes de muestras de aceitunas tomadas en otras localidades, ajenas a la zona geográfica delimitada en el pliego, donde estas variedades también son características.

Este trabajo además muestra cómo, bajo el marco de un proyecto de I+D independiente, en el que se analiza la composición de aceites elaborados en la campaña 2014-15, la composición de ácidos grasos de diferentes almazaras de la comarca se ajusta mejor a los de las muestras tomada años antes como representativa de la comarca, que a los de las mismas variedades cultivada en otras zonas de Extremadura.

Además, esta diferencia con respecto a otras zonas se centra por los investigadores en la altura en la que se desarrollan los olivos, y que por la influencia que tiene esta altura en la integral térmica y temperaturas medias, afecta a la fisiología del olivo y permite producir estos singulares aceites de oliva vírgenes extra.

Las condiciones térmicas además ayudan a evitar problemas sanitarios al menos en tanta intensidad como en comarcas cercanas y favorecen una correcta maduración lenta, lo que contribuye a una buena calidad de los frutos recolectados.

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.

A todo ello influye los suelos ácidos, pobres, poco profundos y de escasa capacidad de retención de agua, mayoritarios de la zona y en contraste con otras zonas olivareras de suelos arcillosos y calcáreos, favorecen la acumulación de fenoles y compuestos volátiles en los frutos.

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

---

[ubicacion-olivar-composicion-aceites-oliva-virgenes-caso-Cornicabra-Manzanilla.html](http://ubicacion-olivar-composicion-aceites-oliva-virgenes-caso-Cornicabra-Manzanilla.html) y la revista Tecnología y Equipos para Almazaras, nº2021/2 – 23 (36-46), consultable on-line en: <https://www.interempresas.net/FlipBooks/IA/23/>

de los aceites. Todo ello contribuye a la obtención de un aceite de composición<sup>5</sup> y perfil sensorial particular.

### F.1. Factores del Medio Natural

En la Tesis Doctoral de José Luís Llerena Ruíz se realizó un estudio pomológico de las principales variedades de aceitunas cultivadas en Extremadura, y comparando las características de la Manzanilla Cacereña y Cornicabra cultivadas en diferentes localidades describe que los frutos Manzanilla Cacereña cultivados en Castañar de Ibor poseen un tamaño inferior a los cultivados en otras zonas donde es característica esta variedad (Hurdes) y en una finca experimental de la Junta de Extremadura (Finca La Orden, en la provincia de Badajoz), indicando que posiblemente la diferencia se deba a las condiciones de cultivo y lugar donde se desarrolla.

Similares resultados también son descritos para las muestras analizadas de Cornicabra procedente de Castañar de Ibor (dentro de la zona geográfica delimitada en el pliego) que presentaron los menores valores de peso y anchura, y mayores de longitud comparados con las muestras de otras localidades, ajenas a la zona geográfica delimitada en el pliego, donde también se cultiva esta variedad o se posee para su estudio.

Esta diferencia de tamaño y forma va a influenciar a las características sensoriales y concentración final de compuestos menores (antioxidantes, volátiles...), los cuales se encuentran, o bien son generados principalmente, a partir del mesocarpo de los frutos.

De acuerdo a estudios científicos (Fuente: Uceda et al., 2005<sup>6</sup>) se ha estimado que el material genético de la variedad llega a explicar la variabilidad de contenido en ácido oleico con un coeficiente de variación entre el 75-80% y el resto la confluencia de otros factores. Por otro lado, respecto al contenido de fenoles tendría un coeficiente de variación del 63-78% sobre las concentraciones en los aceites de oliva vírgenes extra explicado por el material genético de la variedad, y el resto de variabilidad, por los factores edafoclimáticos, suelo, etc. Respecto a los descriptores sensoriales de los aceites de oliva vírgenes extra (frutado, manzana, verde, amargor, picante, dulce...), la máxima determinación varietal que se alcanza de acuerdo a los estudios científicos sería el amargor en un 69% determinado por el material genético del olivo, frente al 35% de los descriptores de frutas maduras. El resto de variabilidad vendría dada por otros factores que modularán el perfil singular de los aceites obtenidos en la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara

Por tanto, a las selecciones de clones genéticamente diferentes cultivados desde antaño en la zona geográfica definida en el pliego hay que sumarle la singularidad edafoclimática de las

---

<sup>5</sup> Existen estudios que muestran que zonas con precipitación, con pendiente y condiciones específicas producen mayores contenidos en ácido oleico, fenoles y otros componentes de los aceites de oliva. Por ejemplo, el trabajo de Cantini y Ceccarelli (2018). A novel method of land zonation to improve olive farming and oil quality. Acta Hort. 1199. ISH 2018. Proc. VIII Int. Olive Symposium.

<sup>6</sup> Uceda, M., Beltrán, G., Jiménez, A. (2005). Composición del aceite (Banco de germoplasma Mundial de Córdoba). En: Variedades de olivo en España (Libro II: Variabilidad y selección). Rallo, L; Barranco D.; Caballero, J.M., Del Río, C., Marín, A., Tous, J., Trujillo, I (Eds.) Junta de Andalucía, MAPA y Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.

comarcas Villuercas Ibores Jara, lo que introduce una exclusividad incluso local que dota de un valor sensorial a los diferentes aceites que serán acogidos bajo la DOP Villuercas Ibores Jara.

La zona delimitada por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara coincide con la delimitación del Geoparque del mismo nombre.

- **El Geoparque: el suelo más antiguo de la península ibérica**

De forma general se puede destacar que los suelos de las comarcas Villuercas Ibores Jara están dominados por el tipo Inceptisol, seguido en porcentaje similares por los tipos Alfisoles y Entisoles<sup>7</sup>. Sin embargo, la peculiaridad del suelo y las fronteras naturales que han caracterizado el desarrollo del olivar en estas comarcas lo otorga el Geoparque Mundial de la UNESCO Villuercas-Ibores-Jara.

Geológicamente, se trata un núcleo montañoso paleozoico rodeado de antiguas penillanuras, situado en la Zona Centroibérica del Macizo Ibérico, que ocupa de forma irregular el territorio más noroccidental de la Península Ibérica. Está constituido principalmente por las rocas sedimentarias más antiguas de Europa, pertenecientes al periodo Ediacárico (580 millones de años, Ma), sobre las cuales existen materiales paleozoicos (540-44 Ma) que dominan las cumbres de las sierras (la Formación Cuarcita Armoricana), y con neógenos (20 Ma) y cuaternarios (1,8 Ma) de cobertera, localizados fundamentalmente en depresiones tectónicas marginales.

La excepcional geología del territorio sirve de base para una gran diversidad de ecosistemas, lo que se traduce en un extraordinario patrimonio natural ilustrado por las siete Zonas de Especial Protección de Aves y los ocho lugares de importancia comunitaria reconocidos en la Directiva de Hábitats de la Unión Europea.

Por toda esta riqueza geológica, sustento de un excepcional patrimonio natural y cultural, este conjunto orográfico es único ha sido declarado Geoparque al entrar a formar parte, desde el mes de septiembre de 2011, de las Redes Europea y Global de Geoparques, auspiciadas por la UNESCO. Desde noviembre de 2015 tiene además la consideración de Geoparque Mundial de la UNESCO.

- **El clima: temperatura y lluvias.**

El clima es uno de los factores que más caracteriza y singulariza una zona geográfica puesto que condiciona aspectos tan importantes como son la fauna o la flora. En el caso de la flora, las condiciones meteorológicas a lo largo de los siglos han provocado una adaptación al medio y una selección de las variedades y cultivos más adecuados.

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. La variación media estacional varía entre los

---

<sup>7</sup> Guzmán-Álvarez, J.R., Hernández-Rodríguez, P., Gómez-Calero, J.A., Lora-González, A. (2020). Unidad 12: Sierras orientales extremeñas. En: Olivares de España. Edita Almuzara.



8,2°C y los 24,1°C. En la comarca la temperatura media mínima es de 6,3°C en enero hasta los 25,7°C en julio.

El ámbito geográfico definido en el pliego se encuentra encuadrado en la zona denominada “Extremadura húmeda”, pues las precipitaciones rondan los 600-700 mm/año en los lugares 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 áreas de la comarca encontrándonos que la zona noroeste del ámbito geográfico es la que presenta unas mayores precipitaciones, siendo la zona sureste la que presenta menores precipitaciones.

La variedad **Manzanilla Cacereña** posee cierta sensibilidad al frío y siendo el óptimo bioclimático el termotipo termomediterráneo que puede irradiar al mesomediterráneo; en cuanto al ombroclima el ideal para el desarrollo de estos olivos es el seco, aspecto de interés porque las precipitaciones medias en Villuercas Ibores Jara son un poco inferiores a la de las Hurdes, favoreciendo con ello ventajas en calidad de los aceites (mayor contenido en fenoles y aromas), además de ventajas elaiotécnicas (menor frecuencia de pastas difíciles, lo que lleva a mejor riesgo de perder aromas y fenoles en el proceso de extracción).

En el caso de la **variedad Cornicabra**, presenta su óptimo en el piso mesomediterráneo; aguanta bien los fríos por lo que se convierte en una ventaja sobre otras variedades para aguantar parones de reposo vegetativo largos y las frecuentes heladas de la comarca; además aguanta bien los periodos de sequía, por lo que presenta un ombrotipo seco. Al ser una variedad sensible al repilo, su  $I_0$  no debe superar el 3,6. En el caso de la bioclimatología estudiada de la zona Villuercas Ibores Jara, presenta unos valores por debajo del máximo indicado en la bibliografía consultada. Esto implica una adaptación al clima y por tanto una particularidad de la Cornicabra cultivada en Villuercas Ibores Jara con respecto a los de la zona de La Serena.

Finalmente, la **variedad Picual** tiene su óptimo en el piso termomediterráneo superior y mesomediterráneo inferior, con cierta tolerancia a las heladas (1-2 meses). Por aguantar bien la humedad edáfica y ser sensible a la sequía se debe cultivar esta variedad en zonas con ombrotipo entre seco y subhúmedo, pudiendo tener problemas de producción en zonas con humedad superior ya que en estos ambientes es atacado fácilmente por el repilo. En cuanto a las zonas estudiadas con plantaciones de Picual, presentan termotipos dentro de los rangos estimados para el correcto desarrollo de los olivos. Sin embargo, la zona de Villuercas Ibores Jara muestra un ombroclima más acorde a las necesidades específicas de la variedad que las zonas de La Serena y Vegas Altas.

## F.2. Factores Históricos y Humanos.

La vinculación del aceite con Denominación de Origen Protegida con el medio se debe a la interacción de dos factores principales: el factor histórico y humano, junto con el componente que supone el medio natural.

El cultivo del olivo está directamente vinculado con la historia, la tradición gastronómica y la cultura de la zona protegida. La primera referencia donde se documenta la existencia y

explotación del olivar se remonta a 1508 en Guadalupe. El “Libro de los Oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe” recoge 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. Este libro está datado en 1508 y en él, además de recoger citas y cifras de aceitunas, aceites, variedades, su aptitud para un fin, así como su aderezo, se consignan importantes referencias que refrendan el valor del olivar y de una de sus variedades principales. Ya en aquella época, el molino de aceite de Guadalupe sería el principal, si no el único de la zona, y se “gestionaba” las aceitunas de la localidad de Castañar de Ibor por el Real Monasterio (Quijada-González, 1998<sup>8</sup>).

El valor de este documento refleja la actividad a finales de la Edad Media, prácticas perfectamente instauradas, experimentadas y no improvisadas, que dejan reflejo de que las diferentes actividades y labores, ya se encontraban arraigadas desde al menos el siglo XV. De hecho, quedan aún en las prácticas culturales que la recolección se inicie a finales de octubre con la variedad Manzanilla (destinada más para mesa la de alto calibre y la de bajo para aceite), de maduración más temprana que la variedad Cornicabra. La primera se recogía tras la vendimia a finales de octubre, mientras que la recolección de las otras variedades tenía lugar tras la recolección de la castaña, en torno al 25 de noviembre. Las condiciones climáticas de la comarca determinan una maduración más lenta que para otras comarcas olivareras localizadas a cotas inferiores de altura,

A destacar es que en la lámina f<sup>o</sup>138 se nombra la variedad “manzanilla”, así como sus propiedades sobre otras variedades para endulzarse y aliñarse. Por tanto, es una referencia clave en cuanto ya localiza este olivar en la comarca. Además, se recoge en el texto que existe una variedad denominada “original o jodiegas”, la cual, según se describe en el texto, no es de similar calidad para destinarlas a mesa. Es importante también notar que la denominación de “original y judiega” ha llegado a la actualidad, siendo homonimias de la variedad “**Verdial de Badajoz**”<sup>9</sup>, variedad implantada en muchas localidades extremeñas (Llerena et al. 2008; Montaña, 2016). De hecho, Barranco et al (2005) la localiza en Castañar de Ibor y Guadalupe.

En el Tomo II de la edición del año 2007 del “El Libro de los Oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe”, dedicado a publicaciones científicas que analizan el contenido del libro original<sup>10</sup>, se indica una referencia a aceitunas “picuezas”, denominación que los investigadores la identifican con la variedad “Picual”, la más extendida en España<sup>11</sup>.

---

<sup>8</sup> Quijada-González, D. (1998). Pueblos en blanco y negro...de los Ibores: Castañar de Ibor. Navalvoral-División Editorial.

<sup>9</sup> Barranco, D., Rallo, L. Época de Maduración y floración (2005). En: Variedades de Olivo en España (Libro II: Variabilidad y Selección). Luis Rallo, Diego Barranco, Juan M. Caballero, Carmen del Río, Antonio Martín, Joan Tous e Isabel Trujillo (Eds.). Junta de Andalucía, MAPA y Ediciones Mundi-Prensa. Madrid.

<sup>10</sup> Córdoba de la Llave, R. (2007). El contenido técnico industrial del Libro de los Oficios en el marco de los ordenamientos corporativos y de los recetarios bajomedievales. Tomo II del Libro de los Oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe.

<sup>11</sup> López Cortés, I. y Salazar Hernández D.M. (2006). Variedades de olivo y composición de sus aceites en el oeste del mediterráneo.

El mismo “Libro de los Oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe” recopila información sobre aspectos vinculados con las prácticas culturales, su cultivo e incluso un calendario con los hitos como recolección e inicio de la molienda de las aceitunas. Se hace referencia a la gestión de los olivares: el número de recolectoras que había que contratar, así como su remuneración. Estas prácticas se mantienen hasta recientes años, en los que, con la búsqueda de maximizar la calidad y modernización de los sistemas de recolección y molturación, se consigue recolectar antes y extraer con más intensidad aromática. En el Libro de los Oficios se recogía que el inicio de la molturación tenía lugar entre mediados de enero o principio de febrero. La causa radicaba en que con el atroje o demora en el tiempo de la molturación de las aceitunas, provocar una pérdida de humedad de los frutos, mejorar la extractabilidad y reducción del agua e impurezas que queda en suspensión coloidal en el aceite final. Evidentemente todo a costa de una calidad que, en la actualidad, la formación y oficio de los profesionales de la comarca, no se sacrifica y que saben mantener para la obtención del Aceite de Oliva Virgen Extra. En la actualidad, la habilidad de los molineros permite obtener aceites límpidos, sin defectos, que poseen un equilibrio de los atributos positivos amargo y picante para poder comercializar sus aceites y con todas las virtudes sensoriales que antaño se perdía con el atroje.

A pesar de no ser una actividad industrial relevante en el siglo XVI, la elaboración de aceite ha tenido una organización importante de acuerdo con la descripción recogida en el “Libro de los Oficios”, pues se detalla en este documento el personal necesario para el molino de aceite, honorarios, costes de molturación y fechas de trabajo. Pero lo más destacable es que se emplea la palabra “maestro”, vocablo que ha llegado hasta el día de hoy como “maestro de almazara”, esto es, la persona responsable del molino de aceite.

A lo largo de los siglos, el resto de las localidades fueron incrementando su superficie de olivar, así como la presencia de molinos en otras localidades, como Logrosán (que llegó a tener cuatro) o Castañar (que llegó a tener tres). Ya en el siglo XX el olivar sigue su expansión sustituyendo tierras de viñas esquiladas por la filoxera.

Se hace referencia a la cantidad de olivar y su peso en la economía local e industrial en diferentes registros:

-Siglo XVIII- Edad Moderna: en el Catastro del Marqués de la Ensenada (1751) y en el Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura. Partido de Trujillo (1791)

- Siglo XIX- Edad Contemporánea: en el Diccionario Geográfico-Estadístico de España y Portugal, de Sebastián Miñano y Bedoya (1826-1828) y en el Diccionario Geográfico-Estadístico de España y sus posiciones de Ultramar, de Pascual Madoz (1845-1850).

El olivar desde hace más de cinco siglos ha aportado a la comarca sus frutos, su aceite y ha sido un cultivo presente que ha ganado protagonismo siglo tras siglo al convertirse en la alternativa para los agricultores de la comarca. De hecho, en los textos consultados se hacen indicaciones a su cuidado, e incluso recomendaciones a las autoridades a la siembra de acebuches para injertar a fin de dar a la localidad de una mayor actividad agrícola, social e industrial (anotación concreta

para la localidad de Robledollano recogida en el “Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura. Partido de Trujillo”).

Aunque la producción histórica de aceites de oliva vírgenes en la comarca no ha sido destinada básicamente para autoabastecimiento a las diferentes localidades, sin duda, ha sido protagonista en la cultura y gastronomía local, además de clave para el desarrollo social, cultural y económico de la comarca desde hace más de 500 años.

## G) Estructura de Control

La verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP “Aceite Villuercas Ibores Jara” compete a una Entidad que satisface los requisitos establecidos por las normas de la Unión Europea para actuar como Organismo de Control.

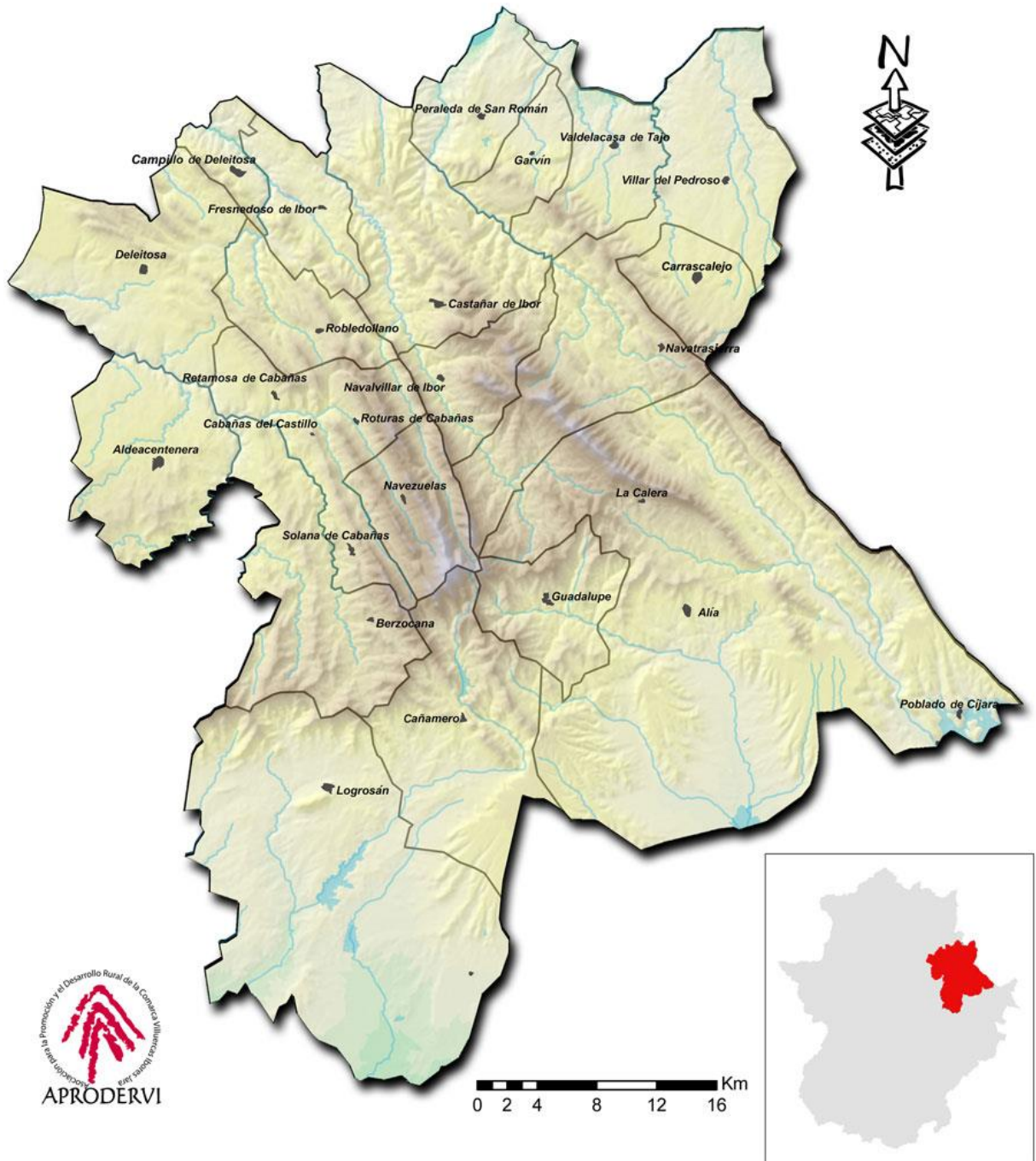
En concreto, se trata de una entidad que cumple con la norma técnica EN ISO/IEC 17065:2012 (Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios), o norma técnica que le sustituya, y que se encuentra debidamente acreditada en los términos establecidos en el Reglamento (CE) nº 765/2008, o norma que lo sustituya, y al que la Autoridad competente (Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura) le ha delegado la tarea específica del control oficial relativo a la verificación del cumplimiento del pliego de condiciones de la DOP.

## H) Etiquetado

El nombre de la Denominación de Origen Protegida “Aceite Villuercas Ibores Jara” deberá aparecer obligatoriamente en la etiqueta, contraetiqueta o en los precintos de los aceites envasados, así como los datos determinados en la Legislación aplicable.

El número de contraetiquetas entregadas por el Consejo Regulador a las industrias envasadoras, para la certificación del producto protegido, estará en función del rendimiento del aceite y de la capacidad de los envases en los que el producto va a llegar al mercado.

ANEXO I: MAPA DEL ÁMBITO GEOGRÁFICO



Mapa de la comarca Villuercas Ibores Jara que delimita la zona en la que se acogerá la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara.