



Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

# EXPEDIENTE CONTRATACIÓN

Nº1/2020

**“ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA  
CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN PROTEGIDO DEL  
ACEITE DE VILLUERCAS IBORES  
JARA” 2300192001**





Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibore Jara

- 1.-Providencia de Presidencia.
- 2.- Presupuestos moderación costes.
- 3.-Informe del órgano de contratación y propuesta de contratación.
- 4.- Certificado existencia de crédito.
- 5.- Aprobación del gasto.
- 6.-Resolución de adjudicación de contrato.
- 7.-Comunicación adjudicación servicio.
- 8.-Aceptación adjudicación servicio.
- 9.-Contrato servicio firmado.
- 10.-Solicitud prórroga ejecución de los trabajos.
- 11.- Resolución presidencia, aprobación prórroga.
- 12.- Comunicación fin de servicios. Justificación trabajos realizados.
- 13.- Albarán, factura y justificante de pago.
- 14.-Justificación publicación contrato.
- 15.-Listado verificación contratos públicos.



Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

### PROVIDENCIA DE PRESIDENCIA

Don Felipe Sánchez Barba con DNI 07.016.203-F como representante de la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas-Ibores-Jara (APRODERVI), con CIF G-10205268, en uso de las facultades otorgadas según acta de Junta Directiva de fecha 26 de noviembre de 2019, y según el artículo 61 de la Ley de Contratos del Sector Público, atribuye a este órgano de contratación, y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 118 de la Ley de Contratos del Sector Público y 73 del Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento general de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, este presidente

### RESUELVE

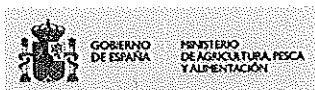
Ordenar el inicio del expediente 23.00192.001 relativo a la contratación del servicio denominado "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA". Esta necesidad surge de una demanda de los productores de aceite del territorio, del consenso con la administración regional y porque presenta una oportunidad de incrementar las sinergias entre el sector agroalimentario y turístico con un beneficio muy claro para todo el Geoparque. Por tanto este servicio que se pretende desarrollar se estima necesario para el desarrollo y la promoción del sector oleícola del territorio, de almazaras, productores y cooperativas en particular y del sector turístico en general, por un importe máximo de 15.000,00 € más el IVA correspondiente mediante contrato menor, previsto en la Ley de Contratos del Sector Público.

Dicha resolución deberá ser ratificada en la próxima junta directiva de APRODERVI que se celebre.

*En Cañamero a 11 de mayo de 2020*

**EL PRESIDENTE**  
*Fdo.: Felipe Sánchez Barba*  
APRODERVI  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
C.I.F: G 10205268

Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Cáceres) Tel: 927-36 94 29 Fax: 927-36 91 96  
www.aprodervi.com aprodervi@aprodervi.com.es





2

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara	
18 MAY 2020	
REGISTRO GENERAL	
ENTRADA 20-56A	SALIDA —

## PROPUESTA PARA ASISTENCIA TÉCNICA

Para realizar los trámites necesarios para un reconocimiento de la calidad y singularidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra mediante una Denominación de Origen Protegida.

### PRESENTADO PARA

APRODERVI

CIF: G10205268

PASEO DE EXTREMADURA, 6 10136 CAÑAMERO CÁCERES

---

### PRESENTADO POR

CTAEX

CIF: G06334478

---



# ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN .....	1
2. TRABAJOS TÉCNICOS A REALIZAR .....	2
Estudio Justificativo .....	2
Pliego de condiciones .....	2
Estudio del impacto socioeconómico .....	2
Reuniones de trabajo .....	2
Acto de presentación institucional.....	3
3. CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES.....	4
4. PRESUPUESTO .....	5

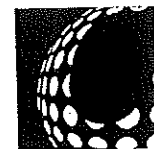


## 1. INTRODUCCIÓN

Se presenta en este documento una propuesta para que CTAEX, en colaboración con APRODERVI, los trámites necesarios para un reconocimiento de la calidad y singularidad de los Aceites de Oliva Vírgenes-Extra mediante una Denominación de Origen Protegida.

La importancia de olivar en la comarca de las Villuercas-Ibores-Jara es muy elevada debido a su fuerte vinculación social y económica para las localidades que aquí se encuentran.

A pesar de ello, el olivar posee diferentes puntos débiles que hacen que su competitividad sea baja respecto a otras zonas oleícolas de Extremadura y España, pero que se pueden transformar en fortalezas que otorguen un valor singular y de diferenciación en el mercado de los Aceites de Oliva.



## **2. TRABAJOS TÉCNICOS A REALIZAR**

### **Estudio Justificativo**

Se realizará un estudio justificativo sobre el nombre a proteger haciendo referencia al uso del nombre, zona geográfica, productos, vínculo al medio, e incluyendo los anexos correspondientes.

### **Pliego de condiciones**

Para poder realizar la solicitud se elaborará estudio justificativo para la DOP. Todo esto ayudará a la elaboración del pliego de condiciones junto al documento único y la materialización de la solicitud.

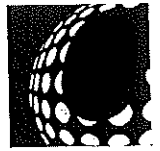
### **Estudio del impacto socioeconómico**

A su vez se hará un estudio del potencial Impacto socioeconómico del reconocimiento, no solo a nivel de producto, sino por su efecto sobre el turismo, el desarrollo de las zonas rurales, los recursos autóctonos y el fomento del patrimonio gastronómico, cultural y el carácter de bien público que posee la comarca de las Villuercas Ibores Jara.

### **Reuniones de trabajo**

Este trabajo se desarrollará bajo la colaboración y aportaciones de una mesa en la que el sector olivarero, todos sus eslabones, aporten sus impresiones para que el desarrollo de esta DOP vaya en la dirección adecuada.

Además, se mantendrán diferentes reuniones, unidas a un contacto activo, tanto con los Técnicos de la Junta de Extremadura como con los técnicos de APRODERVI.



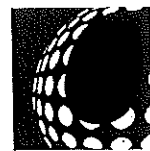
### **Acto de presentación institucional**

Finalmente, CTAEX organizará una Jornada o Webinar institucional (atendiendo a las circunstancias posibles de la fecha de realización en base a las medidas que el Gobierno Nacional y Regional permitan) para la presentación de estudio justificativo y el pliego de condiciones elaborado, a fin de motivar e incrementar el vínculo del sector y la población en general para con esta propuesta.

### 3. CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES

Para llevar a cabo todos los trabajos expuestos anteriormente se ha fijado un cronograma que comprende cuatro meses de actividades que se detallan a continuación:

ACCIONES	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20
<b>Trabajos Técnicos</b>				
Estudio justificativo sobre el nombre a proteger				
Estudio justificativo para la DOP				
Elaboración del pliego de condiciones				
Elaboración del documento único				
Materialización de la Solicitud				
<b>Impacto socioeconómico del reconocimiento</b>				
Mesas de intercambio con el sector				
Elaboración de informe sobre el potencial impacto socioeconómico				
Acto de presentación institucional (presencial o virtual)				
<b>Reuniones de trabajo</b>				
Reuniones de trabajo con APRODERVI y productores				
Reuniones de trabajo con la Junta de Extremadura				



## 4. PRESUPUESTO

ACCIONES	Presupuesto (€)
Estudios justificativos	6.300,00 €
Elaboración del pliego de condiciones	5.700,00 €
Elaboración del documento único	800,00 €
Solicitud	200,00 €
Impacto socioeconómico del reconocimiento	1.200,00 €
<b>SUBTOTAL</b>	<b>14.200,00 €</b>
<b>IVA (21%)</b>	<b>2.982,00 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17.182,00 €</b>

**LLERENA  
RUIZ JOSE  
LUIS -  
08828504T**

Firmado digitalmente por  
LLERENA RUIZ JOSE LUIS -  
08828504T  
Nombre de reconocimiento  
(DN): c=ES,  
serialNumber=08828504T,  
sn=LLERENA RUIZ,  
givenName=JOSE LUIS,  
cn=LLERENA RUIZ JOSE LUIS -  
08828504T  
Fecha: 2020.05.18 13:02:07  
+02'00'

Asociación para la Promoción y el  
Desarrollo Rural del Geoparque Mundial  
de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara



Global Olive

18 MAY 2020

REGISTRO GENERAL

ENTRADA 20-56B SALIDA

**Fecha:** 14 de mayo de 2020.

**Empresa:** APRODERVI CIF: G-10205268

**Domicilio:** Paseo de Extremadura, 6 10136 Cañamero – Cáceres

**Asunto:** Propuesta para la creación de una Denominación de Origen Protegido del Aceite de Villuercas Ibores Jara.

**Emitido por:** GLOBAL OLIVE CONSULTING SL

**CIF:** B91457911

Estimado Sr.:

A continuación, paso a indicarles la propuesta de nuestra empresa para la creación de una Denominación de Origen Protegido del Aceite de Villuercas Ibores Jara.

Sin otro particular.

Reciba un cordial saludo.

Atentamente.

F.D. Rafael Pleite



Global Olive

CIF: B91457911

**“ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA  
CREACIÓN DE UNA DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE  
DE VILLUERCAS IBORES JARA”**





Global Olive

CIF: B91457911

## 1º INTRODUCCION:

El territorio ocupado por el Geoparque Villuercas Ibores Jara cuenta con una superficie de olivar muy extensa, lo que confiere gran relevancia en cuanto al conjunto nacional. La importancia de este sector radica en la gran extensión de este cultivo por toda la región y su tradición a lo largo del tiempo, lo que aporta unas características muy determinadas en los aceites de la comarca, que son adquiridos tradicionalmente por exportadores de aceite.

Este estudio pretende revalorizar el olivar de esta comarca, haciendo énfasis en las particularidades de los aceites elaborados en la comarca. Protegiendo las mismas para poder explotar los productos oleícolas de la zona. Con las posibilidades que ofrecen los aceites con valores de Denominación de Origen. Además de presentar un análisis del potencial impacto socioeconómico de la instauración de la D.O.P.

## 2º TRABAJOS A REALIZAR:

- Prospección de la zona del Geoparque Villuercas Ibores Jara y sus olivares.
- Estudio de la situación del sector, empresas, capacidad de producción, producto, posibilidades de implantación de nuevas alternativas y nuevos mercados, y aceites de Denominación de Origen.
- Marketing nominativo de la futura D.O.P. de aceites del Geoparque Villuercas Ibores Jara.
- Redacción de un Pliego de condiciones que recoja las características de los aceites diferenciándolos del resto, con peculiaridades de la zona y rasgos distintivos.
- Redacción del Documento Único.
- Compilación de los documentos necesarios para la presentación de la solicitud.
- Análisis del potencial impacto socio-económico de la instauración de la D.O.P.



Global Olive

CIF: B91457911

### **3º PROCEDIMIENTO:**

Para la realización de este proyecto la actuación de la empresa seguirá los siguientes pasos:

- Se visitará la zona para tener conocimiento de las posibilidades de los recursos existentes. Con el fin de elaborar un estudio justificativo sobre el nombre a proteger.
- Reuniones de trabajo con APRODERVI, productores y Junta de Extremadura.
- Evaluación de los olivares y caracterización de los frutos de la zona con el fin de observar las variaciones que los diferencian del resto.
- Caracterización de los aceites elaborados en la comarca Villuercas Ibores Jara.
- Realización de informes con los datos obtenidos de los análisis de olivares, aceitunas y aceites.
- Redacción de documentos (Pliego de condiciones, documento único).
- Estudio del potencial económico que conlleva la implantación de la D.O.P. de aceites en la zona.
- Presentación de la solicitud de registro de la Denominación de Origen Protegida de los aceites.

4º CRONOGRAMA:

FASES	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	ene-21	feb-21	mar-21	abr-21	may-21
<b>1. COORDINACIÓN</b>												
1.1. Reuniones APRODERVI y productores												
1.2. Reuniones con la Junta de Extremadura												
1.3. Viaje de prospección de la zona y sus olivares												
<b>2. INFORMES TÉCNICOS</b>												
2.1. Marketing nominativo de la futura D.O.P.												
2.2. Desarrollo del pliego de condiciones												
2.3. Redacción Documento único												
2.4. Compilación para la Presentación de la solicitud												
2.5. Análisis del potencial impacto de la instauración de la D.O.P.												



Global Olive  
consulting

CIF: B91457911

5º PRESUPUESTO:

El presupuesto para la realización del trabajo es el siguiente:

TAREA	PRESUPUESTO
Estudios justificativos de la futura D.O.P.	3.500,00 €
Desarrollo del pliego de condiciones	6.860,00 €
Redacción Documento único	3.050,00 €
Compilación para la Presentacion de la solicitud	300,00 €
Análisis del impacto socioeconómico del reconocimiento de la D.O.P.	1.288,00 €
SUMA	14.998,00 €
I.V.A.	3.149,58 €
<b>TOTAL</b>	<b>18.147,58 €</b>



COMPañÍA EXTREMEÑA DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA, S.A.

## Propuesta Técnica y Económica

# Asistencia Técnica para la creación de una Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara

Inscrita en el Registro Mercantil de Badajoz, Tomo 218, Folio 141, Hoja 11289, CIFA 06337281

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara	
18 MAY 2020	
REGISTRO GENERAL	
ENTRADA 20 - 56 C	SALIDA -

**Preparado para:** APRODERVI  
CIF: G10205268  
P. de Extremadura,6  
10136 Cañamero

**Preparado por:** CEINPA S.A

**Fecha:** 18 de mayo de 2020

Ctra. Villafranco a Balboa km 1,3 - (Villafranco del Guadiana) - 06195- Badajoz.

Aptdo. Correos 435- 06080 BADAJOZ (SPAIN)

Tel.: 924 448 220 [direccionceinpasa@gmail.com](mailto:direccionceinpasa@gmail.com)



COMPAÑÍA EXTREMEÑA DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA, S.A.

## Introducción

La Comarca de las Villuercas Ibores Jara, ubicada en la Comunidad autónoma de Extremadura, en el suroeste de la provincia de Cáceres, con una extensión de 2.500 km<sup>2</sup>, tan solo 15.00 habitantes. Esta comarca integra los siguientes términos municipales:

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.

Sus habitantes se dedican sobre todo actividades relacionadas con el sector primario, sobre todo con la ganadería caprina y ovina, y las explotaciones de olivar, vid, castaño, además de la apicultura.

El objeto de esta actuación es incrementar el valor añadido de los Aceites de Oliva Virgenes de la comarca de las Villuercas Ibores Jara, mediante la creación de una Denominación de Origen Protegida.

## Trabajos técnicos

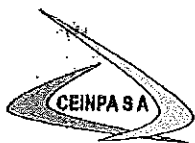
Para la realización de esta Asistencia Técnica, trabajos necesarios para la creación de una Denominación de Origen Protegida, es necesario ejecutar las actividades que se detallan a continuación:

- Estudio justificativo respecto al uso del nombre, zona geográfica, productos, vínculo al medio, y anexos.
- Elaboración de documentos necesarios para la solicitud. Pliego de condiciones y documento único.
- Reuniones de trabajo necesarias con los productores, técnicos de APRODERVI y personal de organismo competente de la Junta de Extremadura.
- Elaboración de un informe final sobre el impacto socioeconómico que genera esta acción.

Ctra. Villafranco a Balboa km 1,3 - (Villafranco del Guadiana) - 06195- Badajoz.

Apto. Correos 435- 06080 BADAJOZ (SPAIN)

Tel.: 924 448 220 [direccionceinpasa@gmail.com](mailto:direccionceinpasa@gmail.com)



## COMPAÑÍA EXTREMEÑA DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA, S.A.

- Jornada final de presentación. Al final de las acciones se llevará a cabo una jornada presencial o virtual para presentar los trabajos realizados y el impacto socioeconómico que genera en la zona esta acción.

### Planificación y temporalización

Para la realización de los trabajos técnicos indicados, serán necesarios seis meses de planificación y trabajo que conllevan las actividades que se detallan en el siguiente cronograma:

ACTIVIDADES	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Estudio justificativo						
Elaboración de documentos necesarios para la solicitud						
Reuniones de trabajo						
Informe sobre impacto económico						
Jornada final de presentación						

Inscrita en el Registro Mercantil de Badajoz. Tomo 218. Folio 141. Hoja 11289. CIFA 06337281

Crtra. Villafranco a Balboa km 1,3 - (Villafranco del Guediana) - 06195- Badajoz.

Apto. Correos 435- 06080 BADAJOZ (SPAIN)

Tel.: 924 448 220 [direccionceinpasa@gmail.com](mailto:direccionceinpasa@gmail.com)

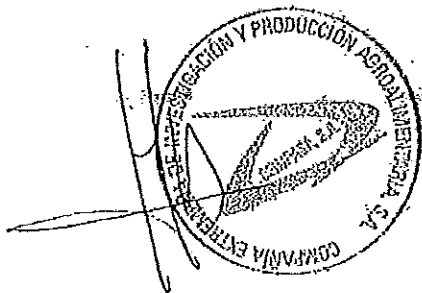


COMPANÍA EXTREMEÑA DE INVESTIGACIÓN Y PRODUCCIÓN AGROALIMENTARIA, S.A.

## Presupuesto detallado

ACTIVIDADES	Presupuesto (€)
Estudios justificativos	7.000,00 €
Elaboración del pliego de condiciones	4.950,00 €
Elaboración del documento único	1.000,00 €
Solicitud	250,00 €
Impacto socioeconómico del reconocimiento	1.500,00 €
<b>SUBTOTAL</b>	<b>14.700,00 €</b>
<b>IVA (21%)</b>	<b>3.087,00 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17.787,00 €</b>

Inscrita en el Registro Mercantil de Badajoz, Tomo 216, Folio 141, Hoja 11289, CIF: 06337281



Ctra. Villafranco a Balboa km 1,3 - (Villafranco del Guadiana) - 06195- Badajoz.

Aptdo. Correos 435- 06080 BADAJOZ (SPAIN)

Tel.: 924 448 220 [direccioncelhpasa@gmail.com](mailto:direccioncelhpasa@gmail.com)





3

APRODERVI

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

**INFORME DEL ÓRGANO DE CONTRATACIÓN Y PROPUESTA DE CONTRATACIÓN**

D Felipe Sánchez Barba que ostenta el cargo de Presidente en la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas-Ibores-Jara (APRODERVI), como órgano de contratación competente según el punto 5 "Mecanismos de Funcionamiento, Responsabilidades y Toma de Decisiones" del *Procedimiento de Gestión Administrativo y Financiero*; en cumplimiento de artículo 118.2 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, referente a contratos menores manifiesto:

1º El día 11 de mayo de 2020 mediante Providencia de Presidencia, se aprueba el inicio del expediente 23.00192.001 "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" con un presupuesto total de 15.000,00 € más I.V.A.

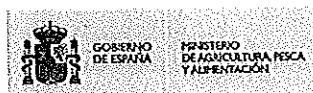
2º El día 12 de mayo se envía, mediante correo electrónico, invitaciones a las siguientes empresas para que envíen sus propuestas económicas para el servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA":

1. Compañía Extremeña de Investigación y Producción Agroalimentaria, S.A. CEINPA SA Nº Registro 20/71
2. Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CETAEX. Nº Registro 20/72
3. Global Olive Consulting. Nº Registro 20/73

3º. Recabados los presupuestos para llevar a cabo el servicio indicado, se han obtenido las siguientes respuestas en día 18 de mayo, dentro del plazo establecido:

1. Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CETAEX. Registro entrada 20-56A  
Presupuesto: 14.200,00 € + 2.982,00 € IVA: = 17.182,00 €
2. Global Olive Consulting. Registro entrada 20-56B  
Presupuesto: 14.998,00 € + 3.149,58 € IVA: = 18.147,58 €
3. Compañía Extremeña de Investigación y Producción Agroalimentaria, S.A. CEINPA SA  
Nº Registro entrada 20/56C  
Presupuesto: 14.700,00 € + 3.087,00 € IVA: 17.787,00 €

De acuerdo con la Comisión de Valoración reunida el día 11 de junio, propongo para su contratación a la siguiente oferta:



www.aprodervi.com | aprodervi@aprodervi.com.es | Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Cáceres) | Tel: 927-36 94 29 Fax: 927-36 91 96



APRODERVI

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

**Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CETAEX.**  
**Presupuesto: 14.200 € + 2.982 € IVA: = 17.182 €**

4º Que no se está alterando el objeto del contrato para evitar la aplicación de las reglas generales de contratación, y que la empresa propuesta para su contratación no ha suscrito más contratos menores, cualitativamente equivalentes, dentro del año anterior a la fecha del presente informe, que individual o conjuntamente superen la cifra que consta en el apartado primero del artículo citado más arriba.



En Cañamero a 20 junio de 2020

**APRODERVI**

Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de Villuercas Ibores Jara

C.I.E: G 10205268

**EL PRESIDENTE de APRODERVI**

**FELIPE SÁNCHEZ BARBA**





4

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

**CERTIFICADO DE EXISTENCIA DE CRÉDITO**

D. Juan Carlos Hernández Martínez, con DNI 06958095 C, secretario de la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas-Ibores-Jara (APRODERVI) con CIF G-10205268, visto el acuerdo de inicio de expediente para la contratación del servicio "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"

**CERTIFICO**

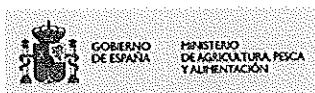
Que existe consignación suficiente para autorizar el gasto consistente en la contratación del servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" como expediente 23.00192.001 dentro de la medida 19.2 del Programa de Desarrollo Rural de Enfoque LEADER para el Período de Programación 2014 -2020 financiado por el FEADER con una cuantía de 14.200 € + 2.982 € de IVA = TOTAL: 17.182,00 €

*En Cañamero a 20 de junio de 2020*

  
**APRODERVI**  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
C.I.F.: G 10205268

**EI SECRETARIO**

**Fdo.: Juan Carlos Hernández Martínez**



Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Cáceres) Tel.: 927-36 94 29 Fax: 927-36 91 96 aprodervi@aprodervi.com.es www.aprodervi.com



5

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

### APROBACIÓN DEL GASTO

Visto el expediente de contrato menor para la Contratación del servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" con un presupuesto de 14.200,00 € + 2.982,00 € de IVA = TOTAL: 17.182,00 €

Visto el certificado del Secretario de fecha 20 de junio de 2020 obrante en el expediente, en el que se acredita la existencia de crédito suficiente.

De conformidad con las competencias que tengo atribuidas, he venido en:

### RESOLVER

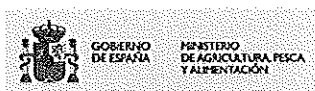
UNICO.- Autorizar, disponer y reconocer la obligación derivada del gasto correspondiente a la prestación del servicio "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" con un presupuesto de 14.200,00 € + 2.982,00 € de IVA = TOTAL: 17.182,00 € con cargo a la aplicación presupuestaria del expediente 23.00192.001.

En Cañamero a 20 de junio de 2020

**EL PRESIDENTE**  
*Fdo: Felipe Sánchez Barba*

**APRODERVI**  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
C.I.F: G 10205268

**EL SECRETARIO**  
*Fdo.: Juan Carlos Hernández Martínez*





6

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara  
**RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN DE CONTRATO MENOR DE SERVICIO DE "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" para APRODERVI: ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN Y EL DESARROLLO RURAL DEL GEOPARQUE MUNDIAL UNESCO VILLUERCAS-IBORES-JARA**

Vista la documentación aportada en el Expediente en relación con el contrato menor referido anteriormente:


**RESUELVO**

**Primero.-** Adjudicar al Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CETAEX, el contrato de servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" para la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara. APRODERVI

**Segundo.-** Que de conformidad con el artículo 118.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, este órgano de contratación ha comprobado que en este expediente no se está alterando el objeto del contrato para evitar la aplicación de las reglas generales de contratación, atendiendo a una necesidad puntual como refleja el Informe de Necesidad de fecha de 20 de junio de 2020 y que consta que la empresa a Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura CETAEX CIF: G-06334478 y con domicilio en Carretera Villafranco – Balboa Km 1,2. 06195 Villafranco, Badajoz, no ha suscrito más contratos menores que individual o conjuntamente superen la cifra que consta en el apartado primero del artículo 118.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

**Tercero.-** Aprobar y comprometer el gasto correspondiente al precio del contrato por un importe de 14.200,00 € + 2.982,00 € de IVA = TOTAL: 17.182,00 € con cargo al Presupuesto del Programa de Desarrollo Rural de enfoque LEADER del Período de Programación 2014 – 2020 del expediente 23.00192.001.

*En Cañamero a 21 de junio de 2020*

  
**APRODERVI**  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
C.I.F.: G 10205268

**EL PRESIDENTE**  
**Fdo: FELIPE SÁNCHEZ BARBA**



www.aprodervi.com | aprodervi@aprodervi.com.es | Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Cáceres) | Tel: 927-36 94 29 Fax: 927-36 91 96



7

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara	
21 SEP 2020	
REGISTRO GENERAL	
ENTRADA	SALIDA 20-226

**CTAEX**  
**Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura**  
**Carretera Villafranco – Balboa Km 1,2**  
**06195 Villafranco.**

**COMUNICACIÓN ADJUDICACIÓN DE SERVICIO**

Por la presente le comunicamos que por resolución del presidente de APRODERVI de 21 de junio de 2020, se le ha adjudicado, mediante contrato menor, el servicio de **“ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA”** por un importe de 14.200 € más 2.982,00€ de IVA € con un **TOTAL: 17.182,00 €**

Para proceder a continuación deberán comunicarnos en el plazo de 10 días desde la recepción de esta comunicación, la **aceptación** de dicha adjudicación firmada por el representante legal, presentando un replanteo de los trabajos siguiendo el cronograma inicial de actuaciones, según su propuesta inicial.

Así mismo deberán presentarnos los certificados de estar al corriente con Hacienda Autonómica y Nacional así como con la Seguridad Social.

Reciba un cordial saludo;

Cañamero a 21 de septiembre de 2020

El Gerente;

Javier López Caballero



**APRODERVI**  
 Asociación para la Promoción  
 y el Desarrollo Rural del  
 Geoparque Mundial de la UNESCO  
 de Villuercas Ibores Jara  
 C.I.F.: G 10205268



PASADO DE EXTREMADURA, U. JUSTICIA UNIVERSITARIA (BOGOTÓ) (BOGOTÓ)





Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

21 SEP 2020

REGISTRO GENERAL

ENTRADA - SALIDA 20-227

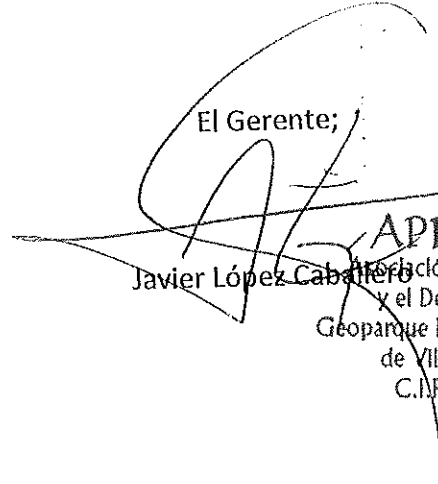
GLOBAL OLIVE CONSULTING  
Calle Contador, 7  
41.530. Morón de la Frontera.

Por la presente le comunicamos que según resolución del presidente de APRODERVI de 21 de junio de 2020, NO le ha sido adjudicado, el contrato del servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" según oferta presentada en su día.

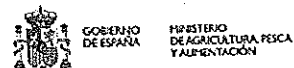
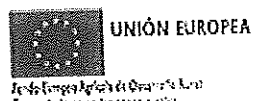
Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Cañamero a 21 de septiembre de 2020

El Gerente;

  
APRODERVI  
Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara  
C.I.F.: G 10205268

www.aprodervi.com.es | aprodervi@aprodervi.com.es | Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Cáceres) | Tel: 927-36 94 29 Fax: 927-36 91 96





**Aviso de Recibo  
CERTIFICADO**

DESTINATARIO DEL ENVÍO: RELLENAR POR EL CLIENTE EN MAYÚSCULAS

GLOBAL OLIVE CONSULTING  
C/ Contador,7  
41.530 Morón de la Frontera  
-SEVILLA-

CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL • CODIÁCIL

CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE • CORREOS ONLINE

REMITENTE DEL ENVÍO: RELLENAR POR EL CLIENTE EN MAYÚSCULAS



Devolver a:

D/O...

Domicilio...

C.P. y Población...

Provincia...

APRODERVI  
PASEO DE EXTREMADURA, Nº6  
CAÑAMERO (10136), CÁCERES

ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE • ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE

**RECEPCIÓN**

El/La que suscribe declara que el envío reseñado ha sido debidamente:

Entregado  Rehusado



NOMBRE Y APELLIDOS DEL RECEPTOR

FECHA

Fco. Alente Morán

1-10-20

DNI DEL RECEPTOR

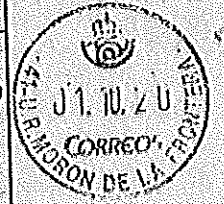
75-472-040-V

No Fines del

FIRMA DEL RECEPTOR

**CERTIFICADO**

SELLO DE LA OFICINA DE ENTREGA O DEVOLUCIÓN



**ENTREGA DOMICILIARIA**

NIP Y FIRMA EMPLEADO \*

320133

- 1. Entregado a Domicilio
- 2. Dirección Incorrecta
- 3. Ausente Reparto. Se dejó aviso llegada en buzón
- 4. Desconocido/a
- 5. Fallecido/a
- 6. Rehusado
- 7. No se hace cargo

FECHA Y HORA

1-10-20-1730

\* Empleado/a que realiza y da fe del resultado de la entrega

**OFICINA**

NIP Y FIRMA EMPLEADO \*

- 8. Entregado
- 9. No retirado

ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE • ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE



APRODERVI

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara	
21 SEP 2020	
REGISTRO GENERAL	
ENTRADA	SALIDA 20-228

**CEINPA SA**  
**Compañía Extremeña de Investigación  
 y Producción Agroalimentaria, S.A.**  
 Crtra. Villafranco a Balboa Km 1,3  
 Apdo. Correos 435  
 06.080 Villafranco del Gadiana

Por la presente le comunicamos que según resolución del presidente de APRODERVI de 21 de junio de 2020, **NO le ha sido adjudicado**, el contrato del servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" según oferta presentada en su día.

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.

Cañamero a 21 de septiembre de 2020

El Gerente;

Javier López Cabello

**APRODERVI**  
 Asociación para la Promoción  
 y el Desarrollo Rural del  
 Geoparque Mundial de la UNESCO  
 de Villuercas Ibores Jara  
 C.I.F.: G 10205268



Paseo de Extremadura, 6. 10136- CAÑAMERO (Caceres) Tel: 927-36 94 29 Fax: 927-36 94 30

DESTINATARIO DEL ENVÍO: RELLENAR POR EL CLIENTE EN MAYÚSCULAS

CEINPA SA  
CRTRA. Villafranco a Balboa km 1,3  
Apdo. Correos 435  
06080 Villafranco del Gadiana

REMITENTE DEL ENVÍO: RELLENAR POR EL CLIENTE EN MAYÚSCULAS

Devolver a:

D/D...  
Domicilio...  
C.P. y Población...  
Provincia...

APRODERVI  
PASEO DE EXTREMADURA, Nº6  
CAÑAMERO (10136), CÁCERES



ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE. ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE

**RECEPCIÓN**

El/La que suscribe declara que el envío reseñado ha sido debidamente:

Entregado  Rehusado



**CERTIFICADO**  
SELLO DE LA OFICINA DE ENTREGA O DEVOLUCIÓN

NOMBRE Y APELLIDOS DEL RECEPTOR

*Elena Caro Lopez*

FECHA *24-9-2020*

DNI DEL RECEPTOR

*80092683-5*

FIRMA DEL RECEPTOR



**ENTREGA DOMICILIARIA**

NIP Y FIRMA EMPLEADO \*

*428315*

*[Signature]*

FECHA Y HORA

*24-9-2020, 9:40*

\* Empleada que realiza y da fe del resultado de la entrega

- 1. Entregado a Domicilio
- 2. Dirección Incorrecta
- 3. Ausente Reparto. Se dejó aviso llegada en buzón
- 4. Desconocido/a
- 5. Fallecido/a
- 6. Rehusado
- 7. No se hace cargo

**OFICINA**

NIP Y FIRMA EMPLEADO \*

[Empty box for signature]

8. Entregado

9. No retirado

ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE. ATENCIÓN NO SOBREPASAR POR ABAJO ESTE LÍMITE

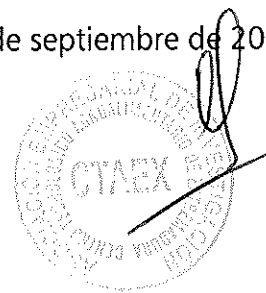


D. José Luis Llerena Ruiz, con DNI 08828504-T, director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura" (CTAEX), mediante el presente documento, comunico la aceptación de la adjudicación del servicio de "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA".

Adjunto para que así conste los siguientes documentos solicitados:

- Certificado de estar al corriente con Hacienda Autonómica
- Certificado de estar al corriente con Hacienda Nacional
- Certificado de estar al corriente con la Seguridad Social
- Replanteo de los trabajos

En Badajoz a 29 de septiembre de 2020



Fdo. José Luis Llerena Ruiz



Consejería de Hacienda y  
Administración Pública  
Dirección General de Tributos

CERTIFICADO DE SITUACIÓN FISCAL  
CON LA HACIENDA DE LA COMUNIDAD  
AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

MODELO  
051

Concepto 100021

Servicio Fiscal de Badajoz (100601)

CALLE Padre Tomás NÚM 4,  
Badajoz (06011)  
Badajoz  
Teléfono 924010800 Fax 924010801

ASOC EMP INVESTIGACION CENTRO TECNOLOG  
CTRA VILLAFRANCO-BALBOA KM 1,2 S/N 0, Badajoz  
(06195), Badajoz

N.º documento..... 0511900023460

El Servicio de Gestión Tributaria e Ingresos, adscrito a la Dirección General de Tributos, encargada del registro de certificación de deudas con la Hacienda de la Comunidad Autónoma de Extremadura, a instancias de ASOC EMP INVESTIGACION CENTRO TECNOLOG,

**CERTIFICA:**

Que ASOC EMP INVESTIGACION CENTRO TECNOLOG con N.I.F. G06334478 y domicilio en CTRA VILLAFRANCO-BALBOA KM 1,2 S/N 0, Badajoz (06195), Badajoz

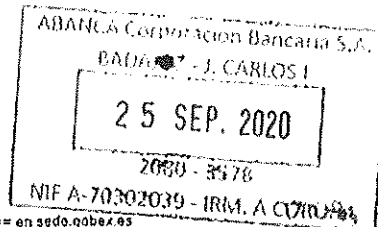
**SÍ se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias y de otros ingresos de derecho público.**

Esta certificación tiene validez de seis meses y no originará derechos ni expectativas de derechos a favor de la entidad solicitante o de terceros, no podrá ser invocada a efectos de interrupción o paralización de los plazos de caducidad o prescripción, no servirá de medio de notificación de los expedientes a que pudiera hacer referencia ni afecta a ulteriores actuaciones de comprobación e investigación relativas a la situación a que está referida.

**JUSTIFICANTE DE INGRESO Y FIRMA**

ESTA CERTIFICACIÓN CARECE DE EFECTOS JURÍDICOS SI NO SE HA REALIZADO EL INGRESO Y EL CERTIFICADO VA SELLADO Y MARCADO MECÁNICAMENTE POR ENTIDAD COLABORADORA.

EJEMPLAR PARA EL INTERESADO



Autenticidad verificable mediante Código Seguro Verificación SSnb3sSRtYnYhzey5M0KA== en sedo.gobex.es

1 de 2

	Firmado por	DIRECCION GENERAL DE TRIBUTOS	Fecha firma	2020-09-25 09:35:57.891
	CSV	SSnb3sSRtYnYhzey5M0KA==		
	Dirección de validación	<a href="http://portaltributario.juntaex.es/portaltributario/utills/colejoDocumentos.jsp">http://portaltributario.juntaex.es/portaltributario/utills/colejoDocumentos.jsp</a>		



Agencia Tributaria  
www.agenciatributaria.es

Delegación Especial de EXTREMADURA

Delegación de EXTREMADURA-BADAJOS  
PZ SAN FRANCISCO, 17  
06001 BADAJOZ (BADAJOZ)  
Tel. 924223743

Nº de Remesa: 00002680012



Nº Comunicación: 2066894432533

ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO TECNOLOGIA  
CTRA VILAFRANCO-BALBOA KM 1,2 S/N  
06195 BADAJOZ  
BADAJOZ

### CERTIFICADO

Nº REFERENCIA: 20207209526

Presentada la solicitud de certificado acreditativo de estar al corriente en el cumplimiento de las obligaciones tributarias, por:

N.I.F.: G06334478 RAZÓN SOCIAL: ASOC EMPRESARIAL DE INVESTIGACION CENTRO  
DOMICILIO FISCAL: CTRA VILAFRANCO-BALBOA KM 1,2 S/N 06195 BADAJOZ

La Agencia Estatal de Administración Tributaria,

CERTIFICA: Que conforme a los datos que obran en la Agencia Tributaria, el solicitante arriba referenciado se encuentra al corriente de sus obligaciones tributarias de conformidad con lo dispuesto en el artículo 74.1 del Reglamento General de las actuaciones y los procedimientos de gestión e inspección tributaria y de desarrollo de las normas comunes de los procedimientos de aplicación de los tributos, aprobado por el Real Decreto 1065/2007, de 27 de julio.

El presente certificado se expide a petición del interesado, tiene carácter de POSITIVO y una validez de doce meses contados desde la fecha de su expedición, salvo que la normativa específica que requiere la presentación del certificado establezca otro plazo de validez. Este certificado se expide al efecto exclusivo mencionado y no origina derechos ni expectativas de derechos en favor del solicitante ni de terceros, no pudiendo ser invocado a efectos de la interrupción o la paralización de plazos de caducidad o prescripción, ni servir de medio de notificación de los expedientes a los que pudiera hacer referencia, sin que su contenido pueda afectar al resultado de actuaciones posteriores de comprobación o investigación, ni exime del cumplimiento de las obligaciones de diligencias de embargo anteriormente notificadas a sus destinatarios.

*Documento firmado electrónicamente (Ley 40/2015) por la Agencia Estatal de Administración Tributaria, con fecha 24 de septiembre de 2020. Autenticidad verificable mediante Código Seguro Verificación 5E8DA6ESBDKGB9EH en [www.agenciatributaria.gob.es](http://www.agenciatributaria.gob.es)*

App AEAT



Documento firmado electrónicamente (Ley 40/2015). Autenticidad verificable mediante Código Seguro Verificación 5E8DA6ESBDKGB9EH en [www.agenciatributaria.gob.es](http://www.agenciatributaria.gob.es)

## CERTIFICADO DE ESTAR AL CORRIENTE EN LAS OBLIGACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL

Según los antecedentes obrantes en esta Tesorería General de la Seguridad Social consta la siguiente información a la fecha de expedición de este certificado:

Nombre:

ASOC. EMPR. INVEST. CENTRO TEC. AGROAL. EXTREMADURA

CIF/NIF:

0G06334478

CCC principal:

0111 06104011653

Identificadores asociados:

SIN IDENTIFICADORES ASOCIADOS.

**NO** tiene pendiente de ingreso ninguna reclamación por deudas ya vencidas con la Seguridad Social.

Y para que conste, a petición del interesado, se expide la presente certificación que no originará derechos ni expectativas de derechos a favor del solicitante o de terceros, ni podrá ser invocada para interrupción o paralización de plazos de caducidad o prescripción ni servirá de medio de notificación de los expedientes a que pudiera hacer referencia, no afectando a lo que pudiere resultar de actuaciones posteriores de comprobación o investigación al respecto.

De conformidad con los términos de la autorización número 24444, concedida en fecha 04/01/2000 a GESAGRI S.C.U. cuyo titular es D/D<sup>a</sup> CARMEN LAVADO RODRIGUEZ NIF: 009183564D por la Tesorería General de la Seguridad Social, certifico que estos datos han sido transmitidos y validados por la misma e impresos de forma autorizada, surtiendo efectos en relación con el cumplimiento de las obligaciones conforme al artículo uno de la Orden ESS/ 484/2013 de 26 de marzo (BOE de 28 de marzo).

El usuario principal

Fdo.:

REFERENCIAS ELECTRÓNICAS			
Id. CEA:	Fecha:	Código CEA:	Página:
4995JJ16FCJT	24/09/2020	JMPF6-4KCX3-CU2MJ-RE25P-F2V57-QRWRR	1



## ACEPTACIÓN DE ADJUDICACIÓN ASISTENCIA TÉCNICA

Para realizar los trámites necesarios para un reconocimiento de la calidad y singularidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra mediante una Denominación de Origen Protegida.

PRESENTADO PARA  
APRODERVI

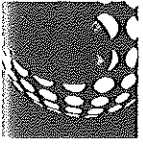
---

PRESENTADO POR  
CTAEX

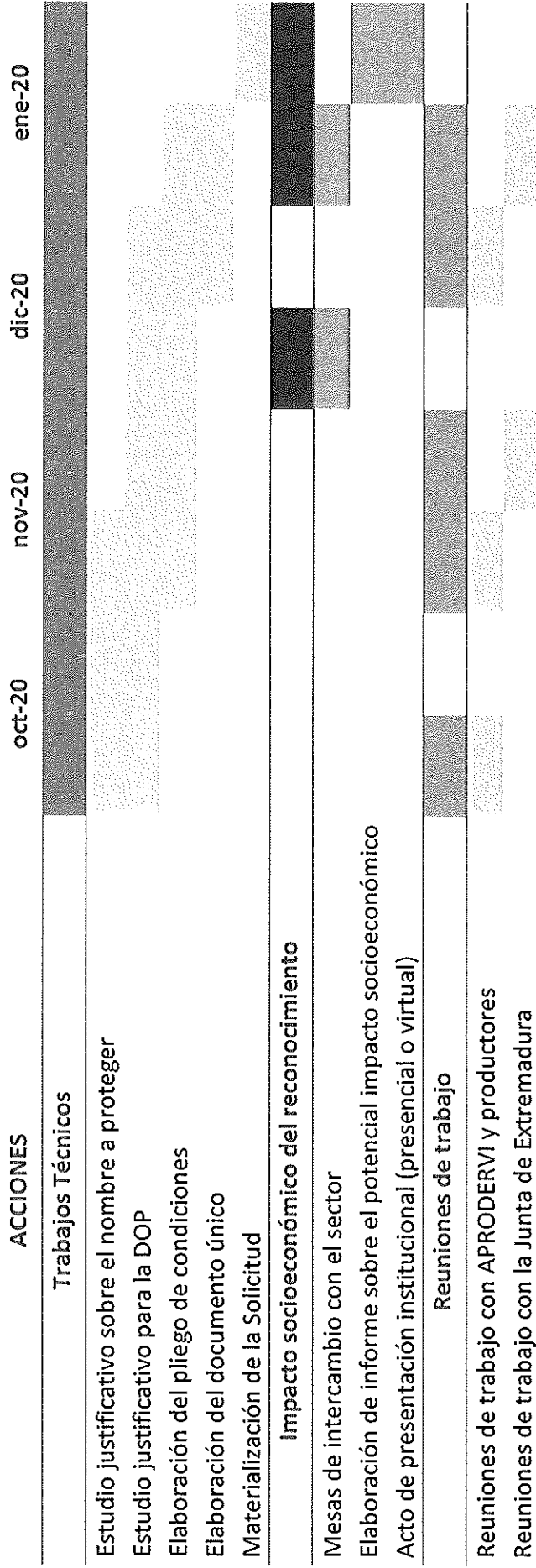
---

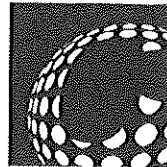
# ÍNDICE

1. CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES - PROPUESTA .....	2
2. REPLANTEO DEL CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES PREVISTAS .....	3
3. PRESUPUESTO.....	4



## 2. REPLANTEO DEL CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES PREVISTAS





### 3. PRESUPUESTO

ACCIONES	Presupuesto (€)
Estudios justificativos	6.300,00 €
Elaboración del pliego de condiciones	5.700,00 €
Elaboración del documento único	800,00 €
Solicitud	200,00 €
Impacto socioeconómico del reconocimiento	1.200,00 €
<b>SUBTOTAL</b>	<b>14.200,00 €</b>
<b>IVA (21%)</b>	<b>2.982,00 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17.182,00 €</b>

9

## REUNIDOS

De una parte D. Felipe Sánchez Barba, con DNI Nº 07.016.203 F, en su condición de PRESIDENTE por acuerdo de la Junta Directiva de 26 de noviembre de 2019 y como tal en nombre y representación de la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas (en adelante APRODERVERI) de acuerdo a sus estatutos, con domicilio en Paseo de Extremadura, 6, 10136 Cañamero (Cáceres), provista de C.I.F. Nº G 10205268.

De otra parte, D. José Luis Llerena Ruiz, con DNI: 08828504-T, director del CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL AGROALIMENTARIO "EXTREMADURA" (en adelante CTAEX), con CIF: G-06334478, con sede en Ctra. Villafranco del Guadiana a Balboa km 1.2, 06195 Villafranco del Guadiana (Badajoz), en uso de poder que asegura vigente y tiene conferido por acuerdo del Consejo Rector de CTAEX con fecha de 28 de julio de 2015,

Se reconocen las partes con capacidad legal suficiente y poder bastante para este acto y

## EXPONEN

Que por resolución del presidente de APRODERVERI de fecha 21 de junio de 2020 se adjudica al Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura" (CETAEX) para que realice la "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" por una cuantía de 14.200,00 € + 2.982,00 € de IVA, TOTAL: 17.182,00 €.

Que con fecha 21 de septiembre de 2020 se le comunica al CTAEX la resolución y adjudicación del servicio referido con anterioridad y se acepta por parte del CTAEX el día 29 de septiembre de 2020


Por lo anteriormente expuesto, formalizan el presente contrato con arreglo a las siguientes

## CLÁUSULAS

- A no utilizar la información confidencial para otro fin distinto que para el que se ha divulgado;
- A no divulgar información confidencial a terceros sin el consentimiento previo y por escrito del resto de los participantes;

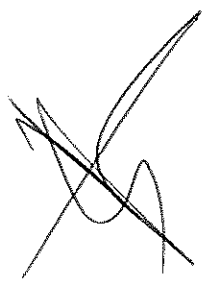
Los participantes serán responsables del cumplimiento de las anteriores obligaciones por parte de sus empleados y adoptarán las medidas de tipo organizativo, personal o técnico necesarias para salvaguardar la integridad y confidencialidad de la información facilitada por la parte divulgante tanto durante como a la finalización del proyecto y/o después de la finalización de su contrato de trabajo con la empresa.

Si algún participante es consciente de que será necesario, o es probable que se requiera, la revelación de información confidencial con el fin de cumplir con las leyes o regulaciones aplicables o con una orden judicial o administrativa, se notificará al resto de los participantes para tomar la decisión necesaria para asegurar la confidencialidad.



#### **SÉPTIMA. - Resolución**

El incumplimiento por una de las partes de cualquiera de las obligaciones contraídas por el presente convenio facultará a la otra para resolver el mismo. Si por causa ajena a la voluntad de las partes signatarias, alguna de ellas se viera en la necesidad de resolver este convenio, habrá de comunicarlo a la otra parte, con un preaviso de 1 mes, antes de la fecha en que desee darlo por finalizado.



En el supuesto de que el convenio se diera por resuelto antes del plazo previsto para su informe con todos los resultados obtenidos hasta la fecha en que se dé por resuelto el convenio en virtud de este supuesto. Asimismo, APRODERVI abonará a CTAEX las cantidades debidas desde el último pago hasta la citada fecha.

#### **OCTAVA. - Otras obligaciones de las partes**

Las disposiciones de la cláusula sexta relativas a la confidencialidad subsistirán después de la terminación del presente convenio y durante un periodo de cinco años contados a partir de la fecha de su firma.

#### **NOVENA. - Jurisdicción**


El presente convenio tiene naturaleza privada. Las partes se comprometen a resolver amigablemente cualquier diferencia que sobre el mismo pueda surgir. En el caso de no ser posible una solución amigable y resultar procedente litigio judicial, las partes acuerdan, con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles, someterse a la jurisdicción y competencia de los tribunales de Badajoz.

Al inicio de los proyectos, los participantes definirán los derechos de acceso a los conocimientos preexistentes técnicos necesarios para la ejecución del proyecto.

- Durante la vida del proyecto, los participantes podrán precisar los derechos de acceso a terceros, la explotación de los resultados del proyecto y las potenciales regalías atendiendo a la naturaleza de los resultados.
- Toda la información a intercambiar entre las partes que sea confidencial deberá ir marcada como tal con la rúbrica "confidencial".
- En los supuestos en los que la información que haya sido divulgada de forma oral o visual será considerada confidencial siempre que sea identificada como tal por la parte divulgante cuando se revela, y posteriormente se proceda a su transcripción en soporte legible, siendo marcada con el sello de "confidencial" en el plazo de treinta días (30) de su transmisión oral o visual".


En prueba de conformidad, firman el presente contrato por duplicado y a un solo efecto, en el lugar y fecha arriba indicada:

Por APRODERVI



**Fdo. D. Felipe Sánchez Barba**  
Cargo: PRESIDENTE  
Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Ciudad de Villuercas Ibéricas  
C.I.F.: G 102052868

Por CTAEX



**Fdo. D. José Luis Llerena Ruiz**  
Cargo: Director  
ASOCIACION EMPRESARIA DE INVESTIGACION TECNOLÓGICA AGRICOLA Y ALIMENTARIA CTAEX

## 1. INTRODUCCIÓN

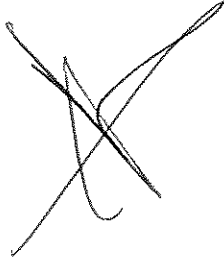
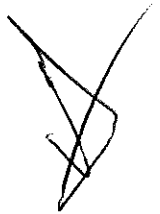
Se presenta en este documento una propuesta para que CTAEX, en colaboración con APRODERVI, los trámites necesarios para un reconocimiento de la calidad y singularidad de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra mediante una Denominación de Origen Protegida.

La importancia de olivar en la comarca de las Villuercas-Ibores-Jara es muy elevada debido a su fuerte vinculación social y económica para las localidades que aquí se encuentran.

A pesar de ello, el olivar posee diferentes puntos débiles que hacen que su competitividad sea baja respecto a otras zonas oleícolas de Extremadura y España, pero que se pueden transformar en fortalezas que otorguen un valor singular y de diferenciación en el mercado de los Aceites de Oliva.

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and lines.A small, faint handwritten mark or signature in the bottom right corner of the page.



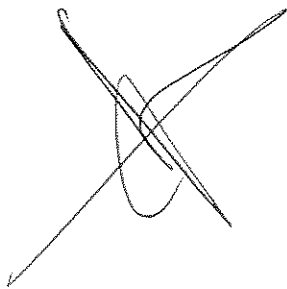
### 3. CRONOGRAMA DE LAS ACCIONES

Para llevar a cabo todos los trabajos expuestos anteriormente se ha fijado un cronograma que comprende cuatro meses de actividades que se detallan a continuación:

ACCIONES	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20
Trabajos Técnicos				
Estudio justificativo sobre el nombre a proteger				
Estudio justificativo para la DOP				
Elaboración del pliego de condiciones				
Elaboración del documento único				
Materialización de la Solicitud				
Impacto socioeconómico del reconocimiento				
Mesas de intercambio con el sector				
Elaboración de informe sobre el potencial impacto socioeconómico				
Acto de presentación institucional (presencial o virtual)				
Reuniones de trabajo				
Reuniones de trabajo con APRODERVI y productores				
Reuniones de trabajo con la Junta de Extremadura				

## 5. PRESUPUESTO

ACCIONES	Presupuesto (€)
Estudios justificativos	6.300,00 €
Elaboración del pliego de condiciones	5.700,00 €
Elaboración del documento único	800,00 €
Solicitud	200,00 €
Impacto socioeconómico del reconocimiento	1.200,00 €
<b>SUBTOTAL</b>	<b>14.200,00 €</b>
<b>IVA (21%)</b>	<b>2.982,00 €</b>
<b>TOTAL</b>	<b>17.182,00 €</b>



10

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara



05 FEB 2021

AA Presidente de APRODERVI Felipe Sánchez Barba  
APRODERVI Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque de la UNESCO Villuercas Ibores Jara  
Paseo de Extremadura, 6 10136 Cañamero (Cáceres)

REGISTRO GENERAL

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario Extremadura

ENTRADA 21-024

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura"

**Ratificación SALIDA**

Nº: 01/21 Fecha: 27/01/2021

Según el contrato firmado el día 7 de octubre de 2020 para "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA" en su cláusula TERCERA dice:

TERCERA. - Duración

La duración de los trabajos previstos en este servicio es de cuatro meses desde la firma del contrato, quedando detallados los tiempos en el cronograma que se presentó en la propuesta, pudiendo surgir variaciones que deberán ser aceptadas por ambas partes.

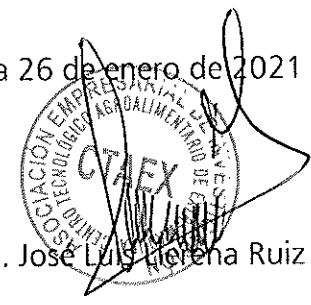
Por tanto, la finalización está prevista para el próximo día 7 de febrero de 2021.

Por ello, D. José Luis Llerena Ruiz, con DNI 08828504-T, director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura" (CTAEX), SOLICITA al presidente de APRODERVI (Felipe Sánchez Barba) la prórroga del contrato por dos meses más (hasta el 7 de abril de 2021) con la finalidad de concluir los trabajos que se están desarrollando que se han retrasado por diversos motivos:

- Retraso en las reuniones con los productores debido a la crisis sanitaria.
- Retrasos en diversos trámites administrativos necesarios para la solicitud de la DOP.

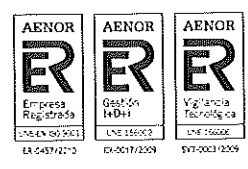
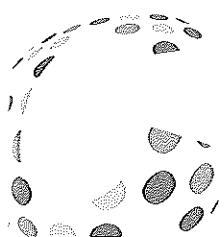
Adjuntamos nuevo cronograma y esperamos respuesta

En Badajoz a 26 de enero de 2021



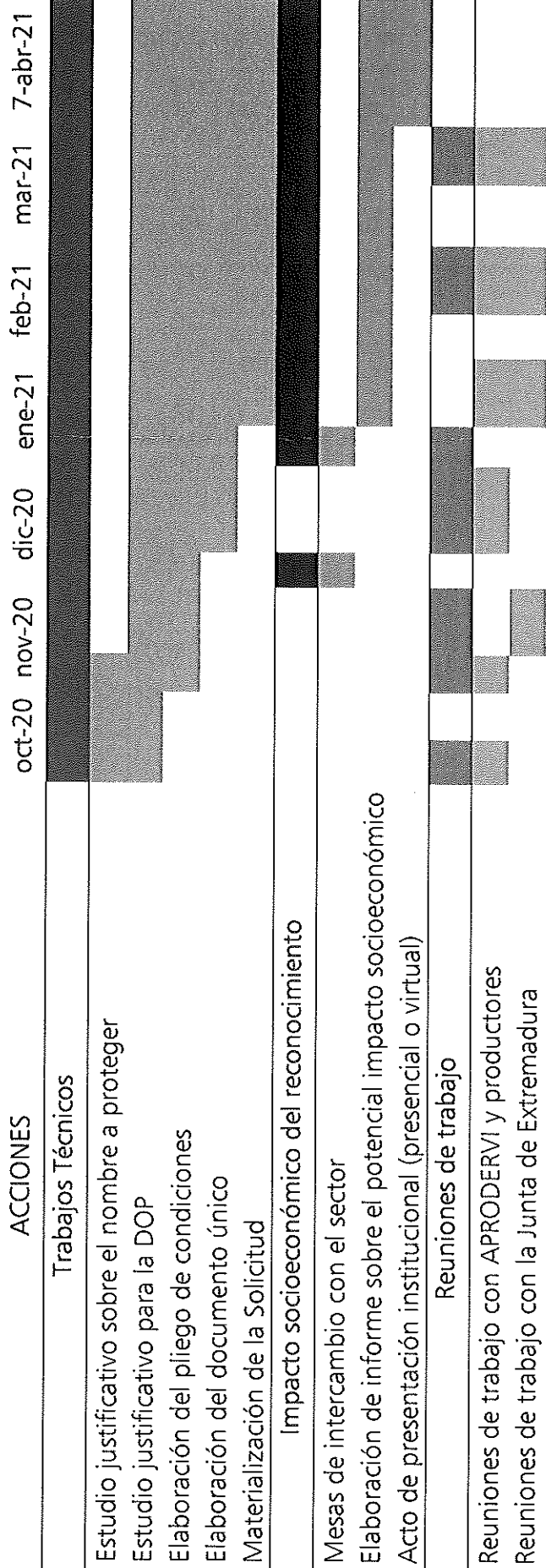
Fdo. José Luis Llerena Ruiz

Inscrita en el Registro de Asociaciones de la Consejería de Agricultura y Ganadería de Extremadura con el número de inscripción 10/2010

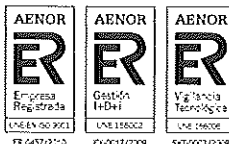


Ctra. Villafranco - Balboa Km. 1,2  
6195 Villafranco del Guadiana · Badajoz  
Apdo. de Correos 435 · 06080 · Badajoz  
Tfno.: 0034 924 448 077 · Fax.: 0034 924 241 602  
ctaex@ctaex.com · www.ctaex.com

## Replanteo del cronograma



Centro Tecnológico Nacional  
Agroalimentario Extremadura  
Inscrita en el Libro Registro de CCCT con el nº 89



Ctra. Villafranco - Balboa Km. 1,2  
6195 Villafranco del Gadiana - Badajoz

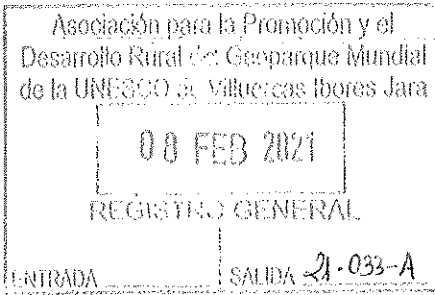
Apdo. de Correos 435 - 06080 - Badajoz  
Tfno.: 0034 924 448 077 - Fax: 0034 924 241 602

ctaex@ctaex.com - www.ctaex.com



11

Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara



**A/A D. JOSÉ LUIS LLERENA RUIZ**

**CENTRO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO (CTAEX)**

**CTRA. VILLAFRANCO-BALBOA KM. 1,2**

**6195 VILLAFRANCO DEL GUADIANA-BADAJOS**

**Apdo de correos 435. 06080. Badajoz**

**En Cañamero a 6 de febrero de 2021**

Adjunto remito Resolución de Presidencia, aprobando la prórroga solicitada para la finalización de los trabajos, referente al Expediente 23.00.19.2.001: "ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACITE DE VILLUERCAS-IBORES-JARA"

Gerente de APRODERVI

**APRODERVI**  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
**Fdo: Javier López Caballero**

Paseo de Extremadura, 6. 10136 - CAÑAMERO (Cáceres) Téli: 927-36 94 29 aprodervi@aprodervi.com www.aprodervi.com





Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

### RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA

Visto que el día 21 de junio de 2020 se adjudica al CTAEX (Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario "Extremadura" el contrato para realizar la "Asistencia Técnica para la Creación de la Denominación de Origen Protegido del Aceite de Villuercas Ibores Jara".

Visto que el día 21 septiembre de 2020 se le comunica al CTAEX la resolución de adjudicación de dicho contrato y que es aceptado el día 29 de septiembre de 2020.

Visto que con fecha 7 de octubre de 2020 se procede a la firma del correspondiente contrato y que en la cláusula TERCERA dice "La duración de los trabajos será de CUATRO meses desde la firma del contrato, quedando detallados los tiempos en el cronograma que se presentó en la propuesta, pudiendo surgir variaciones que deberán ser aceptadas por ambas partes".

Visto que la fecha prevista para finalizar los trabajos sujetos a este contrato sería el 7 de febrero de 2021, cuatro meses desde la firma del correspondiente contrato

Visto que con fecha 5 de febrero de 2021 el CTAEX solicita una prórroga por DOS MESES, que se pide en tiempo y forma

Considerando que las causas expuestas en esta solicitud son razonables y obedecen a motivos justificados y que la Orden de 16 de enero de 2020 por la que se regula el sistema de ayudas bajo la metodología LEADER y el procedimiento de gestión, para el período de programación de desarrollo rural 2014 – 2020 establece la posibilidad de conceder una única prórroga del plazo, que no podrá ser superior a la mitad de plazo inicialmente concedido

### RESUELVO:

PRIMERO.- Aprobar la petición de prórroga solicitada por CTAEX por un período de 2 meses, estableciendo como fecha final para el cumplimiento de los términos establecido en el correspondiente contrato el 7 de abril de 2021

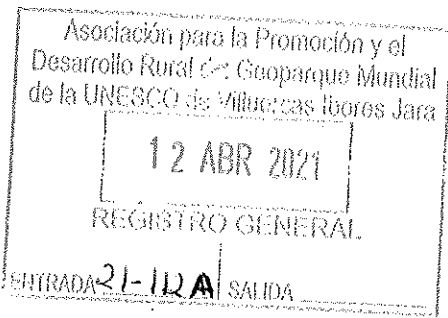
SEGUNDO.- Emitir la siguiente resolución y dar traslado al interesado a los efectos oportunos.

Para que conste, firmo la presente en Cañamero a 6 de febrero de 2021

El presidente de APRODERVI  
**APRODERVI**  
Asociación para la Promoción  
y el Desarrollo Rural del  
Geoparque Mundial de la UNESCO  
de Villuercas Ibores Jara  
Teléfono: G 10205268

*(Firma manuscrita de Felipe Sánchez Barba)*





12



Centro Tecnológico Nacional  
Agroalimentario Extremadura  
Instituto de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

AA Javier López Caballero  
APRODERVI Asociación para la Promoción y el  
Desarrollo Rural del Geoparque de la UNESCO Villuercas  
Ibores Jara  
Paseo de Extremadura, 6  
10136 Cañamero (Cáceres)

Según el contrato firmado el día 7 de octubre de 2020 para "ASISTENCIA TÉCNICA  
PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"

Enviamos la documentación justificativa de dicha asistencia técnica en el documento  
que se adjunta, donde se recoge:

- Documento de justificación de los trabajos realizados

Certificando así, el fin de los servicios contratados a través de la asistencia técnica,  
según dicho contrato.

En Badajoz a 7 de abril de 2021

Fdo. José Luis Llerena Ruiz



Ctra Villafraanco - Belbina Km. 1,2  
6195 Villafraanco del Guadiana - Badajoz  
Avda. de Correos 433 - 06200 - Badajoz  
Tel: 0034 924 248075 Fax: 0034 924 241 010  
ctaex@ctaex.com www.ctaex.com







## JUSTIFICACIÓN DE LA ASISTENCIA TÉCNICA PARA LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DEL ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA

### CLIENTE

APRODERVI

### Persona de contacto

Javier López Caballero

---

### Responsable del Proyecto

Alfonso Montaña

### Equipo

Tecnología de los Alimentos

OTRI





## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	3
TRABAJOS TÉCNICOS .....	3
IMPACTO SOCIOECONÓMICO DEL RECONOCIMIENTO .....	3
REUNIONES DE TRABAJO .....	3
WEBINAR DE PRESENTACIÓN .....	3



## INTRODUCCIÓN

En el presente documento se desarrollan todos los pasos dados para la creación de la DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara.

## TRABAJOS TÉCNICOS

En el ANEXO I se adjunta los documentos presentados a la Dirección General de Agricultura y Ganadería para materializar la solicitud, donde se reflejan:

- Pliego de Condiciones
- Documento Único
- Estudio Justificativo

## IMPACTO SOCIOECONÓMICO DEL RECONOCIMIENTO

En el Anexo II se adjunta el impacto socioeconómico del reconocimiento.

## REUNIONES DE TRABAJO

Se han mantenido reuniones de trabajo tanto con los Técnicos del Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria pertenecientes a la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio de la Junta de Extremadura, así como con los productores de aceite del territorio. En el Anexo III se adjuntan las actas de las reuniones mantenidas durante el desarrollo del proyecto.

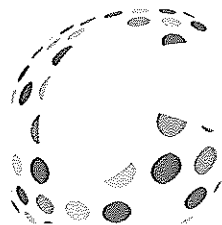
## WEBINAR DE PRESENTACIÓN

Debido a las recomendaciones de salud pública y las restricciones causadas por la crisis sanitaria de la COVID 19, el acto de presentación institucional se realizó en modalidad webinar.

Este webinar se organizó con dos objetivos bien marcados:

- Presentar los trabajos elaborados por CTAEX (estudio justificativo, pliego de condiciones y documento único)
- Motivar e incrementar el vínculo del sector y la población en general con esta propuesta.

El informe justificativo del webinar se adjunta en el Anexo IV.



# **ANEXO I TRABAJOS TÉCNICOS**

**PAGINA DE PRESENTACIÓN\***

**- Nombre de la Agrupación Solicitante:**

ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE  
VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF n.º G06895817.

**- Dirección:**

Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo  
(Cáceres)

**- Teléfono:**

Provisionales.- 648 104 940 (David García); 680 907 502(Verónica Jara); 649 090 963(José  
Antonio López)

**- Fax:**

////////////////////////////////////

**- Correo electrónico:**

Provisional.- [jose.antonio@lopezcasas.com](mailto:jose.antonio@lopezcasas.com) (José Antonio López)

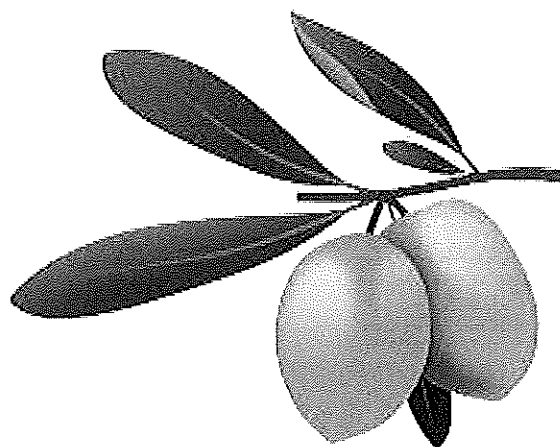
**- Forma jurídica:**

Asociación inscrita en el Registro de Asociaciones de Extremadura con el número 6235  
de la sección 1ª y cuya Presidencia la ostenta Don David García Sánchez.

**- Tamaño y composición:**

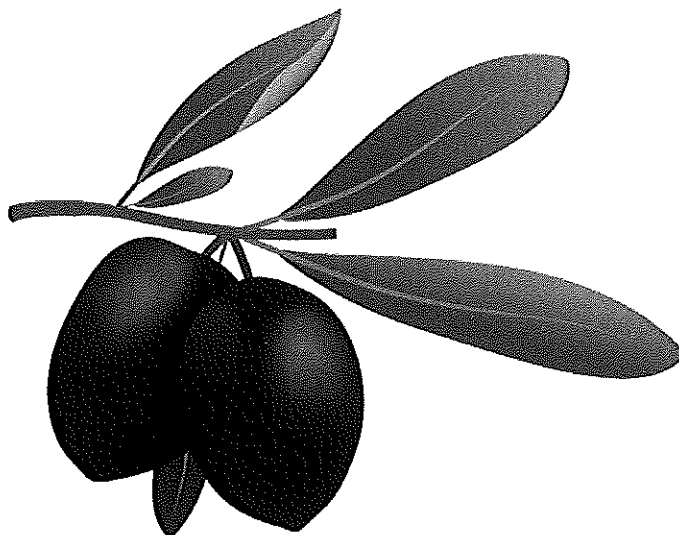
Está formada por siete personas físicas que pertenecen a dos cooperativas, tres  
explotaciones agrícolas de olivar y una empresa elaboradora de aceite de oliva.





***Pliego de Condiciones***  
***DOP "Aceite VILLUERCAS IBORES JARA"***

**ASOCIACIÓN PROMOTORA**  
**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
**ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**  
CIF G06895817.



## Contenido

A)	Nombre de la DOP.....	2
B)	Descripción del producto .....	2
	B.1. Descripción de las principales variedades .....	2
	B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas.....	5
C)	Definición de la zona geográfica .....	6
D)	Elementos que prueben que el producto es originario de la zona geográfica defina .....	6
E)	Descripción del método de obtención del producto, autenticidad, invariabilidad de los métodos locales,.....	7
	E1. Aspectos de Olivicultura singular del entorno .....	7
	E2. Aspectos de Elaiotecnia característicos del entorno .....	9
	E3. Envasado del Aceite de Oliva Virgen Extra ampara por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara .	11
F)	Vínculo con el medio Geográfico .....	12
	F.1. Factores del Medio Natural.....	13
	F.2. Factores Históricos y Humanos. ....	15
G)	Estructura de Control.....	18
H)	Etiquetado.....	18
	ANEXO I: MAPA DEL ÁMBITO GEOGRÁFICO .....	19
	ANEXO II: 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 .....	20



## A) Nombre de la DOP

«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 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, "Carrasqueño" en Mora de Toledo, "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 "Cornezuelo de Jaén" en Jayena, "Lechín de Sevilla" en Pozoblanco, "Picudo" en Osuna o incluso "Morisca" en Montánchez).

- "**Picual**", (denominada también como Jabata en Castuera, Marteño, Nevadillo, Blanca etc.)

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) otras variedades como:

- "**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, "Churro" en Talavera de la Reina, "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**" (Denominada como "Blanca"). 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".

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

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.

---

<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.

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 Villuercas Ibores Jara.

#### **Variedad Cornicabra**

Sus olivos presentan fácil enraizamiento, de vigor medio, 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 poco aporte de agua y frío han permitido su distribución por toda la comarca Este de Extremadura. Es sensible a tuberculosis, verticilosis, repilo y a los ataques de mosca.

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 sin pezón. Estos frutos poseen un alto contenido graso, además de una buena extractabilidad. Sus aceites presentan, de forma general, un frutado es 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 vecería, 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 en 2005 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 esta comarca. De acuerdo a Guzmán et al (2020) no ha habido una bajada neta en ninguna localidad que conformar la comarca Villuercas Ibores Jara al comparar los datos de su libro entre 2018 y 2009, al contrario, 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.

---

<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.

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)	
	Superficie (ha)	%	Superficie (ha)	%
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%
Navavillar 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

El Aceite de Oliva Virgen Extra Villuercas Ibores Jara tendrá en la fecha de su envasado como límites máximos los siguientes parámetros de calidad analizados acorde al Reglamento CE 2568/91 y modificaciones posteriores:

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

Como atributo obligatorio e indicativo de la singularidad del aceite bajo este sello, el aceite deberá poseer:

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

## C) Definición de la zona geográfica

### *Situación de la zona:*

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.

### *Zona de extracción y envasado:*

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

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

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 realizar las siguientes acciones:

- Mantener un registro de las explotaciones de los olivares.
- Listar las industrias oleícolas elaboradoras de los aceites.
- Registro de las industrias envasadoras y/o comercializadoras de los productos certificados por la DOP.

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

Los operadores inscritos llevan registros de los autocontroles que realizan para demostrar que cumplen los requisitos del pliego de condiciones.

### D.4. Análisis de Calidad.

Los aceites obtenidos serán sometidos a un análisis físico-químico 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.3. Controles y Certificación.

La DOP se somete a los controles de un Organismo de control (ver apartado de "Estructura de Control" en la página 12). Dicha entidad verifica el cumplimiento del 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, autenticidad, invariabilidad de los métodos locales,

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>.

### E1. Aspectos de Olivicultura singular del entorno

Las características agronómicas básicas que caracteriza la comarca a grandes rasgos.

#### EL OLIVAR

Los olivos cultivados mayoritariamente en la comarca son viejos (>50 años), plantados a un pie en un marco amplio (9x10) en parcelas que predominantemente son menores de 2 ha. En 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.

<sup>3</sup>

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

Los olivos suelen poseer 3-4 ramas principales, a 1,0-1,5 metros del suelo, insertadas a igual altura, seguidas de pocas y gruesas ramificaciones secundarias. Su follaje es escaso y poco denso, con bajo volumen de copa.

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

Las dos 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%.

#### **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.
- ✂ **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 y la mosca del olivo. Sobre la variedad Cornicabra se destaca la Tuberculosis como otra enfermedad.

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.

#### **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.

La fecha de recolección se adelanta gracias al convencimiento de la calidad, escalonándose en la almazara diferentes estados de madurez que permite diferentes calidades.

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. De media, cada campaña suele durar entre 60 días en Jara hasta 80 días en Villuercas.

## **E2. Aspectos de Elaiotecnia característicos del entorno**

### **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 recepcionado, así como 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.

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).

Este paso no deberá incrementar más de 8°C la temperatura del mosto oleoso más que la temperatura de la pasta durante el 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 más de 5°C la temperatura del mosto oleoso más que la temperatura de la pasta durante el batido, y 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 toma-muestra para su evaluación.

E3. Envasado del Aceite de Oliva Virgen Extra ampara por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara

Una vez se ha comprobado que se cumplen con las características establecidas en el punto B2 (página 5, B.2. Características fisicoquímicas y organolépticas) de este pliego de condiciones se procede al envasado.

A objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizará dentro de la descripción geográfica reconocida. De esta forma, se podrá tener total control de la producción, por parte de los Organismos de Control, y por ende que la manipulación final de este producto esté en manos de los productores de la zona. Son estos quienes conocen mejor el comportamiento específico de estos aceites a las manipulaciones propias del envasado, tales como tiempo y modos de decantación, manejos de filtros, tierras diatomeas, celulosa, temperaturas de envasado, comportamiento al frío y almacenamiento. 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

Es la combinación de la historia del desarrollo de un cultivo con diferentes finalidades, en un marco inigualable que aporta la orografía y las condiciones climáticas (p.e. resistencia al frío, capacidad de enraizamiento...), lo que ha favorecido una selección particular por las diferentes generaciones de olivicultores de las variedades principales, contribuyendo la multiplicación a partir de pocos clones y salvaguardando un material genético diferente al de otras zonas donde lo que ha llevado hacia unas características diferentes y singulares.

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 Navavillar de Ibor, poseía un mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados, concretamente en la ratio Oleico/(Palmítico+Linoleico) que los aceites resultantes de muestras tomadas en otras localidades donde esta variedad es característica.

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. En el Anexo II de este documento se aporta copia de dicho estudio.

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.

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

---

<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-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/>

<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.

### 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), 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 que presentaron los menores valores de peso y anchura, y mayores de longitud comparados con las muestras de otras localidades 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 en el mesocarpio 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 Villuercas Ibores Jara

Por tanto, a las selecciones de clones genéticamente diferentes cultivados desde antaño en la comarca hay que sumarle la singularidad edafoclimática de la comarca 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, ámbito que delimita la comarca y sus propiedades.

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

De forma general se puede destacar que los suelos de la comarca están dominados por el tipo Inceptisol, seguido en porcentaje similares los tipos Alfisoles y Entisoles<sup>7</sup>. Sin embargo, la peculiaridad del suelo y las

<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.

<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.

fronteras naturales que han caracterizado el desarrollo del olivar en la comarca 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 período 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 lo 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 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.

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 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 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 otra parte, se caracterizan por aguantar bien la humedad edáfica y ser sensible a la sequía se deben colocar en zonas con ombrotipo entre seco y subhúmedo, no debiendo cultivarse en zonas con humedad superior ya que en estos ambientes es atacada fácilmente por el repilo. En cuanto a las zonas estudiadas con plantaciones de Picual, presentan termotipos dentro de los rangos estimado 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 factor 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 con la existencia y explotación del olivar se remota a 1.508 en Guadalupe. El "Libro de los Oficios del Monasterio 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 1509 y en él, además de recoger citas y cifras de aceitunas, aceites, variedades, su aptitud para un fin, así como su aderezo, importantes referencias que refrendan el valor del olivar y de una de sus variedades principales.

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.

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>).

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 segunda variedad denominada "original o jodiegas", las cuales, según se describe en el texto, no son de similar calidad para destinarlas a mesa. Es importante también notar que la denominación de "original y judiega" ha llegado a la

---

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

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) localiza en Castañar de Ibor y Guadalupe.

En el segundo libro de la edición del "El Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe", dedicado a publicaciones científicas que analiza el contenido del libro original, más concretamente en el Tomo II<sup>10</sup>. En este capítulo 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>.

El mismo Libro de los Oficios del Monasterio 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. También se posee referencia de 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.

A pesar de no ser una actividad industrial importante, 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 importante es que se emplea la palabra "maestro", vocablo que ha llegado hasta el día de hoy como "maestro de almazara", como la persona responsable del molino de aceite.

A lo largo de los siglos, el resto de las localidades fueron incrementando su superficie de oliva, 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 Diccionario 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 Dedoya (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

---

<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.

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").

Quizás el volumen de producción histórico en la comarca no ha sido mayor que el de dotar de un autoabastecimiento a las diferentes localidades, pero sin duda ha sido protagonista y ha sido 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.

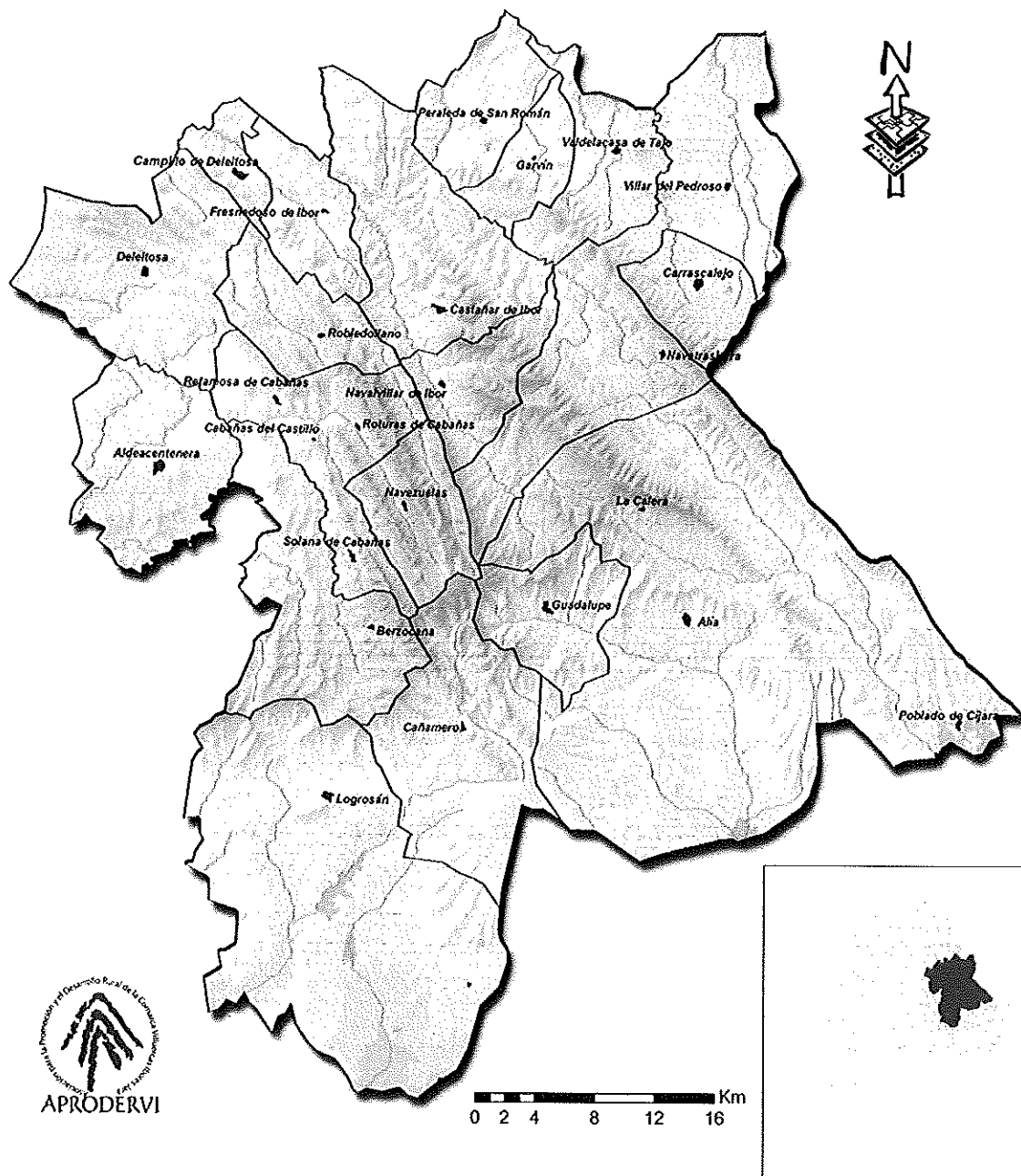
En concreto, se trata de una entidad que cumple con la norma técnica EN ISO/IEC 17065:2012 (Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios), o norma técnica que le sustituya, y que se encuentra debidamente acreditada en los términos establecidos 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 "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.

ANEXO II: 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

El principal atributo diferenciador, el perfil de ácidos grasos, estaría influenciado por la altitud a la que cultivar los olivos en Villuercas Ibores Jara, lo que ayuda a su diferenciación de composición

## 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

**Redondo-Redondo, S. y Montaña, A.**

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX.  
Villafrauco del Guadiana (Badajoz, España)

En Extremadura se pueden identificar siete variedades de olivos como las principales: Cornicabra, Manzanilla Cacerena, Manzanilla de Sevilla, Morisca, Pico Limón y Verdial de Badajoz, acompañadas de Arbequina y Picual, introducidas en la comunidad en los últimos 30 años. Esta riqueza de variedades ofrece multitud de aromas y sabores en los aceites de oliva vírgenes extra, además de una diversa composición de moléculas de interés nutricional (fenoles, tocoferoles, etc.). Y aunque cada comarca pueda poseer igual variedad que la anexa, la también diferente orografía y condiciones edafoclimáticas aportan su efecto en la composición del aceite final, dotando de una mayor singularidad a los aceites producidos en determinada zona. Este es el caso de la comarca de Villuercas Ibores Jara, en la cual predominan olivos Cornicabra y Manzanilla Cacerena, y sobre los que la altitud y condiciones del cultivo aportan una influencia en su composición que les diferencia de otros aceites elaborados en otras zonas de Extremadura a partir de las mismas variedades.

### INTRODUCCIÓN

La composición de los aceites de oliva vírgenes está determinada principalmente por la variedad del olivo (Tous et al. 2005), la cual explicaría la variabilidad de su composición de ácido oleico en un 80% y hasta en un 73% el

contenido en palmitoleico; en cambio el contenido de fenoles la variedad explicaría el 63% de la variabilidad y en el frutado el 54%.

Gracias a estas pequeñas variaciones se pueden obtener diferencias singu-

lares y características intrínsecas en los aceites de oliva vírgenes extra en diferentes zonas, incluso con variedades "iguales" genéticamente a las de otras comarcas. Este sería el caso de los aceites de la comarca de Villuercas Ibores Jara, zona que tradicionalmente

no ha sido gran productora de aceites de oliva y que se ha centrado más hacia el autoconsumo y comercio de cercanía. En esta comarca se elaboran interesantes Aceites de Oliva Vírgenes Extra (AOVEs) con matices que les diferenciarían de los producidos en otras zonas en las que las mismas variedades se emplean para obtener también otros muy buenos AOVEs.

Estudios previos realizados en CTAEX del material genético de las principales variedades cultivadas en Extremadura, muestreando las zonas de producción principales y más tradicionales, ya mostraron que los olivos Manzanilla Cacerña en los lbores se "desmarcaban" genéticamente en el dendograma de las otras comarcas cacereñas e incluso de los olivos Manzanilla Cacerña en las Vegas altas del Guadiana y más limitrofes. Igual ocurría con los olivos Cornicabra muestreados.

Tanto el material genético como las condiciones edafoclimáticas y orográficas influirán en la composición de los aceites, tanto sobre su perfil de ácidos grasos, así como la de compuestos de interés nutricional y sensorial. Ello es importante tanto para la estabilidad oxidativa de los aceites de oliva (vida comercial) como por sus propiedades



Aceituna Cornicabra en enero.

hedónicas (color, aromas), sobre todo en un mercado en el que existe un amplio rango de valores legislados y de sabores que ofrecer al consumidor.

Los aceites de oliva se caracterizan por un alto contenido en ácido oleico (18:1), ácido graso que le otorga muchas de las propiedades para ser "la mejor grasa nutricional que existe". No obstante, la legislación marca un límite de Oleico entre el 55% y el 83%. Un alto contenido en oleico en los acei-

tes de oliva es deseable por dotar de mayores propiedades saludables, a la vez que otorgaría una mayor estabilidad oxidativa y vida comercial. El factor genético es la principal causa que justifica la amplitud del rango de valores (Tous et al., 2005), aunque el factor edafoclimático también es muy determinante sobre todo en las zonas lejanas a la cuenca mediterránea (Rondanini et al., 2011); García-Inza et al., 2014; Cantani y Ceccarelli, 2018; Jukic-Spika et al., 2021).

La orografía 'apalachense' característica del Geoparque dibuja olivares en sierra con importantes pendientes.

Amazoras

Similar ocurriría con los componentes menores en los aceites de oliva, que, aunque representen menos del 2% de su composición, otorgan las propiedades de sabor, color, aroma, propiedades antioxidantes, propiedades nutricionales, etc. Entre ello se destacarían los compuestos fenólicos derivados de la Oleuropeína y del Ligustrósido, los cuales, además de estar relacionados con los atributos positivos amargo y picante, poseen propiedades antioxidantes y nutricionales (Cantani y Ceccarelli, 2018; Jukic-Spika et al., 2021).

#### CARACTERÍSTICAS DEL OLIVAR Y VARIEDADES CULTIVADAS EN LA COMARCA DE VILLUERCAS IBORES JARA

Las variedades principales cultivadas en la comarca Villuercas Ibores Jara son dos, Cornicabra y Manzanilla Cacereña. No obstante, en los últimos 25 años, y en pro de una mayor competitividad, se ha apostado por la introducción de variedad como

la Picual y Arbequina. La primera se ha adaptado muy bien a los suelos pobres y climatología para marcos de plantación tradicional e intensivo. En cuanto a la variedad Arbequina, se ha introducido principalmente en marcos superintensivos en las escasas zonas donde este sistema de cultivo es posible, principalmente en las rañas de las Villuercas y la Jara.

Los olivos en esta comarca, de forma muy general, son viejos (>50 años), plantados en un marco amplio (9x10) en parcelas que predominantemente son menores de 2 ha. En 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 (2005) el olivar se caracteriza por poseer unos 110-120 olivos/ha; sin embargo, Llerena et al. (2009) indican que en las localidades de Cañamero y Logrosán, centro de las Villuercas, se declara aproximadamente 123,32 olivos/ha mientras que, en la comarca de Castañar de Ibor, principal localidad productiva de los Ibores, se declara una media de 76,95 olivos/ha.

Centrándonos en cada una de las principales variedades, los olivos de Manzanilla Cacereña son dominantes preferentemente en las Villuercas, aunque también poseen una alta

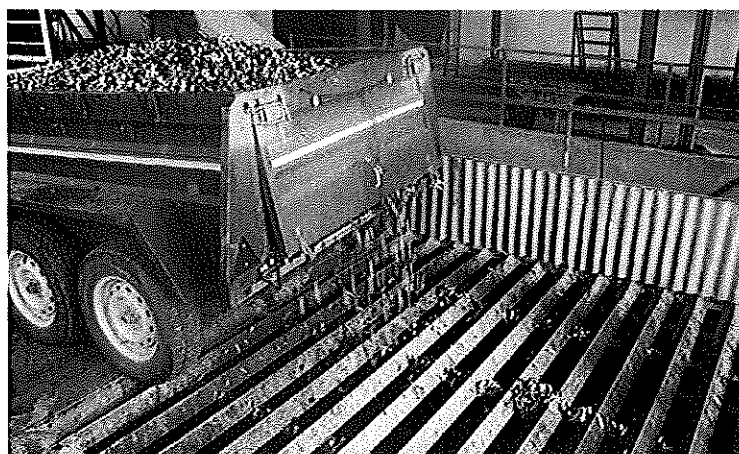
presencia en los Ibores y Jara. Esta variedad poca productiva y con marcada vecería, en los que cuya productividad alterna campañas con 18 kg de aceituna/olivo hasta 24 kg aceituna/olivo. Además, su rendimiento industrial es bajo, siendo, de acuerdo con estudios previos, de 14,6% de media en las Villuercas. Por otro lado, los olivos Cornicabra, denominada localmente Corniche o Cornezuelo, suelen presentar una producción media y vecera, que puede producir entre 20-30 kg/olivo. Esta variedad predomina en la zona de los Ibores y Jara, ofreciendo un rendimiento industrial medio de 20,4%. Los olivos de Picual, ya presentes en la comarca desde hace más de 25 años, poseen un porte menos voluminoso que los cultivados en otras zonas olivares, influenciado por las características orográficas; su producción es menos vecera que los olivos Cornicabra, con cargas constantes entre 18-25 kg/olivo y un rendimiento industrial del 18%.

#### MATERIALES Y MÉTODOS

Las muestras monovarietales se obtuvieron de olivos de las variedades Manzanilla Cacereña procedente de las localidades Cacereñas de Alcántara, Cadalso, Caminomorisco, Logrosán y Navalvillar de Ibor, y de la localidad pacense de Navalvillar de Pela. Las muestras monovarietales de Cornicabra se obtuvieron de Majadas



Acetuna Cornicabra superado el invierno.



Socio de una cooperativa descargando Acetuna Manzanilla Cacereña.

de Tiétar y Navalvillar de Ibor, ambas en Cáceres, y Navalvillar de Pela en Badajoz. Las extracciones de los aceites se realizaron mediante sistema Abencor de acuerdo a Montañó (2016).

Para el estudio de 2014-15 se tomaron 11 muestras directamente de los depósitos de las almazaras muestreadas en el proyecto a lo largo de la campaña (6 de Las Villuercas, 3 de Los Iboreos y 2 de Jara), obtenidos a partir de las aceitunas molturadas en la almazara y elaboradas en condiciones "reales" a escala industrial.

Se analizaron los parámetros de calidad físico-química, sensorial y composición de ácidos grasos de acuerdo con el Reglamento 2568/91. La metodología de análisis de fenoles se describe detalladamente en Montañó (2016).

Todos los análisis estadísticos fueron realizados utilizando software SPSS versión 19.0 para Windows. Las diferencias entre los grupos de datos fueron evaluadas utilizando un ANOVA de una vía (test de rango múltiple de Duncan; diferencia significativa cuando  $p < 0.05$ ).

## RESULTADOS

En este trabajo se cruzan los resultados de dos investigaciones independientes para evaluar la concordancia de los datos y resultados obtenidos en cada trabajo. En ambos trabajos ha participado el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX), analizando el potencial olivarero y sus propiedades singulares, primero a nivel regional entre los años 2009 y 2011, y el segundo junto con la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural de la Comarca Villuercas Iboreos Jara (APRODERVI), más concretamente en el Geoparque Villuercas Iboreos Jara en la campaña 2014-15.

En la Tabla 1 se muestran la composición de ácidos grasos y la intensidad de frutado de los aceites muestreados directamente de las bodegas de 7 industrias oleícolas durante la campaña 2014-15. La intensidad de frutado posee un rango de valores amplio, con diferencias significativas entre localidades. El frutado es medio-intenso (mayor de 3 hasta incluso superar 6) en los aceites de Los Iboreos y medio-ligeros (<3) en La Jara. La composición

de ácidos grasos se caracteriza por un alto contenido en oleico, con valores entre 78,18-79,72%. El segundo ácido graso mayoritario es el ácido palmítico sin diferencias estadísticamente significativas por localidades en los dos ácidos grasos anteriores. Si se han obtenido diferencias significativas en los ácidos grasos palmitoléico (16:1), esteárico (18:0) y linoléico (18:3).

La composición de ácidos grasos de Cornicabra y Manzanilla Cacerense, obtenidos mediante muestras en diferentes olivares y extraídos por Abencor, se muestran en la Tabla 2 y Tabla 4 respectivamente. Los aceites de Cornicabra con respecto a los de Manzanilla Cacerense solo han mostrado diferencias estadísticamente significativas en los valores de frutado ( $p=0,004$ ), palmitoléico ( $p=0,003$ ), oleico ( $p=0,032$ ), gadoleico ( $p=0,039$ ), ratio C18:1/(C8:2+C16:0) y algunos fenoles minoritarios (Cumárico y Vanílico).

Al comparar los aceites de Cornicabra de diferentes localidades (Tabla 1) se obtienen diferencias estadísticamente significativas en el contenido

	VILLUERCAS-14 (N=7)			IBORES-14 (N=3)			JARA-14 (N=2)		
	MEDIA±D.S.	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIA±D.S.	MÁXIMO	MÍNIMO	MEDIA±D.S.	MÁXIMO	MÍNIMO
Frutado	3,6±0,8 ab	4,7	2,7	5,1±1,1 a	6,2	4,0	2,2±1,0 b	2,9	1,5
C16:0	11,86±0,60	12,85	11,21	11,28±0,66	11,92	10,60	10,77±0,07	10,82	10,72
C16:1	0,95±0,15 a	1,06	0,66	0,78±0,11 ab	0,91	0,70	0,66±0,08 b	0,71	0,60
C18:0	2,23±0,33 b	2,92	1,89	3,04±0,22 a	3,28	2,86	3,19±0,01 a	3,20	3,18
C18:1	79,25±0,93	81,02	78,18	79,72±0,85	80,53	78,83	79,18±0,12	79,26	79,09
C18:2	4,10±0,60	4,71	3,18	3,58±0,99	4,70	2,82	4,75±0,05	4,78	4,71
C18:3	0,49±0,09 a	0,65	0,42	0,39±0,04 ab	0,44	0,36	0,34±0,0 b	0,34	0,34
SFA	14,87±0,61	15,76	13,86	15,15±0,55	15,78	14,78	14,75±0,04	14,78	14,72
MUFA	80,52±0,93	82,30	79,57	80,89±0,85	81,66	79,98	80,16±0,01	80,17	80,15
C18:1/(C18:2+C16:0)	4,98±0,51	5,57	4,62	5,59±0,46	5,83	4,92	5,10±0,01	5,11	5,09

Tabla 1. Valores de los aceites de oliva vírgenes de diferentes almazaras procedentes de las tres zonas de la comarca de Villuercas Iboreos Jara durante la campaña 2014-15. SFA: ácidos grasos saturados; MUFA: ácidos grasos monoinsaturados; PUFA: ácidos grasos poliinsaturados.

PRINCIPALES PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA	MAJADAS DEL TIÉTAR	ANOVA	PROMEDIO
				p	
Carotenos (mg/kg)	9,8±5,4b	7,1±3,5b	20,4±6,0 a	0,010	1,11±0,69
Clorofilas (mg/kg)	16,0±14,7	8,6±2,9	30,6±14,7	0,079	1,65±1,37
Pigmentos totales (mg/kg)	25,8±19,3b	15,7±6,2b	51,0±18,2 a	0,051	2,76±1,97
Frutado	2,4±0,2	2,5±0,2	5,0±0,5	0,085	2,6±0,5
Aroma a Alcachofa	2,0±0,1	1,7±0,5	2,7±0,5	0,094	2,1±0,4
Puntuación de Cata	7,0±0,5	7,1±0,5	7,6±0,5	0,066	7,1±0,5
C16:0 (%)	10,39±1,85	13,05±0,97	12,16±2,59	0,079	11,72±2,05
C16:1 (%)	0,76±0,22c	1,31±0,13 a	1,18±0,37ab	0,006	1,05±0,34
C18:0 (%)	2,55±1,15	2,74±1,26	1,55±0,56		2,27±1,14
C18:1 (%)	81,75±2,23 a	77,47±1,18 b	79,92±3,66ab	0,032	79,83±2,87
C18:2 (%)	5,29±0,44	5,47±0,59	5,65±0,52		5,43±0,45
C18:3 (%)	0,48±0,19	0,78±0,16	0,69±0,41		0,64±0,26
SFA (%)	13,39±2,11	16,59±1,35	14,23±2,50	0,057	14,71±2,34
MUFA (%)	82,85±2,16	79,15±1,27	81,45±5,29	0,050	81,23±2,62
PUFA (%)	3,76±0,43	4,26±0,51	4,32±0,80		4,06±0,57
C18:1/(C18:2+C16:0)	6,06±0,85 a	4,69±0,19b	5,20±1,10b	0,034	5,39±0,94

Tabla 2. Composición singular de los Aceites de Cornicabra procedente de diferentes localidades y obtenidos mediante Abencor. SFA: ácidos grasos saturados; MUFA: ácidos grasos monoinsaturados; PUFA: ácidos grasos poliinsaturados.

COMPUESTOS FENÓLICOS (MC/KG)	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA	MAJADAS DEL TIÉTAR	PROMEDIO
	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.
Hidroxitirosol	9,1±7,8	16,3±21,8	2,7±1,3	10,3±14,1
Tirosol	7,2±6,0	15,6±21,8	6,5±7,5	10,0±15,7
FDAO	219,8±101,1	238,8±171,0	89,9±78,4	198,7±132,0
FDAL	187,4±114,1	269,2±197,9	112,9±89,4	200,6±148,2
FAAO	151,0±160,7	92,4±61,9	34,1±30,2	105,0±115,9
FAAL	91,9±107,5	52,9±55,4	35,1±55,5	65,4±78,2
Fenoles Totales	679,0±434,7	705,7±538,2	286,6±194,3	604,5±444,3
Fenoles Simples	19,1±17,9	32,4±43,2	9,7±6,1	21,8±28,0
Derivados Secoiróideos	650,0±413,0	653,3±479,4	270,1±198,6	569,8±410,8
orto-Difenoles	380,9±237,5	348,5±254,8	126,7±104,3	314,9±232,3

Tabla 3. Composición de compuestos fenólicos de los Aceites de Cornicabra procedente de diferentes localidades y obtenidos mediante Abencor. FDAO: formas dialdehídicas de la aglicona de la oleuropeína; FDAL: formas dialdehídicas de la aglicona del ligustrósido; FAAO: formas aldehídicas de la aglicona de la oleuropeína; FAAL: formas aldehídicas de la aglicona del ligustrósido.



	CADALSO	CAMINO MORISCO	ALCÁNTARA	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA	LOCROSÁN	ANOVA	PROMEDIO
	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	P	MEDIA±D.S.
Carotenos (mg/kg)	7,5±2,1	8,6±7,0	6,6±2,7	15,1±12,2	10,7±3,8	7,5±4,0		9,7±7,1
Clorofilas (mg/kg)	9,6±5,0	13,0±8,6	9,7±6,2	22,7±31,3	14,1±8,8	6,6±4,4		13,4±16,2
Pigmentos totales (mg/kg)	17,1±6,8	21,6±15,7	16,2±8,6	37,8±4,3	24,8±12,5	14,1±8,4		23,0±23,1
Frutado	2,28±0,16 a	2,40±0,14 a	2,65±0,40 a	2,25±0,14 a	2,23±0,38 a	1,75±0,35 b	0,052	2,30±0,53
Aroma a Alcachofa	2,1±0,5							2,1±0,5
Puntuación de Cata	6,9±0,2	7,0±0,2	7,2±0,4	6,8±0,2	6,9±0,4	6,6±0,1		6,9±0,3
C16:0 (%)	12,79±1,08	12,15±1,14	13,00±1,12	11,35±1,06	11,97±0,66	12,14±1,86		12,27±1,20
C16:1 (%)	1,24±0,08 ab	1,09±0,24 bc	1,36±0,28 a	0,94±0,09 c	0,93±0,05 c	1,03±0,11 bc	0,006	1,12±0,22
C18:0 (%)	1,39±0,63	1,50±0,77	1,60±0,71	1,57±0,64	2,53±0,67	1,68±1,00		1,66±0,73
C18:1 (%)	79,12±1,12	79,74±3,22	76,46±3,24	80,70±1,98	76,31±6,12	77,36±4,05		78,40±3,37
C18:2 (%)	3,72±1,30	3,82±2,15	5,84±2,24	3,80±0,94	6,42±5,57	6,19±1,25		4,84±2,41
C18:3 (%)	0,68±0,09	0,68±0,22	0,65±0,09	0,64±0,16	0,76±0,08	0,61±0,07		0,67±0,12
SFA (%)	14,80±1,26	14,27±1,93	15,26±1,33	13,50±1,45	15,16±1,03	14,43±2,90		14,56±1,59
MUFA (%)	80,80±1,11	81,23±3,09	78,26±3,20	82,06±1,93	77,65±6,19	78,78±4,08		79,94±3,33
PUFA (%)	4,39±1,28	4,50±2,11	6,49±2,24	4,45±1,00	7,18±5,44	6,79±1,26		5,50±2,42
C18:1/(C18:2+C16:0)	4,81±0,55	5,09±0,96	4,14±0,73	5,36±0,56	4,42±1,39	4,31±0,86		4,71±0,85

Tabla 4. Composición singular de los Aceites de Manzanilla Cacerreña procedente de diferentes localidades y obtenidos mediante Abencor. SFA: ácidos grasos saturados; MUFA: ácidos grasos monoinsaturados; PUFA: ácidos grasos poliinsaturados. FDAO: formas dialdehídicas de la aglicona de la oleuropeína.

COMPUESTOS FENÓLICOS (MG/KG)	CADALSO	CAMINO MORISCO	ALCÁNTARA	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA	LOCROSÁN	PROMEDIO
	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.	MEDIA±D.S.
Hidroxitirosol	6,0±6,1	7,5±8,6	9,7±12,8	9,5±10,9	15,8±10,5	2,2±2,0	8,5±9,3
Tirosol	12,8±7,4	14,5±4,3	15,4±13,0	12,2±8,9	15,4±8,9	7,4±6,6	13,0±8,5
FDAO	117,0±71,3	51,7±57,6	121,4±177,2	91,5±62,1	253,0±228,3	92,7±80,5	117,3±123,0
FDAL	147,6±92,8	120,5±58,1	136,6±194,8	133,9±116,0	270,9±214,5	99,6±125,0	147,9±135,4
FAAO	109,6±41,0	56,5±65,4	90,6±111,9	95,5±76,8	106,9±86,2	55,2±37,7	89,2±71,4
FAAL	75,0±59,0	66,0±32,9	126,7±126,3	70,9±63,4	81,0±73,1	41,2±41,4	79,9±73,8
Fenoles Totales	485,7±236,0	332,4±163,1	516,0±562,8	422,1±292,2	753,8±447,0	306,5±261,6	468,8±348,2
Fenoles Simples	21,7±14,1	25,7±13,0	25,5±24,6	22,5±20,2	34,8±15,7	11,3±9,7	23,4±17,3
Derivados Secoirloides	449,2±231,0	294,7±175,3	475,3±553,8	391,7±276,3	711,9±450,9	288,6±250,9	434,3±340,9
orto-Difenoles	237,1±105,6	124,7±116,7	224,1±282,6	200,0±129,0	382,0±243,9	151,7±118,8	219,3±176,3

Tabla 5. Composición de compuestos fenólicos de los Aceites de Manzanilla Cacerreña procedente de diferentes localidades y obtenidos mediante Abencor. FDAO: formas dialdehídicas de la aglicona de la oleuropeína; FDAL: formas dialdehídicas de la aglicona del ligustrósido; FAAO: formas aldehídicas de la aglicona de la oleuropeína; FAAL: formas aldehídicas de la aglicona del ligustrósido.

PARÁMETROS	CORNICABRA		MANZANILLA CACEREÑA	
	R	P	R	P
Carotenoides	0,402	0,046	0,398	0,049
C16:0	-0,420	0,041	-0,435	0,034
C16:1	-0,464	0,022	-0,530	0,008
C18:1	0,449	0,028	0,456	0,025
SFA	-0,406	0,049	-0,403	0,051
MUFA	0,421	0,041	0,425	0,039
Ratio C18:1/(C16:0+C18:2)	0,480	0,018	0,496	0,014

Tabla 6. Relaciones de Pearson y significancia entre algunos componentes de los aceites monovaleales de Cornicabra y Manzanilla Cacereña con la altitud de las localidades origen de las muestras. SFA: ácidos grasos saturados; MUFA: ácidos grasos monoinsaturados.

en Carotenoides, siendo más elevados en la muestra de Majadas de Tiétar; el contenido de palmitoleico, menor en Navalvillar de Ibor y contenido en oleico, siendo mayor el valor en Navalvillar de Ibor. Estos valores de ácidos grasos hacen que la ratio oleico y suma de linoleico+palmitico sea mayor en las muestras de Navalvillar de Ibor con diferencias estadísticamente significativas.

En la Tabla 3 se indican los valores medios de la composición de fenoles

para la variedad Cornicabra y en la Tabla 5 la de los aceites Manzanilla Cacereña. No se han obtenido diferencias estadísticamente significativas por los altos valores de desviación estándar, aunque los valores de las muestras de las localidades Navalvillar de Ibor y Pela muy elevados. Para próximos estudios sería interesante abordar posibles singularidades como podría ser el alto peso de los orto-difenoles en la muestra de Navalvillar de Ibor y de fenoles simples en las muestras de Navalvillar de Pela.

Respecto a los datos de fenoles de Manzanilla Cacereña, aunque tampoco hay diferencias estadísticas, el valor medio de las muestras de Navalvillar de Pela supera los 700 mg/kg, mientras el resto de las localidades han ofrecido valores en un rango de 300-500 mg/kg.

Los aceites de Manzanilla Cacereña de diferentes orígenes muestran diferencias en la intensidad de frutado, siendo de intensidad ligera en todas las muestras con valores superiores a 2, salvo en la muestra de Logrosán en la que el valor medio es inferior a 2. El único ácido graso en el que se han obtenido diferencias estadísticamente significativas es en el contenido de palmitoleico, siendo menor en las muestras de Navalvillar de Ibor y Navalvillar de Pela.

## DISCUSIÓN

Los aceites analizados de la comarca de Villuercas Ibores Jara poseen un perfil de ácidos grasos idéntico: muy rico en ácido oleico lo que sitúa el contenido en ácidos grasos monoinsaturados por encima del 80%. Además, este alto contenido en oleico estaría relacionado con la localización, habiendo un mayor contenido en oleico y monoinsaturados en los aceites de Navalvillar de Ibor respecto a los otros de igual variedad en diferentes localidades situadas a menor altitud.

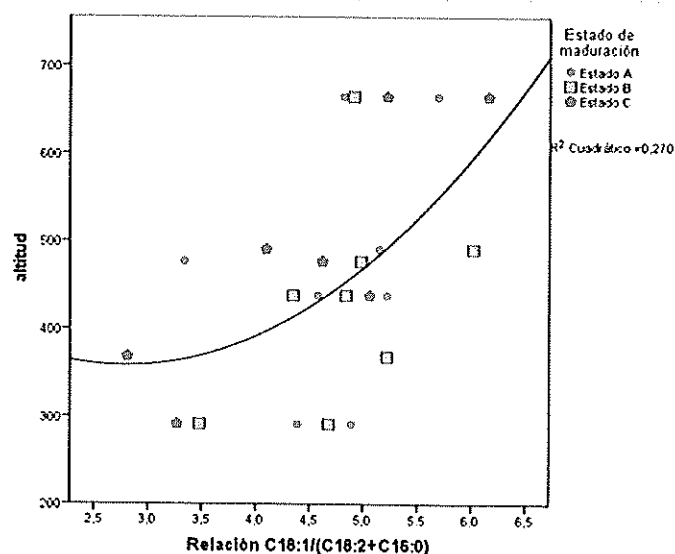
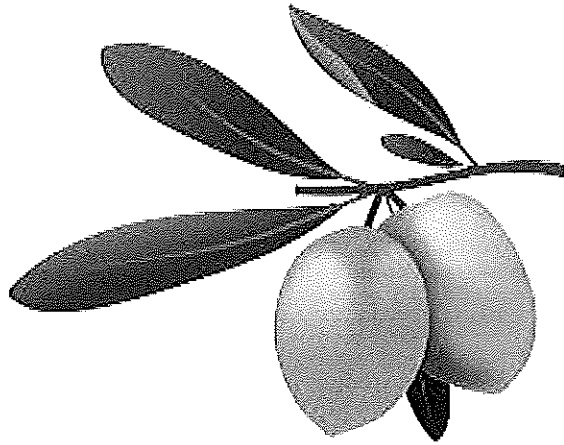
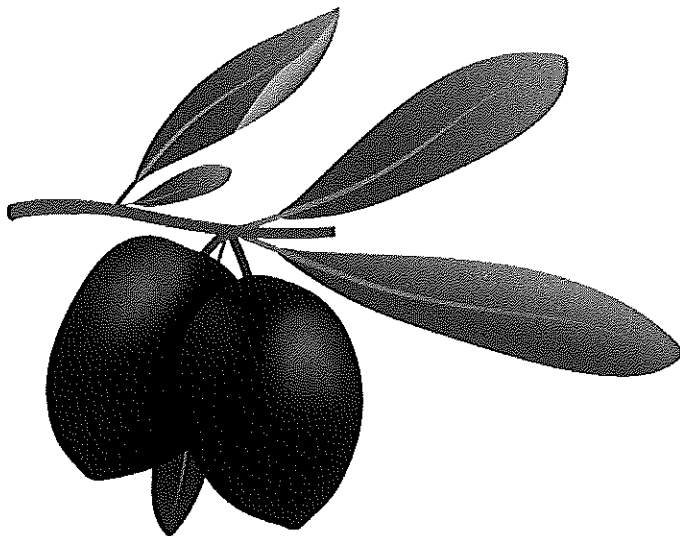


Figura 1. Relación entre la altitud de la localidad de origen del aceite y la ratio Oleico/ (Linoleico+Palmitico) en Manzanilla Cacereña. Estado A: aceituna en verde. Estado B: aceituna en invierno y Estado C: aceituna madura.



***DOCUMENTO ÚNICO***  
***DOP "Aceite VILLUERCAS IBORES JARA"***

***ASOCIACIÓN PROMOTORA***  
***DENOMINACIÓN DE ORIGEN***  
***ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA***  
CIF G06895817.



## Contenido

1.	Denominación .....	2
2.	Estado Miembro o Tercer País .....	2
3.	Descripción del producto agrícola o alimenticio.....	2
3.1.	Tipo de producto .....	2
3.2.	Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1 2	
3.3.	Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).....	2
3.4.	Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.....	3
3.5.	Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallados, el envasado, etc. ....	3
3.6.	Normas especiales sobre el etiquetado .....	3
4.	Descripción sucinta de la zona geográfica .....	3
5.	Vínculo con la Zona geográfica.....	4
5.1.	Carácter específico de la zona geográfica .....	4
5.2.	Carácter específico del producto.....	5
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).....	6

1. Denominación

«Denominación de Origen Protegida (DOP) "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

Aceite de Oliva Virgen Extra obtenido del fruto del olivo (*Olea europea L*) de las variedades Cornicabra, Manzanilla Cacereña y/o Picual, 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.

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

El análisis organoléptico de los «Aceite Villuercas Ibores Jara» presenta en su perfil sensorial, frutados con valores M<sub>f</sub> ≥ 2,0. El contenido de ácidos grasos monoinsaturados tendrá valores igual o superior del 75% y contenido en ácidos grasos poliinsaturados inferior al 11%.

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

La producción de las aceitunas y la elaboración del producto se realizará exclusivamente en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallados, el envasado, etc.

Al objeto de mantener las características típicas del producto en todas las fases, el proceso de envasado se realizará dentro de la descripción geográfica reconocida.

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.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado

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 las mismas 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 Cijara 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

La Comarca tiene una extensión de 2.546,53 Km<sup>2</sup>(6,12 % de la superficie de Extremadura) y está integrada por 19 municipios (4,90 % de Extremadura) y 27 núcleos de población contando con una población de 13.254 habitantes en 2017. La superficie media por municipio es de 134,02 km<sup>2</sup>, superior a la media regional que es de 109 km<sup>2</sup>.

A lo largo de su historia la comarca ha sufrido un importante 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. Respecto a su relieve, presenta una morfología de tipo apalachense, 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. Además de los numerosos plegamientos (anticlinales y sinclinales) y fallas. Gracias a la riqueza geológica del territorio, la comarca ha sido declarada Geoparque Mundial UNESCO, el 17 de septiembre de 2011.

Al sureste de Las Villuercas, entre Cañamero y la Portilla de Cijara, se localizan extensos depósitos terciarios, "Las Rañas", que alcanzan profundidades superiores a los cien metros y rellenan una antigua fosa tectónica originada durante la orogenia alpina. El relieve amesetado de estos materiales sedimentarios contrasta con las empinadas cumbres cuarcíticas de las sierras que caracterizan a esta comarca. Engloba esta comarca montañosa unos terrenos que son los más antiguos de la Península Ibérica, y en los que se desarrolla un suelo vegetal de poco espesor, sometido a un proceso continuo de destrucción tanto por causas antrópicas como climatológicas.

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 litología es un factor diferenciador de los ecosistemas, debido a la capacidad de alterar los materiales, sustentar mejores suelos y, en consecuencia, diferentes formaciones vegetales más desarrolladas, como ocurre con las pizarras en contraposición con las cuarcitas.

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. La variación media estacional varía entre los 8,2°C y los 24,1°C. En la comarca la temperatura media mínima es de 6,3°C en enero hasta los 25,7º 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).

## 5.2. Carácter específico del producto

Las variedades de olivo cultivadas en la zona geográfica son principalmente Cornicabra y Manzanilla Cacereña. Ambas variedades que se han acondicionado y perpetuado con el paso de los siglos debido a una selección natural, adaptándose perfectamente a las condiciones de la comarca, asegurando un producto final con propiedades propias y no presentes en ninguna otra zona productiva de olivar. El crecimiento de la superficie de olivar a zonas donde se daban otros cultivos, así como la modernización del olivar hacia la competitividad ha llevado a un mayor uso de otras variedades mejor adaptadas a las exigencias del suelo, mecanización y precocidad en maduración como son la variedad Picual y Arbequina. Igualmente, de forma tradicional han existido otras variedades minoritarias como Verdial de Badajoz o Morisca.

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 se ha adaptado muy bien a la comarca, implantándose en las zonas donde se han renovado las plantaciones o introducido el olivar como nuevo cultivo, aunque su participación en la singularidad de los aceites 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 carácter específico de este aceite se debe a la adaptación a las condiciones edafoclimáticas de la comarca de dos variedades principales, lo cual explica que sean las más extendidas y localizadas en cada zona de la comarca. Las tres variedades principales son muy rústicas, adaptadas a la pobreza del suelo y soportan los fríos inviernos.



Cornicabra y Manzanilla Cacereña, a pesar de su homonimia con otras cultivadas en Extremadura y provincias limítrofes, a nivel genético (marcadores moleculares de ADN), son ambas variedades muy distintas al resto sus homónimas cultivadas en otras zonas, con un bajo coeficiente de similitud con respecto a otras muestras de ambas variedades cultivadas en otras zonas de la comunidad autónoma.

Los resultados obtenidos de los trabajos previos sobre la aceituna y los aceites de Villuercas Ibores Jara muestran que sus aceites poseen un contenido más alto en ácidos grasos monoinsaturados superiores a los de la misma variedad cultivados en otras zonas de Extremadura. El «Aceite Villuercas Ibores Jara» presenta un frutado superior o igual de 2,0.

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)

Como se ha descrito anteriormente, es la combinación de la historia geológica de la comarca, con las condiciones climáticas propias por la altitud, la conservación del material genético al ser la orografía una barrera natural, que ha evitado influencias genéticas de otras zonas que han conservado las dos variedades principales las que han hecho posible que los aceites en esta comarca poseen una particularidad propia y específico con respecto a otras regiones de España.

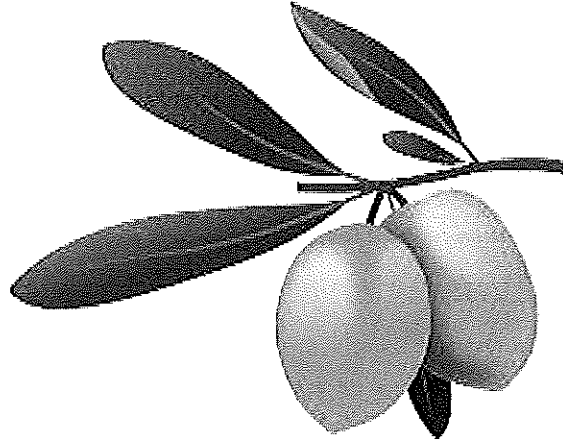
Junto a la conservación genética de los primeros olivares de Manzanilla Cacereña y Cornicabra de la zona, las condiciones edafoclimáticas dotan de unas propiedades cuantificables diferente a sus aceitunas y aceites de oliva vírgenes. Se destacan las siguientes:

1. La integral térmica en verano 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, mostrando que las muestras de Manzanilla Cacereña y Cornicabra tomada en olivares característicos de la comarca Villuercas Ibores Jara, poseían un mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados, concretamente en la ratio Oleico/(Palmítico+Linoleico) que los aceites resultantes de muestras tomadas en otras localidades donde esta variedad es característica.
2. La influencia de las condiciones edafoclimáticas es intrínseco al producto: en el estudio citado anteriormente muestra cómo, bajo el marco de dos proyectos de I+D independiente, en el que se analiza la composición de aceites elaborados industrialmente por las almazaras de la comarca 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 en los años 2009-2011 como representativa de la comarca, que a los de las mismas variedades cultivada en otras zonas de Extremadura. Por tanto, la influencia de las condiciones edafoclimáticas influye en la composición del producto y que le permitiría diferenciarse del de otras zonas en las que también se cultiven las mismas variedades.
3. 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.

4. 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. Todo ello contribuye a la obtención de un aceite de composición y perfil sensorial particular.

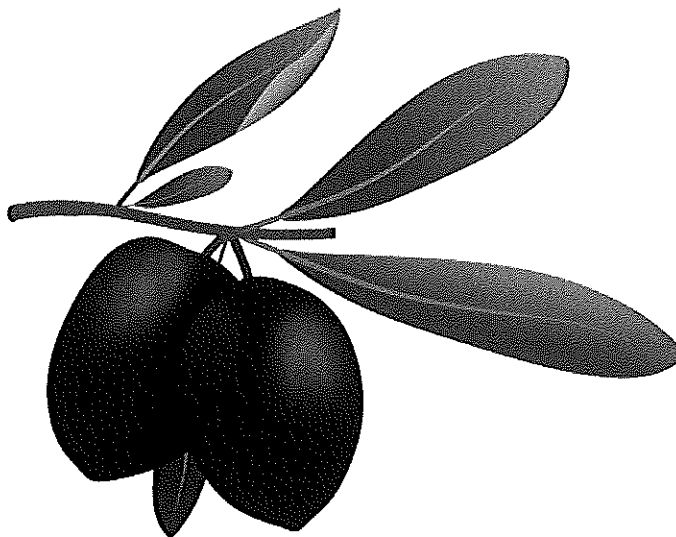
**Referencia a la publicación del pliego de condiciones.**

[link a la web correspondiente]



***Estudio Justificativo***  
***DOP “Aceite VILLUERCAS IBORES JARA”***

***ASOCIACIÓN PROMOTORA***  
***DENOMINACIÓN DE ORIGEN***  
***ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA***  
CIF G06895817.



## Contenido

a)	RESPECTO AL NOMBRE .....	3
A1.	Acreditación del uso y notoriedad del nombre geográfico propuesto .....	3
	Toponimia de Villuercas Ibores Jara .....	3
	Notoriedad del Uso del Nombre en el sector de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra .....	5
A2.	Justificación de que el nombre geográfico es suficientemente preciso y está relacionado con la zona geográfica delimitada.....	8
A3.	Disponibilidad del uso del nombre. ....	9
b)	RESPECTO A LA ZONA GEOGRÁFICA .....	10
B1.	Justificación agroclimática de la zona geográfica delimitada .....	10
B2.	Descripción de la zona geográfica .....	12
c)	RESPECTO DE LOS PRODUCTOS .....	13
C1.	Indicación de las variedades, especies o razas.....	13
	Caracterización molecular .....	13
C2.	Técnicas de cultivo tradicionales.....	14
C3.	Método de elaboración.....	17
C4.	Posibles restricciones a las materias primas o al envasado.....	19
C5.	Descripción de los productos a proteger .....	19
C6.	Modos de presentación y comercialización .....	20
C7.	Estadísticas del producto .....	20
d)	VÍNCULO .....	25
D1.	Histórico .....	25
D2.	Natural.....	35
D3.	Orográfico.....	36
D4.	Suelos .....	38
	Suelos en la comarca Villuercas Ibores Jara .....	38
	Comparación de suelos de olivares con otras comarcas extremeñas.....	39
D5.	Clima.....	41
e)	ANEXOS AL ESTUDIO .....	52
E1.	Referencias históricas o literarias. ....	52
E2.	Influencia del medio sobre las características de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra de Villuercas Ibores Jara.....	54
E3.	Mapas y planos de la zona delimitada .....	55
E4.	Relación de operadores promotores de la iniciativa según su vinculación con el producto.....	56

E5. Estudio financiero de los posibles ingresos y gastos que pudiera tener el Consejo Regulador. ....	57
E5. Documentos acreditativos de apoyos institucionales o de colectivos a la iniciativa de la agrupación promotora .....	59
Anexo I: Publicación en la revista Caudal Extremadura sobre los principales aceites de oliva vírgenes extra comercializados en Villuercas Ibores Jara .....	60
Anexo II: Certificado del Registro Mercantil Central, de la Oficina Española de Patentes y Marcas y de la OAMI .....	61
Anexo III: Documentos de apoyo .....	62

## a) RESPECTO AL NOMBRE

### A1. Acreditación del uso y notoriedad del nombre geográfico propuesto

#### Toponimia de Villuercas Ibores Jara

La comarca de Villuercas, Ibores y La Jara, con sus características singulares, se encuentran unidas formando una comarca. Aun así, cada una posee muchos aspectos propios y característicos de sus singularidades, pero que en su conjunto se refuerza por las singularidades comunes inclusivas.

A pesar de que la denominación "Comarca de las Villuercas- Ibores -Jara" es relativamente reciente para designar una amplia zona del Este de la provincia de Cáceres, perteneciente a los antiguos territorios de Trujillo y de Talavera de la Reina. Independientemente de las reorganizaciones provinciales de las relaciones del Conde Floridablanca (1789) hasta la definición de la provincia de Cáceres con el Real Decreto del 23 de Julio de 1835 durante el reinado de Isabel II y Regencia la Reina María Cristina.

La notoriedad y uso de "**Las Villuercas**" como referencia geográfica se remonta a 1353<sup>1</sup> y que recopila Juan Gil Montes en su blog analizando el topónimo "Las Villuercas". Este Geólogo identifica la primera referencia escrita en referencia a un deslinde del ejido de Cañamero dentro del amplio territorio del Concejo de Trujillo, donde se dice: "*El primero mojón es la Villuerca e el collado de la garganta del Mellado e dende al puerto de Berzocana...*"

Además, en el año 1600 Fray José de Sigüenza en la "Segunda parte de la Historia de la Orden de San Gerónimo" <sup>2</sup>recoge el siguiente texto: "*Entre las dos riberas de Guadiana, y Tajo, ríos conocidos en España, celebrados de los antiguos escritores naturales y estrangeros se hazen vnas montañas fragrosas, inhabitables en muchas partes por su aspereza, en otras de mucha frescura y regalo, muchos valles que decienden al profundo, sierras que suben al cielo, llamadas de los comarcanos Las Villuercas*".

La toponimia de "Las Villuercas" podría tener diferentes justificaciones, pero la más lógica sería enfocarlo desde el punto de vista geomorfológico: "La Villuerca" es una montaña con dos cumbres: la "Villuercasgrande" y la "Villuercaschica".

**Los Ibores** ha sido identificada como los conformados por los cuatro municipios atravesados por el Valle conformado por el río Ibor (Castañar de Ibor, Navalvillar de Ibor, Fresnedoso de Ibor y Mesas de Ibor) y los valles de alrededor con las localidades de Aldeacentenera, Robledollano y Deleitosa. La identificación de Ibores no comprende una identificación exclusivamente geográfica sino humana de los habitantes que han desarrollado sus vidas en esa zona durante generaciones, en muchos casos, ajenas a las reorganizaciones de las diferentes administraciones que han gobernado el Reino de España. La identificación del "valle del Ibor", y por ende la notoriedad y uso de Los Ibores, se remonta al Rey Sancho IV, donando la dehesa de Castrojón de Ibor (territorio comprendido entre el Río Tajo, Ibor y Gualija) a la ciudad de Talavera a finales del siglo XIII (15 de mayo de 1293)<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> Fuente: Juan Gil Montes, Geólogo (<http://jugimo.blogspot.com/2008/09/aspectos-geologicos-e-histicos-de-las.html>).

<sup>2</sup> Se puede consultar on-line en el siguiente link:  
[https://bvpb.mcu.es/es/catalogo\\_imagenes/grupo.do?path=154492](https://bvpb.mcu.es/es/catalogo_imagenes/grupo.do?path=154492)

<sup>3</sup> Fuente: <http://www.villuercas.net/castanardeibor/contenidos/tradicion-archivo-historico.php>

También se recoge la mención de “Castananar de Aibor” en la delimitación del término de Guadalupe en 1338 por orden de Alfonso XI (fuente: Guadalupe: Crónica de un Pueblo. Cien años en Imágenes, de Rodríguez-Martín y Olmeda Ramio, 2005).

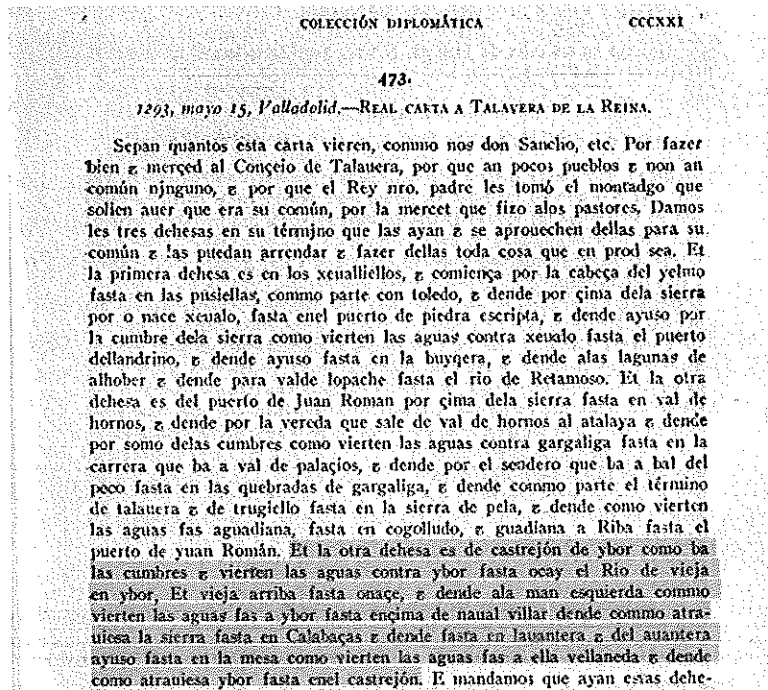


Figura 1. Detalle del libro “Historia del Reinado de Sancho IV de Castilla”. Página 341 del Tomo III.

La Jara se escinde administrativamente en de Toledo tras el Real Decreto del 23 de Julio de 1835. De ahí que se remarque en ocasiones “La Jara Cacereña”. En la actualidad contempla 6 localidades: Villar del Pedroso, Carrascalejo, Navatrasierra, Garvín, Valdelacasa del Tajo y Peraleda San Román. Hasta 1963 incluía la localidad de Talavera la Vieja hasta que quedó sumergida por las aguas del pantano de Valdecañas. Estas localidades definen claramente la comarca de La Jara.

El origen del nombre podría venir de cuando Alfonso VI “El Emperador” ocupó Talavera y concedió su tierra jareña a su Consejo. Estas tierras fueron los alijares, palabra de origen árabe con significado de “las piedras”, referido a una tierra de escasa fertilidad. (fuente: Fernando Jiménez de Gregorio<sup>4</sup>) La referencia a esta comarca también es antigua, pues se hace referencia siendo denominado como “los pueblos de la jara” ya en 1782, por ejemplo, en la séptima pregunta del Respuestas Generales del Catastro del Marqués de la Ensenada<sup>5</sup>, en referencia a Valdelacasa: “aunque la concordia de los curatos de Talavera con estos pueblos da por razon fundamental de

<sup>4</sup> Fernando Jiménez de Gregorio. LAS DEHESAS BOYALES EN LA COMARCA DE LA JARA (UNO). Anales toledanos, ISSN 0538-1983, Nº. 45, 2012, págs. 69-81.

Disponible en: <https://realacademiatoledo.es/wp-content/uploads/2019/03/04.-Las-dehesas-boyales-en-la-comarca-de-la-Jara-Uno-por-Fernando-Jim%C3%A9nez-de-Gregorio.pdf>

<sup>5</sup> Se puede consultar on-line el libro: HISTORIA DEL REINADO DE SANCHO IV DE CASTILLA (1922-1928) en <https://bibliotecadigital.jcyl.es/es/consulta/registro.cmd?id=4813>

Libro escrito por Mercedes Gaibrois de Ballesteros.

su derecho para recibir los diezmos que percibe de los pueblos de la Jara “. En dichas respuestas se identifica esos pueblos Garvín, Peraleda y Valdelacasa.

Notoriedad del Uso del Nombre en el sector de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra

De forma tradicional el olivar en la comarca ha tenido un carácter de “autoconsumo”, un suministro de consumo local, de cercanía, con una baja comercialización fuera de la comarca debido a “escasez”. Con el paso de los años solo los aceites de peor calidad, lampantes, que debían ser refinados y que no eran destinado al consumo local eran vendido a granel. En los últimos 30 años, con el aumento de la superficie de olivar, mejoras tecnológicas en las almazaras y mayor orientación hacia el mercado, se han ido consolidando proyectos que han llevado no solo los aceites de oliva vírgenes extra, sino su vinculación con el marco incomparable de las Villuercas Ibores Jara con el producto comercializado.

Como prueba de ello existen importantes referencias del peso del aceite:

- Se destaca en la enciclopedia Wikipedia en referencia a “Los Ibores” que “es notable la producción de bienes tales como el aceite de oliva, la miel, productos cárnicos...”[https://es.wikipedia.org/wiki/Los\\_Ibores](https://es.wikipedia.org/wiki/Los_Ibores)

En sector olivarero y oleícola de la comarca Villuercas Ibores Jara ha sido objeto de estudio en un Trabajo de Fin de Master presentado en la Universidad Internacional de Andalucía, y titulado “*Modelo de optimización productivo. El caso particular de integración de las almazaras de Villuercas, Ibores y Jara*”, fue defendido en 2017. De ambos trabajos se obtiene una exhaustiva y sincera foto de la realidad del olivar de la comarca, sus debilidades y amenazas, así como las fortalezas y oportunidades que puede tener.

Este trabajo resumido se incluyó en 2018 como un capítulo titulado un capítulo de libro titulado “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”, (Capítulo 8, página 165-191), en el Libro “*Algunas Contribuciones de Mejora en el ámbito de la Dirección de Empresas Oleícolas*”, coordinado por María Jesús Hernández Ortiz y Juan Vilar Hernández, consultable on-line en <https://www.juanvilar.com/project/algunas-contribuciones-mejora-ambito-la-direccion-empresas-oleicolas/>.

La comarca ha sido objeto también de varios proyectos de Investigación y Desarrollo, como los promovidos por APRODERVI:

- “**Procesos Tecnológicos para Incrementar las Capacidades Industriales como dadoras de aceite de la variedad de aceituna Corniche en las Almazaras de las Villuercas e Ibores**”, solicitado en 2008 en la convocatoria del Programa Nacional de Proyectos de Desarrollo Experimental del año 2008.
- “**Estudio para valorización de los productos de las industrias transformadoras del olivar del Geoparque Villuercas Ibores Jara**”, realizado en 2014, financiado por el Ministerio de Agricultura, alimentación y Medio Ambiente, La Consejería de Agricultura,



Desarrollo rural, Medio Ambiente y energía de la Junta de Extremadura y APRODERVI  
(Asociación para la promoción y el Desarrollo Rural de la Comarca Villuercas Ibores Jara).

Esta apuesta de APRODERVI por mejorar la competitividad ha fructificado en diferentes encuentros donde el olivar y la producción de aceites de oliva vírgenes han sido el objeto de mejora: <https://www.elperiodicoextremadura.com/caceres/2012/11/21/i-jornadas-elaiotecnia-villuercas-ibores-44808289.html>

La producción de aceites de oliva vírgenes extra ha obtenido importantes reconocimientos, no solo en *producciones de calidad*, como la medalla de plata obtenida por Aceites Valdelagar S.L. en la campaña 2019-20 en el concurso de Extrema-Selección organizado por la Junta de Extremadura. Esta almazara, sita en Valdelacasa del Tajo, realiza la elaboración de al menos 7 marcas comerciales de más de tres empresas diferentes.

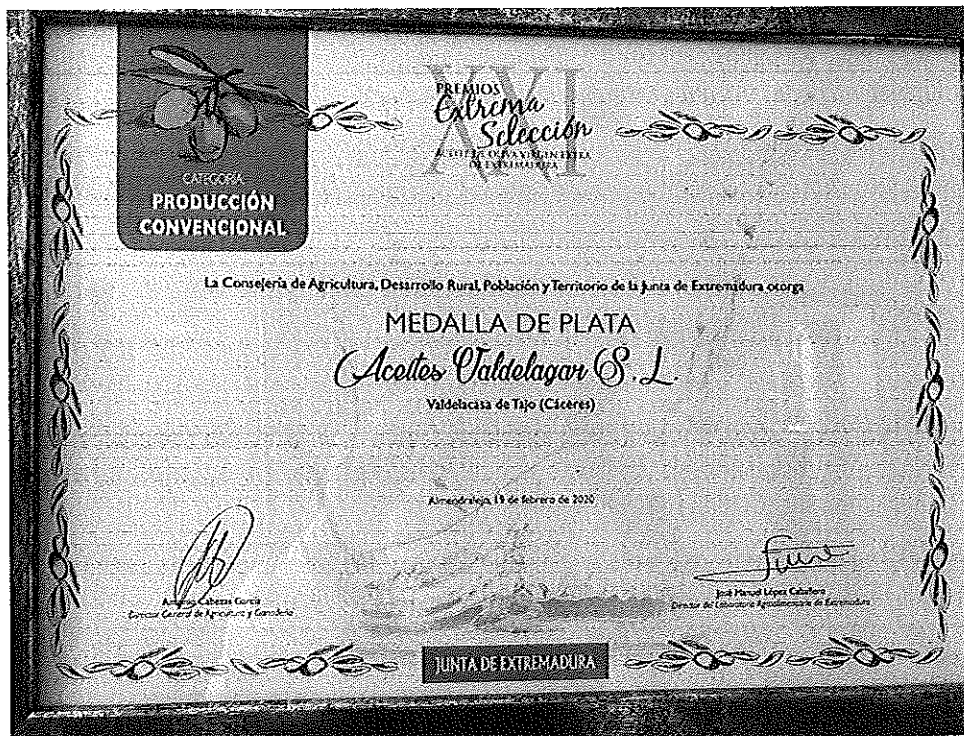


Figura 2. Reconocimiento a la almazara Valdelagar.

También la comarca es referente en cuestiones de salud, por su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados y contenido en fenoles, como por ejemplo, se anota en la entrevista a la empresa ECOLIBOR, sita en Castañar de Ibor, en:

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/food/features/feature-detail/REG2017732757.html>

La empresa ECOLIBOR ([www.ecolibor.com](http://www.ecolibor.com)) posee olivares Cornicabra y Manzanilla Cacereña y ha obtenido importantes reconocimientos internacionales y nacionales también en calidad como se recoge en su página web.

Las características de sus aceites están dotadas por el entorno, como lo relata la empresa en la siguiente noticia en El Correo de Extremadura del 31 de julio de 2018:

[https://www.elcorreoextremadura.com/noticias\\_region/2018-07-31/6/28628/ecolabor-aceite-ecologico-de-lujo.html](https://www.elcorreoextremadura.com/noticias_region/2018-07-31/6/28628/ecolabor-aceite-ecologico-de-lujo.html)

La **apuesta comercial** en la comarca es importante, reflejo es las entrevistas a diferentes empresas del sector:

- Entrevista a la Cooperativa San Benito Abad, Castañar de Ibor (26/11/2018): destaca la venta de hasta 80 t de aceite envasado.

<https://extremadura21.com/2018/11/26/jose-javier-sanchez-olibor-el-futuro-del-olivar-de-villuercas-ibores-depnde-de-que-el-aceite-tenga-un-buen-precio/>

- Entrevista a OLEOEXT, en el que D. Antonio Villegas (20/11/2017 y 17/09/2020): en la realza su olivar Picual y Cornicabra y la apuesta por la comercialización a base de la comunicación de las virtudes de sus aceites de oliva vírgenes extra.

<https://extremadura21.com/2017/11/20/antonio-villegas-y-javier-villegas-oleoext-ensamos-bajo-demanda-para-preservar-los-valores-nutricionales-de-nuestros-aove-monovarietales-de-cornicabra-y-picual/>

<https://extremadura21.com/2020/09/17/antonio-villegas-oleoext-la-futura-dop-villuercas-ibores-jara-daria-un-valor-anadido-a-nuestros-aoves/>

El creciente interés en poner en valor los productos de la comarca se ven reflejados en el goteo continuo de emprendedores que buscan llevar al mercado sus producciones. Otros proyectos comerciales en la comarca que dan relevancia son:

- la marca "Aceites El Tilo", cuyo olivar está en Castañar de Ibor y que moltura aceituna Cornicabra, sea aportar por el mercado internacional (02/12/20):

<https://extremadura21.com/2020/12/02/jaime-santos-barroso-aceites-el-tilo-quer/emos-exportar-nuestro-aove-monovarietal-de-cornicabra-hasta-estados-unidos-y-japon//>

Esta marca ha obtenido también, de acuerdo a su página web aceiteseltilo.com, la medalla de Producto Gourmet de la AVPA (Agencia para la Valoración de Productos Agrícolas el marco de la 18ª edición del concurso "Aceites del Mundo". Un evento que reúne a productores de países como España, Italia y Francia para premiar a los mejores productos agrícolas de excelencia.

- El proyecto de D. Jorge León, que produce y envasa aceites de oliva ecológicos de Cornicabra y Manzanilla Cacereña en olivares situados en Garvín y Peraleda de San Román.

<https://extremadura21.com/2019/06/20/jorge-leon-productor-y-ensador-de-aove-ecologico-cuando-explicas-como-hacemos-el-aove-ecologico-los-clientes-sienten-la-necesidad-de-probarlo/>

Todo el potencial de la comarca de la comarca queda resumido en el número de verano de la revista Caudal Extremadura de 2021. En este número se ha publicado una caracterización sensorial de las principales marcas comercializadas en la comarca Villuercas Ibores Jara. Este artículo se adjunta en el Anexo I del presente documento. En este artículo se hace una revisión de los perfiles sensoriales de 11 marcas que se comercializan a partir de las aceitunas cultivadas, molturadas y cuyos aceites son envasados y comercializados desde la comarca Villuercas Ibores Jara. De estas once marcas, hay dos monovarietales Manzanilla Cacereña, cuatro provenientes de aceitunas Cornicabra, tres elaborados a partir de olivos Pícuales y dos a partir de varias variedades.

Estas marcas y proyectos destacados anteriormente en este apartado son las que, además de predominar comercialmente en la comarca, han apostado por una comercialización con calidad diferenciada y están llevando sus aceites a otras regiones de España y algunas también con mercados internacionales de forma continuada.

A2. Justificación de que el nombre geográfico es suficientemente preciso y está relacionado con la zona geográfica delimitada.

El nombre registrado identifica con claridad la comarca y las localidades de las tres comarcas, límites naturales y que ampara la producción de los aceites en las zonas exclusivamente recogidas bajo la denominación y que son los límites naturales de la propia DOP (Figura 3).

Su nombre concreta perfectamente la zona geográfica de la producción de las aceitunas, la extracción de los aceites y su envasado. La comarca de Villuercas Ibores Jara se sitúa al sureste de la provincia de Cáceres, dentro de la Comunidad autónoma de Extremadura. 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.

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.

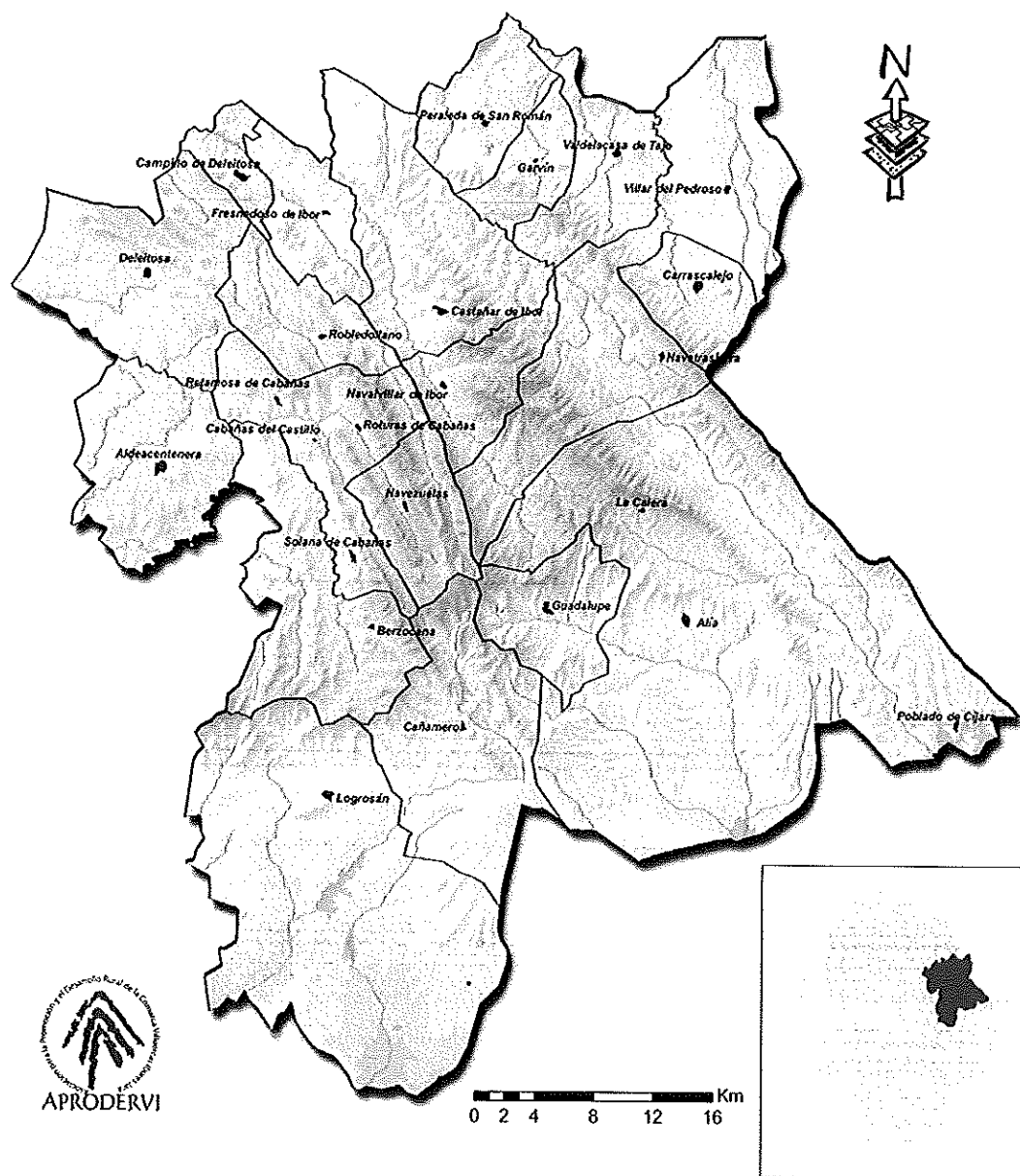


Figura 3. Mapa de la comarca Villuercas Ibores Jara que delimita la zona en la que se acogerá la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara.

La toponimia del nombre ha sido descrita en el apartado anterior (apartado A1) y demuestra la singularidad y origen de cada uno de los nombres s que componen la identificación de la comarca identifica claramente la zona desde hace más de dos siglos.

### A3. Disponibilidad del uso del nombre.

Se aporta en el Anexo II el documento del Registro Mercantil Central de la Oficina Española de Patentes y Marcas y de la OAMI acreditando que el nombre a proteger se encuentra disponible.

## b) RESPECTO A LA ZONA GEOGRÁFICA

### B1. Justificación agroclimática de la zona geográfica delimitada

El clima es uno de los factores que más caracteriza y singulariza una zona geográfica puesto que condiciona aspectos tan importantes como lo 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.

En el Estudio Territorial de Villuercas Ibores Jara realizado por la Diputación de Cáceres y Badajoz se incluye un estudio climatológico de la comarca. En el trabajo se destaca que:

*“las temperaturas 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.*

*Las condiciones climáticas, unidas a la naturaleza de los suelos, propician las condiciones de forma natural para el desarrollo del ecosistema de la dehesa y los cultivos mediterráneos [...]”.*

*“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 sureste la que presenta menores precipitaciones”.*

Para encuadrar mejor las características climáticas hacia el olivar, en base al trabajo Carmona et al. (2007)<sup>6</sup> se han estudiado los índices bioclimáticos de la zona de Villuercas Ibores Jara.

### CARACTERIZACIÓN CLIMÁTICA PARA LA VARIEDAD MANZANILLA CACEREÑA CULTIVADA EN VILLUERCAS IBORES JARA

Con ayuda del Índice ombrotérmico (Tabla 9) calculado para la zona de Villuercas Ibores Jara entre 2010 y 2019, y con el fin de definir los índices bioclimáticos para la zona, se puede observar que las temperaturas medias han posee una tendencia a aumentar paulatinamente, sin embargo, la precipitación anual acumulada es muy variable según el año estudiado. Estos valores oscilantes conllevan como se observa posteriormente a la variabilidad en los Índices Bioclimáticos.

Tabla 1. Índice ombrotérmico en Guadalupe entre 2010-2019.

	ÍNDICE OMBROTÉRMICO (Io) = Pp/Tp			
	Tª MEDIAS (°C)	Tª media *12 (°C)	PRECIPITACIÓN (mm)	Io
2010	14,8	177,1	1.500	8,47
2011	15,9	191,0	851	4,45
2012	15,2	182,9	640	3,50
2013	14,9	178,6	1.267	7,10
2014	15,3	183,5	1.205	6,57
2015	16,5	197,5	563	2,85
2016	15,8	190,0	1054	5,55

<sup>6</sup> Carmona, E. C., Cano-Ortiz, A., & Montilla, R. J. (2007). Bioclimatología y olivar en la provincia de Jaén: establecimiento de áreas de cultivo para algunas variedades de olivo. In *I Congreso de la Cultura del Olivo* (pp. 517-528). Instituto de Estudios Giennenses.

<b>2017</b>	17,0	204,1	569	2,78
<b>2018</b>	16,0	192,4	480	2,50
<b>2019</b>	16,6	199,6	293	1,47

Otro de los aspectos importantes a tener en cuenta en cuanto al clima de una zona agrícola es la amplitud térmica. Las variaciones de temperatura que tienen lugar en periodos cortos de tiempo presentan gran influencia en el crecimiento vegetativo de las plantas, con ayuda del Índice de continentalidad (Tabla 10) y del Índice de termicidad (Tabla 11) se han estudiado las variaciones térmicas que acaecidas en la zona a estudio de los últimos 10 años. En este caso, las variaciones térmicas históricas han cambiado a lo largo de los años teniendo que, como ya se ha observado anteriormente. Por todo ello los inviernos están siendo relativamente más suaves y en consecuencia una menor probabilidad de heladas, lo cual significa una menor pérdida de aceitunas por pérdida de calidad o incluso pérdida total de la producción debido a esas bajas temperaturas.

Tabla 2. Índice de continentalidad en Guadalupe entre 2010-2019.

<b>ÍNDICE DE CONTINENTALIDAD (Ic) = T<sup>a</sup> máx - T<sup>a</sup> mín</b>			
	T <sup>a</sup> máx medias	T <sup>a</sup> mín medias	Ic
<b>2010</b>	30,7	-2,1	32,76
<b>2011</b>	30,6	0,5	30,02
<b>2012</b>	33,9	-0,1	33,95
<b>2013</b>	31,8	2,3	29,55
<b>2014</b>	27,3	3,4	23,98
<b>2015</b>	31,2	1,6	29,66
<b>2016</b>	31,4	5,3	26,10
<b>2017</b>	34,3	0,4	33,93
<b>2018</b>	32,4	2,8	29,63
<b>2019</b>	28,4	2,2	26,16

Tabla 3. Índice de termicidad para la variedad en Guadalupe entre 2010-2019.

<b>ÍNDICE DE TERMICIDAD (It) = (T + M + m) * 10</b>				
	T = T <sup>a</sup> media anual	M = T <sup>a</sup> media máx mes más frío	m = T <sup>a</sup> medias mín mes más frío	It
<b>2010</b>	14,8	7,7	3,0	254,7
<b>2011</b>	15,9	9,0	3,8	287,0
<b>2012</b>	15,2	3,2	-3,0	154,4
<b>2013</b>	14,9	9,7	3,6	281,2
<b>2014</b>	15,3	9,5	3,6	284,4
<b>2015</b>	16,5	9,8	3,0	292,9
<b>2016</b>	15,8	12,1	5,0	328,7
<b>2017</b>	17,0	10,1	3,9	309,9
<b>2018</b>	16,0	15,3	1,5	328,7
<b>2019</b>	16,6	14,8	0,2	316,4

Con respecto a las bajas temperaturas que tienen lugar en una zona y en relación al crecimiento vegetativo de la flora de la zona Villuercas Ibores Jara, se ha calculado el PAV (periodo de actividad vegetativa). Este valor se obtiene teniendo en cuenta las temperaturas medias mensuales de una zona, estudiando los periodos en los que las temperatura media no baja de los 7,5º C. Siendo este el valor límite fijado para que se produzca crecimiento vegetativo. Con apoyo de la Tabla 12, en la zona estudiada, el periodo de actividad vegetativa en los últimos 10 años no ha sido en ningún caso inferior a 10, y más del 50% de los años por encima de 10. Y por consiguiente con una muy baja influencia negativa en la vegetación en forma general y a el olivo en especial, que es el objeto

de este trabajo. Además, es importante tener en cuenta que las variedades de aceituna implantadas en la zona son por lo general tempranas, y que por tanto los meses en los que los valores medios de temperatura son inferiores a 7,5°C los frutos ya tienen finalizada la lipogénesis cuando son recogidos y no se ven afectados, puesto que los meses de inicio de campaña en los que la aceituna ya se encuentra en su momento óptimo de maduración no se ven afectados por los periodos de no actividad vegetativa, y en consecuencia con las posibles heladas.

Tabla 4. Periodo actividad vegetativo en Guadalupe entre 2010-2019.

AÑO	PAV	MESES
2010	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2011	11	FEBRERO-DICIEMBRE
2012	10	ENERO/MARZO-NOVIEMBRE
2013	10	MARZO-DICIEMBRE
2014	11	FEBRERO-DICIEMBRE
2015	11	MARZO-ENERO
2016	12	-
2017	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2018	12	-
2019	11	FEBRERO-DICIEMBRE

## B2. Descripción de la 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 producción, elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra y su envasado coincide con la de producción.

## c) RESPECTO DE LOS PRODUCTOS

### C1. Indicación de las variedades, especies o razas.

Las dos variedades principales cultivadas en la zona de control de la DOP Villuercas Ibores Jara son la Manzanilla Cacereña y la Cornicabra. Ambas variedades poseen una influencia cualitativa y cuantitativa en el olivar nacional y regional. Sin embargo, posee aspectos diferenciadores que hacen que esos olivos presenten singularidades propias obtenidas tras años de selección humana y que a continuación se detallarán.

#### Caracterización molecular

En un estudio previo realizado por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX), se analizaron las principales variedades cultivadas en Extremadura, siendo incluidas en dicho estudio las dos variedades singulares de los Aceites de Villuercas Ibores Jara, mostrando que genéticamente posee diferencias importantes con respecto a olivares identificados como de la misma variedad y cultivados en otras regiones. Concretamente muestras de Cornicabra y Manzanilla Cacereña fueron tomadas de dos olivares de la localidad Navalvillar de Ibor y se compararon con muestras tomadas en otras localidades en las que estas variedades también poseen una representatividad importante.

En dicho estudio se ha realizado el análisis molecular con las 10 variedades de olivo, recogidas en las distintas localizaciones de la región de Extremadura, utilizando siete cebadores microsatélite. Estos cebadores son DCA-4, DCA-7, DCA-8, DCA-11, DCA-14, DCA-15, DCA-18 (Sefc et al. 2000<sup>7</sup>). Con estos cebadores se han generado un total de 22 bandas, oscilando el número de bandas por cada cebador entre 1 (DCA-14) y 6 (DCA-11), con un promedio de 3 bandas por cebador. El tamaño de las bandas amplificadas se encuentra entre los 50 pb (DCA-11) y los 200 pb (DCA-14 y DCA-15). De las 22 bandas, 18 se han mostrado como polimórficas (82%) entre las variedades de olivo. El porcentaje de bandas polimórficas ha variado entre el 33% en el cebador DCA-4 y el 100% en los cebadores DCA-7, DCA-14, DCA-15 y DCA-18 (Tabla 2). El análisis genético realizado con los marcadores moleculares anteriormente descritos muestra el dendograma (Figura 4).

Las muestras recogidas en la localidad de Navalvillar de Ibor y comparadas con otras muestras que, primero confirmadas su correcta denominación por la Universidad de Córdoba, ha mostrado una clara diferencia genética, conllevada por el aislamiento por la dificultad en la accesibilidad y expansión de organismos vivos, así como por la selección natural desarrollada por los olivicultores de la comarca. Por tanto, se puede afirmar que poseen un material genético que las identifica como Manzanilla Cacereña, pero que las aleja y singulariza con respecto a muestras tomadas en otras regiones. Este peso genético, junto con las influencias edafoclimáticas y la influencia humana hacen de sus aceites singulares y con propiedades exclusivas.

---

<sup>7</sup> -Sefc, K. M., Lopes, M. S., Mendonça, D., Rodrigues Dos Santos, M., Laimer Da Câmara Machado, M. and Da Câmara Machado, A. (2000). Identification of microsatellite loci in olive (*Olea europaea*) and their characterization in Italian and Iberian olive trees. *Molecular Ecology*, 9, 1171-73.



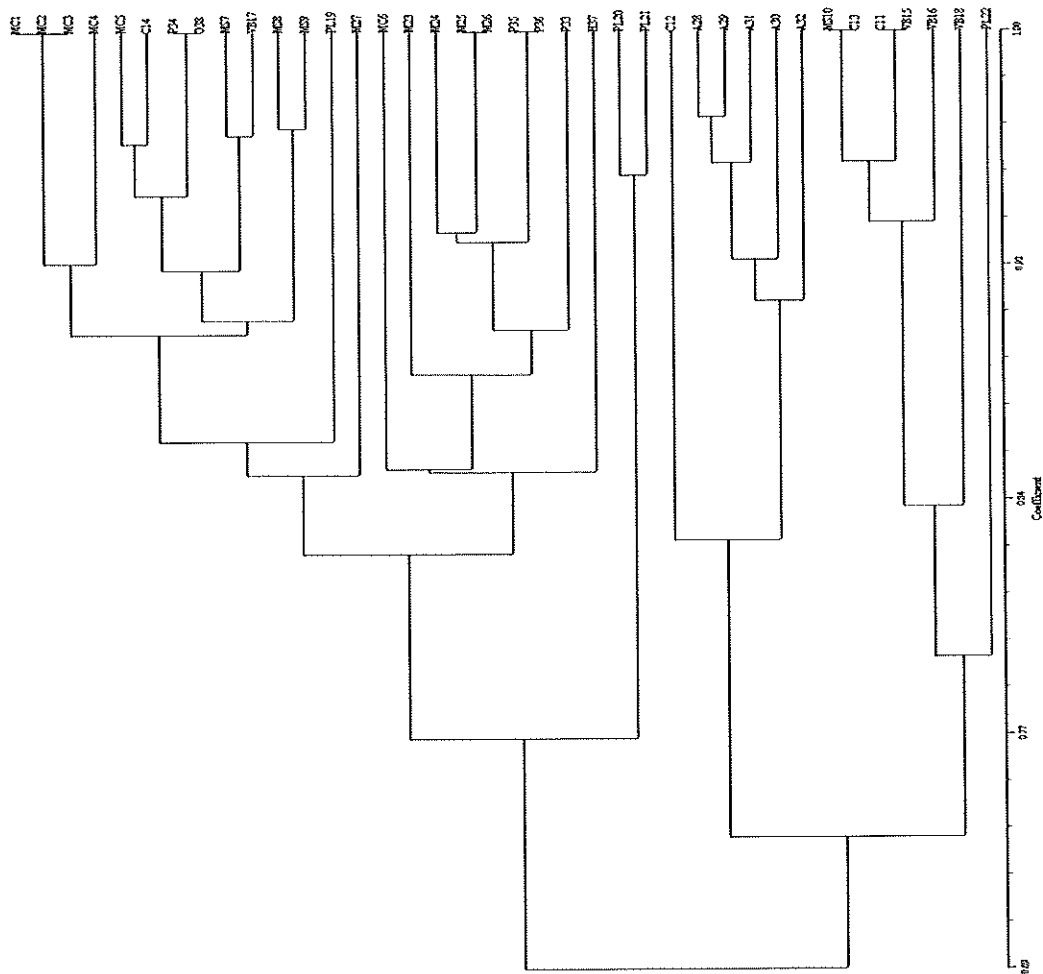


Figura 4. Dendrograma genéticos del estudio realizado por CTAEX. MC1 Muestra de La Orden (CICYTEX); MC2 Muestra de Sierra de Goto (Cadalso); MC3 Muestra de Los Hurdes (Cominomorisco); MC4 Muestra de la Comarca de Alcántara (Piedras Albas); MC5 Muestra de Los Ibores (Navalvillar de Ibor); MC6 Muestra de Vegas Altas (Navalvillar de Pela). C11: La Orden (CICYTEX); C12 Muestra de Los Ibores (Navalvillar de Ibor); C13 Muestra de Navalvillar de Pela (Vegas Altas del Guadiana).

## C2. Técnicas de cultivo tradicionales

### Respuesta de multiplicación por estaquillas de muestras procedentes de lo Ibores.

El desarrollo que ha tenido el olivar en la comarca Villuercas Ibores Jara a partir del siglo XVII se ha conseguido mediante la multiplicación del olivo por estaquillas, seleccionado los habitantes de las localidades las variedades que ya estaban en la zona y que tenían un uso habitual para mesa, como la Manzanilla Cacereña, así como las nuevas introducidas desde Toledo y Talavera de la Reina y que ya poseían una referencia previa por su alta producción en aceite y adaptación a terrenos montañosos.

Sin embargo, la multiplicación por estaquillas no es siempre fácil y la elección del olivo originario posee gran importancia como se observó en un estudio realizado en 2009 por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX) sobre multiplicación por estaquillas. De acuerdo a este trabajo dentro del proyecto OLIVEX, la variedad Manzanilla Cacereña es la variedad de la que se han obtenido mejores índices de enraizamiento con gran diferencia sobre el resto de variedades autóctonas de Extremadura. Esto indica la presencia fácil en muchas zonas en las que los suelos pobres y ácidos como los de Villuercas, aunque con unos valores inferiores a muestras procedentes de Navalvillar de Pela o Alcántara.

Las muestras de Cornicabra han presentado un mal enraizamiento, mostrando también las muestras procedentes de Navalvillar de Ibor un bajo porcentaje de enraizamiento.

La memoria genética parece incidir en la capacidad de multiplicación de los olivares procedentes de determinadas zonas. Debido a la dificultad de entrada de material vegetal nuevo salvo la introducción de olivos Cornicabra procedente de Talavera la Real y Toledo durante la extensión del cultivo del olivar.

## **EL OLIVAR**

Los olivos cultivados mayoritariamente en la comarca son viejos (>50 años), plantados a un pie en un marco amplio (9x10) en parcelas que predominantemente son menores de 2 ha. En 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.

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.

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

Las dos 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%.

## **PODA Y DESVARETEO**

- ✂️ PODA: suelen ser de forma bienal para el olivar de almazara, de elevada intensidad que deja 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.
- ✂️ 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 y la mosca del olivo. Sobre la variedad Cornicabra se destaca la Tuberculosis como otra enfermedad.

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.

### **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.

La fecha de recolección se adelanta gracias al convencimiento de la calidad, escalonándose en la almazara diferentes estados de madurez que permite diferentes calidades.

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. De media, cada campaña suele durar entre 60 días en Jara hasta 80 días en Villuercas.

### C3. Método de elaboración

La elaboración en la comarca Villuercas Ibores Jara ha evolucionado en los últimos años en gran medida, empujada por la necesidad de mejorar su competitividad en costes y calidad. Principalmente la producción de aceite en la comarca ha tenido un destino hacia el autoconsumo. De hecho, es habitual que en las principales localidades dispongan de una almazara con capacidades de producir entre 500-1.000 t de aceite, salvo el caso de la localidad de Castañar de Ibor que ha dispuesto de hasta 3 almazaras en la historia reciente de la localidad y muchos puestos de compra que adquieren para otras almazaras hasta el 50% de la producción local.

Este posicionamiento hacia el autoconsumo ha ayudado a mantener los sistemas más tradicionales de elaboración, como el sistema en tres fases presente en una de la almazara de la comarca. No obstante, en la actualidad las almazaras poseen sistemas de extracción competitivos y modernos que les permite obtener la máxima calidad.

Aunque la maquinaria que se emplea para extraer el zumo oleoso es similar o común a muchas otras almazaras, la metodología de elaboración aporta también su exclusividad a la singularidad de las aceitunas producidas.

### 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. 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 recepcionado así como 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.

La aceituna es molida mediante un molino de martillo empleando diferentes tipos de criba en función de las características de la aceituna. 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 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 alpechín) o tres fases (mosto oleoso, alpechín y orujo).

Este paso no deberá incrementar más de 8°C la temperatura del mosto oleoso más que la temperatura de la pasta durante el 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 más de 5°C la temperatura del mosto oleoso más que la temperatura de la pasta durante el batido, y 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 toma-muestra para su evaluación.

#### C4. Posibles restricciones a las materias primas o al envasado

Únicamente podrán emplearse aceitunas procedentes de olivares situados en 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 molturación de estas aceitunas y extracción de los aceites de oliva vírgenes extra certificables por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara se puede hacer en almazaras cuya actividad económica se realice en los términos municipales citados en el párrafo anterior.

El envasado de aceites certificados por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara solo podrá serlo si la envasadora está situada en los términos municipales citado en el primer párrafo de este apartado.

Por tanto, los aceites de DOP Villuercas Ibores Jara proceden de aceitunas de la comarca Villuercas Ibores Jara, y cuyo aceite ha sido elaborado y envasado en alguno de estos términos municipales.

#### C5. Descripción de los productos a proteger

El «Aceite Villuercas Ibores Jara» presenta un flavor característico con aromas que recuerdan a hoja de olivo y/o a hierba de intensidad de frutado mínimo de 2,0; también pueden aparecer aromas de frutas exóticas, frutas verdes o maduras. El particular efecto de la zona, favorece una concentración aromática elevada. En boca, la presencia de fenoles, favorece una intensidad de amargo y picante de tipo ligero (intensidad entre 1-3).

Una de las señas de identidad más importante en los aceites de la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara es el alto contenido en ácido graso oleico. Los estudios previos realizados por APRODERVI<sup>89</sup>, así lo demuestran. Por ello, los valores de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico, ácido palmitoleico y otros minoritarios) suelen ser superiores al 80%. Los aceites de la variedad Picual también presentan este perfil de composición<sup>10</sup> y por ello se incluyen dentro de las variedades principales además de ser una variedad ya instaurada desde hace años en el marco geográfico que comprende la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara. Así, los valores mínimos admitidos son un contenido en ácido oleico superior al 75%, generando con ello aceites más saludables y de mayor estabilidad oxidativa.

---

<sup>8</sup> 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.

<sup>9</sup> Estudio para valorización de los productos de las industrias transformadoras del olivar del geoparque Villuercas-Ibores-Jara. 2014-2015. APRODERVI.

<sup>10</sup> Montaña, A. (2016). Medida de diferentes parámetros físico-químicos de aceitunas y aceites vírgenes de las variedades principales cultivadas en Extremadura y desarrollo de Técnicas Elaiotécnicas para la mejora de la comerciabilidad de los Aceites de Oliva Vírgenes. Tesis Doctoral. Universidad de Extremadura.

## C6. Modos de presentación y comercialización

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.

## C7. Estadísticas del producto

La producción de aceitunas y de aceites de oliva en Villuercas Ibores Jara presenta una paradoja en cuanto a que se estima que la producción de aceite posee un destino principal hacia el autoconsumo y que los datos aportados por las industrias oleícolas (cooperativas y almazaras privadas) son, aproximadamente, la mitad de la capacidad productiva que poseen las más de 12.000 ha de olivares registrados.

En la bibliografía consultada y con las aportaciones de las industrias aceituneras de la comarca, se ha encontrado diferentes referencias de la producción de aceituna y aceites de oliva vírgenes entre el año 2000 y la actualidad:

- ✎ El trabajo de Martín-Durán et al. (2005) cuantificaron la producción media entre las campañas 2000-01 y 2003-04:
  - o Las Villuercas (6 industrias): 4.509 t aceitunas y 670,3 t de aceite. El rendimiento industrial medio fue de 14,9%.
  - o Los Ibores (2 industrias): 2.212 t aceitunas y 462,0 t de aceite. El rendimiento industrial medio fue 20,9%
  - o La Jara (2 industrias): 1.447 t aceitunas y 279,1 t de aceite. El rendimiento industrial medio fue 19,3%.

De media a principios del siglo XXI en la comarca se molturaba dentro de sus industrias 6.687 t de aceitunas produciendo 1.411,4 t de aceite. Los autores recogen la circunstancia de una importante salida de aceitunas hacia otras comarcas mediante puestos de compra presentes en las diferentes comarcas.

- ✎ El trabajo realizado por Llerena et al (2008) indican la producción de aceituna y aceite para las comarcas de Los Ibores y Las Villuercas en el año 2006.
  - o Las Villuercas, 6.752,4 t de aceitunas, de las que molieron 1.382,5 t y se produjeron 197 t de aceite en 6 industrias, con un rendimiento industrial del 14,3%.
  - o Los Ibores<sup>11</sup>, 9.158,5 t de aceitunas, de las que se molieron en la comarca 1.842,3 t y se produjeron 382 t de aceite en 5 industrias con un rendimiento industrial de 20,8%. Destaca en esta comarca la localidad de Castañar de Ibor, que en ese año produjo 993,8 t de aceite (87% de la comarca).

---

<sup>11</sup> Atendiendo a los datos de Martín-Durán et al. (2005), los datos de Llerena et al. (2008) deben comprender tanto la producción de Los Ibores como La Jara en base al número de almazaras declarados en el estudio (5), frente a las 2 en cada comarca recogido por Martín-Durán et al.

La diferencia de aceitunas entre estos autores y Martín-Durán et al. radica en la fuente de los datos, pues el segundo lo toma directamente de las entradas en las almazaras, frente a Llerena et al. que los datos proceden del servicio de Ayudas Sectoriales de la Junta de Extremadura.

Los datos de Llerena et al. mostraba ya en 2006 un gran potencial productivo de 16.000 t de aceitunas y de 3.000 t de aceite, y en la que Castaña de Ibor se erigía como una de las principales localidades de Extremadura productora de aceitunas para molino y de aceite.

Esta diferencia demuestra la importante salida de aceitunas fuera de la comarca y que remarca la importancia olivarera de la comarca y potencial productivo de la DOP Villuercas Ibores Jara.

- ✎ APRODERVI desarrolló en 2014 un estudio sobre el sector oleícola y obtuvo unos datos productivos medios entre la campaña 2009-10 y 2013-14 ofrecidos por los principales productores que colaboraron en el proyecto de:
- Las Villuercas, una molturación media de 4.600 t, una producción de aceite de 663 t, lo que ofrece un rendimiento industria de 14,4%.
  - Los Ibores una molturación media de 4.400 t, una producción de 890 t de aceite, lo que ofrece un rendimiento industrial de 20,2%.
  - La Jara, una molturación media aproximada de más de 1.700 t

Es interesante destacar la diferencia de la producción en cantidad de aceites en la comarca, por ejemplo, en la cantidad de aceite extraído de la aceituna. En la Figura 5 se muestra gráficamente el rendimiento industrial de las aceitunas de cada una de las comarcas que conformarán la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara. Estos datos obtenidos de un estudio previo realizado por CTAEX muestra una importante diferencia con respecto a la provincia, la cual posee un valor medio (incluso conteniendo los datos de Villuercas Ibores Jara) muy inferior incluso con respecto a las Villuercas. Estos datos vienen a apoyar a las diferencias productivas con incluso otras zonas que poseen similares variedades.

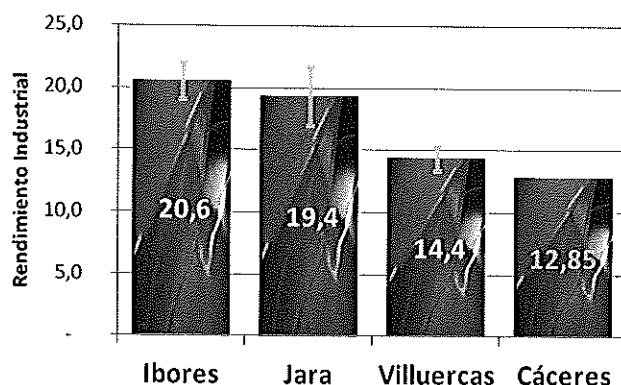


Figura 5.. Rendimientos industriales medios (%) en las Villuercas, Ibores, Jara y media de la provincia de Cáceres. Gráfica obtenida del "Estudio para valorización de los productos de las industrias transformadoras del olivar del Geoparque Villuercas-Ibores-Jara" realizado por CTAEX para APRODERVI.



Los datos estimados para las diez últimas campañas para las empresas que están adscritas a la DOP son los mostrados en la Tabla 5 y gráficamente en la Figura 6. Los datos han sido aportaciones estadísticas de las propias cooperativas y estimaciones de fuentes contrastadas.

En la Tabla 6 se indica la producción de aceite de las almazaras subscritas a la DOP, mostrando el importante potencial de aceite con capacidad de comercializarse bajo el amparo de la DOP Villuerca Ibores Jara.

La tendencia tanto de las empresas que apoyan la DOP como del resto de industrias oleícolas de la comarca, posee una tendencia al alza, sobre todo gracias a la modernización del olivar y profesionalización de los agricultores. En la Figura 6 se muestra los valores de cada campaña recogidos y/o transformados por las cooperativas y empresas de Villuerca, Ibores y Jara. Es de destacar que el potencial productivo podría ser de hasta el doble, de acuerdo a estudios previos realizado por APRODERVI, ya que abundan los puestos de compra de aceituna en las diferentes localidades.

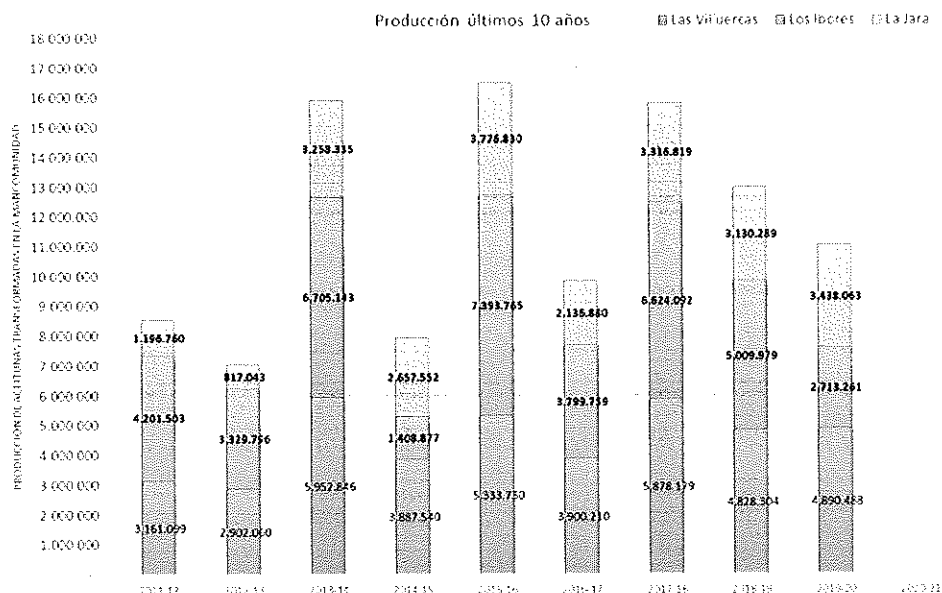


Figura 6. Producción por comarcas de aceitunas producidas y comercializadas en las industrias de Villuercas, Ibores y Jara entre 2010 y 2020. Elaboración propia a partir de los datos de las empresas y estimaciones medias.

En conclusión, y en base a los datos disponibles, la Comarca posee una capacidad productiva entre 10.000 a 16.000 t de aceitunas en función de la vecería del olivar. Ello aportaría una capacidad de comercialización de 2.000 t de aceites de oliva vírgenes. En relación a Extremadura, eso supondría entre el 3-4% de la producción de aceitunas y 3,5-4,0% de la producción de aceite regional.

Tabla 5. Producción de las industrias comercializadoras de aceitunas y elaboradoras para aceites de oliva vírgenes en la comarca Villuercas Ibores Jara. Las cooperativas sin almazaras comercializan las aceitunas fuera de comarca.

EMPRESA	Lugar	Almazara fiscal	Localidad	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	promedio	p25	p75
S.C. del Campo Sta. Catalina	si	si	Alla	1.313.011	554.021	746.878	1.425.465	936.799	1.584.259	793.766	1.275.289	779.959	781.348	1.019.080	780.306	1.309.581
S.C. Sta. Domingo de Guzmán	si	si	Cañamero	763.000	841.000	610.000	2.230.000	1.480.741	1.799.471	886.444	1.652.890	1.328.345	809.140	1.240.003	817.105	1.609.853
Coop. San Benito Abad	si	si	Castañar de Ibor	4.388.575	3.167.645	2.458.674	5.272.386	699.607	5.964.965	2.839.064	5.399.075	3.984.377	1.804.065	3.597.843	2.553.772	5.051.433
S.C. San Blas	no	si	Robledollano	575.000	350.000	482.297	559.202	109.270	828.800	360.695	625.017	425.602	309.196	462.508	352.674	571.051
Aceites Valdebar S.L.	si	si	Valdebarca del Tajo				1.700.000	1.699.811	2.276.430	900.098	1.950.000	1.600.000	2.500.000	1.803.763	1.649.906	2.113.215
Las Villuercas			total de la comarca	2.075.011	1.395.021	1.356.878	3.635.465	2.417.540	3.383.730	1.680.210	2.928.179	2.108.304	1.590.488	2.259.083	1.612.919	2.800.519
Los Ibores			total de la comarca	4.963.575	3.517.645	2.940.971	5.831.588	808.877	6.793.765	3.199.759	6.074.092	4.409.979	2.113.261	4.060.351	3.005.668	5.614.585
La Jara			total de la comarca	-	-	-	-	1.699.811	2.276.430	900.098	1.950.000	1.600.000	2.500.000	1.803.763	1.649.906	2.113.215
<b>Total de la Comarca</b>				<b>7.038.586</b>	<b>4.912.666</b>	<b>4.297.849</b>	<b>9.467.053</b>	<b>4.926.228</b>	<b>10.453.935</b>	<b>5.780.067</b>	<b>10.503.271</b>	<b>8.178.283</b>	<b>4.703.745</b>	<b>7.771.178</b>	<b>5.566.607</b>	<b>9.840.858</b>

Tabla 6. Producción de las industrias comercializadoras de aceites de oliva vírgenes en la comarca Villuercas Ibores Jara. Las cooperativas sin almazaras comercializan las aceitunas fuera de la comarca.

EMPRESA	Almaza fresca	Localidad	2010-11	2011-12	2012-13	2013-14	2014-15	2015-16	2016-17	2017-18	2018-19	2019-20	promedio	p25	p75
S.C. del Campo Sta. Catalina	sí	Añis	153.948	63.943	88.254	157.133	108.122	184.300	94.522	150.693	92.878	89.465	119.326	90.318	153.134
S.C. Sto. Domingo de Guzmán	sí	Cañamero	113.546	139.800	86.875	376.800	175.082	245.212	115.873	268.296	173.434	131.621	182.649	119.810	227.680
Coop. San Benito Abad	sí	Castañar de Ibor	914.551	601.740	461.520	1.028.862	99.850	1.203.320	578.017	1.069.358	803.631	333.316	709.417	490.644	1.000.284
Aceites Valdelagar S.L.	sí	Valdehacosa del Talo					288.000	405.757	162.000	298.500	354.500	432.500	324.210	290.625	395.943
Las Villuercas			257.494	203.743	175.079	543.933	283.204	425.512	210.395	418.989	266.312	221.086	301.975	213.068	385.043
Los Ibores			914.551	601.740	461.520	1.028.862	99.850	1.203.320	578.017	1.069.358	803.631	333.316	709.417	490.644	1.000.284
La Jara							288.000	405.757	162.000	298.500	354.500	432.500	324.210	290.625	395.943
Totales de la Mancomunidad			1.187.045	805.483	636.599	1.572.795	671.054	2.042.589	950.412	1.786.847	1.424.443	986.902	1.258.955	880.573	1.626.308

## d) VÍNCULO

### D1.Histórico

La historia de la comarca, social y económica ha sido muy diferente al de otras regiones de Extremadura, y ello ha sido causado por su singular orografía, suelos pobres, difíciles comunicaciones y haber sido tierra de señores que no han buscado maximizar su desarrollo. Aun así, las Villuercas Ibores Jara posee una historia olivarera que ha ido de forma paralela a su desarrollo.

### Introducción

El empuje que dio el pueblo romano al olivar es descrito en numerosos libros a partir de piezas arqueológicas y relatos recopilados. Sin embargo, no se ha podido constatar la implantación en estas comarcas de pistas que indiquen que su historia olivarera se remonte hasta esas fechas.

Aunque en zonas cercanas sí se han encontrado en las grandes villas tardorromanas y altomedievales (s.IV-XI) instalaciones para las prensas de aceites, hay que desplazarse hasta Malpartida de Plasencia, Cáceres o Alcuéscar para encontrarlas. Estas localidades están más situadas en las rutas de comercios, las cuales siempre han estado lejos de las Villuercas Ibores y Jara.

En dicha época los olivares estaban en mano de la Iglesia, especialmente de los monacatos y conventos, siendo los frailes los que mantuvieron la técnica de cultivo. Esto fue así antes y después de los árabes, y gracias a las órdenes religiosas, que adaptaron sus dietas y reglas alimentarias a la producción de su cultivo. Durante el periodo medieval el aceite no se destina al consumo humano, sino a usos religiosos básicamente. Y es en este punto cuando se inician las referencias olivareras, aceituneras y oleícolas en la comarca Villuercas Ibores Jara.

### **Acetuna "Manzanilla" en Guadalupe en 1509.**

El "Libro de los Oficios del Monasterio 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 1509 y en él, además de recoger citas y cifras de aceitunas, aceites, variedades, su aptitud para un fin, así como su aderezo, importantes referencias que refrendan el valor del olivar y de una de sus variedades principales.

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.

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>12</sup>).

### Variedades

A destacar es que en la lámina fº138 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.

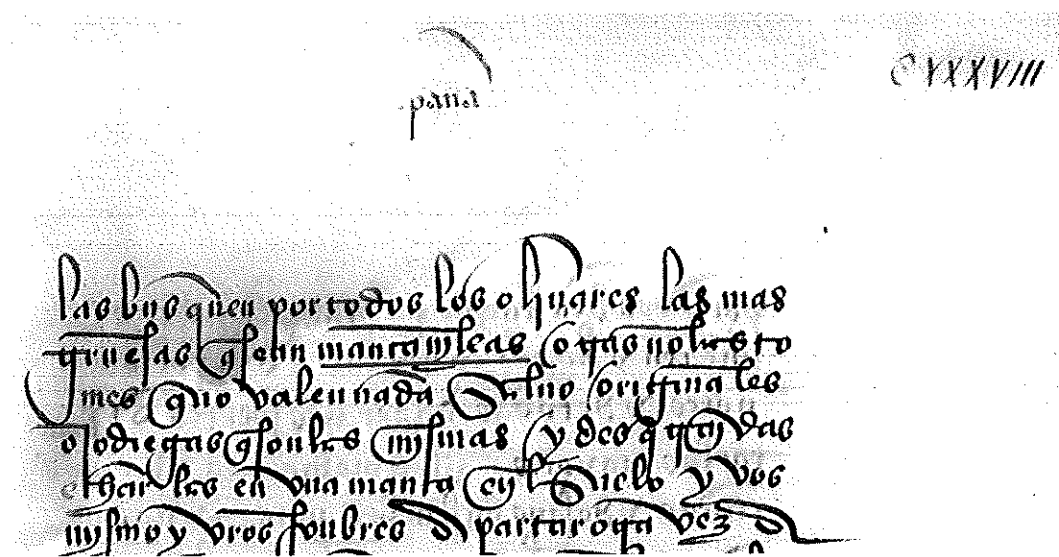


Figura 7. Detalle de la primera referencia escrita de la variedad manzanilla en 1509.

Además, se recoge en el texto que existe una segunda variedad denominada “original o jodiegas”, las cuales, según se describe en el texto, no son 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>13</sup>, variedad implantada en muchas localidades extremeñas (Llerena et al. 2008; Montañó, 2016). De hecho, Barranco et al (2005) localiza en Castañar de Ibor y Guadalupe.

En el segundo libro de la edición del “El Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe”, dedicado a publicaciones científicas que analiza el contenido del libro original, más concretamente en el Tomo II<sup>14</sup>. En este capítulo se indica una referencia a aceitunas “picuezas”. Aunque los investigadores la identifican con la variedad “Picual”, la más extendida en España<sup>11</sup>,

<sup>12</sup> Quijada-González, D. (1998). Pueblos en blanco y negro...de los Ibores: Castañar de Ibor. Navalvoral-División Editorial.

<sup>13</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>14</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.

también es posible su vinculación con la variedad “Cornicabra”, una de las dos mayoritaria en la comarca Villuercas Ibores Jara (consultar **[Error! No se encuentra el origen de la referencia.** En cuanto a que también recibe la denominación “del piquillo”<sup>15</sup>.

### **Olivicultura**

El mismo Libro de los Oficios del Monasterio 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.

También se posee referencia de la gestión de los olivares: el número de recolectoras que había que contratar, así como su remuneración.

Incluso diferenciaba una recolección tras la vendimia (“verdeo”) frente a la recogida para aceite. Es de destacar que la variedad Manzanilla estaba destinada para su aliño, incluso se recoge una receta en base a hojas de olivo, hinojo, laurel y limas.

### **Elaiotecnia**

A diferencia de otros oficios y artes, el proceso de elaboración de aceites no es descrito con detalle en el “Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe”. La causa puede radicar en que el consumo de aceites a nivel gastronómico no era tan extendido como otras grasas, destinándose principalmente a la iluminación y actos religiosos.

No obstante, se recoge en el Volumen 2 de la edición de 2007 del “Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe”<sup>13</sup> la descripción del Molino de Guadalupe, con un alfarje de 1,60 m de diámetro y 40 cm de grosor.

La aceituna, a pesar de iniciarse su recolección el 25 de noviembre, de acuerdo con el calendario recogido en el libro (página 171 del Tomo I, Lámina 604), no sería hasta mediado de enero o incluso principio de febrero cuando se proceda a la extracción del aceite.

En detalle se indica el personal necesario para el molino de aceite, llegándose a incluir la palabra “maestro”, vocablo que ha llegado hasta el día de hoy en el que se reconoce al trabajador de la almazara como “maestro de almazara” (Tabla 12). Eran necesaria 5 “hombres”: un maestro, 2 encapachadores, 1 para la molienda 1 2anda la piedra y echa agua”. Se recoge en este libro hasta los honorarios y costes de molturación.

---

<sup>15</sup> López Cortés, I. y Salazar Hernández D.M. (2006). Variedades de olivo y composición de sus aceites en el oeste del mediterráneo.

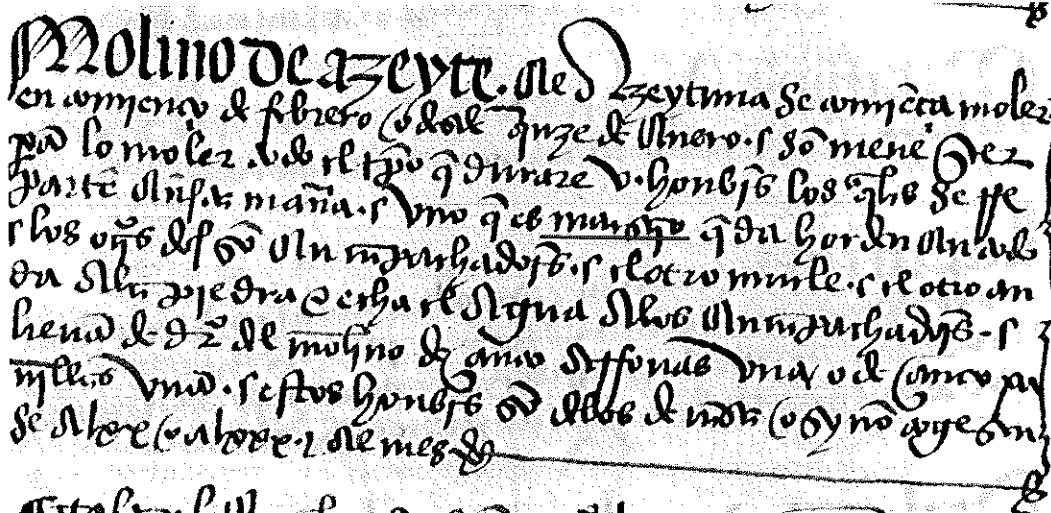


Figura 8. Detalle de la referencia escrita de la palabra "maestro" en 1509 en referencia a responsable de la molturación.

La cantidad de aceite producida en este molino era, en función del gasto del Monasterio, entre 450-500 arrobas. Ello significa la producción de 5.175-5.750 kg de aceite, pues no hay órdenes de compra de aceite de fuera del Monasterio.

Atendiendo a un rendimiento industrial teórico del 12%, se podría esperar que la producción de aceitunas estaría situada en torno a 50.000 kg de aceitunas, lo que podría arrojar la cifra de 2.000 olivos, distribuidos en diferentes parcelas al existir diferentes referencias a olivares en el Libro de los Oficios.

#### Presencia de Molinos de Aceite en Villuerca Ibores Jara

La referencia más antigua de un molino de aceite se recoge en el "Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe" en el **siglo XVI**, siendo probable que la existencia de éste sea tan antigua como la del propio Monasterio. En dicho libro se recoge las características del alfarje, lo honorarios de los almazareros-molineros, así como, en el canal de hospedería, se recoge que el molino poseía una cama.

#### Olivar, aceite y molinos de aceite en Villuerca Ibores Jara en la Edad Moderna

En el **siglo XVIII** se pueden encontrar dos obras el "Diccionario Marqués de la Ensenada" (1751)<sup>16</sup>, también denominado "Catastro de Ensenada" y el "Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura. Partido de Trujillo" (1791) en el que se recoge la continuidad del cultivo del olivo y la producción de aceite en numerosos pueblos de la comarca Villuerca Ibores Jara.

<sup>16</sup> Consultable en <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ImageServlet>

A mediados del Siglo XVIII en el Diccionario del Marqués de la Ensenada se recoge el siguiente estado olivarero y oleícola de la comarca:

- **Alfa:** referencia la presencia de olivar en secano, y solo algunos olivos en regadío junto a huertos. En la localidad se cuantifica en 38 fanegas de tierra los olivares, distribuidos de forma irregular (13 son de buena calidad, 21 de mediana calidad y 4 de inferior calidad). Las de buena calidad producían 4 celemines por árbol (20 kg/árbol), en total 13 fanegas y 4 celemines de aceitunas (1250 kg aceituna/ha), y de ahí 2 cuartillas de aceite de cada fanega de aceituna (9,3% de rendimiento industrial aproximadamente). Generaban 6 arrobas y media de aceite limpio (unos 116 kg aceite/ha).  
La de calidad mediana producía tres celemines de aceitunas (15, kg/árbol) que generan 10 fanegas de aceituna (945 kg/ha) y cada una 2 cuartilla de aceite. Generaban 5 arrobas de aceite por fanega de tierra (<100 kg aprox aceite/ha y un rendimiento industrial de 10,6%). Estos resultados arrojarían un rendimiento industrial muy bajo, lo cual sería plausible con la variedad principal de la localidad, la Manzanilla Cacereña.  
La de inferior calidad producían cada pie 2 celemines de aceitunas (10 kg/árbol), que componían 6 fanegas y 8 celemines de aceituna (casi 540 kg/ha), que daban 2 cuartillas de aceite por fanega de tierra, en total 3 arrobas y cuartilla (86 kg aceite/ha y un rendimiento industrial 10,2%).  
Estos valores calculados serían relacionables con las características propias de la Manzanilla Cacereña). El precio de la arroba de aceite eran 20 Reales.
- **Berzocana:** Hay producción de aceituna en secano. La producción descrita en tierra de buena calidad es de 12 fanegas de aceitunas (660 kg/fanega aprox, 1 t/ha), y en aceite media arroba (6,3 l), lo que situaría en un 10% el rendimiento industrial de las aceitunas. En tierras de segunda 10 fanegas (850 kg/ha aprox) y la de tercera 8 fanegas de aceitunas (690 kg/ha aprox).
- **Cabañas Del Castillo:** en esta zona únicamente se relata que hay algunos olivos y que se encuentran en los márgenes de las tierras; así como se hace referencia a que se recogen algunas aceitunas.
- **Campillo de Deleitosa:** se indica sobre esta zona que en secano se encuentran los olivos de buena y mediana calidad y los de una calidad inferior en los prados. Habría unas 10.600 fanegas de tierra cultivable pero solo 28 de olivar. Habría 16 de primera calidad, 8 de segunda y 4 de tercera. 60 árboles por fanega (9\*9 o 9\*10). La producción es de 12 fanegas de aceituna en la tierra de primera (1,1 t/ha), 8 en la de segunda (756 kg/ha) y seis en la de tercera (570 kg/ha). La fanega de aceituna se pagaba a 12 reales.
- **Cañamero:** De las 10.371 fanegas de las que en olivares se cifran en 146 fanegas (1,4% de la superficie), de tierra de primera calidad 12 fanegas y 6 celemines, de segunda 96 y seis celemines y de tercera 37. Se habla antes de olivar que de viña, y no es común en las descripciones. Cada fanega de tierra de primera produce 12 arrobas de aceite (233 kg/ha), seis la de segunda (115 kg/ha) y cinco la de tercera (<100 kg/ha). Se pagaba a 20 reales la arroba de aceite. SE describen la propiedad de 4 molinos de aceite, que muestra la importancia olivarera de la localidad.





- **Castañar de Ibor:** referencias las plantaciones de olivos en "tierras campias". Un cuartillo de tierra de olivar, que dan 2 celemines y 2 dos cuartillas de buena calidad, treinta y cinco fanegas, 7 celemines y 3 cuartilla de mediana calidad y cincuenta fanegas y 4 celemines de inferior calidad.

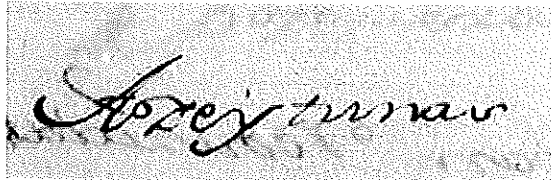
Los olivos están plantados "a manta" a sesenta pies. Las tierras de buena calidad producen 12 fanegas de aceitunas (1,1 t aceituna/ha), nueve las de mediana (850 kg aceituna/ha) y seis la de inferior calidad (560 kg/ha). Y cada fanega de aceituna "da de sí media cántara" de aceite (lo que arrojaría un rendimiento industrial del 22,6%, valor muy alto y típico de cornicabra). También hace referencia al precio "cada cántaro de aceite 26 Reales".

*Cada cántaro de Aceite veinte y seis Reales,*

Se habla de la existencia de dos lagares ya en aquellos entonces, ambos pertenecientes a la misma persona "Juan Francisco Curriel", apellido por cierto muy común en Robledollano, y por el que pagaba doscientos reales al año por cada lagar

- **Deleitosa:** entre las 19.600 fanegas de tierra también se hace referencia a olivares, plantado en 16 fanegas de tierra de primera calidad, ocho de segunda y 4 de tercera. El marco de plantación son sesenta árboles por fanega (a 9x10 aprox.) aunque plantados sin orden. La tierra de primera produce 12 fanegas de aceitunas (1 t/ha), la de segunda 8 (750 kg/ha) y la de tercera 6 (515 kg/ha). El pago por fanega de aceituna estaba estipulado en 12 reales.
- **Garvín:** se indica que en los huertos ya disponen de algunos olivos y frutales en regadío con agua de gargantas. Aunque la presencia de olivar no es amplia en la zona, están plantados sin orden (a 33 pies, que vendrían a ser a 9 metros), compondrían todas 3 fanegas). De producción se habla de dos celemines en el regadío, aunque la casi totalidad de los olivos están en secano y en tierra de buena calidad.  
En secano se calcula una producción de 3 celemines de aceituna por olivo (15 kg/olivo aprox.). Dice que todo junto hace 8 fanegas y cuartilla de aceitunas (<500 kg de aceitunas), y cada una produce media arroba (100 kg aceite aprox., lo que hace un rendimiento industrial del 20% que es más relacionable con la variedad Cornicabra que con la Manzanilla).
- **Guadalupe:** Una de las cosas que me llama la atención habla más de aceite que de aceituna u olivares. Y es de los primeros productos de los que se habla, incluso por delante del vino. Producción por fanega de tierra (100 pies): Los de primera calidad producen 7 arrobas de aceite (125 kg/ha), los de segunda cuatro y media (80 kg/ha) y los de tercera dos y media (60 kg/ha). El arriendo de los olivares genera 100 arrobas de ingresos. El valor de la arroba de aceite 38 reales  
El molino de aceite, contiguo al pueblo, tiene dos vigas, con sus piedras. Moliendo 95 días y producía 200 arrobas al año (2,5 t/aceite).

- **Logrosán:** Hay olivares de secano, no se detalla nada de en huertas regadas. Hay de tres calidades diferentes, e incluso anota algunos olivos abandonados por desidia. De olivares se cifra en doscientas ochenta y una fanegas, siendo de ellas ciento cuarenta y tres de primera, ciento cuatro de segunda y 14 de tercera. Las Producciones :16 fanegas de aceituna las de primera (1,5 t /ha), 12 fanegas las de segunda (1,1 t/ha) y 8 (750 kg/ha) las de tercera. La fanega de aceituna se pagaba a nueve reales.



- **Navalvillar de Ibor:** Se indica la presencia de olivos, ocupando 5 celemines de buena calidad, cuatro fanegas de mediana calidad y una fanega y ocho celemines de inferior calidad. Esto parece que producía:
  - o 11 fanegas, 5 celemines y dos cuartillos de buena calidad
  - o 43 fanegas y dos cuartillos de mediana calidad,
  - o 26 fanegas, 5 celemines y dos cuartillos de inferior calidadLa producción media es de 11 fanegas de aceitunas de buena calidad (1 t/ha), 9 de la mediana (935 kg/ha) y 6 de la mala (<630 kg/ha). La venta es de 26 reales el cántaro de aceite. Se anota que hay dos molinos de aceites Manuel Blázquez (escribano de talavera y por el que paga 300 Reales) y el otro a Juan Valero (de la localidad y que paga 150 reales).
- **Navezuelas:** se anota que posee olivares de secano, en una cantidad de dos fanegas y 5 celemines (del total de 4.089 fanegas). Cinco celemines de primera, seis de segunda, siendo de tercera calidad 1 fanega y 6 celemines. Respecto a la producción los olivos están a sesenta pies. De primera calidad 16 fanegas de aceitunas (1,5 t/ha), catorce de las de segunda (1,3 t/ha) y 12 las de tercera (1,1 t/ha). Esta de tercera no se "disfrutan" en aceite. Y se establece el valor de 7 reales el de la fanega aceituna. No hay molino de aceite.
- **Peraleda de San Román:** hay algunos olivos en huertos regados con agua de pozo y arroyos, pero principalmente el olivar es de secano. Habría unas 8 fanegas de producción de aceituna. Plantados los olivos a 32 pies, producen <3 celemines/árbol y media arroba de aceite por fanega de aceituna (22,6% de rendimiento industrial. El precio de la arroba de aceite es de 30 Reales.  
Hay un molino lagar de aceite, propio de la "Demanda de Animas" pagando 230 reales. También se describe que había una tienda de aceite a cargo de Gregorio Martín.
- **Robledollanos:** Hay algunos olivares de secano, pero no lo suficientes como destacarlos. Incluso dice que se produce "alguna aceituna".
- **Valdelacasa del Tajo:** En las huertas se anota que había "olivas" entre otros frutales, pero del olivo se encuentra en secano principalmente, definiéndose esas tierras de "B.C."

(buena calidad). Los olivos se sitúan en 77 fanegas a 32 pies. Cada fanega de olivos daría unas doce fanegas de aceitunas (1,1 t/ha). Cada pie genera 3 celemines (aprox. 15 kg/árbol). La producción de aceite sería de El valor de una arroba de aceituna era de 8 reales.

Hay dos molinos de aceite: Uno de un tal Serrano que paga 400 reales al año, y el segundo de Francisco Agudo que paga 220 reales. Con dos molinos es de pensar que venían aceitunas de otras localidades.

- **Villar del Pedroso:** Hay olivares de secano, cultivados en tierras BC y media. Se destaca que anota que los olivos están plantados sin orden salvo dos olivares, dando nombre de los dueños, que están en líneas. Cada olivo daba una cuartilla de aceitunas. Cada fanega de tierra 8 fanegas de aceitunas (750 kg/ha).

El Interrogatorio de la Real Audiencia (Partillo de Trujillo, 1792) recoge las siguientes respuestas para las siguientes localidades en el cambio de la Edad Moderna a la Edad Contemporánea:

- **Aídeacentenera:** en la pregunta 4ª indica que en el pueblo hay "abastos de vino, aceite y jabón". En su pregunta 42ª indica la presencia de olivares.
- **Alfa:** posee abasto de, entre otros productos, de aceite, pero no disponía entonces de molino de aceite a pesar de tener nuevos olivares.
- **Berzocana:** en la pregunta 4ª también indica el abasto público de aceite. La existencia de un molino de un año de antigüedad y la recomendación de plantarse olivos y vides "*como antiguamente estaba gran parte de este terreno y pueblo rico*", también muestra la tradición olivarera de esta localidad.
- **Cabañas:** se indica en la pregunta 43ª que en su aldea Retamosa existen algunos "azauches" (acebuches), y la dificultad de su cultivo.
- **Campillo de Deleitosa:** se indica en la 35ª pregunta que existe un cultivo de, entre otros productos, de aceite, aunque no hay molino y la producción no da para cubrir el consumo local. La escasez de olivares queda reflejada en la pregunta 43ª en la que se indica la no existencia de "acebuches" en los que injertar olivos. Aun así, se hace una recomendación para que los vecinos planten "olivos y parras" en tierras no aptas para la labor.
- **Cañamero:** Se indica en la pregunta 35ª que en el pueblo de producen unas 500 arrobas anualmente de aceite, vendidas a 40 reales/arroba. Esta producción provendría de 3 molinos de aceite con una viga cada uno. Incluso se detalla en la 18ª pregunta que la iglesia cuenta con una suerte de oliva que produce aceite para las lámparas, mientras otra suerte de olivos corresponde a la cofradía de La Cruz que se arrienda para su subsistencia.
- **Deleitosa:** existe abasto de aceite y el pueblo posee una producción de unas 70 arrobas, aunque no disponían entonces de molino.
- **Fresnedoso:** disponían de abasto de aceite y un molino de aceite. En la pregunta 50ª se indica la existencia de olivares, así como la idoneidad de terrenos para plantar más olivos.
- **Guadalupe:** Gran producción de aceite, de unas 1.800 arrobas se recoge en la pregunta 35ª. En 300 años prácticamente se ha cuadruplicado la producción de aceite en la localidad de acuerdo al Libro de los Oficios, lo que indica también un auge de los olivares, pues ello indicaría una producción de 20 t de aceite a partir de unas 150 t de aceitunas. Además, indica un precio de venta de la arroba de 43 reales, incluso superior al de

Cañamero. Toda esta producción, además, de acuerdo a la pregunta 40ª, se obtenía de un único molino de dos vigas, propio del monasterio (como ya se anotaba en inicio del siglo XVI). La “ventaja tecnológica” de este molino respecto al de Cañamero es que disponía de dos rulos que permitía un solo pase de molienda en vez de dos.

- **Logrosán:** se indica la presencia de un abasto de diferentes alimentos, entre los que destaca el de aceite. La producción en esta localidad era de 1.500 arrobas de aceite, con un precio habitual de 40 reales. Esta alta producción de aceite se obtenía de 4 molinos de aceites. Es tal la importancia del olivar en esta localidad que indica la presencia de 30.000 “pies” (pregunta 44ª). Estos datos indicarían que de cada olivo se obtienen tan solo 0,5-0,6 L/olivo.
- **Navezuelas:** se indica el cultivo del olivo en esta localidad para entonces, aunque no hay presencia de molino de aceite.
- **Robledollano:** hay abasto público de aceite.

Del resto de localidades no son citadas en este documento.

### **Edad Contemporánea**

A lo largo del **siglo XIX** se pueden encontrar también dos obras que ya muestran la continuidad en el tiempo del cultivo del olivar en Villuercas Ibores Jara: el “Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal (1826-1828)” de Sebastián Miñano y Bedoya, y el “Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar” de Pascual Madoz (1845-1850).

La obra magna de Sebastián Miñano anota la presencia de olivares y actividad oleícola en dos localidades de la comarca: **Deleitosa**, en la que indica la presencia de algunos olivares, y **Logrosán**, la cual indica como “pobladas de olivares”.

El diccionario de Madoz es un diccionario geográfico-estadístico-histórico. Muestra un censo histórico de pueblos, ciudades, villas y aldeas de España; sus datos económicos y de producción, artísticos y demográficos; patrimonio histórico publicada entre 1845 y 1850. También describe costumbres y tradiciones de los pueblos de España que permiten conocer mejor la cultura, el patrimonio artístico, naturaleza y economía. El Diccionario es una magna obra publicada por Pascual Madoz y compuesta por dieciséis volúmenes.

En este diccionario entre otras cosas se hace referencia a la presencia de olivos en la zona, así como a la producción de aceite en cada uno de los pueblos y si existía o no molino o lagar. En algunos casos incluso se menciona la exportación de aceite a otras zonas. En cuanto a la zona de Villuercas Ibores Jara destacan las siguientes alusiones, por orden alfabético:

En el término de **Alfa** se hace referencia a “un numeroso plantío de olivos”; además de indicar que producen mucho aceite. Con una población en el siglo XIX de 570 habitantes, según el autor, la producción de acetite es numerosa y por lo tanto se realizaba alguna exportación de aceite<sup>17</sup>.

---

<sup>17</sup> La no presencia de molino de aceite en el pueblo y presencia de olivares jóvenes según el Interrogatorio de la Real Audiencia a finales del XVIII pero una importante producción a mediados del siglo XIX indicaría un importante avance oleícola en el inicio del siglo XIX en Alfa.

Sobre el termino de **Berzocana de San Fulgencio** (denominado actualmente como Berzocana) se indica la presencia de pocos olivos y que se produce aceite en el pueblo.

Del término de **Castañar de Ibor** se menciona tanto que existe una producción de aceite como la presencia de 3 molinos de aceite.

Igualmente, sobre el termino de **Fresnedoso** se indica la presencia de un molino de aceite y se hace referencia a la producción de aceite.

En cuanto a **Guadalupe**, se indica tanto la presencia de olivos como la producción de aceite. Así como a la presencia de 2 molinos de aceite.

Sobre **Logrosán** relata la presencia de "buenos olivares" así como la producción de aceite.

En **Navalvillar de Ibor** se indica la producción de "abun aceite" y en este caso se habla, a diferencia del resto pueblos, de "un lagar de aceite" en lugar de molino.

Finalmente, en **Peraleda de San Román** se hace referencia a la existencia a 2 molinos de aceite.

#### **La Aceituna también para mesa**

El uso de la aceituna para destinarla a otros usos como mesa no solo queda reflejado en el libro de los oficios de Guadalupe, en los que a principios del S. XVI se recomendaba qué aceitunas había que destinar, la separación por calibre para determinadas personas, así como el aliño en el que se incluía hojas de olivo.

A principios en 1918 se instala en la localidad de Guadalupe una industria de aderezo, de acuerdo a las anotaciones en el libro de "Guadalupe: Crónica de un Pueblo. Cien años en Imágenes"

#### **Usos y propiedades de los aceites en Villuercas Ibores Jara**

En el "Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe" se recogen escasa indicaciones de los usos de los aceites obtenidos, siendo más extensas las referencias a otras fuentes grasas como la del cerdo. No obstante, se referencia las cantidades que eran necesarias en aquella época:

- Cocina 100 arrobas.
- Hospital 60 arrobas.
- Lámparas de la iglesia 50 arrobas.
- Lámparas de los dormitorios 12 arrobas.
- Donación 150 arrobas.
- Casa de compañía 20 arrobas.

Además, las "panillas de aceite" se convertían junto a otros productos, en moneda de trueque, como queda referenciado el intercambio de productos a los colmenares.

Esta forma de pago se ha mantenido hasta bien entrado el S. XX, en el que se incluye el aceite como producto que se llevaba a Madrid para su comercio de estraperlo<sup>14</sup>.

En el libro "Guadalupe: Crónica de un Pueblo. Cien años en Imágenes"<sup>18</sup> recoge el uso del aceite, así como en ocasiones su escasez, siendo sustituido por otras grasas. Aun así, su uso en conservas era habitual desde hace más de 100 años.

El uso de los aceites también destaca en sus propiedades saludables y galénica, siendo recomendado el "el aceite añejo para curar la sarna".

## D2.Natural

La vegetación se identifica con la ocupación del suelo y las formaciones vegetales, y es una parte importante del paisaje a la vez que está enormemente condicionada por las variaciones geomorfológicas. *"Las Villuercas constituyen un área de transición entre comunidades de carácter mediterráneo y comunidades de tipo atlántico, matizada por la orografía y la disposición transversal de las sierras a las influencias húmedas del Atlántico provenientes del oeste peninsular"* (Delgado Tejada, 1988<sup>19</sup>). Sin embargo, en la comarca los paisajes vegetales más interesantes están condicionados por la fuerte erosión ocurrida debido a la deforestación por la acción humana en tiempos pasados en forma de roturación para cultivos, fuente para leña y carboneo, propiciando la regresión de bosques de especies autóctonas y siendo reemplazadas por matorrales.

En la comarca existen bosques climáticos, en estricta consonancia con las condiciones macroclimáticas y bosques edafoclimáticos que se desarrollan sobresuelos con hidromorfía más o menos permanente a causa de su proximidad a los cursos de agua. Al primer tipo pertenecen los castañares, encinares, alcornocales, melojares y quejigares, bosques a menudo de carácter mixto y en estado de mayor o menos degradación y al segundo diversos tipos de bosques riparios (alisedas, fresnedas, etc.).

### -Encinares y alcornocales

Los encinares que aparecen en el territorio, se asientan fundamentalmente sobre suelos ácidos (encinares acidófilos). La encina se acompaña a menudo de piruétano (*Pyrus bourgeana*) y bajo el estrato arbóreo aparecen elementos de carácter arbustivo entre los que destacan diversas cistáceas, leguminosas, labiadas y otros elementos comunes siendo buena parte de ellos de carácter serial. Los alcornocales aparecen bien desarrollados en la base de las serranías ácidas y en aquellas zonas del piso basal silíceo donde las especiales condiciones edáficas o microclimáticas propician la existencia del grado de humedad necesario para que se desarrolle el alcornoque. En el primer caso, se trata de alcornocales puros y en el segundo de formaciones mixtas. Los alcornocales se pueden encontrar en las faldas de las sierras de Guadalupe y Villuercas situados generalmente entre los 400 y 600 m de altitud y condiciones con áreas que las características topográficas son incompatibles con un desarrollo mecanizado de la agricultura, lo que ha propiciado un estado aceptable de conservación.

---

<sup>18</sup> Rodríguez-Martín, A.M. y Olmeda-Ramiro, J. (2005). Guadalupe: Crónica de un Pueblo. Cien años en Imágenes.

<sup>19</sup> Delgado Tejada, V. (1988). Análisis de la vegetación en el paisaje natural de Las Villuercas. Revista cuatrimestral de Geografía, nº16, 97-108.

En estas situaciones acompañan al alcornoque elementos arbustivos de gran porte que propician el desarrollo de un bosque denso con gran interés cinegético, donde son comunes la jara pringosa (*Cistus ladanifer*), el madroño (*Arbutus unedo*), el durillo (*Viburnum tinus*), el labiérnago (*Phyllirea angustifolia*) y diversas ericáceas y cistáceas.

La comarca posee unos recursos cinegéticos importantes, principalmente debido a la baja antropización del territorio y a una abundante masa arbórea y arbustiva. El turismo cinegético puede ser un atractivo recurso para participar de la estrategia de desarrollo de la comarca. En la actualidad existen tres principales cotos de caza públicos (gestionados por la Junta de Extremadura) en Villuercas Ibores Jara

### D3. Orográfico

Geológicamente la superficie donde se producirían las aceitunas y se elaborarán los aceites de oliva vírgenes extra de la DOP Aceite Villuerca Ibores Jara, 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.

Todo el conjunto es el resultado de la acción de la erosión actuando durante millones de años sobre un macroplegamiento que se produjo en el periodo Carbonífero durante el movimiento orogénico hercínico, hace unos 300 Ma, durante la formación del supercontinente Pangea. Esa gran estructura de plegamiento, conocida como sinclinorio en la terminología geológica, era tan ancha como la distancia que separa las poblaciones de Logrosán y Valdelacasa de Tajo. El sinclinorio fue arrasado por la erosión a lo largo de las eras siguientes, durante el Mesozoico y el Cenozoico, y rejuvenecido por fracturas y movimientos de ascenso de grandes bloques durante la orogenia alpina, hace unos 35 Ma. Las fracturas (fallas) pueden verse en los distintos collados de las sierras del geoparque, en la sierra de la Breña, en Deleitosa, en los riscos de La Trucha en el valle del Guadarranque o cerca de Castañar de Ibor, bajo el "cancho de las Narices", donde además encontramos otros fenómenos como el espejo de falla o los repliegues que acompañaron a la fractura. Por último, el actual modelado de la red fluvial actuando sobre este territorio tan intensamente plegado y fracturado ha configurado el paisaje que observamos, con su **geomorfología característica que es conocida como «relieve apalachense»** por analogía con la geomorfología que se encuentra en los Montes Apalaches de América del Norte.

APRODERVI y la Diputación de Cáceres elaboraron una clasificación no supervisada de cinco unidades del paisaje atendiendo a sus características geológicas, edafológicas, de usos del suelo, vegetación y morfometría<sup>20</sup>:

**Zona 1:** Dehesas y pastizales naturales en fosas tectónicas;

---

<sup>20</sup> Consultable on line en: <http://observatorio.dip-caceres.es/Observatorio2/documentosPDF/Estudios%20recientes/16-EDL%20APRODERVI%20FINAL.pdf>

**Zona 2:** Complejo Esquisto Grauvaquico (CEG), cultivos de secano y matorrales sobre suelos antropizados;

**Zona 3:** Zona pizarrosa de penillanura con cultivos y matorrales;

**Zona 4:** Zonas escarpadas y transición a crestas de cuarcitas y bosques atlánticos;

**Zona 5:** Crestas de cuarcitas, suelos raquíuticos y monte bajo.

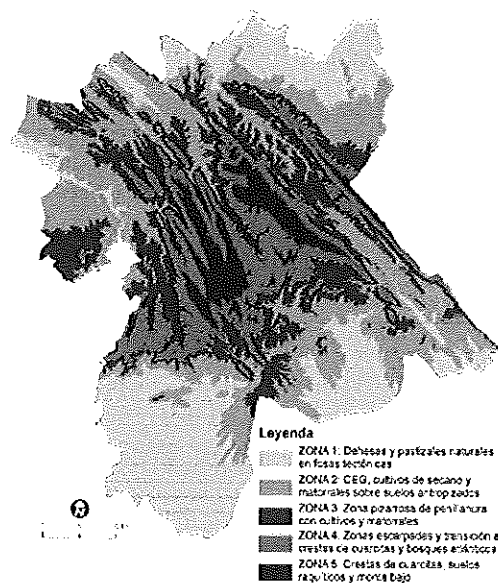


Figura 9. Clasificación de los suelos de la comarca de Villuercas Ibores Jara. Imagen extraída del Estudio Territorial de Villuercas Ibores Jara. <sup>12</sup>.

En el estudio de la Diputación de Cáceres y Aprodervi se extrae la descripción de esta clasificación:

*A continuación, se detallan las unidades o zonas del paisaje: La Zona 1 representa paisajes de dehesas y pastizales naturales en fosas tectónicas y zonas bajas, concretamente en dos graben de Edad Terciaria, por donde discurren los ríos Tajo y Guadiana, en el norte y sur del sistema. También destacan varios batolitos graníticos, totalmente arrasados que forman una llanura peniplanizada en la que los únicos relieves que rompen la monotonía son los producidos por el encajamiento de la red fluvial y a la erosión diferencial. La Zona 2 está asentada sobre gran parte del Complejo Esquisto Grauváquico (CEG). Los materiales son principalmente pizarras y grauvacas precámbricas, en los que se desarrollan cultivos de secano y matorrales de dehesa. Se trata de unos suelos antropizados con explotaciones adehesadas. La Zona 3 es una superficie pizarrosa de penillanura, que se extiende de forma circundante al macizo de las Villuercas, donde predominan los cultivos y matorrales. En el área oeste la penillanura forma parte del gran Anticlinal Centro Extremeño, mientras que en el este forma el conocido como Anticlinal de Valdelacasa. La Zona 4 corresponde a áreas escarpadas en transición a las cumbres de cuarcitas. La configuración de las sierras, alineadas en dirección sureste-noroeste, y la existencia de valles encajados, conforman laderas en la solana y en la umbría. En las áreas de umbría (vertiente norte) las condiciones de humedad y temperatura propician la*



*aparición del alcornoque y el quejigo, que por encima de 600-700 metros dejan paso al bosque atlántico de los robledales y castañares y otras especies de frondosas. Mientras, en la parte de solana, con mayor insolación y con ello mayores temperaturas y menor humedad, aparecen las encinas y la vegetación esclerófila. La Zona 5 lo conforman las zonas más altas y quizás los paisajes más representativos del Geoparque. Se trata de crestas de cuarcitas armoricanas del periodo Ordovícico con un suelo muy raquítrico y pobre, lo que dificulta el establecimiento de una cobertura vegetal, por lo que las especies adaptadas a esos ambientes son de porte arbustivo (piornos, brezos, retamas o tomillos).*

*De los 2.520 km<sup>2</sup> del área resultante de la modelización, 700,5 km<sup>2</sup> corresponden a la Zona 1, lo que supone el 27,8% sobre el total; mientras que la Zona 2 queda representada con una superficie de 729,5 km<sup>2</sup>(28,9%); la Zona 3 unos 589,0km<sup>2</sup>(23,4%); la Zona4 343,5 km<sup>2</sup>(13,6%); y la Zona 5 unos 157,5 km<sup>2</sup>(6,3%).*

En este trabajo se destaca sobre todo que **“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 litología es un factor diferenciador de los ecosistemas, debido a la capacidad de alterar los materiales, sustentar mejores suelos y, en consecuencia, diferentes formaciones vegetales más desarrolladas, como ocurre con las pizarras en contraposición con las cuarcitas”**.

#### D4.Suelos

Suelos en la comarca Villuercas Ibores Jara

Atendiendo a las categorías de los suelos que conforma el primer nivel, se diferencia 9 clases edafológicas de suelos<sup>21</sup>: acrisoles, antrosoles, arenosoles, calcisoles, cambisoles, feozems fluvisoles, elptosoles, luvisoles y umbrisoles. Estos suelos van a determinar el uso de dicho suelo, el cual queda recogido gráficamente en la Figura 10.

---

<sup>21</sup> García-Navarro, A. y López-Piñero, A. (2002). Mapas de suelos de la provincia de Cáceres. Universidad de Extremadura.

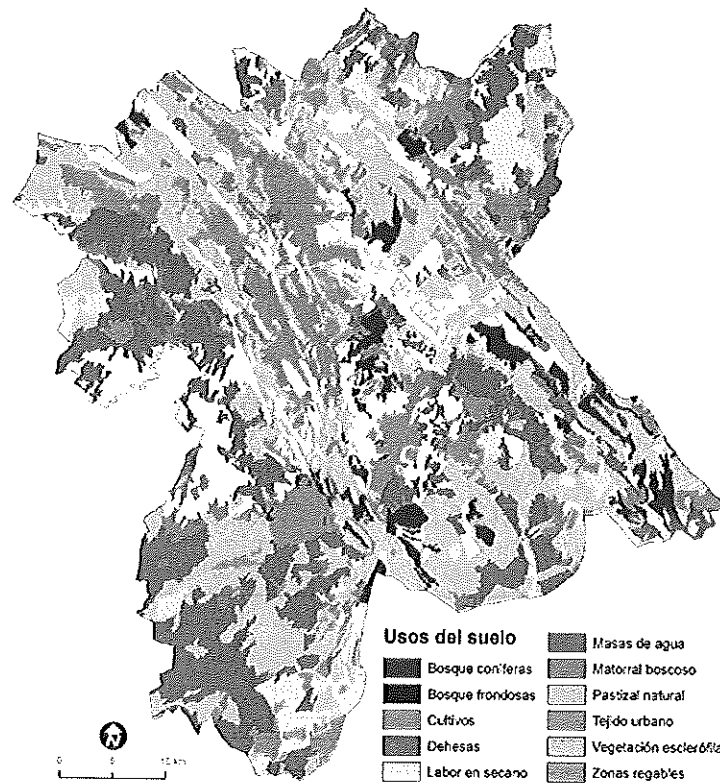


Figura 10. Mapa de la comarca de Villuercas Ibores Jara Tomado del Estudio Territorial de Villuercas Ibores Jara.<sup>12</sup> y elaborado a partir cartografía del Corine Land Cover 2006 (CLC).

#### Comparación de suelos de olivares con otras comarcas extremeñas

Al igual que con el material genético, se realizó un por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX), se analizaron las principales variedades cultivadas en Extremadura y el medio en el que se cultivaban, siendo incluidas en dicho estudio las dos variedades singulares de los Aceites de Villuercas Ibores Jara, mostrando que sus suelos poseen diferencias importantes con respecto a olivares identificados como de la misma variedad y cultivados en otras regiones. Concretamente muestras de Cornicabra y Manzanilla Cacereña fueron tomadas de dos olivares de la localidad Navalvillar de Ibor y se compararon con muestras tomadas en otras localidades en las que estas variedades también poseen una representatividad importante.

#### Cornicabra

En la Tabla 7 se muestra la composición de 4 suelos en los que se cultivan olivos de la variedad Cornicabra. Los suelos de Monterrubio y de Navalvillar de Ibor se caracterizan por tener un pH muy ácido y cantidades muy bajas de nitrógeno, calcio y magnesio. Destaca el contenido en potasio en Monterrubio, probablemente a unas prácticas de abonado más frecuente y en mayor cantidad que la realizada en los Ibores. El contenido de materia orgánica es muy en todos los suelos a excepción de Navalvillar de Ibor.

Tabla 7. Análisis de suelos completos en todas las parcelas seleccionadas de la variedad Cornicabra. Fuente: proyecto Olivex desarrollado por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX) entre 2009-2010.

PARÁMETROS		LA ORDEN	MONTERRUBIO	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA
FISICO- QUIMICOS	pH (suelo/agua 1/2,5)	6,44	4,65	5,17	5,97
	Conductividad (extracto 1/5 $\mu$ S/cm)	156,3	42,7	47,4	154,56
	Nitrógeno (%)	0,06	0,05	0,02	0,12
	Relación C/N	4,48	5,6	9,2	2,83
	Fósforo (Olsen, ppm P)	19,08	32,71	19,7	49,97
CATIONES DE CAMBIO	Potasio (meq / 100 g)	0,3	1,56	0,13	0,77
	Calcio (meq / 100 g)	6,13	0,88	1,27	1,61
	Magnesio (meq / 100 g)	2,94	0,17	1,16	0,64
	Sodio (meq / 100 g)	0,7	0,12	0,05	0,3
M.O.	Carbono orgánico oxidable (%)	0,26	0,28	1,42	0,34
	Materia orgánica oxidable (%)	0,46	0,48	2,45	0,59
	Materia orgánica total (%)	0,49	0,62	3,19	0,77
OLIGOELEM.	Cobre (ppm)	16,34	3,54	13,95	1,94
	Hierro (ppm)	34,41	18,88	63,19	35,78
	Manganeso (ppm)	10,6	24,09	35,61	44,23
	Zinc (ppm)	77,9	1,55	4,19	0,9
	Boro (ppm)	44,34	1,83	45,55	1,61
TEXTURA	Textura	Franco arcillo arenoso	Franco arenoso	Franco arenoso	Franco arenoso
	Arena (%)	49,28	63,28	55,28	66,4
	Limo (%)	23,28	24,72	27,28	18,72
	Arcilla (%)	27,44	12	17,44	14,88

#### Manzanilla Cacereña

En la Tabla 8 se muestra la composición de los suelos de los olivares muestreados para la variedad Manzanilla Cacereña. Del análisis de suelos pueden hacerse algunos comentarios:

- Se aprecia gran similitud en los resultados de los suelos de Sierra de Gata y Hurdes, caracterizados por pH ácidos y contenidos bajos o muy bajos en la mayoría de los nutrientes. Se caracterizan además por tener contenidos aceptables en materia orgánica y muy poco contenido en sales.
- El suelo de Alcántara es el que presenta mayores contenidos en arena y menores en arcilla, pero pese a ello, presenta muy buenos contenidos normales en nitrógeno, potasio y magnesio y bajos en fósforo y calcio.

- En general, los suelos de La Orden y Navalvillar de Pela tienen contenidos aceptables en la mayoría de los nutrientes y hay similitudes entre los mismos, ya que de los 6 son los únicos que están en regadío.

Tabla 8. Análisis de suelos completos en todas las parcelas seleccionadas de la variedad Manzanilla Cacereña. Fuente: proyecto Olivex desarrollado por el Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario (CTAEX) entre 2009-2010.

PARÁMETROS		LA ORDEN	HURDES	NAVALVILLAR DE IBOR	NAVALVILLAR DE PELA	ALCANTARA	SIERRA DE GATA
FISICO-QUIMICOS	pH (suelo/agua 1/2,5)	6,44	5,8	5,02	6,52	6,32	5,29
	Conductividad (extracto 1/5 $\mu$ S/cm)	156,3	78,5	55,4	537,54	58,1	33,9
	Nitrógeno (%)	0,06	0,01	0,02	0,11	0,12	0,05
	Relación C/N	4,48	10,5	10,6	6,54	2,23	2,24
	Fósforo (Olsen, ppm P)	19,08	7,2	21,92	27,5	7,11	4,41
CATIONES DE CAMBIO	Potasio (meq / 100 g)	0,30	0,11	0,27	0,55	0,57	0,25
	Calcio (meq / 100 g)	6,13	2,05	4,09	8,11	8,18	0,96
	Magnesio (meq / 100 g)	2,94	0,39	2,13	1,93	1,61	0,18
	Sodio (meq / 100 g)	0,7	0,11	0,08	0,24	0,18	0,1
M.O.	Carbono orgánico oxidable (%)	0,26	1,05	2,25	0,72	2,36	1,12
	Materia orgánica oxidable (%)	0,46	1,81	3,88	1,23	4,07	1,94
	Materia orgánica total (%)	0,49	2,35	5,04	1,6	5,28	2,52
OLIGOELEM.	Cobre (ppm)	16,34	3,2	14,06	7,2	1,97	0,89
	Hierro (ppm)	34,41	65,49	184,2	57,94	67,38	20,3
	Manganeso (ppm)	10,60	10,64	39,63	36,75	7,84	1,81
	Zinc (ppm)	77,9	5,06	10,3	0,87	2,35	1,16
	Boro (ppm)	44,34	1,67	46,93	4,17	0,77	1,31
TEXTURA	Textura	Franco arcillo arenoso	Franco limoso	Franco arenoso	Franco arenoso	Franco arenoso	Franco arenoso
	Arena (%)	49,28	37,28	57,28	58,4	73,28	65,28
	Limo (%)	23,28	46	27,28	28,72	22,72	24,72
	Arcilla (%)	27,44	16,72	15,44	12,88	4	10

#### D5.Clima

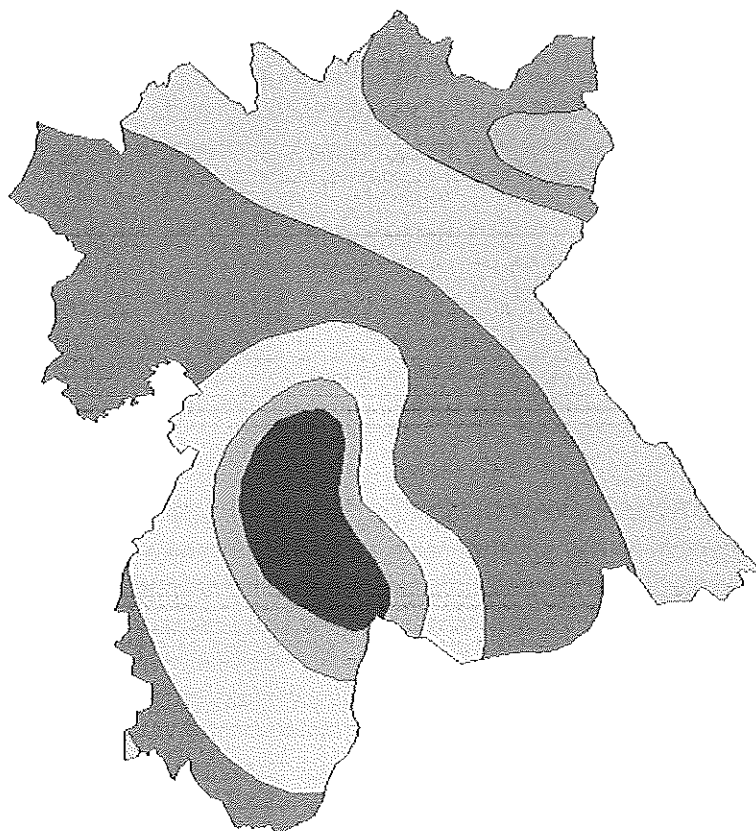
El clima es uno de los factores que más caracteriza y singulariza una zona geográfica puesto que condiciona aspectos tan importantes como lo son la fauna o la flora. En el caso de la flora, las condiciones meteorológicas a lo largo de los siglos han provocado una adaptación al medio y una selección de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

En el Estudio Territorial de Villuercas Ibores Jara realizado por la Diputación de Cáceres y Badajoz se incluye un estudio climatológico de la comarca. En el trabajo se destaca que:

*“las temperaturas 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.*

*Las condiciones climáticas, unidas a la naturaleza de los suelos, propician las condiciones de forma natural para el desarrollo del ecosistema de la dehesa y los cultivos mediterráneos [...]”.*

*“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 sureste la que presenta menores precipitaciones”.*



*Figura 11. Mapa de precipitaciones de la comarca Villuerca Ibores Jara. Fuente: Aprodervi.*

Para encuadrar mejor las características climáticas hacia el olivar, en base al trabajo Carmona et al. (2007)<sup>22</sup> se han estudiado los índices bioclimáticos de la zona de Villuercas Ibores Jara, además de otras zonas de Extremadura en la que están implantadas históricamente variedades similares. Con el fin de mostrar las diferencias climáticas existentes y que por lo tanto implican adaptaciones históricas al medio en cada una zona.

<sup>22</sup> Carmona, E. C., Cano-Ortiz, A., & Montilla, R. J. (2007). Bioclimatología y olivar en la provincia de Jaén: establecimiento de áreas de cultivo para algunas variedades de olivo. In *I Congreso de la Cultura del Olivo* (pp. 517-528). Instituto de Estudios Giennenses.

**CARACTERIZACIÓN CLIMÁTICA PARA LA VARIEDAD MANZANILLA CACEREÑA CULTIVADA EN VILLUERCAS IBORES JARA**

Con ayuda del Índice ombrotérmico (Tabla 9) calculado para la zona de Villuercas Ibores Jara entre 2010 y 2019, y con el fin de definir los índices bioclimáticos para la zona, se puede observar que las temperaturas medias han posee una tendencia a aumentar paulatinamente, sin embargo, la precipitación anual acumulada es muy variable según el año estudiado. Estos valores oscilantes conllevan como se observa posteriormente a la variabilidad en los Índices Bioclimáticos.

Tabla 9. Índice ombrotérmico en Guadalupe entre 2010-2019.

	ÍNDICE OMBROTÉRMICO (Io) = Pp/Tp			
	Tª MEDIAS (°C)	Tª media *12 (°C)	PRECIPITACIÓN (mm)	Io
2010	14,8	177,1	1.500	8,47
2011	15,9	191,0	851	4,45
2012	15,2	182,9	640	3,50
2013	14,9	178,6	1.267	7,10
2014	15,3	183,5	1.205	6,57
2015	16,5	197,5	563	2,85
2016	15,8	190,0	1054	5,55
2017	17,0	204,1	569	2,78
2018	16,0	192,4	480	2,50
2019	16,6	199,6	293	1,47

Otro de los aspectos importantes a tener en cuenta en cuanto al clima de una zona agrícola es la amplitud térmica. Las variaciones de temperatura que tienen lugar en periodos cortos de tiempo presentan gran influencia en el crecimiento vegetativo de las plantas, con ayuda del Índice de continentalidad (Tabla 10) y del Índice de termicidad (Tabla 11) se han estudiado las variaciones térmicas que acaecidas en la zona a estudio de los últimos 10 años. En este caso, las variaciones térmicas históricas han cambiado a lo largo de los años teniendo que, como ya se ha observado anteriormente. Por todo ello los inviernos están siendo relativamente más suaves y en consecuencia una menor probabilidad de heladas, lo cual significa una menor pérdida de aceitunas por pérdida de calidad o incluso pérdida total de la producción debido a esas bajas temperaturas.

Tabla 10. Índice de continentalidad en Guadalupe entre 2010-2019.

	ÍNDICE DE CONTINENTALIDAD (Ic) = Tª máx - Tª mín		
	Tª máx medias	Tª mín medias	Ic
2010	30,7	-2,1	32,76
2011	30,6	0,5	30,02
2012	33,9	-0,1	33,95
2013	31,8	2,3	29,55
2014	27,3	3,4	23,98
2015	31,2	1,6	29,66
2016	31,4	5,3	26,10
2017	34,3	0,4	33,93
2018	32,4	2,8	29,63
2019	28,4	2,2	26,16

Tabla 11. Índice de termicidad para la variedad en Guadalupe entre 2010-2019.

ÍNDICE DE TERMICIDAD (It) = (T + M + m) * 10					
	T = Tª media anual	M = Tª media máx mes más frío	m = Tª medias mín mes más frío	It	
2010	14,8	7,7	3,0	254,7	
2011	15,9	9,0	3,8	287,0	
2012	15,2	3,2	-3,0	154,4	
2013	14,9	9,7	3,6	281,2	
2014	15,3	9,5	3,6	284,4	
2015	16,5	9,8	3,0	292,9	
2016	15,8	12,1	5,0	328,7	
2017	17,0	10,1	3,9	309,9	
2018	16,0	15,3	1,5	328,7	
2019	16,6	14,8	0,2	316,4	

Con respecto a las bajas temperaturas que tienen lugar en una zona y en relación al crecimiento vegetativo de la flora de la zona Villuercas Ibores Jara, se ha calculado el PAV (periodo de actividad vegetativa). Este valor se obtiene teniendo en cuenta las temperaturas medias mensuales de una zona, estudiando los periodos en los que las temperatura media no baja de los 7,5º C. Siendo este el valor límite fijado para que se produzca crecimiento vegetativo. Con apoyo de la Tabla 12, en la zona estudiada, el periodo de actividad vegetativa en los últimos 10 años no ha sido en ningún caso inferior a 10, y más del 50% de los años por encima de 10. Y por consiguiente con una muy baja influencia negativa en la vegetación en forma general y a el olivo en especial, que es el objeto de este trabajo. Además, es importante tener en cuenta que las variedades de aceituna implantadas en la zona son por lo general tempranas, y que por tanto los meses en los que los valores medios de temperatura son inferiores a 7,5ºC los frutos ya tienen finalizada la lipogénesis cuando son recogidos y no se ven afectados, puesto que los meses de inicio de campaña en los que la aceituna ya se encuentra en su momento óptimo de maduración no se ven afectados por los periodos de no actividad vegetativa, y en consecuencia con las posibles heladas.

Tabla 12. Periodo actividad vegetativa en Guadalupe entre 2010-2019.

AÑO	PAV	MESES
2010	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2011	11	FEBRERO-DICIEMBRE
2012	10	ENERO/MARZO-NOVIEMBRE
2013	10	MARZO-DICIEMBRE
2014	11	FEBRERO-DICIEMBRE
2015	11	MARZO-ENERO
2016	12	-
2017	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2018	12	-
2019	11	FEBRERO-DICIEMBRE

Con el fin de definir la singularidad de los aceites de la zona Villuercas Ibores Jara, se han estudiado los mismos índices bioclimáticos en otras zonas en las que están implantadas mismas variedades de olivo puesto que la adaptación al medio a lo largo del tiempo implica cambios importantes y otorgan la singularidad de la comarca Villuercas Ibores Jara.

La Manzanilla Cacereña es una de las variedades más extendida y asentada por toda la provincia de Cáceres. Sin embargo, la climatología a lo largo de la provincia presenta una importante

variabilidad. Para observar estas diferencias se han estudiado los índices bioclimáticos de la zona Gata-Hurdes, en la que igualmente está implantada históricamente la variedad Manzanilla Cacereña.

Con apoyo de la Tabla 13 en la cual se ha calculado el índice ombrotérmico que proporciona una visión general del clima de la zona, se puede observar que las temperaturas medias de la zona son más bajas que las de Villuercas Ibores Jara y con un acumulado anual de precipitaciones con valores más elevados. Estos datos confirman incluso con diferencias estadísticamente significativas ( $p < 0,008$ ) que en rangos generales ambas zonas presentan climatologías distintas.

Tabla 13. Índice ombrotérmico para la variedad Manzanilla Cacereña en Pozuelo de Zorzón entre 2016-2019.

	ÍNDICE OMBROTÉRMICO (Io) = Pp/Tp			
	Tª MEDIAS (°C)	Tª media * 12 (°C)	PRECIPITACIÓN (mm)	Io
<b>2016</b>	14,7	176,84	1.279,5	7,24
<b>2017</b>	15,5	185,53	690,8	3,72
<b>2018</b>	14,3	171,55	1.280,7	7,47
<b>2019</b>	14,8	177,56	962,2	5,42

En la Tabla 14 y Tabla 15 con los datos de los índices de continentalidad y termicidad se corrobora que las temperaturas de la Gata-Hurdes son más bajas que las de la zona a estudio. De forma más significativas las temperaturas mínimas, lo cual indica que se trata de una zona con una mayor probabilidad de heladas. Y como ya se comenta con anterioridad, las heladas son un fenómeno meteorológico que tiene lugar cuando las temperaturas están por debajo de los 0°C y que conlleva pérdidas de calidad en los aceites elaborados con aceitunas heladas con alteraciones en parámetros analíticos como la acidez o el índice de peróxidos. Además, estas temperaturas bajo cero pueden llegar a impedir que la floración, cuajado y maduración de los frutos se desarrolle de forma convencional.

Tabla 14. Índice de continentalidad para la variedad Manzanilla Cacereña en Pozuelo de Zorzón entre 2016-2019.

	ÍNDICE DE CONTINENTALIDAD (Ic) = Tª máx - Tª mín		
	Tª máx medias	Tª mín medias	Ic
<b>2016</b>	29,87	1,41	28,46
<b>2017</b>	30,21	-0,24	30,45
<b>2018</b>	31,18	1,44	29,74
<b>2019</b>	29,66	2,98	26,68

Tabla 15. Índice de termicidad para la variedad Manzanilla Cacereña en Pozuelo de Zorzón entre 2016-2019.

	ÍNDICE DE TERMICIDAD (It) = (T + M + m) * 10			
	T = Tª media anual	M = Tª media máx mes más frío	m = Tª medias mín mes más frío	It/Itc
<b>2016</b>	14,7	14,0	0,9	296,55
<b>2017</b>	15,5	12,2	-0,1	275,25
<b>2018</b>	14,3	11,8	0,2	262,91
<b>2019</b>	14,8	15,8	0,3	309,39

Confrontando los datos del periodo de actividad vegetativa se corrobora que en la zona de Gata-Hurdes tiene un clima más frío y con menor periodo de actividad vegetativa, lo que marca una diferencia entre las adaptaciones al medio que hayan sufrido los olivos de la variedad Manzanilla



Cacereña y por tanto en las características de los frutos y los aceites elaborados a partir de los mismos.

*Tabla 16. Periodo actividad vegetativa para la variedad Manzanilla Cacereña en Pozuelo de Zarzón entre 2016-2019.*

AÑO	PAV	MESES
2016	11	ENERO-NOVIEMBRE
2017	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2018	9	MARZO-NOVIEMBRE
2019	10	MARZO-DICIEMBRE

Otra de las variedades implantadas y características de la zona Villuercas Ibores Jara es la Cornicabra. Al igual que ocurre con la anteriormente estudiada, Manzanilla Cacereña, son variedades que están históricamente instauradas en distintas zonas. Por esto motivo a continuación se detallan los índices bioclimáticos de la zona de La Serena en la cual es muy habitual la variedad Cornicabra, y con el fin de diferenciar las características bioclimáticas de cada zona. Es importante resaltar que el caso de la variedad Picual es muy similar, puesto que también está presente en ambas zonas y por tanto los valores de los índices bioclimáticos para esta son los mismos.

Utilizando como referencia el Índice Ombrotérmico (Tabla 17), tenemos que en la zona de La Serena las temperaturas medias anuales son más elevadas y con una precipitación anual acumulada muy por debajo (unas 3 veces inferior de media) de las registradas en la zona Villuercas Ibores Jara. Estas condiciones climáticas tan diferentes implican que las adaptaciones que los olivos y en consecuencia sus frutos hayan podido sufrir a lo largo de los años sean significativas.

*Tabla 17. Índice ombrotérmico para en Monterrubio de la Serena entre 2016-2019.*

	ÍNDICE OMBROTÉRMICO (Io) = Pp/Tp			
	Tª MEDIAS	Tª media *12	PRECIPITACIÓN	Io
2016	16,6	198,95	441,1	2,217
2017	17,4	209,07	214,6	1,026
2018	15,8	189,17	611,2	3,231
2019	16,7	200,97	304,5	1,515

Con respecto a las variaciones térmicas que tienen lugar en la zona de La Serena y con ayuda de los índices de continentalidad y termicidad (en la Tabla 18 y Tabla 19), presentan unos valores cambiantes en los distintos años. Aunque en general los valores indican que en las temperaturas mínimas de esta zona son más elevadas que las registradas en la zona a estudio, lo que corrobora que se trata de una zona con un clima más cálido y por tanto con características de adaptación al medio de la flora diferentes.

*Tabla 18. Índice de continentalidad para la variedad Cornicabra en Monterrubio de la Serena entre 2016-2019.*

	ÍNDICE DE CONTINENTALIDAD (Ic) = Tª máx - Tª mín		
	Tª máx medias	Tª mín medias	Ic
2016	32,02	6,77	25,25
2017	34,35	1,26	33,09
2018	34,35	2,81	31,54
2019	30,11	3,68	26,43

Tabla 19. Índice de termicidad para la variedad Cornicobra en Monterrubio de la Serena entre 2016-2019.

	ÍNDICE DE TERMICIDAD (It) = (T + M + m) * 10			It/Itc
	T = Tª media anual	M = Tª media máx mes más frío	m = Tª medias mín mes más frío	
2016	16,6	15,8	3,5	359,3
2017	17,4	12,4	0,9	306,5
2018	15,8	12,9	1,9	305,9
2019	16,7	13,3	0,4	303,8

Finalmente, en relación con la zona de la Serena, en la Tabla 20 se refleja el periodo de actividad vegetativa, donde tenemos que los periodos de parada de crecimiento vegetativo no son muy largos y sobre todo que al igual que en otras zonas, haciendo recolecciones no muy tardías, no afecta a la calidad de los frutos producidos.

Tabla 20. Periodo actividad vegetativa para la variedad Cornicobra en Monterrubio de la Serena entre 2016-2019.

AÑO	PAV	MESES
2016	12	-
2017	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2018	10	MARZO-DICIEMBRE
2019	11	FEBRERO-DICIEMBRE

La variedad Picual se encuentra implantada además por otras partes de Extremadura, como la zona de Don Benito en las Vegas Altas del Guadiana. Por lo que al igual que con el resto de las zonas se han estudiado los índices bioclimáticos con el fin de remarcar las diferencias con la zona a estudio.

El índice ombrotérmico (Tabla 21) marca que el clima es más cálido y seco, lo que muestra de nuevo una singularidad en el clima y en consecuencia en la flora de la zona de Villuercas Ibores Jara.

Tabla 21. Índice ombrotérmico en Don Benito (Vegas Altas) entre 2016-2019.

	ÍNDICE OMBROTÉRMICO (Io) = Pp/Tp			
	Tª MEDIAS	Tª media * 12	PRECIPITACIÓN	Io
2016	16,3	195,35	444,5	2,275
2017	16,9	202,61	202,7	1,000
2018	15,9	190,21	392,3	2,063
2019	16,5	198,19	189,4	0,955

Con ayuda de los índices de continentalidad y termicidad (Tabla 22y Tabla 23) también se comprueba que en relación a la amplitud térmica la zona de Villuercas Ibores Jara muestra unos rangos de temperaturas entre máximas y mínimas más elevados, lo cual refleja nuevamente que se trata de un clima más frío y húmedo.

Tabla 22. Índice de continentalidad en Don Benito (Vegas Altas) entre 2016-2019.

	ÍNDICE DE CONTINENTALIDAD (Ic) = Tª máx - Tª mín		
	Tª máx medias	Tª mín medias	Ic
2016	29,85	3,28	26,57
2017	30,19	1,37	28,82
2018	32,08	3,85	28,23
2019	28,63	1,54	27,09

Tabla 23. Índice de termicidad en Don Benito (Vegas Altas) entre 2016-2019.

ÍNDICE DE TERMICIDAD (It) = ( T + M + m ) * 10				
	T = Tª media anual	M = Tª media máx mes más frío	m = Tª medias mín mes más frío	It/Itc
2016	16,28	15,19	3,34	348,05
2017	16,88	12,85	0,67	304,03
2018	15,85	12,26	2,88	309,91
2019	16,52	13,81	0,42	307,49

Finalmente, siguiendo el esquema de estudio de otras zonas, en relación con la actividad vegetativa (Tabla 24) está zona no presenta a priori problemas para el normal crecimiento y cuajado de los frutos, siempre que las recolecciones no se realicen en épocas tardías.

Tabla 24. Periodo actividad vegetativa en Don Benito (Vegas Altas) entre 2016-2019.

AÑO	PAV	MESES
2016	12	-
2017	10	FEBRERO-NOVIEMBRE
2018	11	FEBRERO-DICIEMBRE
2019	11	FEBRERO-DICIEMBRE

Una vez analizados individualmente los valores climáticos de cada lugar y con el fin de estudiar más concretamente las diferencias entre las distintas zonas en las cuales están implantadas las variedades de olivo a estudio, se indican los bioclimas de los últimos años en las siguientes tablas (Tabla 25, Tabla 26, Tabla 28).

Tabla 25. Índices Bioclimáticos zona de Guadalupe.

AÑO	Io	Ic	It/Itc	Zona bioclimática	Termotipo	Ombrotipo
2010	8,47	32,76	254,7	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	húmedo
2011	4,45	30,02	287	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	subhúmedo
2012	3,5	33,95	254,4	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	seco
2013	7,1	29,55	281,2	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	húmedo
2014	6,57	23,98	284,4	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	subhúmedo
2015	2,85	29,66	292,9	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	seco
2016	5,55	26,1	328,7	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	subhúmedo
2017	2,78	33,93	309,9	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	seco
2018	2,5	29,63	328,7	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	seco
2019	1,47	26,16	316,4	mediterranea xerico continental	mesomediterraneo	semiarido

AÑO	Io	Ic	It/Itc	Zona bioclimática	Termotipo	Ombrotipo
2010	8,47	32,76	254,7	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	húmedo
2011	4,45	30,02	287	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	subhúmedo
2012	3,5	33,95	254,4	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	seco
2013	7,1	29,55	281,2	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	húmedo
2014	6,57	23,98	284,4	mediterranea pluriestacional continental	mesomediterraneo	subhúmedo

2015	2,85	29,66	292,9	mediterránea pluriestacional continental	mesomediterráneo	seco
2016	5,55	26,1	328,7	mediterránea pluriestacional continental	mesomediterráneo	subhúmedo
2017	2,78	33,93	309,9	mediterránea pluriestacional continental	mesomediterráneo	seco
2018	2,5	29,63	328,7	mediterránea pluriestacional continental	mesomediterráneo	seco
2019	1,47	26,16	316,4	mediterránea xérico continental	mesomediterráneo	semiarido

Tabla 26. Índices Bioclimáticos zona Gato-Hurdes.

AÑO	lo	lc	lt/lc	Zona bioclimática	Termotipo	Ombrotipo
2016	7,24	28,46	296,6	mediterránea pluviestacional continental	mesomediterráneo	húmedo
2017	3,72	30,45	275,3	mediterránea pluviestacional continental	mesomediterráneo	sub-húmedo
2018	7,47	29,74	262,9	mediterránea pluviestacional continental	mesomediterráneo	húmedo
2019	5,42	26,68	309,4	mediterránea pluviestacional continental	mesomediterráneo	sub-húmedo

Tabla 27. Índices Bioclimáticos zona de La Serena.

AÑO	lo	lc	lt/lc	Zona bioclimática	Termotipo	Ombroclima
2016	2,22	25,25	359,4	mediterránea pluviestacional continental	termomediterráneo	seco
2017	1,03	33,09	306,5	mediterránea xérico continental	mesomediterráneo	semiárido
2018	3,23	31,54	305,9	mediterránea pluviestacional continental	mesomediterráneo	seco
2019	1,52	26,43	303,8	mediterránea xérico continental	mesomediterráneo	semiárido

Tabla 28. Índices Bioclimáticos zona Vegas Altas.

AÑO	lo	lc	lt/lc	Zona bioclimática	Termotipo	Ombroclima
2016	2,28	26,57	348,1	mediterráneo pluviestacional continental	mesomediterráneo	seco
2017	1,00	28,82	304,0	mediterráneo xérico continental	mesomediterráneo	semiárido
2018	2,06	28,23	309,9	mediterráneo xérico continental	mesomediterráneo	seco
2019	0,96	27,09	307,5	mediterráneo xérico continental	mesomediterráneo	árido

### Adecuación de las tres variedades principales al clima de Villuercas Ibores Jara

Con toda esta información y teniendo en cuenta, como ya se menciona con anterioridad, que cada variedad de olivo presenta unas necesidades climáticas distintas se detallan a continuación dichas características para las tres principales variedades a estudio.

La **Manzanilla Cacereña** es una variedad con 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. Teniendo en cuenta

estas referencias, tanto en la zona Villuercas Ibores Jara como en la zona de Gata-Hurdes los termotipos de los años que han sido estudiados coinciden con el ideal para dicha variedad, sin embargo, la zona de Villuercas Ibores Jara muestra también una coincidencia con el ombroclima seco, lo que muestra una ventaja competitiva para la adaptación al medio. Además, estas diferencias muestran nuevamente la singularidad de los frutos de la zona a estudio y en consecuencia los aceites elaborados a partir de los mismos.

En el caso de la variedad **Cornicabra**, presenta su óptimo en el piso mesomediterráneo; aguanta bien los fríos por lo que no presenta problemas en las zonas con 3-4 meses de heladas; además aguanta bien los periodos de sequía, por lo que presenta un ombrotipo seco. Al ser sensible al repilo el  $I_0$  no debe superar el 3,6. En el caso de la bioclimatología estudiada de la zona Villuercas Ibores Jara, presenta unos valores por debajo de los óptimos para el desarrollo usual del árbol. Esto implica una adaptación al clima y por tanto una particularidad de los frutos de la zona en analogía con 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 otra parte, se caracterizan por aguantar bien la humedad edáfica y ser sensible a la sequía se deben colocar en zonas con ombrotipo entre seco y subhúmedo, no debiendo ser en ombrotipos con humedad superior ya que en estos ambientes es atacada fácilmente por el repilo. En cuanto a las zonas estudiadas con plantaciones de Picual, presentan termotipos dentro de los rangos estimado 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.

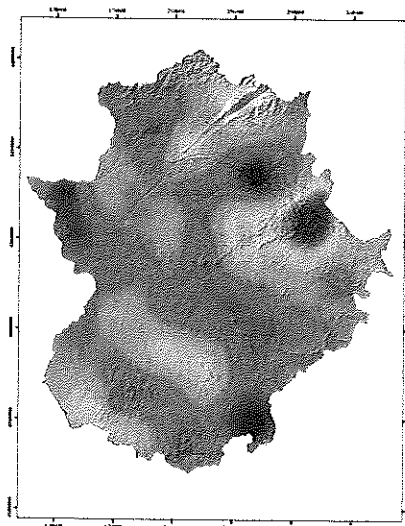
#### **OTROS ASPECTOS DE SINGULARIDAD CLIMÁTICA EN VILLUERCAS IBORES JARA**

Otras de las singularidades de la climatología de la zona de Villuercas Ibores Jara es la incidencia de rayos, puesto que como se puede observar en la Figura 12, es la zona de Extremadura con el mayor número de días con tormenta<sup>23</sup>. Este hecho muestra un aspecto muy peculiar de la zona a estudio y lo cual muestra una diferencia con el resto de zonas en las que están implantadas las variedades de olivo características de la zona ya que implica una adaptación de los árboles a la climatología.

---

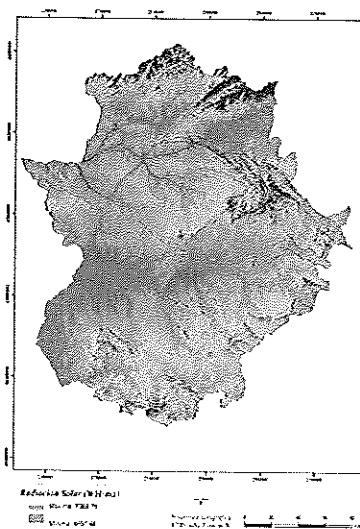
<sup>23</sup> López Rodríguez, E., 2019. Impacto social y percepción de los riesgos naturales en Extremadura.

Figura 12. Distribución del día medio de tormentas en Extremadura: 1997-2006. Imagen tomada de la Tesis Doctoral de López Rodríguez (2018)<sup>8</sup>.



La radiación solar recibida por la flora es uno de los factores más determinantes para su desarrollo vegetativo, es por ello que se observa otra singularidad en cuanto a la adaptación del olivar al medio, así como el crecimiento de los mismos. Como se observa en el siguiente mapa (Figura 13), la zona de Villuercas Ibores Jara muestra una radiación recibida bastante elevada respecto a otras zonas de Extremadura.

Figura 13. Distribución de la radiación solar recibida en Extremadura en el solsticio de verano. Imagen tomada de la Tesis Doctoral de López Rodríguez (2018)<sup>8</sup>.



## e) ANEXOS AL ESTUDIO

### E1. Referencias históricas o literarias.

En el Estudio Justificativo para la DOP se ha recopilado una importante información que sitúa a la comarca en la historia oleícola de España ya a finales del siglo XV, referenciado la importancia del olivo, la aceituna y el aceite en la vida cotidiana en Guadalupe. El Libro de los Oficios refleja ya en 1509 no solo la actividad de cultivo del olivo, recolección, aliño de la aceituna, prensado y usos de los aceites de oliva, sino se anota la variedad “manzanilla” y al responsable del molino como “maestro”.

A lo largo de los años, con diferentes estudios:

- **Siglo XVII** con dos obras el “Diccionario Marqués de la Ensenada” (1751)<sup>24</sup>, también denominado “Catastro de Ensenada” y el “interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura. Partido de Trujillo” (1791) en el que se recoge la continuidad del cultivo del olivo y la producción de aceite en numerosos pueblos de la comarca Villuerca Ibores Jara.
- **siglo XIX** se pueden encontrar también dos obras que ya muestran la continuidad en el tiempo del cultivo del olivar en Villuercas Ibores Jara: el “Diccionario geográfico-estadístico de España y Portugal (1826-1828)” de Sebastián Miñano y Bedoya, y el “Diccionario geográfico-estadístico-histórico de España y sus posesiones de Ultramar” de Pascual Madoz (1845-1850).

En estos documentos han quedado reflejadas a realidad administrativa, precios, superficies, calidades, existencia de comercios y los molinos en actividad en cada época. Además, en otros documentos se han dejado constancia de las historias acaecidas en diferentes localidades y que han sido recopiladas en diferentes libros publicados como, por ejemplo:

- En el libro Quijada-González (1998)<sup>12</sup>, “**Pueblos en blanco y negro...de los Ibores: Castañar de Ibor**” se recoge la existencia de olivares productivos al menos ya en el siglo XVI con la gestión desde el Real Monasterio de Guadalupe. Además de otras referencias culturales en la historia reciente de la localidad a los olivos en aspecto de la actividad laboral de sus habitantes.
- En el libro “**Guadalupe: Crónica de un Pueblo. Cien años en Imágenes**”<sup>17</sup>, escrito por Rodríguez-Martín y Olmeda-Ramiro (2005) se recoge los hábitos laborales de la localidad, y en dicho libro, así como fotografías de la recolección de aceitunas por las mujeres de la localidad (muy probablemente a como ya se hacía en la localidad 4 siglos antes y describe “El libro de los Oficios”) y la venta de aceite en cántaros.
- En la “**Revista de Cañamero**”, nº 1 de 2018 y editado por el Ayuntamiento de Cañamero, recoge las vicisitudes agrícolas de la localidad entre 1920-1950. En dicha recopilación de cita importantes eventos acaecidos en dichos años y que demuestran la vinculación del territorio con el olivar y cómo éste ha evolucionado en la historia reciente. Por ejemplo, se cita en 1.923 la plantación de 10.000 olivos en la Colonia Agrícola desarrollada a principios de dicha década. La producción de aceite esperada en el pueblo en la década de 1920 era de 36,8t (800 quintales). Se recoge la intención de establecer una almazara “cooperativa”

<sup>24</sup> Consultable en <http://pares.mcu.es/Catastro/servlets/ImageServlet>

tanto en la década de los años veinte como en los cuarenta, pero en este documento no se indica que se ejecutaran las acciones.

- En el libro **"Raíces de Robledollano"**, escrito por José María Sánchez Curiel (2014) (Editado por Punto Rojo Libros S.L.), se recogen varios aspectos de la vida cotidiana de la localidad relacionada con el olivar, la aceituna y el aceite. Se destaca las labores, los jornales que percibían y se cita olivares emblemáticos de la localidad a mediados del siglo XX. Además, destaca la existencia de dos almazaras en la década de los cuarenta del siglo pasado. Se detalla que una de ellas es cooperativa, "San Blas", con 29 socios. Esta Cooperativa funcionó hasta mediados de la década de los años 80. A partir de dicha época se crea otra cooperativa que en la actualidad comercializa las aceitunas de los socios.

Estas referencias históricas dejan claro reflejo que en Villuercas Ibores Jara el olivar ha estado presente desde hace siglos, quizás no con el peso socio-económico y/o renombre que en otras localidades pero que ha tenido una clara función de abastecer a sus habitantes de: alimento no solo por las aceitunas cultivadas en huertas junto a frutales (incluso José María Sánchez Curiel recoge que el orujillo de las prensas de empleaban para las migas) o el aceite, sino para la iluminación, remedios curativos y en menor medida para su comercialización en trueques. Quizás el volumen de producción histórico no ha sido mayor que el de dotar de un autoabastecimiento a las diferentes localidades, pero sin duda ha sido protagonista y ha sido clave para el desarrollo social, cultural y económico de la comarca desde hace más de 500 años.



## E2. Influencia del medio sobre las características de los Aceites de Oliva Vírgenes Extra de Villuercas Ibores Jara

Junto a la conservación genética de los primeros olivares de Manzanilla Cacereña y Cornicabra de la zona, las condiciones edafoclimáticas dotan de unas propiedades cuantificables diferente a sus aceitunas y aceites de oliva vírgenes. Se destacan las siguientes:

1. La integral térmica en verano 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>25</sup>, mostrando que las muestras de Manzanilla Cacereña y Cornicabra tomada en Navalvillar de Ibor, poseían un mayor contenido en ácidos grasos monoinsaturados, concretamente en la ratio Oleico/(Palmítico+Linoleico) que los aceites resultantes de muestras tomadas en otras localidades donde esta variedad también es característica.
2. La influencia de las condiciones edafoclimáticas es intrínseco al producto: en el estudio citado anteriormente muestra cómo, bajo el marco de dos proyectos de I+D independiente, en el que se analiza la composición de aceites elaborados industrialmente 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. Por tanto, la influencia de las condiciones edafoclimáticas dejaría “una marca” propia del producto que le permitiría diferenciarse del de otras zonas en las que también se cultiven las mismas variedades.
3. 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.
4. 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. Todo ello contribuye a la obtención de un aceite de composición<sup>26</sup> y perfil sensorial particular.

---

<sup>25</sup> Montañó, 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-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/>

<sup>26</sup> Existen trabajos 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.



E4. Relación de operadores promotores de la iniciativa según su vinculación con el producto.

Los operadores de aceites de oliva vírgenes extra de DOP Aceite Villuercas Ibores Jara se indican en la siguiente tabla:

EMPRESA	Naturaleza fiscal	Localidad	Vinculación	Marca
S.C. Sto. Domingo de Guzmán	Cooperativa	Cañamero	Productor Almazara Envasadora Comercializador	Cañaoleum
Coop. San Benito Abad	Cooperativa	Castañar de Ibor	Productor Almazara Envasadora Comercializador	Olibor
Aceites Valdelagar S.L.	Privada	Valdelacasa del Tajo	Productor Almazara Envasadora Comercializador	Valdelagar
Servicios y Proyectos Sierra de Altamira S.L.	Privada	Carrascalejo	Productor Comercializador	OleoExt Picual OleoExt Cornicabra
El Olivar de San José S.L.	Privada	Garvín	Productor Comercializador	Domus Cornicabra Domus Picual Marqués de Torreblanca Picual Marqués de Torreblanca Cornicabra

#### Información de las empresas

- ACEITES VALDELAGAR S.L., CIF: B10399871.  
Dirección: Ctra Valdelacasa-Garvín S/n , 10332, Valdelacasa de Tajo (Cáceres).  
Web: [www.aceitesvaldelagar.com](http://www.aceitesvaldelagar.com) ; Email: [davidvaldelagar@hotmail.com](mailto:davidvaldelagar@hotmail.com); Teléfono: 927 55 32 83  
Marca: Valdelagar
- COOPERATIVA DEL CAMPO SAN BENITO ABAD, CIF: F10005122.  
Dirección: Avda. Extremadura, nº 26, 10340, Castañar de Ibor (Cáceres).  
Web: [www.olibor.com](http://www.olibor.com) ; email: [coopsanbenitoabad@hotmail.es](mailto:coopsanbenitoabad@hotmail.es) - [pedidosolibor@gmail.com](mailto:pedidosolibor@gmail.com); Teléfono: 927554113 – 609522674  
Marca: Olibor.
- COOPERATIVA DEL CAMPO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN, CIF: F10032951  
Dirección: C/ Coto, nº 9, 10136, Cañamero (Cáceres).  
Web: [orodelasvilluercas.es](http://orodelasvilluercas.es); Email: [scsantodomingo@villuercas.net](mailto:scsantodomingo@villuercas.net); Teléfono 927369115.

Marca: Cañaoleum

- EL OLIVAR DE SAN JOSÉ S.L., CIF: B10425536  
Dirección Finca Trastada nº 2, 10333, Garvín (Cáceres).  
Web: [www.elolivardesanjose.com](http://www.elolivardesanjose.com); Email: Teléfono: Teléfono 927 152000  
Marca: Domus Cornicabra, Domus Picual.
- SERVICIOS Y PROYECTOS SIERRA DE ALTAMIRA, S.L. CIF B10507036  
Dirección: Plaza de la Iglesia, nº 4. 10331 Carrascalejo - Cáceres  
Web: [www.oleoext.es](http://www.oleoext.es); email: [info@oleoext.es](mailto:info@oleoext.es); Teléfono: 651 180 389  
Marca: OleoExt.

E5. Estudio financiero de los posibles ingresos y gastos que pudiera tener el Consejo Regulador.

El consejo Regulador tiene la clara intención de autogestionar sus recursos sin dependencia de subvenciones o ingresos extraordinarios fuera aparte de los generados por sus representados.

Se han establecido los siguientes **ingresos** para el mantenimiento de los gastos del consejo Regulador:

- Cuota obligatoria por industria perteneciente a la DOP: 1.200,00 €/año
  - o Pertenecen a la DOP un total de 5 industrias, proveyéndose unos ingresos de 6.000,00 €
- Cuota obligatoria por plantaciones: 1,80 €/ha
  - o Las empresas pertenecientes a la DOP poseen un total de 5.000 ha para generar aceitunas para aceite de DOP: 9.000,00 €
- Cuota obligatoria por etiqueta: 0,05 €/L
  - o Se estima que se envasarán 300.000 L en diferentes formatos, siendo el coste de cata etiqueta relacionado a los litros del formato con un mínimo de 0,02 € por unidad.
  - o La previsión de ingresos sería de 15.000,00 €.
- Marcas de DOP: cada empresa abonará 300 € por marca inscrita en la DOP.
  - o Se estima 1 marca por empresa generando unos ingresos de 300 €.
- Subvenciones parciales: no se incluyen en el presupuesto y su recepción será destinada a la mejora de los gastos en promoción.
- En total se estima unos ingresos de 39.800,00 €.

Los gastos previstos a incurrir por el desarrollo de la actividad de la DOP serían los siguientes:

- o Contraetiquetas: con una previsión de gastos de 0,01 €/ud, sumando una cantidad de 3.000,00€.
- o Promoción: un gasto anual de 3.750,00 €.
- o Personal: la contratación de una persona a tiempo completo por un sueldo bruto estimado de 22.500,00 € anuales.
- o Gastos indirectos: 3.375,00 €.

- o Acciones de defensa de marcar y protección de datos: 1.250,00 €
- o Sede para la DOP: 4.800 €/anuales.
- o Formación para las empresas acogidas a la DOP: 1.000,00 € anuales.
- o Otros gastos (riesgos laborales, hardware, software...): 375,00 €.

La desviación de este presupuesto deberá ser compensada con un incremento de cuotas obligatorias a aprobar por el Consejo Regulador.

*Tabla 29. Resumen del Balance financiero previsto para el funcionamiento de la DOP Villuerca ibores Jara.*

<b>Ingresos</b>						
			número	concepto	valoración	entrada
Cuota	obligatoria	por pertenecer	6	industrias	1.000,00 €	6.000,00 €
Cuota	obligatoria	por plantaciones	5000	ha olivar	1,80 €	9.000,00 € t aceite
Cuota	obligatoria	por envasado	300	t	10,00 €	3.000,00 € t aceite
Contraetiqueta			300000	etiquetas hacen falta	0,05 €	15.000,00 € ud
Marca			6		300,00 €	1.800,00 € marca
Subvenciones parciales					5.000,00 €	5.000,00 €
		gastos generales				
		promocion				
<b>TOTAL INGRESOS</b>						<b>39.800,00 €</b>
<b>Gastos</b>						
			número	concepto		
Contraetiquetas			300.000	etiquetas		3.000,00
Promoción						3.750,00
Personal						22.500,00
Gastos indirectos						3.375,00
Defensa de marcas						750,00
Protección de datos						500,00
Sede						4.800,00
Formación						1.000,00
<b>TOTAL GASTOS</b>						<b>39.675,00</b>
<b>BALANCE NETO</b>						<b>125,00 €</b>

E5. Documentos acreditativos de apoyos institucionales o de colectivos a la iniciativa de la agrupación promotora

En el Anexo II se incorporan las cartas de apoyo recibidas hasta la fecha de la solicitud por la que expresan el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA.

Además, este apoyo muestra que tanto las instituciones como los colectivos comparten los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Anexo I: Publicación en la revista Caudal Extremadura sobre los principales aceites de oliva vírgenes extra comercializados en Villuercas Ibores Jara

## ACEITES DE OLIVA VÍRGENES EXTRA DE VILLUERCAS IBORES JARA: TESORO SENSORIAL MARCADO POR EL GEOPARQUE

MONTAÑO, A. Y REDONDO-REDONDO, S.  
CENTRO TECNOLÓGICO AGROALIMENTARIO NACIONAL "EXTREMADURA" CTAEX.  
VILAFRANCO DEL GUADIANA (BADAJOZ, ESPAÑA)

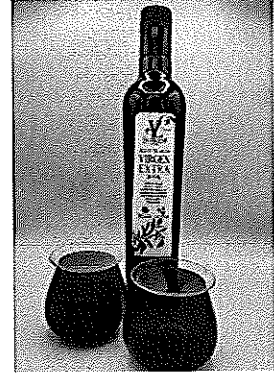


La comarca de Villuercas Ibores Jara se encuentra situada en el Este de la provincia cacereña y está conformada por 19 localidades, que se asientan sobre los terrenos más antiguos de la península ibérica, caracterizado por un paisaje apalachense. La producción de aceites en esta comarca data al menos del siglo XV, en el que ya el "Libro de los Oficios del Monasterio de Guadalupe" recoge las labores de la comarca y actividades agrícolas realizadas en dicha localidad, y en la que la historia oleícola y aceitunera quedan también marcadas, citándose en dicho libro la aceituna Manzanilla o la Verdial de Badajoz (judiega) como variedades típicas de la localidad, así como la identificación como "maestro" al responsable del molino de aceite del Monasterio. Con el paso de los siglos el peso del olivar y de la producción de aceite se fue incrementando lentamente, a modo de complemento en la dieta cultivándose el olivo como un frutal más en las huertas, así como injertando acebuches para buscar una mayor producción de aceite que llevó además a un incremento del número de molinos aceiteros en las diferentes localidades de la comarca. A día de hoy esta zona posee una producción de aceituna de molino con transformación en la comarca de unas 8.000 toneladas de aceitunas, produciendo casi 2.000 tn de aceites de oliva de media. Se estima que solo

corresponden a la mitad del potencial productor, pues muchas aceitunas salen de la comarca al venderse en puestos con destino a otras almazaras extremeñas y toledanas. **Variedades.** El aceite de la comarca de Villuercas Ibores Jara se elabora en 10 almazaras con actividad regular: 5 cooperativas y 5 empresariales. Estas almazaras molturan principalmente aceitunas de las variedades Manzanilla Cacereña (predominante en las Villuercas), Cornicabra (predominante en Ibores y Jara), Picual (presente en todo el Geoparque) y Arbequina (ya presente en nuevos olivares cultivados en las rañas del Geoparque). Aunque tradicionalmente el cultivo del olivar y la producción de aceite ha sido principalmente destinado al autoconsumo y búsqueda de unos ingresos extras en invierno, las nuevas generaciones vinculadas al sector oleícola están impulsando una apuesta decidida de una mayor profesionalización del olivar y la producción de aceite ha sido principalmente destinado al autoconsumo y búsqueda de unos ingresos extras en invierno, las nuevas generaciones vinculadas al sector oleícola están impulsando una apuesta decidida de una mayor profesionalización del olivar, por el AOVE de calidad y la comercialización. Este cambio de actitud, junto con el potencial de sus aceites y en un marco inigualable como es el Geoparque Villuercas Ibores Jara han dado lugar a la producción y comercialización de grandes AOVES. La riqueza e interés de los aceites de oliva vírgenes extra de la comarca vienen dados por las características culturales y sociales intrínsecas culturales de cada pueblo, así

como la influencia de las condiciones edafoclimáticas del Geoparque. De las ocho marcas principales de la comarca cabe destacar que hay dos monovarietales Manzanilla Cacereña, 4 marcas monovarietales Cornicabra, 3 con la variedad Picual y dos aceites obtenidos con varias variedades. Los aceites de las cooperativas Sto. Domingo de Guzmán y Sta. Catalina comercializan monovarietal Manzanilla Cacereña. Sus aceites se caracterizan por un frutado de aceituna maduro de intensidad media, con ligeros toques de "verde" que puede ser verde-hierba o verde-hoja en función de la campaña y la elaboración de la aceituna. Este descriptor no obstante suele ser menos intenso que el de otros descriptores como la "manzana", que sería el más característico de esta variedad. Una intensidad media de manzana, pudiendo evocar tanto a manzana verde como a manzana madura en función del estado de madurez de la aceituna molturada. Otros descriptores que podemos encontrar en sus aceites son plátano, tomate y toques cítricos. En fase gustativa sus aceites en la entrada en boca son ligeramente dulces, un poco más amargos que dulces pero sin dejar de ser ligeros y nada astringentes. Suelen ser aceites en los que el atributo positivo picante es superior al amargor, pero sin llegar la intensidad del picante a una intensidad media.





La variedad Cornicabra es comercializada por las marcas Olibor de la S.C. San Benito Abad de la localidad de Castañar de Ibor, Olcoext de la empresa con el mismo nombre, y las marcas Domus Finca La Trastada y Marqués de Torreblanca de la empresa El Olivar de San José. Estos aceites poseen un frutado de aceituna maduro, con verde hoja principalmente, alcanzando ambos atributos una intensidad media. En fase olfativa evocan a hierbas del campo (una compleja combinación de jara, hinojo y otras flores del campo) y manzana madura. En boca son aceites "potentes", con una entrada en boca en la que destaca su amargor y picor. Las intensidades de estos atributos son medias, aunque la del amargor suele ser superior al picor. Son ligeramente astringentes y, junto con las intensidades de amargor y picor, sería indicativo de un muy alto contenido en antioxidantes fenólicos. Aunque los olivares de la variedad Picual no alcanzan las extensiones de las dos variedades anteriores, está presente en Jara desde hace más de 25 años. Su cultivo está muy enfocado hacia la comercialización de su AOVE envasado, no meramente a la producción de kilos de aceituna, y gracias a la labilidad de esta variedad para obtener aromas y las condiciones edafoclimáticas del geoparque, presentan características sensoriales interesantes. Su frutado de aceituna es de intensidad media-alta, con connotaciones verde-envero, pues su verdor (que pue-

de ser hierba y hoja al mismo tiempo, pero en diferente predominancia), posee similares intensidades medias junto con descriptores de higuera, manzana (verde-en su punto de madurez), verduras (tomate, pimiento verde o alcachofa). En fase gustativa es un aceite equilibrado en amargor y picor; la predominancia de un atributo u otro vendría dado por la campaña, el estado de madurez y condiciones de elaboración, pero en general suelen ser aceites redondos con intensidades ligeras-medias. Tienen una ligera astringencia, aunque inferior a la de los aceites Cornicabra.

Estas tres marcas además se caracterizan por un muy alto contenido en ácido oleico, incluso superior al que puedan tener en otras zonas donde se cultivan las mismas variedades a menor altitud. Esta diferencia de altitud favorece una menor temperatura ambiental que provoca ese aumento de ácidos grasos monoinsaturados. Por tanto, se potencia la síntesis de el ácido graso "más saludable" en las aceitunas del Geoparque. Los AOVE blends o coupage comercializados por la Coop. San Mateo, de la localidad de Logrosán, y la marca Valdelagar de la empresa del mismo nombre localidad en Valdelacasa del Tajo, poseen más diferencias que los aceites monovarietales, ya que sus características sensoriales van a venir influenciadas por los mismos factores que los anteriores más la variable del porcentaje de las variedades de aceituna que lo com-

ponen. Estos aceites son obtenidos a partir de las variedades anteriormente comentadas, además de pequeñas partidas de variedades locales como la Verdial de Badajoz, Judiega (también descrita en la zona desde el siglo XV), Morisca o las más recientemente introducidas en el territorio como la Arbequina. Esta combinación de atributos confiere a los aceites las complejidades propias de cada marca. Mientras el aceite de la Coop. de San Mateo es un frutado maduro que evoca a una manzana muy madura, con muy baja intensidad de amargor y picor, el AOVE de Valdelagar es un frutado de aceituna verde de intensidad media, verde hierba, con intensidad también media de varios descriptores (cítrico, tomate verde, manzana, cáscara de plátano...). El coupage de Valdelagar en fase gustativa es un aceite fresco, posee un ligero dulzor, amargor ligero y picante medio. Manteniendo en la boca un sabor a manzana persistente.

No cabe duda de la riqueza sensorial que ofrecen los aceites de oliva en la zona del Geoparque Villuercas Ibores Jara, muchas veces desconocida para el consumidor. El suelo y las condiciones climáticas singulares de la comarca permitirán al consumidor y los amantes de los aceites de oliva obtener sensaciones diferentes. Con todo ello, en los AOVEs producidos en la comarca Villuercas Ibores Jara el consumidor va a encontrar una amplia gama de productos con características sensoriales singulares.



Anexo II: Certificado del Registro Mercantil Central, de la Oficina Española de Patentes y Marcas y de la OAMI

Fecha de la consulta: miércoles 21 de agosto de 2018

3 resultados para denominación con el: **Villuercas Bores Jara**

[Acceso a solicitud de marca](#)

[Otra Consulta](#) [Salir](#)

[Imprimir resultados](#)

Gráfico	Marca	Denominación	Tipo	Clasificación de Nice	Clasificación de Viena
	160002728	GEOVILLUERCAS ASOCIACION DE EMPRESAS TURISTICAS DEL GEOPARQUE VILLUERCAS BORES JARA	Denominativo con gráfico	43	27.05.17 26.01.05
	160003357	GEOPARQUE VILLUERCAS BORES JARA	Denominativo con gráfico	16 25 30 31 32 33 35 41 43	27.05.29 26.13.01

Página 1 de 1  
[Inicio de página](#)



Anexo III: Documentos de apoyo



## Ayuntamiento de Aldeacentenera

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don Francisco Muñoz Jiménez, con DNI: 76.034.723-N, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Aldeacentenera con domicilio en Plaza de España, 1 por la presente, expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10.332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Aldeacentenera a la fecha de la firma electrónica.

EL ALCALDE-PRESIDENTE  
Fdo.: FRANCISCO MUÑOZ JIMÉNEZ

Ayuntamiento de Aldeacentenera

Plaza de España, 1, Aldeacentenera. 10251 (Cáceres). Tfno. 927314027. Fax: 927314144





## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ALIA (CÁCERES)

DOCUMENTO: Comunicación

Número/  
tipo expediente:

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Doña Cristina Ramírez Rubio con DNI 04.136.100-X en representación del Ayuntamiento de Alía (Cáceres) con domicilio en Plaza de España, 6 de Alía por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Alía, a la fecha de su firma electrónica, verificable en la Sede Electrónica del Ayuntamiento de Alía, cuya creación fue publicada en el Publicado en: BOP de Cáceres Nº 95 del 22 de Mayo de 2017 siendo su dirección electrónica <http://aytoalia.sedelectronica.es>

Cristina Ramírez Rubio, Alcaldesa de Alía





Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas Ibores Jara

**A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Don Felipe Sánchez Barba, con DNI 07.016.203 F en nombre de la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural del Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas – Ibores – Jara (APRODERVI) con domicilio en el Paseo de Extremadura, 6 de Cañamero (Cáceres) por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA” promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Guadalupe, a 21 de junio de 2021

El Presidente de APRODERVI

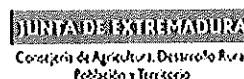
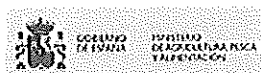
Firmado digitalmente por LOPEZ CABALLEJO JAVIER - 070165538  
 Nombre de reconocimiento (DN): c=ES,  
 serial=1061810685, o=IDCES-070165538, gn=s, cn=LOPEZ  
 CABALLEJO, ou=LOPEZ CABALLEJO JAVIER - 070165538  
 Fecha: 2021.05.21 08:10:45 +02'00'  
 Versión de Adobe Reader: 11.0.11

Felipe Sánchez Barba



**APRODERVI**  
 Asociación para la Promoción  
 y el Desarrollo Rural del  
 Geoparque Mundial de la UNESCO  
 de Villuercas Ibores Jara  
 C.I.F: G 10205268

Paseo de Extremadura, 6. 10136 - CAÑAMERO (Cáceres) Téli: 927-36 94 29 aprodervi@aprodervi.com www.aprodervi.com







## AYUNTAMIENTO DE BERZOCANA (Cáceres)

C.I.F.: P-1003000-E - Plaza de España, 1 - C.P. 10129 - Telf. 927 15 00 30 - Fax 927 15 00 10

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Doña M<sup>a</sup> Ángeles Díaz Benito, con DNI 76013852W en nombre del Ayuntamiento de Berzocana, con domicilio en Plaza de España, número 1, de la localidad de Berzocana, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente en Berzocana a 17 de junio de 2021



Cód. Validación: 34CFTEHTAP4R4XWZL PwZ6J7SS | Verificador: <https://berzocana.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma ePública Gestión | Página 1 de 2



## Ayuntamiento de Cabañas del Castillo

Expediente n.º: 4.34/2021

Carta de Apoyo

Asunto: DO Protegida Aceite Villuercas Ibores y Jara

Fecha: Cabañas del Castillo, a fecha de la firma electrónica

A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don Jesús Fernández Hormeño, con DNI 76036727S en nombre del Ayuntamiento Cabañas del Castillo, domicilio en Calle Enrollao, S/N de la localidad de Roturas de Cabañas por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente

EL ALCALDE-PRESIDENTE

FDO.: JESUS FERNÁNDEZ HORMEÑO



Ayuntamiento de Cabañas del Castillo

C/ El Enrollao s/n, Roturas de Cabañas. 10373 (Cáceres). Tfno. 927151205. Fax: 927151224

Jesús Fernández Hormeño (1 de 1)  
Alcalde-Presidente  
Expediente n.º: 4.34/2021  
Fecha: 14/06/2021  
HASH: 367f2e509e57391170965f11e4182bc



Cód. Validación: AEV3LFPQQW5S7ACAYF9DG9Z3G | Verificación: <https://cabañasdelcastillo.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 1



AYUNTAMIENTO DE CAMPILLO DE DELEITOSA (Cáceres)

CIF: P1004300H - 10329 Plaza de España, 1

Tif: 927575022 Fax: 927575031

Correo electrónico: [ayuntamiento@campillodedeleitosa.es](mailto:ayuntamiento@campillodedeleitosa.es)

## A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don Fermín Sánchez Carrasco, con DNI 76009547-K, en nombre del Ayuntamiento de Campillo de Deleitosa, con domicilio en Plaza de España, 1, de la localidad de Campillo de Deleitosa, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la “**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**” promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Campillo de Deleitosa, a 17 de junio de 2021.

EL ALCALDE-PRESIDENTE DEL EXCMO. AYTO. DE CAMPILLO DE DELEITOSA

Fdo.: Fermín Sánchez Carrasco

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE AL MARGEN



**AYUNTAMIENTO DE CAÑAMERO (Cáceres)**

Cód Postal - 10136 / Pza de España, n.º 1 / C.I.F. P1001500C / Tel 927 36 90 02/37 59 - 676458075 - Fax 927 36 92 44  
e-mail: [general@ayuntamiento.org](mailto:general@ayuntamiento.org) web: [www.ayuntamientocañamero.org](http://www.ayuntamientocañamero.org)

**A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Don/Doña David Peña Morano, con DNI 76.034.064-C en nombre de Ayuntamiento de Cañamero, con domicilio en Plaza España s/n de la localidad de Cañamero por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Cañamero a 21 de junio de 2021

Nombre: DAVID PEÑA MORANO  
Cargo: ALCALDE  
Entidad: AYUNTAMIENTO DE CAÑAMERO



(Cáceres)

C/ Isabel Monge, Nº 1 C.P. 10.331 Telef. 927 55 50 58 Fax. 927 55 52 00  
CIF. P1004900E, Email. ayuncarrasca2@hotmail.com

**A/A Asociación promotora Denominación**

**de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara.**

Doña SONIA CID JIMÉNEZ, con DNI 04191687Y en nombre del AYUNTAMIENTO DE CARRASCALEJO, (CÁCERES), con domicilio en CL. ISABEL MONGE, 1 de la localidad de CARRASCALEJO por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

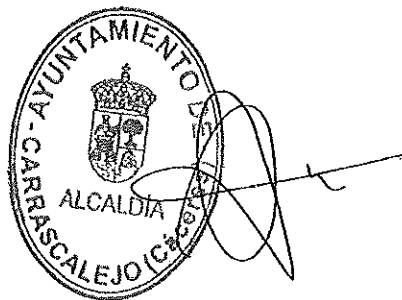
Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en CARRASCALEJO a 21 de junio de 2.021

Nombre: Sonia Cid Jiménez

Cargo: Alcaldesa-Presidenta

Entidad: AYUNTAMIENTO DE CARRASCALEJO, (CÁCERES)





Castañar de Ibor  
(Cáceres)

Plaza de España, 1  
Tlf. 927 554 002 Fax.927 554 300  
10340 Castañar de Ibor (Cáceres)

A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don. Jesús González Santacruz con DNI nº 08.955.512-W en nombre del Ayuntamiento de Castañar de Ibor (Cáceres) por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente a fecha de firma electrónica

Nombre: Jesús González Santacruz  
Cargo: Alcalde-Presidente  
Entidad: Ayuntamiento de Castañar de Ibor



Cód. Validación: AH7YL3WQ3LZW+L3K54NSAMX3R | Verificación: <https://caasiamardebior.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 1



CENTRO DE INVESTIGACIONES  
CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS  
DE EXTREMADURA

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Economía, Ciencia y Agenda Digital

## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Doña Carmen González Ramos, con DNI 08810892Y en nombre de Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura (CICYTEX), con domicilio en *Ctra. A-V, Km372*, de la localidad de Guadajira, Badajoz por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

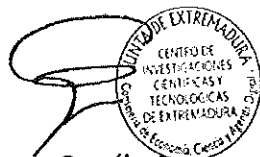
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de CICYTEX, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Guadajira, a 29 de junio de 2021



**Carmen González Ramos**  
Directora General de CICYTEX

## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Doña Carmen Moreno Vargas con DNI 34.774.745-X en nombre de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Unión de Coop., con domicilio en Calle Mérida de los Caballeros Nº 8 de la localidad de Mérida (Badajoz) por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Unión de Coop., además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Mérida a 2 de julio de 2021

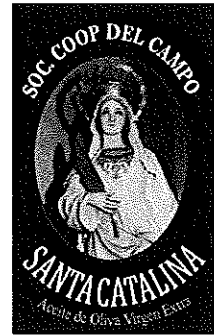
Firmado por 34774745X  
CARMEN MORENO VARGAS  
G061243009 en nombre de  
02/07/2021 con un  
certificado emitido por AC

Carmen Moreno Vargas  
Directora

Cooperativas Agro-alimentarias Extremadura, Unión de Coop.



ASOC.COOP. DEL CAMPO "SANTA CATALINA"  
CAMINO DE GUADALUPE, 31 TFO. 927 36 60 68  
10137 ALIA (CACERES)  
[www.aceitevirgenextraalia.com](http://www.aceitevirgenextraalia.com)



**A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

**D. JUAN PEDRO GALÁN DELGADO**, con DNI **6977257T**, en nombre de **S. COOP. DEL CAMPO SANTA CATALINA**, con CIF **F10044238** y domicilio en Camino de Guadalupe, 31- 10137 de Alfa (Cáceres), por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Alía a 18 de junio de 2021

**D. JUAN PEDRO GALÁN DELGADO**  
**PRESIDENTE DEL CONSEJO RECTOR, S. COOP. DEL CAMPO SANTA CATALINA**

### **3. Obras de Reforma de la Almazara:**

#### **a) Exposición de la reforma y obras pendientes:**

1) Se ha acometido la sustitución de la maquinaria de molturación; reforma de la bodega, con depósitos en acero inoxidable, patio de recepción y sala de elaboración. Se han tramitado y cobrado las ayudas existentes: de los 305.726 € de inversión, a finales de octubre de 2019, queda por amortizar 137.391, 49 €, en letras mensuales de 2.314.75 €.

Se ha creado la marca comercial VillaliA y se ha abierto un hueco en la venta directa de calidad, con eje principal en las familias, en el ámbito nacional y comunitario. En el ámbito legislativo, se han adaptado los estatutos a la Ley 9/2018 y se están elevando a público

2) Como obras pendientes, en un primer momento urge sustituir el fibrocemento de los tejados (uralitas) y sustitución por paneles sándwich. Acondicionamiento de la nave adjunta, caldera de calefacción, modernización de la línea de envasado, sustitución ventanas, ...etc.

#### **b) Capital social: adaptación de las aportaciones obligatorias a los estatutos.**

1) Este año se propone NO aumentar el capital social obligatorio mediante cuota, excepto los socios que no lleguen al mínimo (450 € más 30 € DR.) y máximo (1.800 € más 120 € DR) que, una vez incorporado el derecho de retorno, antes de fin de año deben cumplimentar. Todas las campañas, hasta que se amortice el crédito (5 años aprox), se establecerá un derecho de retorno que incrementará el capital social obligatorio. A partir de la amortización, se empezará a reintegrar el exceso de capital social, en función del estado de a Tesorería

2) En la Cooperativa, antes de la presente reunión, los socios han podido consultar el importe de su capital social que, una vez subsanadas las discrepancias detectadas, se da por bueno y se incorpora como ANEXO A), al Acta de esta Asamblea.

### **4. Comercialización del aceite:**

#### **a) Necesidad de vender la mayor parte del aceite envasado**

La campaña anterior y en la que nos encontramos, a pesar de las circunstancias de la COVID, hemos vendido todo el aceite envasado. Se puede hacer y es el camino a seguir para todas las campañas. .

#### **b) Apoyo de la Cooperativa a los socios para la venta de aceite envasado**

La Cooperativa apoyará y fomentará las iniciativas de los socios, en relación con la comercialización del aceite: facilidades en el transporte, emitir facturas que se soliciten y cualquier medida legal que facilite al socio la venta de su aceite....etc.

### **5. Denominación de Origen Protegida, Villuercas Ibores Jara**

En últimos seis meses la Asociación para la Promoción y el Desarrollo Rural de La Comarca de Villuercas Ibores Jara (APRODERVI) y el Centro Tecnológico Agroalimentario de Extremadura (CETAEX) están promoviendo la Denominación de Origen Villuercas Ibores Jara (DOP). Estamos asistiendo a varias reuniones online, junto a diversas cooperativas de la zona (Logrosan, Cañamero, Guadalupe, Navalvillar, Robledollano, Castañar, ...) y Almazaras particulares (Carrascalejo, Valdelacasa del Tajo y Garvín).

El viernes 26 de marzo, las Almazaras particulares de Carrascalejo, con OLEOEX; Valdelacasa del Tajo, con aceites VALDELAGAR y Garbín, con DOMUS; constituyeron una entidad jurídica que posibilite el inicio de los trámites (DOP) ante la Junta de Extremadura.

Desde la mesa se informa de que es conveniente participar en la iniciativa DOP y la forma de llevarlo a efecto consistirá en autorizar, en un primer momento, al Consejo Rector a solicitar la certificación de una cantidad determinada de Kg de aceite DOP, del que dispone la Cooperativa como consecuencia de la molturación

*La idea no es acogida con especial interés, manifestando alguno de los presentes que por nuestras características va a ser perjudicial. No obstante, al insistir desde la mesa que en un primer momento debemos entrar, se aprueba que el primer año se certifique una pequeña cantidad de aceite, con la idea propuesta en el párrafo anterior y en la próxima Asamblea se decidirá.*

#### **6. Ruegos y preguntas.**

*A parte de la participación en la DOP, el Secretario informa lo siguiente:*

*1) Nuestro sello de diferenciación pasa por participar en proyectos como LOCALCIR, cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), que persigue promover el espíritu emprendedor y favorecer la puesta en marcha de iniciativas empresariales desde el mundo rural, basadas en la Economía Verde y Circular. Este proyecto se aplicará a un mínimo de 225 empresas de España y Portugal, contribuyendo a crear nuevas actividades o fomentando nuevos productos y procesos basados en la sostenibilidad local mejorando así su competitividad. Se pretende crear 20 agrupaciones transfronterizas de al menos 6 empresas (circuitos cerrados) que demuestren poner en marcha acciones de colaboración.*

*2) Dentro del Geoparque y GeoVilluercas, estamos en proceso de adhesión al Club de Ecoturismo de España como Industria agroalimentaria. A partir del verano, será frecuente ver visitas guiadas en la Cooperativa convirtiéndose en nuestra "cantera" de clientes.*

*3) Seguimos con la iniciativa de jabón artesano de aceite de oliva. Próximamente, iniciaremos los trámites legales necesarios para ponerlo en marcha.*

*4) Por último, se propone ir adoptando medidas encaminadas a sustituir el glifosato, y herbicidas de síntesis químicas, por otros más respetuosos con el medio ambiente. Por ejemplo, que en la próxima campaña se disminuya la compra de este herbicida en un 50 %, con respecto a campañas anteriores, sustituyéndolo por otro 50 % en herbicidas de sustitución*

**EL PRESIDENTE**

**SOCIO N° 1**

*Fdo. D° Juan Pedro Galán Delgado*

*Fdo. D° Lorenzo Tena Laguna*

**SOCIO N° 2**

**SOCIO N° 3**

*Fdo. D° Manuel López Moyano*

*Fdo. D° Silverio Fraile Sánchez-Rubio*



## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

C.R.I.G.P. CORDERO DE EXTREMADURA, CORDEREX

AVDA. JUAN CARLOS I, Nº 47.

06800-MÉRIDA (BADAJOZ)

Don/Doña RAÚL MUÑIZ CIMAS, con DNI 09790023-G, en nombre de C.R.I.G.P. CORDERO DE EXTREMADURA, CORDEREX, con domicilio en AVDA. JUAN CARLOS I, Nº 47 de la localidad de MÉRIDA por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de C.R.I.G.P. CORDERO DE EXTREMADURA, CORDEREX además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Mérida a 29 de Junio del 2021.

Nombre: RAÚL MUÑIZ CIMAS

Cargo: DIRECTOR DE CERTIFICACIÓN

Entidad: C.R.I.G.P. CORDERO DE EXTREMADURA, CORDEREX



## A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Doña Belén Cortijo Barba, con DNI 76029735S en nombre de la Denominación de Origen Protegida Miel Villuercas-Ibores, con domicilio en polígono industrial "La Colada" de la localidad de Cañamero por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente en Cañamero a 18 de Junio del 2021.

Nombre: **Belén Cortijo Barba.**

Cargo: **Directora Técnico.**

Entidad: **Consejo Regulador D.O.P. Miel Villuercas-Ibores.**



## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

EMPRESA La cocina de Gibello

DIRECCIÓN Calle Comercio 44,1ºC

Talavera de la Reina

Don/Doña **David Gibello Pintado**, con DNI **04191876B** en nombre de **La cocina de Gibello** con domicilio en **Calle Comercio 44,1ºC** de la localidad de **Talavera de la Reina** por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de **La cocina de Gibello**, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en **Castañar de Ibor** a **19 de Junio del 2021**

**Nombre: David Gibello Pintado**

**Cargo: CEO**

**Entidad: La cocina de Gibello**



## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE DELEITOSA

Plaza de España, 1 (C.P. 10370); Teléfono 927 54 00 04; Fax 927 54 02 13; C.I.F. P-1007100-1

A/A

Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña JUAN PEDRO DOMINGUEZ SANCHEZ, con DNI 76.007.071-Y en nombre de AYUNTAMIENTO DE DELEITOSA, con domicilio en PLAZA DE LA CONSTITUCION Nº 1 de la localidad de DELEITOSA por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORADENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente con la firma electrónica

Nombre: JUAN PEDRO DOMINGUEZ SANCHEZ

Cargo: ALCALDE PRESIDENTE

Entidad: AYUNTAMIENTO DE DELEITOSA



Cod. Validación: 3ME6Q046Z3CM5Q72NDNRVPC23 | Verificación: <https://sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde el Portal de Información al Ciudadano | Página 1 de 1

LOGO ENTIDAD

## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

EMPRESA

DIRECCIÓN

Don José Antonio Montero García, con DNI 07951214E en nombre de GEOVILLUERCAS, Asociación de empresarios turísticos, productores y de servicios del Geoparque Mundial de la UNESCO Villuercas Ibores Jara, con domicilio en Avda. Juan Pablo II, 19 de la localidad de Guadalupe por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de GEOVILLUERCAS, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Guadalupe a 28 de junio de 2021

**José Antonio Montero García**  
Presidente de GEOVILLUERCAS





**A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Don Ignacio Plaza Mariscal, con DNI: 6974901-J en nombre del Consejo Regulador de la D.O.P. QUESO IBORES, con C.I.F.: Q-6055001-I, con domicilio en Mercado Regional de Ganados, de la localidad de Trujillo, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

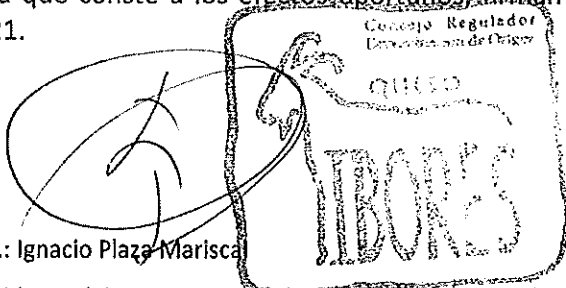
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Trujillo a 18 de Junio de 2021.



Fdo.: Ignacio Plaza Mariscal

Presidente del Consejo Regulador de la D.O.P. Queso Ibores

## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don Diego J. Granado Cumbres, con DNI 28756674G en nombre de Asociación Valor Ecológico "ECOVALIA", con CIF G91224048 y domicilio en Avda. Diego Martínez Barrio nº10, Edif. INSUR, 1ª planta, mód. 12, de la localidad de Sevilla-41013, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

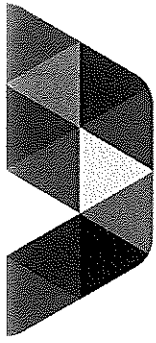
Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Asociación Valor Ecológico "ECOVALIA", además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Sevilla a 30 de junio de 2021.



Fdo.: Diego J. Granado Cumbres  
Secretario General de Ecovalia



Madrid, 30 de junio de 2021

D. Aureo Díaz-Carrasco Fenollar, con DNI 70.735.338-B, en mi calidad de **Director Ejecutivo de la Federación Española de Centros Tecnológicos (FEDIT)**, con domicilio en el Paseo de la Castellana, 259C (planta 18) de Madrid y con CIF **G-03477478**, por la presente **expreso**

El firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la **ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**, con CIF G-06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de FEDIT, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Madrid, a 30 de junio de 2021.

Organización: **FEDIT**  
Nombre: **Aureo Díaz-Carrasco**  
Función: **Director Ejecutivo**

Firma:



## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain  
C/ Velázquez 64, 3ª Planta  
28001, Madrid

Don Eduardo Cotillas, con DNI \_05419620S\_ en nombre de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, con domicilio en \_\_C/ Velázquez 64, 3º. 28001\_\_ de la localidad de \_\_Madrid\_\_ por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Madrid a 29 de junio de 2021

Fdo.: D. Eduardo Cotillas Provencio  
Secretario General de la Plataforma Tecnológica Food for Life-Spain



## EXCMO. AYUNTAMIENTO DE FRESNEDOSO DE IBOR

C/Eras, 23 (C.P. 10328); Teléfono 927 57 52 09; Fax 927 57 53 08; C.I.F. P-1007600-H

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña CASTO SAN ROMAN FERNANDEZ, con DNI 04206774M en nombre de AYUNTAMIENTO DE FRESNEDOSO DE IBOR, con domicilio en C/ LAS ERAS, 23 de la localidad de FRESNEDOSO DE IBOR por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en FRESNEDOSO DE IBOR a la fecha de su firma electrónica.



Fdo. Casto San Román Fernández  
Alcalde-PRESIDENTE  
Fresnedoso de Ibor



Cód. Validación: LN2DJQY6KW2H7992G9X43QGE | Verificación: <https://fresnedosodeibor.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestión | Página 1 de 1



# AYUNTAMIENTO DE GARVÍN DE LA JARA

C/ García Tafalla, s/n - 10.333 Garvín de la Jara (Cáceres)

Tfn: 927.55.30.52 – Fax: 927.55.32.15

E-mail: administracion@garvin.es / alcaldia@garvin.es / secretaria@garvin.es

## A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña Matias Longinos León Orgaz, con DNI 04122396-Z en nombre de AYUNTAMIENTO DE GARVÍN DE LA JARA con domicilio en C/ García Tafalla, s/n de la localidad de Garvín de la Jara (Cáceres), por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA” promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

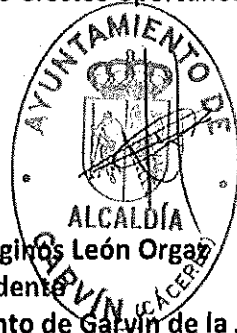
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Garvín de la Jara a 21 de junio de 2021

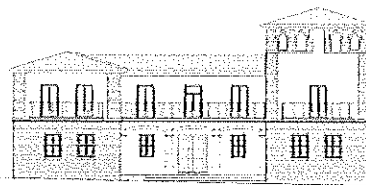


Nombre: Matias Longinos León Orgaz  
Cargo: Alcalde-Presidente  
Entidad: Ayuntamiento de Garvín de la Jara



## AYUNTAMIENTO DE GUADALUPE

Avenida Conde de Barcelona, 2  
10140 GUADALUPE  
Tel. 927367006 - Fax 927367049  
<https://guadalupe.sedelectronica.es>



Alcaldía

### CARTA DE APOYO A LA CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA

Don/Doña FELIPE SÁNCHEZ BARBA, con DNI 7.016.203F, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Guadalupe, en nombre y representación de esta entidad por acuerdo de Pleno de 15 de junio de 2019.

#### MANIFIESTA

Primero.- El firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Segundo.- Nuestra adhesión y suscripción de a los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Tercero.- Nuestra consideración sobre la idoneidad de la creación de esta certificación de calidad, por la consecución del reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Cuarta.- Nuestra apuesta por la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** y su servicio como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.



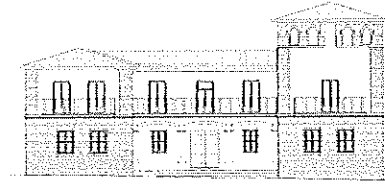
Cód. Validación: 3MD5733APMAT2TAPZOH433C | Verificación: <https://guadalupe.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 2



## AYUNTAMIENTO DE GUADALUPE

Avenida Conde de Barcelona, 2  
10140 GUADALUPE

Tel. 927367006 - Fax 927367049  
<https://guadalupe.sedelectronica.es>



Alcaldía

Por todo ello, con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Lo que firmo a los efectos oportunos.

En Guadalupe, a la fecha de la firma electrónica.  
EL ALCALDE-PRESIDENTE.- Felipe Sánchez Barba  
DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE



Cód. Validación: 3MD5733APMAT2APZQHA33C | Verificación: <https://guadalupe.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 2



JUAN VILAR COSNSULTORES ESTRATÉGICOS, SL

AVDA. EJERCITO ESPAÑOL, 3, ENTREPLANTAS 3 Y 4.

23007, JAÉN

Don/Doña Juan Vilar Hernández con DNI 26479214G en nombre de JUAN VILAR COSNSULTORES ESTRATÉGICOS, SL con domicilio en Avenida del Ejercito Español, 3, entreplantas 3 y 4, de la localidad de Jaén por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

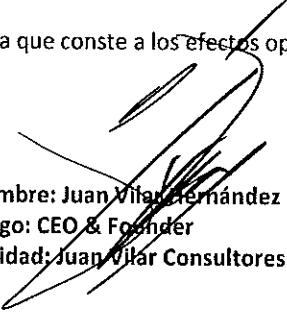
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Juan Vilar Consultores Estratégicos, SL además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Jaén a 30 de junio de 2021



Nombre: Juan Vilar Hernández  
Cargo: CEO & Founder  
Entidad: Juan Vilar Consultores Estratégicos, SL

JUAN VILAR COSNSULTORES ESTRATÉGICOS, SL

AVDA. EJERCITO ESPAÑOL, 3, ENTREPLANTAS 3 Y 4.

23007, JAÉN

Don/Doña Juan Vilar Hernández con DNI 26479214G en nombre de JUAN VILAR COSNSULTORES ESTRATÉGICOS, SL con domicilio en Avenida del Ejercito Español, 3, entreplantas 3 y 4, de la localidad de Jaén por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

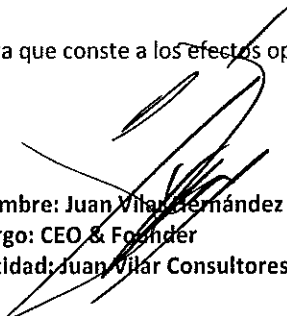
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Juan Vilar Consultores Estratégicos, SL además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Jaén a 30 de junio de 2021



Nombre: Juan Vilar Hernández  
Cargo: CEO & Founder  
Entidad: Juan Vilar Consultores Estratégicos, SL



## AYUNTAMIENTO DE LA VILLA DE LOGROSÁN (Cáceres)

A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña Ana J. Abril Calles, con DNI 2616496Q, en nombre del Ayuntamiento de Logrosán, con domicilio en Plaza de España 1, de la localidad de Logrosán (Cáceres), por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la **"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA"** promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en  
Logrosán a 21 Junio 2021

Ana J. Abril Calles  
de Alcalde  
Ayuntamiento de Logrosán  
CÁ CERES



## Mancomunidad Integral de Municipios Villuercas-Ibores-Jara

A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña Ana Josefa Abril Calles, con DNI 02.616.496-Q en nombre de la Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara con domicilio en C/ Iglesia, Nº 32, de la localidad de Logrosán, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Logrosán a 21 de junio de 2021.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Nombre: Ana Josefa Abril Calles.

Cargo: Presidenta de la Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara.

Entidad: Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara.

Mancomunidad Integral de Municipios Villuercas-Ibores-Jara

c/ Iglesia, 32, Logrosán. 10120 (Cáceres). Tfno. 927 159 812. Fax: 927 360 478



## LOGO Y MEMBRETE OFICIAL

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don/Doña Francisco Javier Díaz Cieza con DNI 76.130.474-Z en nombre de Excmo. Ayuntamiento Navalvillar de Ibor con domicilio en Calle San Roque 3, de la localidad de Navalvillar de Ibor por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Navalvillar de Ibor a 23 Junio de 2021



Nombre: Francisco Javier Díaz Cieza  
Cargo: Alcalde-Presidente  
Entidad: Excmo. Ayuntamiento Navalvillar de Ibor



# ENTIDAD LOCAL MENOR DE NAVATRASIERRA (CÁCERES)

CP 10331

Teléfono 927-55-52-46

Fax: 927-55-52-94

Email: [ayuntamiento@navatrasierra.es](mailto:ayuntamiento@navatrasierra.es)

## A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

D. Feliciano Díaz Fernández, con DNI 04145940Y, en nombre de la Entidad Local menor de Navatrasierra, con domicilio en Plaza Iglesia, núm. 1, de la localidad de Navatrasierra, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Navatrasierra, a



**Feliciano Díaz Fernández**  
Alcalde

Entidad Local menor de Navatrasierra



A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don. Carlos J. Ríos Peromingo con DNI 76.013.870C en nombre del Ayuntamiento de Navezuelas, con domicilio en Avd. de Extremadura, 50 de la localidad de Navezuelas; por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

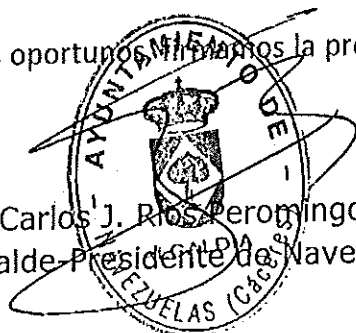
Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Navezuelas a 21 de Junio de 2021

Carlos J. Ríos Peromingo  
El Alcalde-Presidente de Navezuelas





## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

OLEOEXT

PLAZA DE LA IGLESIA 4

CARRASCALEJO 10331 (CÁCERES)

Don/Doña ANTONIO VILLEGAS ALVAREZ, con DNI 50110896Z en nombre de OLEOEXT, con domicilio en PLAZA DE LA IGLESIA 4 de la localidad de CARRASCALEJO por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de OLEOEXT, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en CARRASCALEJO a 29 DE JUNIO DE 2021

50110896Z	Firmado digitalmente
ANTONIO	por 50110896Z
VILLEGAS (R:	ANTONIO VILLEGAS (R:
B10507036)	B10507036)
	Fecha: 2021.06.29
	21:17:16 +02'00'

Nombre: ANTONIO VILLEGAS ALVAREZ  
Cargo: Administrador  
Entidad: OLEOEXT





## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

PARADOR DE TURISMO DE GUADALUPE

Don/Doña José Antonio del Pozo Calle, con DNI 50185692 Z en nombre de Parador de Guadalupe con domicilio en C/ Marqués de la Romana, de la localidad de Guadalupe por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de Parador de Guadalupe, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Guadalupe, a 24 de junio de 2021

José Antonio del Pozo Calle  
Director del Parador de Guadalupe



## AYUNTAMIENTO DE PERALEDA DE SAN ROMÁN, (Cáceres).

Plaza de España, s/n, 10334. Tel: 927553004/553226. Fax: 927553140. NIF: P1014400D  
Email: [administracion@peraledadesanroman.es](mailto:administracion@peraledadesanroman.es) / web: [www.peraledadesanroman.es](http://www.peraledadesanroman.es)  
<https://peraledadesanroman.sedelectronica.es>

### A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don Pedro Estrella Brasero, con DNI 10784515E en nombre de Ayuntamiento de Peraleda de San Román con domicilio en Plaza España, s/n de la localidad de Peraleda de San Román por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Peraleda de San Román 28 de junio de 2021.

EL ALCALDE

Fdo.: Pedro Estrella Brasero



Cód. Validación: 9L51W9FKW26FY1X58Z75YA0HC | Verificación: <https://peraledadesanroman.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 1



## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

EMPRESA: Consejo Regulador DOP Pimentón de la Vera

DIRECCIÓN: Avda de la Constitución nº 177, 1º

10400 Jaraíz de la Vera (Cáceres)

Dofia Teresa Bartolomé García, con DNI 08.778.706-C, en nombre del Consejo Regulador de la DOP Pimentón de la Vera, con domicilio en la Avda. de la Constitución nº 177, 1º de la localidad de Jaraíz de la Vera (Cáceres), por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

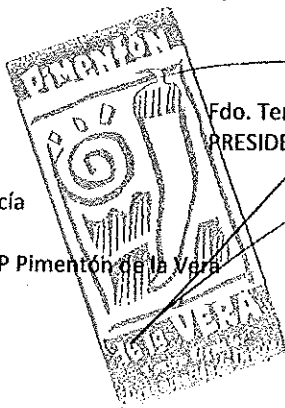
Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte del Consejo Regulador de la DOP Pimentón de la Vera, además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Jaraíz de la Vera a 29 de Junio de 2021



Fdo. Teresa Bartolomé García  
PRESIDENTA

Nombre: Teresa Bartolomé García

Cargo: Presidenta

Entidad: Consejo Regulador DOP Pimentón de la Vera



## Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

C.R.D.O.P. QUESO DE LA SERENA

CRTRA. EX 104, KM. 0 INSTITUCIÓN FERIA DE CASTUERA

06400-CASTUERA (BADAJOZ)

Don/Doña EDUARDO CORCHERO MADRUGA, con DNI 28956101-K, en nombre de C.R.D.O.P. QUESO DE LA SERENA, con domicilio en CRTRA. EX 104, KM. 0, INSTITUCIÓN FERIA DE LA SERENA de la localidad de CASTUERA por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa por parte de C.R.D.O.P. QUESO DE LA SERENA además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Castuera a 29 de Junio del 2021.



Nombre: EDUARDO CORCHERO MADRUGA

Cargo: PRESIDENTE

Entidad: C.R.D.O.P. QUESO DE LA SERENA



**A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Doña JULIANA GUTIÉRREZ MATEOS, con DNI 24342516Y en nombre de RED EXTREMEÑA DE DESARROLLO RURAL (REDEX), con domicilio en C/ Santa Cristina, 4 (Edificio Embarcadero) de la localidad de Cáceres por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA**" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la **Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara** debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la **entidad promotora**, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Cáceres, a 21 de junio de 2021.



**Juliana Gutiérrez Mateos**  
**Presidenta**  
**Red Exremaña de Desarrollo Rural**



C/ Santa Cristina, 4. Edificio Embarcadero. 10195 - Cáceres  
Tfno.: 927 626 829 • Fax: 927 626 830  
www.redex.org • redex@redex.org



**AYUNTAMIENTO  
DE  
ROBLEDOLLANO**

Avda. La Nava, 3 C.P. 10371 CIF P-1016200F

A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

Don. Antonio Mateos García, con DNI 15985015-s en nombre del Excmo. Ayuntamiento de Robledollano con domicilio en C/Villuerca nº 5 de la localidad de Robledollano por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

En Robledollano a la fecha de su firma electrónica, verificable en la Sede Electrónica del Excmo. Ayuntamiento de Robledollano, cuya creación fue publicada en el B.O.P. de Cáceres nº 72, de fecha 14 de abril de 2014, siendo su dirección electrónica <http://robledollano.sedelectronica.es/>

Alcalde-Presidente

Fdo: Antonio Mateos García

**DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE**

(identidad de firma(s), fecha y códigos de verificación en márgenes del presente documento)

**Ayuntamiento de ROBLEDOLLANO**

Avda. de la Nava, 3, Robledollano. 10371 Cáceres. Alcaldía Tfno. 927 152 167. Admon 927 152 131

E MAIL: [ayuntamiento@robledollano.es](mailto:ayuntamiento@robledollano.es) / WEB [www.robledollano.es](http://www.robledollano.es)



Cód. Verificación: 7HH7G72XQ9Z2H3RF4ZEPAT2 | Verificación: <https://robledollano.sedelectronica.es/>  
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 1



Sociedad Cooperativa  
**Santo Domingo de Guzmán**

Colo, 9 - Telf 927 36 91 15 - 10136 CAÑAMERO (Cáceres)

**A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Don/Doña M<sup>a</sup> TERESA RUIZ CORTIJO con DNI 28939394N en nombre de SC SANTO DOMINGO DE GUZMAN con domicilio en CALLE COTO, 9 de la localidad de CAÑAMERO, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmo la presente en Cañamero a 18 de junio de 2021

Nombre: M<sup>a</sup> TERESA RUIZ CORTIJO  
Cargo: PRESIDENTA  
Entidad: SC SANTO DOMINGO DE GUZMAN



**AYUNTAMIENTO DE  
VALDELACASA DE TAJO  
(CÁCERES)**

CIF: P1020400F.Plaza de la Iglesia nº 1. 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).  
Telf.: 927/576102. Fax: 927/576258. Correo Electrónico.: info@valdelacasadetajo.es  
Sede Electrónica: <http://valdelacasadetajo.sedelectronica.es>

**A/A Asociación promotora Denominación  
de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara**

Don JUAN ANTONIO ORGAZ RODRÍGUEZ, con DNI 04158531Q, en nombre del Ayuntamiento de Valdelacasa de Tajo (Cáceres), con domicilio en PLAZA DE LA IGLESIA 1 de la localidad de VALDELACASA DE TAJO, por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Valdelacasa de Tajo a 18 de junio de 2021.

**Nombre: Juan Antonio Orgaz Rodríguez**  
**Cargo: Alcalde-Presidente**  
**Entidad: Ayuntamiento de Valdelacasa de Tajo**

*Documento firmado digitalmente*







# AYUNTAMIENTO DE VILLAR DEL PEDROSO (CACERES)

C.P. 10330

Teléfono 927 555002

Fax 925 555514

E-mail: [villardelpedroso@hotmail.com](mailto:villardelpedroso@hotmail.com)

## A/A Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara

D. ÓSCAR FERNÁNDEZ GAMONAL, con DNI 04223783-V en nombre AYUNTAMIENTO DE VILLAR DEL PEDROSO con domicilio en PLAZA DEL AYUNTAMIENTO, 1 de la localidad de VILLAR DEL PEDROSO (CÁCERES) por la presente expreso el firme apoyo a la iniciativa para la creación de la "DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA" promovida por la ASOCIACIÓN PROMOTORA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA, con CIF G06895817 y domicilio en Almazara Valdelagar.- Carretera de Valdelacasa a Garvín, s/n.- 10332 Valdelacasa de Tajo (Cáceres).

Que compartimos los objetivos que se persiguen con esta iniciativa de proteger y poner en valor los Aceites de Oliva Vírgenes Extra producidos en los 19 municipios de Villuercas Ibores Jara, así como poner de manifiesto la importancia del olivar en el territorio debido a su fuerte vinculación social y económica en las localidades que aquí se encuentran.

Que consideramos que con la creación de esta certificación de calidad se pretende obtener un reconocimiento de calidad diferenciada, consecuencia de las características propias y diferenciales de los aceites de oliva, derivadas de las condiciones particulares del territorio de Villuercas Ibores Jara, donde se elaboran los productos, así como de la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Que la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara debe servir como instrumento para afrontar el Reto Demográfico y servir como revulsivo al sector agroalimentario y al turístico de un territorio declarado como Geoparque Mundial de la UNESCO desde 2011.

Que con esta carta confirmamos el apoyo a esta iniciativa además de ofrecer la posibilidad de participar en futuras acciones de promoción y comunicación que se organicen desde la entidad promotora, a la vez que mostramos el interés en conocer los resultados obtenidos como ente observador, que se puedan generar con esta iniciativa.

Para que conste a los efectos oportunos, firmamos la presente en Villar del Pedroso a 18 de junio de 2021.

Óscar Fernández Gamonal  
Alcalde  
Ayuntamiento Villar del Pedroso



**ANEXO II IMPACTO  
SOCIOECONÓMICO DEL  
RECONOCIMIENTO**



## IMPACTO SOCIOECONÓMICO DEL RECONOCIMIENTO

### Introducción

En este punto se han realizado reuniones con el sector, con los productores de aceite del territorio del Geoparque Villuercas Ibores Jara, en el que han mostrado sus inquietudes, necesidades y los impactos que puede tener esta figura de protección para el producto y para el territorio.

La función de las DOP e IGP es proteger a productos con calidad diferenciada que se producen en una zona geográfica delimitada; esta protección garantiza a los productores que su producto únicamente puede ser elaborado a través de las técnicas tradicionales o con materias primas originarias de la zona, además de ser elaborados en la región geográfica de la que son originarios. Esto conlleva a que el producto cuente con mayor valor añadido que los semejantes.

Existe una estrecha relación entre la creación de una Denominación de Origen Protegida y la capacidad de generar empleo y fijar población en el medio rural, contribuyendo a su sostenibilidad.

En un estudio realizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se destacan también como elementos diferenciadores de la producción DOP / IGP:

La calidad organoléptica de los productos, sustentada por materias primas y métodos de producción y elaboración específicos.

La sólida imagen de garantía que transmiten estos productos y su reputación.

La promoción y preservación de valores intangibles como el patrimonio cultural, la industria artesana de elaboración de alimentos y la diversidad genética de especies vegetales y razas animales autóctonas.

Así, las DOP se erigen como marcas que presentan elementos de diferenciación que influyen significativamente en su favor sobre el entorno competitivo en que se mueven. Esta diferenciación se sustenta finalmente en la credibilidad que los consumidores otorgan al producto en cuanto a su procedencia y su método de elaboración,



credibilidad a la que contribuyen los sistemas de certificación y control que los avalan y que refuerza, en última instancia, otro de los pilares de las DOP: la confianza.

La implantación de las marcas de calidad genera beneficios a los productos y productores que se encuentran recogidos bajo alguna de ellas; ligan el producto con el nombre de la zona geográfica en la que se produce, consiguiendo así una diferenciación sobre productos semejantes.

Es por ello que las marcas de calidad como en este caso es la DOP son consideradas como buenas herramientas de marketing. Al cliente, a la hora de escoger un producto, la DOP le garantiza que el producto escogido se diferencia y tiene una calidad garantizada.

Pero, las marcas de calidad no generan solo un impacto positivo a los clientes, productores o al producto en sí, también provocan impactos positivos a nivel socioeconómico, medio ambiental y cultural en las zonas rurales donde están integradas

Además, las Denominaciones de Origen Protegidas son una gran herramienta para fijar población en el medio rural, impulsar el patrimonio cultural, protección de la biodiversidad y conformación del paisaje (Agronews Castilla y León, 2019).

Además, la creación de las DOP son una fuente de sostenibilidad, ofrecen un futuro a la población más joven de las zonas rurales basado en el desarrollo social y económico de la zona, además de contribuir al desarrollo de las zonas rurales a través del turismo gastronómico o enoturismo, creándose sinergias con el patrimonio histórico-artístico.

Los productos amparados por una Denominación de Origen Protegida se identifican como la base del turismo gastronómico.

En las zonas rurales donde se concentran los productos con DOP e IGP, los sectores agrícolas y ganaderos tienen que estar en conexión con los sectores hotelero y restaurador de las zonas. Una fuerte interconexión entre estos sectores genera un aumento del valor añadido tanto a la zona en cuestión como al producto, esta es la base de un fuerte sector turístico en zonas con productos de calidad, generalmente rurales. Gracias a este interés por la gastronomía de los diferentes territorios, muchas



instituciones han ampliado la oferta de actividades referentes a este tipo de turismo; algunas de estas ofertas son las rutas gastronómicas, en la que los diferentes actores de la región se unen para ofrecer al cliente una experiencia completa relacionada con los productos con DOP o IGP. Estas rutas gastronómicas, son desarrolladas en conjunto por instituciones públicas y privadas, financiándose de manera mixta; a pesar de que el financiamiento sea mixto, la mayor parte de la financiación corre a cargo de las instituciones públicas.<sup>1</sup>

Es por ello que la creación de la DOP puede ser también una herramienta para fijar población en el medio rural, ya que el turismo tiene un papel crucial a la hora de crear empleo y este tipo de turismo gastronómico no es estacional, si no que está presente en todas las épocas del año.

#### Aproximación a los costes agrícolas de los olivares del Geoparque Villuercas, Ibores y Jara

Son varios los estudios que en los últimos años han ido desarrollándose para evaluar si la rentabilidad del olivar existe o subsiste. Como punto de partida de este trabajo es conveniente conocer de una forma aproximada la situación del olivicultor de las comarcas en estudio. Para ello se va a seguir los cálculos del estudio previo realizado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) y que ha presentado en numerosos foros José M<sup>a</sup> Penco (2016). Dicho estudio está no solo avalado por José María Penco y Salvador Cubero, sino por expertos en el manejo del olivar.

Como el objetivo es conocer de forma aproximada la rentabilidad del olivar y comparar los resultados obtenidos con los valores existentes en otros estudios, se aplicarán los mismos costes unitarios, así como las prácticas agrícolas y culturales necesarias para la determinación de los costes aplicadas por Penco (2016). Los costes unitarios de personal adoptados por el estudio de Penco (2016) son similares a los

---

<sup>1</sup> (Medina, F. X. (2015). Turismo Cultura En Denominaciones De Origen Enogastronómicas : El Caso De La Región de Tokaj-Hegyalja (Hungria). International Journal of Scientific Management and Tourism, 3, 167-177. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5665929>)



existentes en el “Convenio Colectivo del Campo de la Comunidad Autónoma de Extremadura para los años 2016, 2017 y 2018” publicado el 18 de octubre en el Diario Oficial de Extremadura de 2016 (DOE, 2016)

Las prácticas agrícolas y características de productividad, prácticas culturales aplicadas en la comarca en estudio están recogidas en un trabajo previo escrito por Martín-Duran et al. (2005).

A continuación, se describirá las características agronómicas básicas que caracteriza la comarca a grandes rasgos:

- Variedades: las dos variedades principales de la comarca son
  - o Manzanilla Cacereña, dominante preferentemente en las Villuercas, variedad poca productiva y con marcada vecería, en los que cuya productividad alterna campañas con 18 kg de aceituna/olivo hasta 24 kg aceituna/olivo. Además, su rendimiento industrial es bajo, siendo, de acuerdo a estudios previos, de 14,6% de media en las Villuercas.
  - o 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%.
- Olivos: los olivos son viejos (>50 años), plantados en un marco amplio (9x10) en parcelas que predominantemente son menores de 2 ha. En las Villuercas la estructura de la explotación inferior a 1 ha supone el 81% de la superficie del

olivar, y en los lbores el 75,5%<sup>2,3,4</sup>. De acuerdo a Martín-Durán (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, centro de las Villuercas, se declara aproximadamente 123,32 olivos/ha mientras que en la comarca de Castañar de Ibor, principal localidad productiva de los lbores, se declara una media de 76,95 olivos/ha. Se tomarán estos últimos valores en base a que su origen con datos oficiales de la Junta de Extremadura. Según estos autores, el 43,1% del olivar en Extremadura tendría una densidad de plantación entre 50-100 olivos/ha, mientras que entre 100-150 olivos/ha el 23,0% (Llerena et al., 2009).

A continuación, se describirán los costes imputables a las prácticas culturales y agronómicas en la comarca. Se diferenciarán dos tipos de olivares en la zona: Olivar Tradicional No Mecanizable (OTNM) cuya característica es la elevada pendiente al situarse en las laderas de las sierras, y Olivar Tradicional Mecanizable de Secano (OTMS) correspondiente al olivar en zonas de menos pendiente pero que no posee aporte de agua. No existe de forma destaca olivar de diferente características en la zona.

#### PODA Y DESVARETEO

- PODA: suelen ser de forma bianual para el olivar de almazara, de elevada intensidad que deja una baja relación hoja/madera. Estas prácticas no son

---

<sup>2</sup> La fragmentación parcelaria influye en la rentabilidad de los olivares en dos formas distintas: incrementando los costes de producción por los desplazamientos necesarios para la realización de las labores y en la toma de decisiones, perjudicando a los olivares más alejados frente a los olivares más cercanos (Perujo-Villanueva y Colombo, 2017).

<sup>3</sup> Las superficies medias de olivar en los principales países productores en Europa son: España 5,8 ha, Italia 1,8 ha y Grecia 1,5 ha (Colombo y Perujo-Villanueva, 2017b), lo que hace suponer que el problema de mejorar la gestión económica del olivar es un problema a nivel europeo, y no solamente localizable en los olivares de sierra nacionales.

<sup>4</sup> El OTMS de Jaén posee de media 1,47 ha, estando las designadas como pequeñas explotaciones (<5 ha) el 77% por debajo de 0,76 ha (Colombo y Perujo-Villanueva, 2017b). Cifra muy similar a las descritas para la comarca en estudio en este trabajo.

diferentes a las que describen en el trabajo de Penco (2016) siendo valoradas de igual forma.

- 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.

En la Tabla 1 se muestra los costes totales de poda y desvareteo determinado por Penco (2016) para el OTNM y OTM y los ajustados para la comarca en cuestión. Para la comarca en estudio se asume que no existe influencia de la variedad, pero sí del olivar en función de la accesibilidad de vehículos y facilidad de trabajo. En el caso del OTMS el valor previsto es inferior al calculado por AEMO en base a que los marcos de plantación no iguales, y el coste de la poda y retirada de los restos de poda del OTMS será al menos igual que el del OTNM. Como ya se van introduciendo los herbicidas para evitar el crecimiento de varetas, se mantiene el coste de calcula por AEMO,

**Tabla 1. Costes de Poda y desvareteo para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO	Villuerca, Ibores y Jara
	Penco (2016)	
OTNM	193,50 €	193,50 €
OTMS	257,70 €	204,60 €

#### TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

En la Tabla 2 se exponen los cotes de los tratamientos fitosanitarios en OTNM y OTMS, tanto los valores obtenidos por Penco (2016) y los supuestos para la comarca en estudio. En esta ocasión, y de acuerdo al trabajo de Martín-Duran (2005), no existe un tratamiento contra las principales plagas de forma generalizada por falta de experiencia. Ello provoca que en ocasiones los olivos sean afectados por el repilo y la mosca del olivo. Aunque la tendencia es a incrementarse el número de olivicultores que realizan tratamientos, se estima que éstos por ser aún anecdótico, no poseen una inversión económica significativa.



**Tabla 2. Costes de los tratamientos fitosanitarios para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO	Villuerca, Ibores y Jara
	Penco (2016)	
OTNM	165,14 €	0,00 €
OTMS	179,32 €	0,00 €

### FERTILIZACIÓN

En la Tabla 3 se exponen la previsión de costes para los OTNM y OTMS en lo referente a tratamientos de Fertilización. Para AEMO estos costes serían de 70,30 €/ha y 77,6 €/ha. En la comarca en estudio lo tradicional ha sido no abonar o hacerlo de forma rutinaria mediante un abono complejo. Es frecuente la aplicación de un abonado entre 1-3 kg/árbol. En base a esta dosis y los costes de los fertilizantes detallados por Penco (2016), se mantiene los mismos costes pues, en un marco con 123 árboles/ha a una dosis de 1 kg de fertilizante/árbol (suponiendo un coste del Nitrato potásico de 0,85 €/kg y de la Urea Cristalina a 0,50 €/kg), el coste por hectárea sería de 86,32 €/ha y de 53,87 €/ha en una hectárea de Cornicabra donde suelen poseer 77 árboles/ha. Por tanto, se puede asumir que los costes serán muy similares a lo descrito por el trabajo previo de AEMO.

**Tabla 3. Costes de la fertilización para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO	Villuerca, Ibores y Jara
	Penco (2016)	
OTNM	70,30 €	70,30 €
OTMS	77,60 €	77,60 €

### MANTENIMIENTO DEL SUELO

Las labores de mantenimiento del suelo descritas por Penco (2016) pueden ser asumidas en su totalidad para los olivares de la comarca de estudio, tanto la de los OTNM como para el OTMS (Tabla 4). Estas consistirían en el OTNM en un no laboreo y

eliminación de la cubierta espontánea con herbicida y desbrozadora. En cambio, en el OTMS se realizaría un laboreo mínimo, con cubierta vegetal eliminada en fechas previas a la poda con herbicidas y desbrozadora. Martín-Durán (2005) indica que de forma general se practica el laboreo mecánico convencional consistente en 2-4 pases de cultivador en otoño y primavera. Además, el no-laboreo con uso de herbicida es frecuente.

**Tabla 4. Costes del mantenimiento del suelo para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO	
	Penco (2016)	
		Villuerca, Ibores y Jara
OTNM	279,70 €	279,70 €
OTMS	403,30 €	403,30 €

#### RIEGO

No existe posibilidad de riego en la zona, por tanto este coste no es imputado a los olivares de la comarca (Tabla 5).

**Tabla 5. Costes del riego para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO	
	Penco (2016)	
		Villuerca, Ibores y Jara
OTNM	0,00 €	0,00 €
OTMS	434,00 €	0,00 €

#### RECOLECCIÓN

Los costes de recolección de los OTNM de acuerdo a los datos de AEMO ascendería a 367 €, que para una producción de 1.750 k/ha supondrá 0,21 €/kg aceituna (Tabla 6), y para un olivar OTMS la producción estimada de 3.500 kg/ha, ascendería a 595 €/ha, lo que significaría 0,17 €/kg aceituna. Para los olivares de la comarca estos costes serían muy diferentes, incluso dependientes de la variedad. En la Tabla 6 se detalla los costes por tipo de olivar y variedad, e incluso se podría diferenciar aún más

pues mucha aceituna Manzanilla Cacereña es recogida del suelo en una práctica desaconsejable de tirar toda la aceituna de vuelo al suelo, y recoger mezclada suelo-suelo (evidentemente toda esa aceituna debería ser clasificada como “suelo”).

**Tabla 6. Costes de recolección para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	AEMO		Villuerca, Ibores y Jara	
	Penco (2016)			
	€/ha	€/kg	€/ha	€/kg
OTNM-Manzanilla Cacereña	367,00 €	0,21 €	367,00 €	0,32 €
OTNM-Cornicabra				0,21 €
OTMS- Manzanilla Cacereña	595,00 €	0,17 €	367,00 €	0,16 €
OTMS- Cornicabra			595,00 €	0,17 €

#### COSTE DE PRODUCCIÓN POR KILO DE ACEITE

Con los datos obtenidos se puede sumar todos los costes previstos (Tabla 7), en los que va a variar desde 1.075,64 €/ha en el OTNM hasta 1.459,82 €/ha para el OTMS de Cornicabra. Es interesante destacar que estos costes calculados podrían incrementarse hasta un 20% atendiendo a la pérdida de eficacia para parcelas de menos de 1 ha tal y como describen Colombo y Perujo-Villanueva (2017a).

Se ha calculado una producción de aceitunas por hectárea entre 1.539 kg/ha en el OTNM de Cornicabra y 2.309 kg/ha en el OTMS de Cornicabra. Estos valores están por muy encima de los publicados por Llerena et al. (2009) quienes sitúan la producción en 735,8 kg/ha para los olivares de Ibores y de 823,9 kg/ha para los de Logrosán-Guadalupe, por lo que los costes y rentabilidad que se obtengan deben ser incluso optimistas a los que con los datos de otros autores se pueden obtener. Producciones de 2.134 sí han referenciado estos autores en la comarca de Gata-Húrdes, o de 2.093,1 kg/ha en la comarca de La Serena, siendo ambas las de mayor producción de aceitunas por hectárea de Extremadura (Llerena et al., 2009).

Los costes de la aceituna producida ascenderían a un máximo de 0,70 €/kg en la variedad Cornicabra proveniente del OTNM, llegando a ser el coste de 1 kg de aceite

3,86 €. Este valor vería reducido su coste hasta 3,53 €/kg para dicha variedad cuando el fruto procede de un OTMS. La variedad Manzanilla Cacereña ofrece unos costes de producción entre 3,92 €/kg y 3,45 €/kg por las altas producciones y el alto rendimiento industrial, el cual contrasta con el AOVE obtenido en otras zonas de Cáceres, en la que la recolección es mucho más temprana (finales septiembre y octubre versus diciembre y enero) y en la que se busca la excelencia en dicho AOVE frente a un AOV con calidad suficiente para ser envasable.

**Tabla 7. Costes de obtención de un kilo de aceite de oliva virgen para diferentes olivares tradicionales Mecanizables y No Mecanizables (OTMS y OTNM).**

Sistema de cultivo	Coste total/ha	Producción media kg/ha	Coste €/kg aceituna	Rendimiento Industria (%)	Coste Aceite (€/kg)
OTNM-Manzanilla Cacereña	1.075,64	2.220	0,48	14,6	3,92
OTNM-Cornicabra	1.075,64	1.539	0,70	20,4	3,86
OTMS- Manzanilla Cacereña	1.231,82	2.960	0,42	14,6	3,45
OTMS- Cornicabra	1.459,82	2.309	0,63	20,4	3,53

Nota: Se estiman unos costes de molturación de 0,088 €/kg en base a los datos expuesto en el Capítulo 4.

Con respecto a los datos publicados por AEMO (Penco, 2016), los valores de los aceites procedente del OTNM están muy por encima, entre 0,71 para la Manzanilla Cacereña y 0,65 €/kg para la Cornicabra (representa un 22,1 y 20,2% respectivamente) de sus valores para el OTMS de 3,21 €/kg<sup>5</sup>. En la misma línea, el OTMS de Manzanilla Cacereña y Cornicabra ha mostrado ser menos competitivo, estando su coste de elaboración muy por encima de los 2,30 €/kg determinado por AEMO, 1,15 €/kg (un 50% más costoso para la variedad Manzanilla Cacereña) y 1,23 €/kg (un 53,5% más costoso para la variedad Cornicabra). Los valores de costes obtenidos pueden variar sensiblemente ante situaciones de rendimientos productivos dispares a los planteados

<sup>5</sup> En el estudio de AEMO se imputa un 20% como beneficio del agricultor que en este trabajo no se ha incluido.

en este trabajo, aunque son próximos a los mostrados por Penco (2016) y otros autores como Plaza-Zarza, Manrique-Gordillo, Polonio-Baeyens y Garrido-Granado (2017).

Sin embargo, si atendemos a los precios medios de la aceituna en la comarca en las campañas 2014/15, 2015/16 y 2016/17, que fueron de media 0,37 €/kg para la Manzanilla Cacereña y de 0,48 €/kg para la Cornicabra, la rentabilidad de los diferentes olivares queda en números rojos como se detalla en la Tabla 8.

Por tanto, como ya ha sido destacado por otros autores para otras comarcas olivareras (Plaza-Zarza et al., 2017; Ruz-Carmona et al., 2017; Perujo-Villanueva y Colombo, 2017a y b; Pernas, Vilar-Hernández, Velasco-Gámez y Puentes-Poyatos, 2017), el olivar solo es viable económicamente gracias a las ayudas que reciben por el Pago Básico y el Pago Verde, el cual ascendería en Extremadura a 253,18 €/ha (ver Tabla 9), así como mediante la reducción de prácticas agrícolas que se han imputado como gastos en este apartado, así como la utilización de mano de obra de la unidad familiar, siendo considera de forma errónea como “no gasto imputable” por parte del olivicultor.

**Tabla 8. Balance de la rentabilidad de los dos sistemas de olivos estudiados y las dos variedades principales en la comarca Villuerca, Ibores y Jara.**

Sistema de cultivo	Coste total/ha	Precio		
		aceituna (€/kg)	Ingresos (€)	Rentabilidad (€)
OTNM-Manzanilla Cacereña	910,50	0,37	831,50	-79,00
OTNM-Cornicabra	910,50	0,48	738,72	-171,78
OTMS- Manzanilla Cacereña	1.280,50	0,37	1.108,67	-171,83
OTMS- Cornicabra	1.280,50	0,48	1.108,08	-172,42

No obstante, es destacable que el 90,2% del olivar en los Ibores solicitaron ayudas sectoriales en 2006, mientras que en Logrosán-Guadalupe tan solo el 76,2% de la superficie (Llerena et al., 2009).

Para hacer el olivar de estas comarcas más viables económicamente debemos atender a la importancia de las ayudas que se pueden percibir. Los tipos de ayuda que puede percibir un olivicultor en Extremadura queda recogida en el Decreto 211/2016 (DOE, 217). Estas ayudas potenciales serían las siguientes:

- el *Pago Básico*, que de media sería de 166,91 €/ha correspondiente al valor medio de la región 802<sup>6</sup> (cultivos permanentes en Extremadura) (BOE, 2016). El importe de esta ayuda solo permitiría sobrepasar el umbral de la rentabilidad al OTNM de Manzanilla Cacerreña, cuya rentabilidad ascendería a 87,91 €/ha, mientras que el resto de los casos estudiados aún estarían entre -5,51 €/ha y -4,87 €/ha por debajo del umbral de rentabilidad.
- otra ayuda que podría recibir el olivicultor sería por el "*Pago Verde*" o "*Greening*" siempre que respeten ciertas prácticas medioambientales. Esta ayuda, compatible con el Pago Básico, ascendería a 86,27 €/ha. Básicamente, tan solo sumando ambas ayudas, se sobrepasaría el umbral de rentabilidad en los olivares de la comarca en estudio.

Otros complementos que pueden mejorar la rentabilidad del olivicultor podrían ser las siguientes ayudas:

- A) A fin de favorecer la incorporación de los *Jóvenes Agricultores*, se podría percibir una ayuda de 41,73 €/ha de olivar. Ayuda para exclusivamente para Jóvenes recientemente incorporados a la actividad agrícola. No obstante, a la elevada edad media del olivicultor, hace poco probable el cambio generacional y el disfrute generalizado de esta ayuda.
- B) Ayudas agroambientales: por el empleo de unas prácticas agrícolas más respetuosas con el medio ambiente el agricultor puede recibir dos ayudas no acumulables y sujetas exclusivamente a parcelas de al menos 1 ha:
  - B.1. por *Producción Integrada*, por la que percibiría, 150 €/ha,
  - B.2. por *Prácticas de Cultivo Ecológicas* que serían de 332,30 €/ha en los primeros 3 años para al sexto pasar a 293 €/ha en terrenos con pendientes de menos del 15% de pendiente, o alcanzar 371 €/ha en los primeros cinco años y 339 €/ha a partir del sexto si posee el terreno más del 15% de pendiente. Para el

---

<sup>6</sup> Tanto el Pago Básico, como el Pago Verde y la ayuda a Jóvenes Agricultores son un porcentaje del Pago Básico, siendo estas cifras valores medios por lo que para caso particular podría variar en la realidad en función de cada caso particular y bastante dependiendo del valor de los derechos de cada titular, sin entrar ya en la convergencia, que puede hacer que el valor de los derechos vaya subiendo o bajando cada año.

caso que se está presentando se asume que el OTNM posee más del 15% de pendiente y el OTMS posee menos del 15% de pendiente.

B.3. Ayuda a la agricultura de conservación en zonas de pendientes, por el establecimiento de una cubierta vegetal sembrada o espontánea en las calles del cultivo, y transversales a la línea de máxima pendiente que ocupe al menos un tercio del marco de plantación. Las ayudas que puede recibir serán de diferente intensidad en función de la práctica realizada:

- Si la cubierta es espontánea y es eliminada con herbicida 66 €, pero si es eliminada con medios mecánicos 77€.
- Si la cubierta es sembrada, 132 € si se emplea herbicida o hasta 143 € si se emplea medios mecánicos.

Es importante desatacar que el compromiso que adquiere el agricultor para con su olivar y la administración regional es importante, y que necesitaría de un apoyo del resto de olivicultores de la zona, a fin de evitar meteduras de pata que conlleve a la pérdida de estas ayudas. A su vez la Administración Regional y Nacional, a fin de favorecer determinadas zonas y comarcas donde sus características intrínsecas conllevan que más del 75% de las parcelas posean menos de 1 ha<sup>7</sup>, y por tanto, no pueden optar a estas ayudas, debería optar por favorecer una reorganización parcelaria, bien física o de forma colaborativa entre diferentes titulares.

Estas ayudas deben enfocarse a la prácticamente nula rentabilidad de las explotaciones que pone en serio riesgo el mantenimiento de la actividad agraria, poniendo el riesgo el abandono de dichas parcelas del olivar. El desarrollo de nuevos pagos a cambio del Bien Público que estos olivares representan podría ser un camino de garantizar su rentabilidad a la vez que se fomenta que el entorno pueda seguir formando parte de la cartera de Bienes Públicos que ofrece el Geoparque Villuercas, Ibores y Jara para este caso concreto (Granado-Díaz, Villanueva y Gómez-Limón, 2017).

---

<sup>7</sup> Sirva de comparación que Colombo y Perujo Villanueva (2017a) cifran en un 62,9% las parcelas agrarias de Jaén con una superficie inferior a 1 ha.

En la Tabla 9 se indica las ayudas potenciales que podría recibir un olivicultor de la comarca. Para los olivicultores extremeños es importante anotar que la percepción de las ayudas del Pago Básico + Pago Verde+ Joven Agricultor tiene una limitación de importe a pagar como suma de las tres, que para 2017, si es inferior a 300 €, no se abonaría por parte de la Junta de Extremadura. La suma de los valores medios calculados para las tres ayudas llegaría a 294,91 €, siendo necesario por tanto un mínimo de 1,02 ha para superar dicho mínimo. A fin de simplificar los cálculos, y en base a que el tamaño de la parcela media en los Ibores es de 1,09 ha y en Logrosán-Guadalupe de 1,07 ha (Llerena et al., 2009), no se considera dicha condicionalidad en los cálculos de la Tabla 9.

Entre la elección de un manejo del olivar más respetuoso con el medio ambiente, se cree que sería más conveniente, tanto para dotar a las aceitunas de un valor añadido y diferencial, introducir el cultivo ecológico frente a la producción integrada. En el cálculo de la rentabilidad se suma el importe por la ayuda al cultivo ecológico a partir del cuarto año y no la ayuda inicial de preparación del olivar al marco ecológico. Además, se asume que, de acuerdo a Martín-Durán (2005), el empleo de cubiertas vegetales tiene lugar en la comarca, siendo su eliminación tanto por herbicida como por medios mecánicos, por lo que se asume que, con un poco de esfuerzo, se podría aspirar al máximo sin siembra, a fin de no imputar más costes a la producción.

**Tabla 9. Posibles ayudas (€) a las que podría acogerse un olivar con una superficie igual o superior a 1 ha para la complementación de las rentas.**

Sistema de cultivo	Ayudas al Olivar		Otras ayudas ambientales					TOTAL Rentabilidad: Actividad+Ayudas <sup>7</sup>
	Pago Básico <sup>1</sup>	Pago Verde	Complemento de Jóvenes <sup>2</sup>	Producción Integrada <sup>3</sup>	Inicio Cultivo Ecológico <sup>4</sup>	Olivar Ecológico <sup>5</sup>	Agricultura <sup>6</sup>	
OTNM-Manzanilla Cacereña	166,91	86,27	41,73	150	371,00	339	77	513,18
OTNM-Cornicabra	166,91	86,27	41,73	150	371,00	339	77	420,40
OTMS- Manzanilla Cacereña	166,91	86,27	41,73	150	332,30	293	0	374,35
OTMS- Cornicabra	166,91	86,27	41,73	150	332,30	293	0	373,76





Nota: (1) valor medio regional Región 802 (BOE, 2016); (2) exclusivamente para Jóvenes Agricultores; (3) El agricultor deberá elegir entre la Producción Integrada del olivar o bien la introducción de prácticas Ecológicas o las ayudas por agricultura en pendiente, no siendo estas ayudas acumulables; (4) Durante los primeros 3 años de prácticas Ecológicas; (5) A partir del cuarto año de la entrada en cultivo Ecológico si no tuviera previamente otra parcela ya en cultivo ecológico; (6) Para olivares que superen el 15% de pendiente y en función de los diferentes tipos de cubiertas vegetales (espontánea o sembrada) y su eliminación (por herbicidas o sistemas mecánicos); Rentabilidad sumando la Rentabilidad calculada en la Tabla 27 más la ayuda por Pago Básico+Pago Verde+Olivar Ecológico.

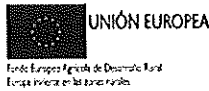
Si atendemos como referencia a que un hogar compuesto por dos adultos y dos menores de catorce años tiene el Umbral de Riesgo de Pobreza en 17.238 €<sup>8</sup>, se necesitaría más de 46 ha de OTMS de Cornicabra o 41 ha de OTNM de Manzanilla Cacereña para superar dicho importe, siempre que el olivar fuera su actividad principal. Estos valores de rentabilidad muestran el aspecto ya anunciado desde hace años que “el olivar no da para vivir” (ver: <http://www.hoy.es/20080909/regional/olivar-para-vivir-20080909.html>). Ya se ha descrito en apartados anteriores que el olivar en Extremadura y, por ende, en esta comarca, supone de forma general, un complemento a otras rentas principales. No obstante, no por no ser una actividad principal, el olivicultor se quede inmóvil a ver que su olivar es un sumidero de las rentas obtenidas en otras actividades económicas. De forma general el agricultor que tiene olivares no imputa como costes las horas dedicadas en las labores del campo. Craso error, pues dicha dedicación posee un valor, al menos de “Coste de Oportunidad”, pues el recurso destinado a un olivar no rentable (básicamente tiempo, horas de trabajo) puede ser dedicado a otra “inversión alternativa” o a una mejor opción no realizada.

Cabe la posibilidad también que costes imputados como prácticas culturales realmente el agricultor no lo realiza, siendo un gasto imputado y que realmente no debería serlo en dicho caso particular. No obstante, la dejación de un cuidado del olivo lleva como consecuencia una pérdida de productividad, por ejemplo, el no abonado

---

<sup>8</sup> Fuente INE

([http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica\\_C&cid=1254736176807&menu=ultiDatos&idp=1254735976608](http://www.ine.es/dyngs/INEbase/es/operacion.htm?c=Estadistica_C&cid=1254736176807&menu=ultiDatos&idp=1254735976608)).



conllevará a que la vecería sea más marcada y las producciones medias sean cada vez menores debido al agotamiento de nutrientes.

Por otro lado, algunas de las actividades cuyo gasto se ha imputado, realmente se implica toda la familia (tanto las que trabajan por cuenta ajena como los miembros en paro), como en la recolección. Y finalmente, como la percepción de la almazara y/o la producción de aceituna es la de obtener aceite de autoconsumo, “para el año” y si sobra, venderla a los contactos y familiares, no se hace una valoración económica de los que realmente sí es una actividad económica, aunque para muchos incluso no sea ni declarada ni tributada. Tal y como describen Perujo-Villanueva y Colombo (2017):

*«La PAC y la mano de obra familiar permiten en la actualidad mantener “vivo” el olivar minifundista. En este sentido y atendiendo al valor multifuncional del olivar se debe de apostar por medidas públicas que fomenten la gestión conjunta de determinadas labores a través de agrupaciones-colaboraciones entre agricultores».*

### 1.1 Evaluación del impacto económico en la valoración de la aceituna Manzanilla Cacereña y Cornicabra sobre el valor de la aceituna.

Entre las diferentes vías para conseguir incrementar la competitividad de los olivares y sus producciones en la comarca Villuercas Ibores Jara se ha propuesto el desarrollo de un sello de garantía que empuje a los AOVE a un mayor nivel de calidad garantizada. Esta apuesta por una comercialización de más calidad, en contra de las opiniones recogidas en diferentes reuniones, no deben verse únicamente como un gasto, sino más bien en una inversión en la comercialización. Así se puede concluir con el estudio de previsión de beneficios y mejoras en las liquidaciones de la aceituna calculada en la Tabla 10, un balance para la aceituna Manzanilla Cacereña. En este supuesto, con 4 calidades diferenciadas en aceituna con y sin DOP, y con los dos olivares característicos de la comarca.

Se estima que, para esta variedad, la imputación del gasto de la DOP por kilo de aceite producido sobre la aceituna puede ser de 0,03 €/kg. Además, se asume un mayor gasto en la molturación, originado por una mayor dedicación en la limpieza, separación de partidas, gastos indirectos y mayor control analítico. Este mayor coste sería de 125 €/t frente a los 100 €/t que es un precio cercano a los costes de molturación en la comarca.

A partir de una molturación de esas aceitunas, y también incluso asumiendo una pérdida de rendimiento industrial al recolectar la aceituna con un menor rendimiento graso

húmedo buscando calidad. La obtención menor de kilos de aceite de DOP se compensa con un mayor valor de venta de aceite; a un precio actual de 3 €/kg de AOVE, pues incluso puede estar el mercado a menores valores que el dado, y de 4,5 €/kg el de DOP se obtienen el balance indicado en la Tabla 11. En esta valorización se tiene también incluida una previsión de repaso y venta del hueso obtenido del apeorajo.

Tabla 10. Balance económico de una almazara que elabore AOVE Manzanilla Cacereña de diferentes orígenes con y sin DOP.

Manzanilla Cacereña	Kilos de aceituna	Costes				COSTES compra de Aceituna (€t)	TOTAL DE GASTOS
		Coste de aceituna	Gasto DOP	Portes €	Moltración (€/T)		
OTNM	100.000	0,48	- €	- €	100,00 €	580,00 €	58.000,00 €
OTM	100.000	0,42	- €	- €	100,00 €	520,00 €	52.000,00 €
OTNM DOP	100.000	0,48	0,03 €	- €	125,00 €	605,03 €	60.502,72 €
OTNM DOP	100.000	0,42	0,03 €	- €	125,00 €	545,03 €	54.502,72 €
<b>total</b>	<b>400.000</b>	<b>0,45</b>			<b>112,50</b>	<b>296,26 €</b>	<b>225.005,44 €</b>

Manzanilla Cacereña	Kilos de aceituna	Aceituna RGH%	RGH% orujo	RI%	Producción de aceite (toneladas)	Precio Venta del AOVkg	INGRESOS por venta de aceite (miles €)
OTNM	100.000	17,0	2,4	14,6	14.600	3,00 €	43.800,00
OTM	100.000	17,0	2,4	14,6	14.600	3,00 €	43.800,00
OTNM DOP	100.000	16,0	2,4	13,6	13.600	4,50 €	61.200,00
OTNM DOP	100.000	16,0	2,4	13,6	13.600	4,50 €	61.200,00
<b>total</b>	<b>400.000</b>	<b>16,5</b>	<b>1,2</b>	<b>14,1</b>	<b>56.400</b>	<b>3,72 €</b>	<b>210.000,00</b>

El balance global muestra que, como se ha indicado en el apartado anterior, el precio de 3 €/kg de aceite AOVE no es suficiente para hacer rentable la liquidación de aceituna tal y como se ha estimado a partir de los cálculos del estudio. Solo en un marco de potenciar su comercialización a un precio de 4,5 €/kg con la DOP se consigue hacer rentable esta producción de AOVE, incluso se podría llegar a liquidar la aceituna a un precio de 0,50 €/kg, al menos un 8% más caras a como se hace en la actualidad.

Tabla 11. Balance de pérdidas y ganancias y precio de equilibrio de la aceituna Manzanilla Cacereña de diferentes formas de cultivo y con y sin comercialización de su AOVE bajo la DOP.

Manzanilla Cacereña	Balance de la compra	Precio de equilibrio kg/aceituna	
OTNM	-12.777,68	0,3522	€/kg
OTM	-6.455,84	0,3522	€/kg
OTNM DOP	3.863,76	0,5044	€/kg
OTNM DOP	6.697,28	0,5044	€/kg
<b>total</b>	<b>-8.672,48</b>	<b>0,4283</b>	<b>€/kg</b>

De forma similar tiene lugar con la aceituna cornicabra, que incluso sufre en mayor intensidad el desfase de precios del valor que la aceituna Manzanilla Cacereña. En esta variedad el coste de elaboración es mucho más alto. Solo con una comercialización de su calidad se puede obtener una rentabilidad en la producción de su AOVE. La valorización de esta aceituna vendida a 3,00€/kg lleva a calcular que su precio de

equilibrio es de 0,52 €/kg, frente a los 0,70 € que se puede liquidar. En esta valorización se tiene también incluida una previsión de repaso y venta del hueso obtenido del apeorajo.

Tabla 12. Balance económico de una almazara que elabore AOVE Manzanilla Cacereña de diferentes orígenes con y sin DOP.

Cornicabra	Kilos de aceituna	Costes				COSTES compra de Aceituna (€t)	TOTAL DE GASTOS
		Coste de aceituna	Gasto DOP	Portes €	Moltración (€/t)		
OTNM	100.000	0,70	- €	- €	100,00€	800,00€	80.000,00 €
OTM	100.000	0,63	- €	- €	100,00€	730,00€	73.000,00 €
OTNM DOP	100.000	0,70	0,04€	- €	125,00€	825,04€	82.503,68 €
OTNM DOP	100.000	0,63	0,04€	- €	125,00€	755,04€	75.503,68 €
<b>total</b>	<b>400.000</b>	<b>0,67</b>			<b>112,50</b>	<b>406,26 €</b>	<b>311.007,36 €</b>

Cornicabra	Kilos de aceituna	Aceituna RGH%	RGH% orujo	RI%	Producción de aceite (toneladas)	Precio Venta del AOVkg	INGRESOS por venta de aceite (miles €)
OTNM	100.000	22,8	2,4	20,4	20.400	3,00€	61.200,00
OTM	100.000	22,8	2,4	20,4	20.400	3,00€	61.200,00
OTNM DOP	100.000	21,0	2,6	18,4	18.400	4,50€	82.800,00
OTNM DOP	100.000	21,0	2,6	18,4	18.400	4,50€	82.800,00
<b>total</b>	<b>400.000</b>	<b>11,0</b>	<b>1,3</b>	<b>19,4</b>	<b>77.600</b>	<b>3,71 €</b>	<b>288.000,00</b>

Tabla 13. Balance de pérdidas y ganancias y precio de equilibrio de la aceituna Manzanilla Cacereña de diferentes formas de cultivo y con y sin comercialización de su AOVE bajo la DOP.

Cornicabra	Balance de la compra	Precio de equilibrio kg/aceituna	
OTNM	-17.440,32	0,5256	€/kg
OTM	-10.271,84	0,5256	€/kg
OTNM DOP	3.184,16	0,7183	€/kg
OTNM DOP	7.296,32	0,7183	€/kg
<b>total</b>	<b>-17.231,68</b>	<b>0,6219</b>	<b>€/kg</b>

Con este análisis se pone de relevancia que, la apuesta por una comercialización con una calidad diferenciada como puede otorgar la certificación del AOVE bajo una DOP, permitiría optar a mercados que no solo cubrirían costes de producción de los diferentes tipos de olivares en la comarca, sino incluso generar beneficios que repercutirían positivamente en el mismo cultivo y beneficios indirectos como fijación de la población, inversiones de otras industrias y apuesta por el olivar de montaña.

## **ANEXO III REUNIONES DE TRABAJO**

## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite	
<b>FECHA Y HORA</b> 20/10/2020 18:00	<b>LUGAR</b> Cooperativa San Benito Abad-Castañar de Ibor
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b> Julia Martín - Jefa de Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria Juan José Ferrero - Técnico DOP DG Agricultura y Ganadería Javier López - APRODERVI Javier - APRODERVI Alfonso Montaña - CTAEX Sara Machuca - CTAEX Productores (Reflejados en la hoja de firmas)	

### RESUMEN

Javier López da la bienvenida y presenta a los participantes.

Julia Martín muestra su satisfacción porque se realice esta solicitud de DOP y su apoyo para la tramitación de la misma. Además, indica que CTAEX es un centro tecnológico con mucha experiencia en el tema y es una ventaja contar con su apoyo.

Juan José explica las diferencias entre DOP e IGP. Lo más significativo es que para la DOP es muy importante establecer el vínculo.

Explica que hay que formar un Consejo Regulador y detalla:

- Hay que contratar al menos un técnico que sea versátil ya que debe llevar la parte técnica, administrativa, comercial, etc.
- Será sustentado económicamente por los productores, aunque las administraciones suelen dar ayudas (la autonómica y la europea=
- Hay que verificar el pliego por parte de ENAC y además hay una auditoría cada dos años.
- El coste es igual para un DOP y para una IGP.

### Pliego de condiciones (Alfonso)

Alfonso emplaza a los productores a compartir qué variedades desean incluir en el pliego, las principales variedades son Cornicabra y Manzanilla, pero hay productores que

tienen Arbequina y querrían incluirla. Se intentará incluir todas las variedades sin que ello haga que se pierda la singularidad.

Alfonso y los productores intercambiarán algunos datos de producción y otros parámetros por correo electrónico.

### **Procedimiento de presentación (Juan José)**

Hay que constituir una asociación que será la que presente la solicitud de la DOP, e indica que no debería ser APRODERVI, ya que debe estar formada por los productores.

Una vez que estén redactados el Pliego de Condiciones y el Documento único, se emitirá un borrador a Juanjo que hará las correcciones oportunas antes de presentarlo formalmente.

Una vez que se presenta formalmente, la Junta tiene un plazo de hasta 6 meses para emitir la decisión favorable que es publicada en el DOE. Hay un procedimiento de oposición por si alguien presentase una declaración de oposición.

Posteriormente, la Junta envía al ministerio y estos a la Comunidad Europea.

Como puede tardar en aprobarse un periodo aproximado de dos años, la Junta de Extremadura en ese tiempo puede conceder una proposición Nacional Transitoria, de manera que se puede operar con sello de la DOP pero no se permite exportar.

## **ACUERDOS**

- Próxima reunión. 18 de noviembre de 2020 a las 16:30 en la Casa de Cultura de Cañamero.
- Alfonso se pone en contacto vía mail con los productores para intercambiar datos necesarios para la elaboración del Pliego de Condiciones.

## Imágenes de la reunión





## Hoja de firmas

### REUNIÓN DOP ACEITES VILLUERCAS-IBORES-JARA

20 de octubre de 2020  
Castañar de Ibor

NOMBRE	APELLIDOS	ENTIDAD	EMAIL	TÉLEFONO	FIRMA
Emiliano	Villas / Villalón	Villalón	rehabilitacion@villalon.es	689401981	[Firma]
Felipe	Enrique Lora			600916496	[Firma]
Pedro	curiel Garcia			649044198	[Firma]
Antonio	Castro Pardo			75499009	[Firma]
Jairo	Monjes Bore			636116310	[Firma]
Gerardo	Talón del			657728166	[Firma]
José Antonio	LOPEZ CASAS	EL OLIVA DE SAN JUAN, SL	jose.antonio@eloliva.com	649.09.0163	[Firma]
David	García Sanchez	ACEITAS VALDECAGAR, SL		648704446	[Firma]
Paco Javier	Monales Cortijo	AFRODERVI	proyectos@afrodervi.es	630048777	[Firma]
José María	BUSTARDO SANCHEZ	Coop. San Juan de Abad	josemaria.bustardo@cooperativas.com	76014310	[Firma]

### REUNIÓN DOP ACEITES VILLUERCAS-IBORES-JARA

20 de octubre de 2020  
Castañar de Ibor

NOMBRE	APELLIDOS	ENTIDAD	EMAIL	TÉLEFONO	FIRMA
Verónica	SARA MONJES	Coop. DOZ CASO SAN JUAN DE ABAD	cooperativamontes@outlook.es	927553113	[Firma]
MANISERRAT	LOPEZ BAYÁN	" "	mlopez@valdecagar.es	"	[Firma]
TERENCIO	SISTEOS GARCIA	COOP. SAN BLAS ROBLEDOLESA (CIBOES)	cooperativamontes@outlook.es	639381106	[Firma]
Sosa	Madruga Cano	CTACEX	smadruga@ctacex.es	924445011	[Firma]
Juli	Molina Comba	Tula Extremadura	juliamolina@tula.es	924002370	[Firma]
Juan José Bore	Bore Bore	"	juanjose.bore@tula.es	924002043	[Firma]
ANTONSO	MONTAÑO	CTACEX	antonso@ctacex.es	924448077	[Firma]

## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite de Oliva Villuercas Ibores Jara	
<b>FECHA Y HORA</b> 18/11/2020 16:30	<b>LUGAR</b> Zoom
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b>	
<p>Francisca Adame- Junta de Extremadura          Javier López – APRODERVI          Felipe Sánchez-APRODERVI y Ayto de Guadalupe          Alfonso Montaña-CTAEX          Sara Machuca-CTAEX          Sofía Redondo-CTAEX          Antonio (de Peñas)-Castañar          José María Baltasar-Cooperativa San Benito Abad -Castañar          Javier-San Benito Abad          Verónica Jara- Cooperativa San Benito Abad -Castañar          Antonio Villegas-OleoExt-Carrascalejo          Javier Morales-Cooperativa de Navalvillar          Fernando Mateos-Cooperativa de Robledollano          José Antonio López Casas-El Olivar de San José -Garvín          David (Valdelagar)          Disculpa ausencia Cooperativa Santo Domingo de Guzmán de Cañamero</p>	

### RESUMEN

**Sara Machuca** da la bienvenida, presenta a los participantes en la reunión y emplaza a que se presenten el resto de asistentes.

**Javier López** pregunta si hay alguna duda respecto a reuniones anteriores. Hace referencia a la importancia de constituir una asociación de productores para presentar la solicitud de la DOP. Pide también a los productores que manden sus datos de producción a Alfonso Montaña puesto que es importante para el buen desarrollo del dossier.

**Alfonso Montaña** comienza compartiendo el Pliego de Condiciones que se está elaborando. Les recuerda que será redactado en función a las necesidades y decisiones que se tomen en las reuniones de productores.

Hay que dejar reflejado en el pliego de condiciones el porcentaje de variedades que va a tener el aceite que se comercialice bajo la certificación de la DOP. Alfonso recuerda que no toda la producción se tiene que embotellar bajo la certificación.

Tras debatir entre la inclusión de las diferentes variedades, se acuerda entre los productores incluir como **variedades principales Manzanilla Cacereña, Cornicabra y Picual** pudiendo tener en menor porcentaje variedades como la **Arbequina**, con el fin de no perjudicar a los productores que tienen estas variedades sin comprometer la singularidad.

Alfonso recomienda vincular el bienestar y la salud de los aceites con el entorno del Geoparque y en este punto el ácido graso principal sería el oleico. El punto diferenciador de estos aceites debe ser el **alto contenido en fenólicos y en ácidos grasos monoinsaturados**.

También se hace referencia a la importancia de que se refleje la singularidad del aceite al producirse dentro del Geoparque. Además, centrarse también en la singularidad del cultivo y limitar el intensivo. Todo ello con el fin de destacar la calidad del aceite.

En cuanto a los **parámetros físicoquímicos** se acuerda no limitarse demasiado, como se refleja a continuación:

- Acidez: no superior al 0.6%
- Índice de peróxidos: no superior a 16 meq O<sub>2</sub>/kg
- K<sub>232</sub>: máximo 2,2
- K<sub>270</sub> no superior a 0.2
- Mediana del defecto: M<sub>d</sub>=0
- Mediana del frutado: M<sub>f</sub>>2.4
- Ácidos grasos mínimo 75%
- Ácidos grasos monoinsaturados <10%

**Javier López** recuerda que en la segunda reunión se pidió por escrito un compromiso de la adhesión al proyecto que tan solo lo han mandado Antonio Villegas y David (Valdelagar). Hace referencia a la importancia de adquirir un compromiso a la participación. Desde la cooperativa de San Benito Abad indican que también lo tienen cumplimentado.

**Asociación.** Importante constituir una asociación para presentar la solicitud de la DOP. Hay siete personas de las presentes que estarían disponibles para formar la asociación y asumir los cargos correspondientes:

- Javier Morales
- Fernando Mateos
- David
- Antonio Villegas
- José Antonio López Casas
- Verónica Jara
- José María Baltasar

No obstante, este listado está abierto a todas las personas que quieran incorporarse y que no pudieron estar presentes en la reunión.

De entre todas las personas que se presenten habrá que elegir los cargos de presidencia, vicepresidencia, secretaría, tesorería y vocalías.

APRODERVI redactará un borrador de estatutos, con la ayuda de CTAEX, para crear la asociación de productores que presentará la solicitud para crear la DOP del Aceite Villuercas Ibores Jara.

**Javier López** indica que hay cooperativas que aun no han asistido nunca a las reuniones, especialmente Alía, Logrosán, Cañamero y Guadalupe y recuerda a los productores que son reuniones abiertas y todos pueden invitar a otras cooperativas y productores del Geoparque.

Desde la cooperativa San Benito Abad de Castañar cuestionan la no inclusión de Bohonal de Ibor en la DO, pero se le responde que este municipio no está dentro del territorio del Geoparque ni de la Mancomunidad Integral ni de APRODERVI y que podría desvirtuar el proyecto tal y como está concebido.

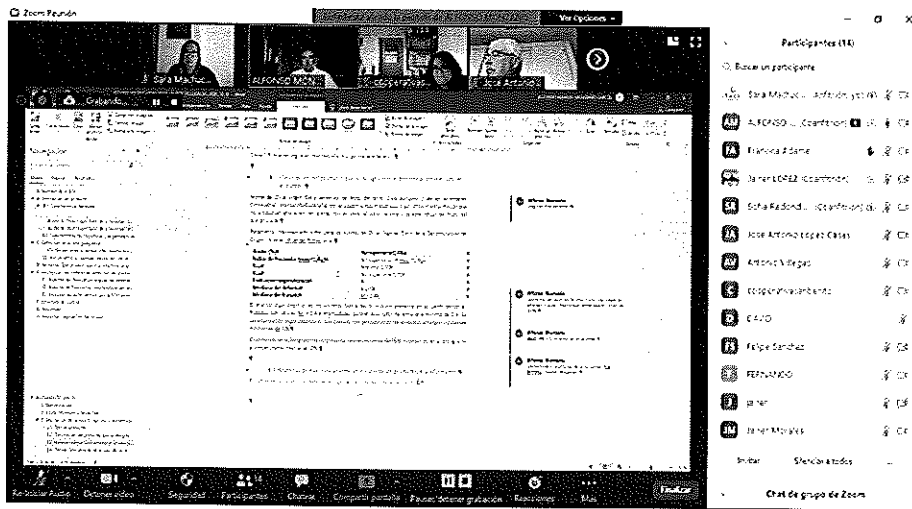
Tras un breve debate, se propone que la DOP quedará referida a los 19 municipios que integran el Geoparque.

**Sofía de CTAEX** pide que si tienen alguna referencia de vinculación histórica del aceite en el territorio se lo hagan llegar para justificar en el Pliego de Condiciones esta cuestión, interviniendo Felipe Sánchez, como alcalde de Guadalupe, que se propone para hacer de intermediario para acceder a la biblioteca del Monasterio de Guadalupe y en implicar a los cronistas de la Puebla para que colaboren.

## ACUERDOS

- Los productores de almazaras tienen que mandar a Alfonso los datos de producción de los últimos diez años porque es necesario reflejarlo en el Pliego de Condiciones.
  - Para APRODERVI: Compromiso firmado de adhesión al proyecto por parte de los productores y almazaras.
  - APRODERVI y CTAEX se reunirán el **lunes 23 de noviembre** para avanzar en el dossier informativo e incluir las características del Geoparque para el Pliego de Condiciones y elaborar los estatutos de la asociación de productores
  - Buscar referencias bibliográficas y recetas de cocina que justifiquen la tradición del aceite en el territorio.
- 
- **Próxima reunión. 13 de enero de 2021 a las 16:30 en Cañamero, si las medidas para combatir la crisis sanitaria lo permiten, sino lo haremos por ZOOM.**

## Imágenes de la reunión





## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite de Oliva Villuercas Ibores Jara	
<b>FECHA Y HORA</b> 21/01/2021 16:30	<b>LUGAR</b> Zoom
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b>  Francisca Adame- Junta de Extremadura Javier López -APRODERVI Alfonso Montaña-CTAEX Sara Machuca-CTAEX Sofía Redondo-CTAEX José Antonio López Casas-El Olivar de San José -Garvín Jordi-Cooperativa de San Blas - Robledollano Fernando Mateos- Cooperativa de San Blas - Robledollano José María Baltasar-Cooperativa San Benito Abad -Castañar Verónica Jara- Cooperativa San Benito Abad -Castañar Antonio Villegas-OleoExt-Carrascalejo David García -Aceites Valdelagar Tere-Cooperativa Santo Domingo de Guzmán - Cañamero Javier Morales-Cooperativa de Navalvillar Plácido-Cooperativa Santa Catalina-Alía	

### RESUMEN

Se presentan todos los participantes en la reunión

**Alfonso Montaña:**

- Explica cómo ha avanzado en el pliego de condiciones según lo acordado en las anteriores reuniones y que la semana que viene ya tendrá preparado el documento justificativo.
- Agradece a Fernando de la cooperativa de Robledollano por mandarle un libro que ha servido para justificar el vínculo histórico, junto con otra bibliografía que le han ido mandado.
- Recuerda el acuerdo al que se llevó en anteriores reuniones sobre la inclusión de variedades (75% del volumen total del aceite certificable: manzanilla cacereña, cornicabra y picual, 25%: arbequina, morisca, verdial de Badajoz). Además, indica que se han definido aspectos físico químicos poco restrictivos y muy amplio.

- Recuerda también que hay que avanzar en la formación de la asociación para presentar la documentación.

#### **Plácido de la cooperativa de Alía (que es la primera vez que asiste)**

- Pregunta si el aceite de la DOP tendría que ser otra marca diferente a la que tiene. Alfonso le responde que no hace falta certificar todo lo que se produzca y dependerá de las calidades de los aceites. (Se pueden tener dos líneas sin necesidad de certificar toda la producción). Plácido propone certificar el aceite del primer periodo de la campaña y Alfonso le dice que es un planteamiento lógico. También se comenta que en los envases tampoco hay limitación, para que se pueda envasar en PET.
- Con respecto a la formación de la asociación, comenta que aún no ha tenido oportunidad de comunicar a los socios la posibilidad de adherirse porque dadas las circunstancias no han podido hacer asamblea.
- Pregunta si hay alguna limitación de herbicidas con respecto a la DOP. Jordi comenta que no hay limitación específica, que hay un listado con las materias que están permitidas. Alfonso comenta que no está incluida ninguna limitación salvo las que están marcadas por la legislación alimentaria de materias activas dentro de los aceites.

Alfonso Montaña presta su colaboración si les surge alguna duda cuando se lo comenten.

Interviene **Tere de la cooperativa de Cañamero** que le ocurre lo mismo que el caso de Plácido, aún no han podido hacer la consulta a los agricultores.

#### **Javier López:**

- Pregunta si las cooperativas que no se lo han comentado a los socios pueden entrar en la asociación a título personal los productores. Cada cooperativa explica su casuística.
- Explica que se están haciendo dos trabajos paralelos, por una parte, la redacción del pliego de condiciones (CTAEX) y por otra la elaboración de los estatutos (APRODERVI), que intentarán estar preparados ambos para la siguiente reunión.
- Pregunta también si tiene que cumplirse paridad en la asociación a lo que Francisca responde que no es necesario.
- Destaca que tengamos cuidado con la documentación sensible que se pueda mandar por correo electrónico.

Desde la **cooperativa de Castañar** van a mandar información de hechos históricos a Alfonso Montaña.



José Antonio López Casas se pone a disposición de prestar apoyo en la redacción de los estatutos. También apela a la necesidad de seguir avanzando y dando pasos para la consecución de los trabajos en los que estamos inmersos.

## ACUERDOS

- Desde CTAEX terminarán esta semana de redactar el pliego de condiciones, que se presentará el borrador a APRODERVI el día 27 de enero.
- Desde APRODERVI redactarán los estatutos de la asociación.
  - Próxima reunión. Jueves, 28 de enero de 2021 a las 17:00 h por ZOOM.

## Imágenes de la reunión





## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite de Oliva Villuercas Ibores Jara	
<b>FECHA Y HORA</b> 28/01/2021 17:00	<b>LUGAR</b> Zoom
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b>  Javier López -APRODERVI Alfonso Montaña-CTAEX Sara Machuca-CTAEX Sofía Redondo-CTAEX Juan José Ferrero (Junta de Extremadura) José Antonio López Casas-El Olivar de San José -Garvín Jordi-Cooperativa de San Blas - Robledollano Fernando Mateos- Cooperativa de San Blas - Robledollano José María Baltasar-Cooperativa San Benito Abad -Castañar Verónica Jara- Cooperativa San Benito Abad -Castañar Antonio Villegas-OleoExt-Carrascalejo David García -Aceites Valdelagar Tere-Cooperativa Santo Domingo de Guzmán - Cañamero Javier Morales-Cooperativa de Navalvillar Plácido-Cooperativa Santa Catalina-Alía Belén-Cooperativa de Navalvillar Noelia Sánchez-ADL La Jara	

### RESUMEN

Se presentan todos los participantes en la reunión

Javier López indica que ha mandado por mail un borrador de los estatutos y el reglamento para la asociación de productores que serán discutidos por los productores.

Alfonso Montaña enseña el Pliego de condiciones y Documento único que está finalizando a falta de concretar algunos temas como la vinculación y temas que deben poner en común los productores.

Explica todos los puntos tanto del Pliego de condiciones como del documento único. Comenta que aún tiene que ampliar información sobre la vinculación histórica.

En cuanto al estudio financiero, es una parte que queda por definir y que tienen que definirlo los propios productores y poner sus necesidades en común para completarlo. Alfonso ha

utilizado como ejemplo el de DOP Sierra Mágina, ya que ha estado en contacto con el coordinador de dicha DOP y le ha compartido algunos datos y recomendaciones debido a su experiencia.

Ejemplo que mostró de estudio financiero:

Ingresos		coste	
Cuota obligatoria	por plantaciones	5,50 € t	aceite SIN IVA
Cuota obligatoria	por envasado	8,00 € t	aceite SIN IVA
Contraetiqueta		0,02 ud	CON IVA
Marca		300,00 € marca	CON IVA
Subvenciones parciales			
gastos generales			
promoción			
Gastos			
Contraetiquetas			
Promoción			
Personal			
Gastos indirectos			
Defensa de marcas			
Protección de datos			
Sede			
Formación			

Algunas cosas que se comentaron tras la presentación del Pliego y del Documento único:

- Desde la Cooperativa San Benito de Abad comentan que el estudio financiero hay que discutirlo porque a ellos les perjudica. Alfonso comenta que es un ejemplo que les ha querido mostrar y que deben definir ellos.
- Dudas en el tema del filtrado del aceite. Algunas DOP exigen que el aceite certificado sea filtrado (en nuestro caso no se ha definido nada aun), lo que deja claro Alfonso Montañó es que el depósito que se certifique debe estar listo para envasar, no se puede hacer ningún tratamiento después.
- Otro punto importante que se certificará es que el producto es originario de la zona, por ello se tiene que controlar la trazabilidad, por lo que se recomienda que el 100% de los socios de la cooperativa se inscriban en la DOP.
- La certificadora puede ser la junta de Extremadura, otro consejo regulador o una empresa externa (que conllevaría otro gasto). Juan José comenta que no es lo ideal que sea la Junta de Extremadura, aunque ellos certifican por ejemplo a Gata-Hurdes.
- Javier comenta a Alfonso que siempre haga referencia al territorio (Villuercas, Ibores, Jara) y no a la mancomunidad.
- Jose Antonio López Casas, aporta una idea para hacer el estudio financiero, de manera que haya aportaciones fijas, per cápita y subvenciones; así los ingresos procedentes de los asociados serían tres: uno fijo, uno por toneladas y otro por lo que se certifique.
- Alfonso concreta que en el documento no hay que poner el coste detallado si no un esbozo del estudio financiero y más adelante se irá definiendo el coste global.

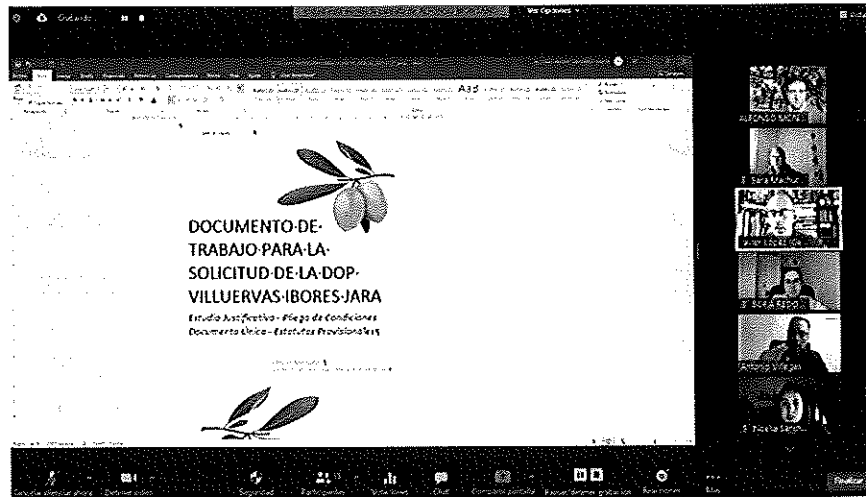
También se comenta en la reunión la posibilidad de hacer un encuentro online con otras DOP para que cuenten su experiencia a los productores, que se propone hacer hacia el mes de marzo.

### ACUERDOS

- Desde CTAEX terminarán esta semana de redactar el pliego de condiciones.
- Los productores deben revisar los estatutos y el reglamento que les han mandado desde APRODERVI y comentarle sus propuestas por correo en una semana.
- Alfonso mandará el estudio financiero antes de la siguiente reunión
  - Próxima reunión por definir. Se informará por correo electrónico

### Imágenes de la reunión





## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite de Oliva Villuercas Ibores Jara	
<b>FECHA Y HORA</b> 03/02/2021 16:45	<b>LUGAR</b> Zoom
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b>  Javier López -APRODERVI Alfonso Montaña-CTAEX Sara Machuca-CTAEX Sofía Redondo-CTAEX Juan José Ferrero -Junta de Extremadura José Antonio López Casas-El Olivar de San José -Garvín Jordi-Cooperativa de San Blas - Robledollano Fernando Mateos- Cooperativa de San Blas – Robledollano Javier Morales-APRODERVI y Cooperativa de Navalvillar Plácido-Cooperativa Santa Catalina-Alía David García -Aceites Valdelagar Antonio Villegas-OleoExt-Carrascalejo Javier ¿? Belén-Cooperativa de Navalvillar Javier disculpa a José María Baltasar y Verónica de la Cooperativa de Castañar que no pueden asistir a la reunión	

### RESUMEN

Interviene **Alfonso Montaña** que comenta los datos de producciones que le faltan de algunas cooperativas o productores. Solicita los datos de cada operador (dirección, CIF, teléfono...), además del papel que van a jugar en la DOP (les ha mandado un mail para que le faciliten estos datos).

**Belén** en nombre de la cooperativa San Roque de Navalvillar de Ibor, indica que son un punto de recogida de aceituna y cree que no tienen ningún beneficio al acogerse a la DOP al no ser productores. La almazara que se lo lleva es la almazara de Castañar de Ibor, pero la aceituna se moltura en un pueblo de Toledo. La Cooperativa de Navalvillar decide retirarse de la DOP.

Juan José de la Junta de Extremadura matiza que en las DOP están tanto comercializadores como productores, así como los propios agricultores.

**Plácido** indica que su reunión de socios se hará en abril, después de Semana Santa y será cuando comente este tema.

Javier López.

- Disculpa a los representantes de la cooperativa de Castañar porque no pueden asistir, siguen interesados y le han indicado que van a llevar los estatutos al consejo rector que se reúne el jueves.
- **Nombre:** Desde la Oficina de Patentes y Marcas no han recibido contestación del nombre, tras el recurso planteado. Juanjo comparte que ha entrado en la web de OPM y aparece el registro de esta marca como estado cancelado, por lo que se apuesta por solicitar de nuevo el registro del nombre. **Nombre que se va a volver a registrar: Aceites Villuercas Ibores Jara**

Jose Antonio López Casas se ofrece a ayudar con este tema, ya que tiene experiencia y trabaja con alguna empresa que hace este tipo de trámites.

**Documento único, pliego de condiciones y estudio justificativo:** (Alfonso indica las partes que le quedan por terminar)

- Falta el documento de registro del nombre. Juanjo aclara que no es imprescindible que se registre como marca comercial para presentar el pliego.
- Concretar el rol de cada entidad.
- Datos de las empresas que están participando.
- Incluir el logo. Juanjo comenta que, en el caso de no tener un logo definitivo, es mejor no incluirlo, no es necesario, pero suele incluirse en el Pliego. Javier propone encargar al logo a la empresa que ha hecho el logo de APRODERVI 25 años (200€ más IVA), los productores están de acuerdo en encargar un logo ya. Antonio Villegas va a trabajar en ello próximamente.
- Cuando desde CTAEX tengan los documentos acabados (pliego de condiciones, documento único y estudio justificativo) se lo mandarán a los técnicos la Junta de manera informal, vía mail (la semana que viene, el martes 9 de marzo) y después a la semana siguiente, una vez que los técnicos revisen dichos documentos se mantendrá una reunión.

Javier López pregunta si mandan también a los productores antes que a los técnicos de la Junta para comentar.

Jose Antonio López casas propone que se manda cuanto antes a la Junta de Extremadura y que si hay cambios sustanciales se lo hagan saber.

Alfonso le mandará los documentos a los técnicos de la Junta y a Javier López para que se lo remita a los interesados.

**Asociación:**

- Para presentar los documentos formalmente tiene que estar constituida la asociación.



- Juanjo comenta que para constituir la asociación que no hace falta que estén esos estatutos y los reglamentos que se han mandado. Dichos estatutos y reglamentos corresponden al Consejo Regulador.
- Jose Antonio López Casas propone constituir una asociación promotora de la DOP Aceites Villuercas Ibores Jara de la cual se brinda a formar parte. Se compromete registrarla en los próximos días, redactar unos estatutos y que posteriormente se sume el que lo desee.

### Ruegos y preguntas

- Fernando tiene dudas sobre si en algún momento quieren dejar de formar parte de la DOP, como pueden hacerlo.  
Juanjo responde: presentar una baja y el órgano regulador tiene que aprobarla. En principio, no habría ningún problema en salir de la DOP y no hay que justificarlo. El único problema sería si hay deudas pendientes.
- Javier Morales pregunta si a modo particular los agricultores pueden adherirse a la DOP y si podrían vender las aceitunas a almazaras que estén aparadas por la DOP.  
Juanjo responde que los agricultores tienen que estar inscritos para que se les ampare. Antonio Villegas responde que mientras las condiciones de recolección y del fruto sean las adecuadas no habría ningún problema por vender sus aceitunas a una almazara que esté dentro de la DOP.  
Alfonso responde que en este caso tendrían que recoger su aceituna con una calidad adecuada, llevarla a la almazara y molturarla bien con su marca o con la marca de la almazara conjuntamente.
- Fernando pregunta si es posible saber las ha que hay por cooperativas.  
Alfonso responde que se ha hecho una estimación y enseña como lo ha reflejado en el pliego.

### ACUERDOS

- CTAEX presenta la semana que viene el pliego, documento y estudio de manera informal a los técnicos de la Junta de Extremadura
- APRODERVI junto a José Antonio López trabajarán en el registro del nombre.
- José Antonio López trabajará en el registro de la asociación.
- Antonio Villegas trabajará en la solicitud del logo.
- Pendiente para la siguiente reunión: Hay que organizar un webinar para presentar el proyecto de creación de la DOP y podrá invitarse a algún representante de otra DOP. Tendrá lugar a mediados de abril
  - Próxima reunión 24 de marzo (por confirmar si se puede hacer de manera presencial)



## Imágenes de la reunión



## Acta de Reunión

<b>ASUNTO</b> Reunión con los productores del Aceite de Oliva Villuercas Ibores Jara	
<b>FECHA Y HORA</b> 24/03/2021 17:00	<b>LUGAR</b> Zoom
<b>PARTICIPANTES EN LA REUNIÓN</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Javier López -APRODERVI</li> <li>2. Alfonso Montaña-CTAEX</li> <li>3. Sara Machuca-CTAEX</li> <li>4. Sofía Redondo-CTAEX</li> <li>5. Juan José Ferrero -Junta de Extremadura</li> <li>6. José Antonio López Casas-El Olivar de San José -Garvín</li> <li>7. Jordi-Cooperativa de San Blas - Robledollano</li> <li>8. Antonio Villegas-OleoExt - Carrascalejo</li> <li>9. Verónica - Cooperativa de Castañar</li> <li>10. Tere - Cooperativa Santo Domingo de Guzmán - Cañamero</li> <li>11. Francisco - Cooperativa San Mateo - Logrosán</li> <li>12. Fernando Mateos- Cooperativa de San Blas – Robledollano</li> <li>13. Javier Morales-APRODERVI y Cooperativa de Navavillar</li> <li>14. Plácido-Cooperativa Santa Catalina-Alfa</li> <li>15. David García -Aceites Valdelagar</li> </ol>	
Javier disculpa a Emiliano de la Cooperativa de Retamosa	

## RESUMEN

Alfonso Montaña comenta que el estudio justificativo, pliego de condiciones y documento único están completos hasta donde se puede llegar (quedan cuestiones propias de la constitución de la asociación) y les pide también algunas cosas que faltan por parte de los productores (marcas comerciales que tienen, por ejemplo).

Explica algunas particularidades del pliego que, desde la junta, tras su revisión, han recomendado que especificara par que no haya problemas, como por ejemplo la denominación de las variedades. Además, añade que ya se ha incluido la parte histórica. Se van a presentar las especificaciones de manera simple para que no haya problemas por recomendación de Juanjo.

Javier López pregunta a Juan José Ferrero, **qué pasos hay que seguir a partir de ahora** (tras la redacción completa del pliego). Juan José comenta que aún no lo ha revisado todo, pero ha hecho una revisión preliminar que ya ha comentado con Alfonso.

- El primer paso es crear la Asociación que promueve la DOP.
- Presentar formalmente el pliego de condiciones, documento único, estudio justificativo y la propia solicitud a la Junta de Extremadura. (lo presenta la asociación).
- La Junta empieza el procedimiento nacional de oposición (evaluación a nivel nacional). Comprobación que se cumplen todos los requisitos legales. Publicación en el BOE del pliego con un plazo abierto de dos meses para alegaciones/oposición.
- Si no hay oposición ni alegaciones, el procedimiento es rápido. La junta emite una decisión favorable y a partir de ahí se traslada el expediente a través del Ministerio a la Comisión Europea.
- La Comisión Europea hace estudio preliminar del expediente y siempre encuentra cosas que hay que cambiar del mismo.
- Una vez que la Comisión Europea da el visto bueno somete el pliego a procedimiento de oposición europea (en esta fase no suele haber ningún problema).
- En cuanto a plazos, para inscribirse como DOP a nivel europeo puede tardar años. Pero antes de eso la Junta emite una protección transitoria a nivel nacional y a partir de entonces ya se puede trabajar y comercializar dentro de España con la DOP.

Javier López pide que las **cooperativas** manifiesten su postura, si van a participar o van a esperar a aprobación por parte de los socios, consejo rector, etc.

- Por parte de Santo Domingo de Guzmán, de Cañamero indica que el Consejo Rector ha dicho que sí, pero aun los socios tienen que decidir. Desde esta cooperativa siguen adelante pero no pueden firmar acta de constitución de la asociación hasta que los socios no lo firmen en la asamblea.
- Por parte de la cooperativa San Mateo de Logrosán, tienen que decidirlo en la asamblea general pero su intención es participar.
- Desde la Cooperativa de Alía tienen reunión el 17 de abril, donde van a cambiar también el Consejo Rector. Plácido comenta que al igual que las otras cooperativas, tienen que decidirlo los socios. Al finalizar la reunión informará con lo que se ha decidido.
- Javier recuerda que también se pueden incorporar productores a título particular y que es un proyecto abierto que en cualquier momento se pueden incorporar.

Interviene Jose Antonio López Casas que informa de que mañana (25 de marzo) se firma el acta de constitución de la **Asociación Promotora de la DOP Aceites Villuercas Ibores Jara**, en la almazara de Valdelagar en Valdelacasa del Tajo a las 12:00. Invita a todo el que quiera asistir y formar parte de dicha asociación. Las tres personas que la van a constituir son él mismo, Jose

Antonio López Casas, David García y Antonio Villegas. Esta asociación, como se ha comentado en reuniones anteriores, va a permitir presentar a la Junta de Extremadura los documentos necesarios para constituir la DOP.

Desde la Cooperativa de Robledollano piden hacer un **estudio económico** para que puedan valorar qué va a conllevar la pertenencia a la DOP para que los socios puedan decidir en consecuencia. Alfonso comenta que en reuniones anteriores, se ha presentado un Excel donde aparecían los gastos e ingresos que pueden generarse. De todas formas, se ofrece a mandarles un mail con un estudio financiero para que cada uno lo rellene y se pueda calcular la cantidad teórica que aportaría cada empresa.

Queda pendiente definir como se va a canalizar el tema del **logotipo**. Javier López lo va a trasladar a la Junta Directiva de APRODERVI (Juanjo, como en reuniones anteriores, indica que no es necesario que aparezca en el Pliego al igual que la inscripción de la marca comercial).

Sara Machuca comenta que hay que hacer un **acto de presentación del Pliego** y demás documentación, propone hacerlo el 6 o 7 de abril. En el que Alfonso Montaña presentará el pliego, podemos invitar a otra DOP y que intervenga alguien como representante de la asociación y también por parte de APRODERVI. Tal y como sigue la situación sanitaria se planteará en formato virtual. Juanjo comenta que para que lo acaben de revisar bien sería mejor ponerlo un poco más adelante por lo que se acuerda hacerlo el 14 de abril.

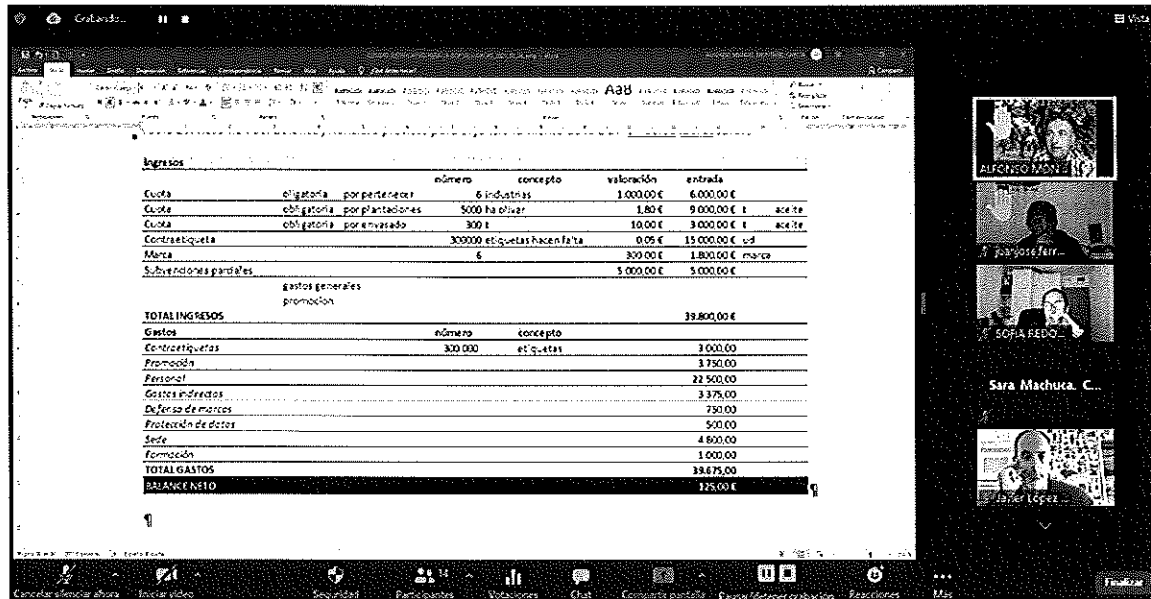
Alfonso Montaña le pide a David que cuando tengan constituida la asociación se lo trasladen ya que hay que pedir **cartas de apoyo** para la futura DOP, que desde CTAEX emitirán a diferentes asociaciones para que muestren su apoyo a la DOP.

Otra cuestión que surge es qué pasa si se **deja de operar en la DOP**. Juanjo responde que desde la legislación europea se establece que sin en 7 años desde que se inscribe la DOP no se comercializa nada (en el conjunto de la DOP), se puede iniciar un procedimiento de anulación de la DOP.

## ACUERDOS

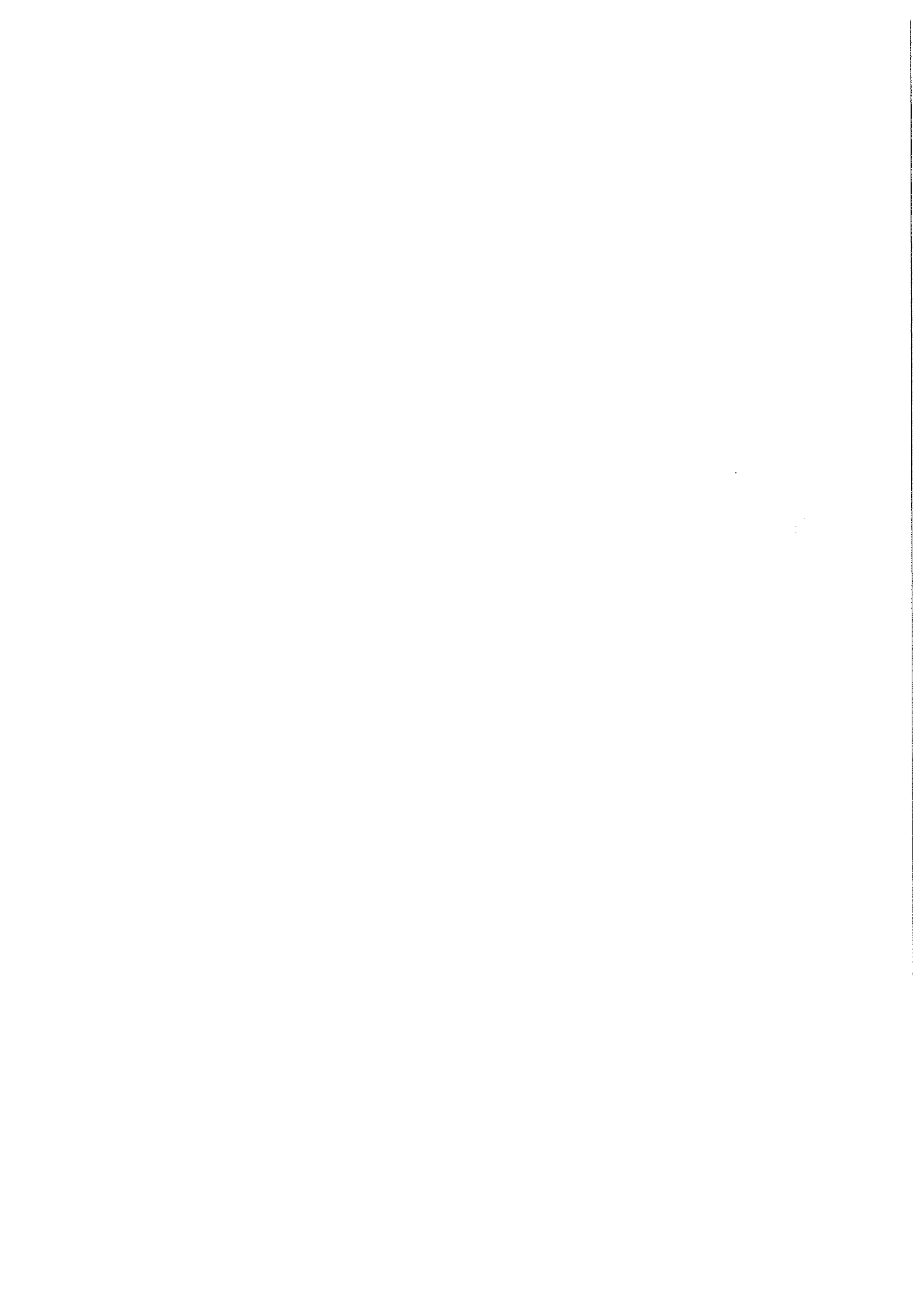
- Alfonso manda un mail a los productores con el estudio financiero para que ellos lo rellenen y puedan calcular la cantidad TEÓRICA que aportaría cada empresa.
- Firma estatutos de asociación día 25 de marzo.
  - Próxima reunión: Acto de Presentación 14 de abril (virtual).

## Imágenes de la reunión



## **ANEXO IV INFORME WEBINAR**





## INFORME JUSTIFICATIVO

### "OLEO" WEBINAR

"El proceso para la declaración de la Denominación de Origen Protegido del Aceite de Villuercas Ibores Jara"





## Objetivo y desarrollo del webinar

Este webinar se organizó con dos objetivos bien marcados:

- Presentar los trabajos elaborados por CTAEX (estudio justificativo, pliego de condiciones y documento único)
- Motivar e incrementar el vínculo del sector y la población en general con esta propuesta.

El presente webinar, en el que participaron 25 personas, tuvo lugar el martes, 6 de abril de 2021 en horario de 17:00h a 19:00h en modalidad online, mediante la plataforma Zoom. Fue grabado y está disponible en el siguiente enlace: <https://youtu.be/Jg9Q7QECSY0>

Comenzó a las 17:00h con la bienvenida de los participantes, Sara Machuca, técnico de la Oficina de Transferencia Tecnológica de CTAEX, comentó las normas de uso de la plataforma y dio paso a Javier López, Gerente de APRODERVI.

La bienvenida corrió a cargo de Felipe Sánchez Barba, Presidente de APRODERVI.

Tras la bienvenida, participó José Antonio Montero de la Asociación GEOVILLUERCAS con la finalidad de mostrar la implicación del sector turístico y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara.

A continuación, Alfonso Montaña, Oleólogo del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX, explicó las especificaciones del pliego de condiciones y documento único en una ponencia titulada "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad".

Tras su intervención, fue el turno de José Antonio López Casas. Secretario de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara, que comentó los objetivos de la creación de dicha asociación.

Por parte de la Junta de Extremadura intervino la jefa de Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria de la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio, que explicó el papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara".

En la segunda parte del webinar se presentaron casos de éxito de otras figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara por parte de Belén Cortijo. Directora Técnica de la DOP Miel Villuercas-Ibores y Javier Jiménez, director Técnico de la DOP Queso de los Ibores.

Tras las intervenciones surgieron algunas dudas y preguntas por parte de los productores. Al finalizar el turno de conclusiones y preguntas tuvo lugar la clausura del webinar.



## Programa

17:00. Presentación y Objetivos del webinar

17:10 Bienvenida del Presidente de APRODERVI. Felipe Sánchez Barba

17:15. Ponencia Marco: "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Alfonso Montaña, Oleólogo del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX

17:45. Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas. Secretario de la Asociación

17:55. El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Julia Martín. Dirección General de Agricultura y Ganadería

18:05 La implicación del sector turístico y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Montero. Asociación GEOVILLUERCAS

18:15. Casos de éxito de otras figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara

- DOP Queso de los Ibores. Javier Jiménez. Director Técnico
- DOP Miel Villuercas-Ibores. Belén Cortijo. Directora Técnica

18:35. Debate y preguntas a los ponentes

18:50. Conclusiones del webinar

19:00 Clausura del webinar

### OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"

6 de abril de 2021 17:00h



17:00. Presentación y Objetivos del webinar  
 17:10. Bienvenida del Presidente de APRODERVI. Felipe Sánchez Barba  
 17:15. Ponencia Marco: "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Alfonso Montaña, Oleólogo del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX  
 17:45. Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas. Secretario de la Asociación  
 17:55. El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
 18:05 La implicación del sector turístico y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Montero. Asociación GEOVILLUERCAS  
 18:15. Casos de éxito de otras figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara  
 • DOP. Queso de los Ibores. Javier Jiménez. Director Técnico  
 • DOP Miel Villuercas-Ibores. Belén Cortijo. Directora Técnica  
 18:35. Debate y preguntas a los ponentes  
 18:50. Conclusiones  
 19:00 Clausura

Accede al webinar: [http://bit.ly/webinar\\_aceitesVIJ](http://bit.ly/webinar_aceitesVIJ)



Ilustración 1 Imagen del programa para RRSS





## Difusión antes del webinar Mail a los productores

### WEBINAR 6 ABRIL DOP ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA



JAVIER LÓPEZ (GERENCIA) <javier@aprodervi.com>

Firm Javier López - 6 de abril de 2021

CC: Sara Machuca - Sola Redondo, José Luis Lizena, ECOLEOR Comercio de los Ibres, Cooperativa San Benito Abad, leo.alonso.laym@gmail.com, antonioesperas@yahoo.es, alvarezibores@gmail.com, helena.antes@gmail.com, acastanoyeb@gmail.com, elmazara@telefonos.es, Sociedad Cooperativa Santo Domingo de Guzmán, Sociedad Cooperativa Santo Domingo de Guzmán, Agrijo cooperativa ibra, cecoparadoguzmán@gmail.com, rafaelva@yahoo.es, Ctaex, Cooperativa Nizcaudaz, joseantonio@lepezasas.com, figueroa@telefonos.es, jorge.pareda@gmail.com, majo35@hotmail.com, marcearred@yahoo.es, jairomendezote@hotmail.es

Responde Responder a todos Reenviar

mié, 31/03/2021 13:52

Estimados/as Amigos/as;

Queremos invitaros a participar el próximo martes día 6 de abril a partir de las 17:00 h al "OLEO - WEBINAR" que hemos denominado **"El proceso para la declaración de la Denominación de Origen Protegido del 'Aceite de Villuercas Ibores Jara'."**

Hemos preparado un programa muy interesante y estamos seguros que con vuestras aportaciones y las experiencias que se van a presentar va a ser un evento muy interesante.

Por favor enviar esta invitación a quien consideréis oportuno y no olvidáis el enlace que os adjuntamos para poder acceder al seminario.

#### "OLEO" WEBINAR

**"El proceso para la declaración de la Denominación de Origen Protegido del Aceite de Villuercas Ibores Jara"**

Martes, 6 de abril de 2021 (17:00h - 19:00 h)

Enlace de acceso: <https://zoom.us/j/93927708324>

Esperamos que tengáis una estupenda Semana Santa y nos vemos el martes próximo.

-

Javier López Caballero  
Coordinador - Gerente  
(Manager in Local Action Group)

Subdirector del Geoparque Mundial de la UNESCO de Villuercas - Ibores - Jara  
(Deputy Director Villuercas - Ibores - Jara UNESCO Global Geopark)



## Boletín RedTecnOCTAEX

Se lanzó un boletín a través del canal RedTecnOCTAEX a dos listas de contactos, una de ellas con 489 suscriptores de público general y otra con 202 suscriptores del sector del Aceite de Oliva.

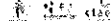
El boletín está disponible en: <http://m9us.mj.am/nl2/m9us/5r7o5.html?hl=es> y se adjunta a continuación:

[View online version](#)



### OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"

06:00 6 de abril de 2021 17:00h



17:00. Presentación y Objetivos del webinar

17:10. Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez Barba

17:15. Ponencia Marco: "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Alfonso Montano, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX

17:45. Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas. Secretario de la Asociación

17:55. El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería

18:05 La implicación del sector turístico y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Montero. Asociación GEOVILLUERCAS

18:15. Casos de éxito de otras figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara

- DOP Queso de los Ibores. Javier Jiménez. Director Técnico
- DOP Miel Villuercas Ibores. Belén Cortijo. Directora Técnica

18:35. Debate y preguntas a los ponentes

18:50. Conclusiones

19:00 Clausura

Accede al webinar: [http://bit.ly/webinar\\_aceitesVIJ](http://bit.ly/webinar_aceitesVIJ)



Más información en [www.ctaex.com](http://www.ctaex.com)

Este email fue enviado a @pufo182 y para consultar la suscripción



Ilustración 2 Imagen del Boletín RedTecnOCTAEX



## Redes Sociales

### Facebook

**CTAEX**  
Publicado por Sara Machuca Cano · 5 de abril a las 7:56

¡No te pierdas mañana el "Óleo Webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara!  
🕒 17:00 h  
🔗 Accede al webinar en este enlace: <https://zoom.us/j/93927708124>  
APRODERVI

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

📅 6 de abril de 2021 17:00h

17.00 Presentación y Objetivos del webinar  
17.10 Memoranda del Presidente de APRODERVI Felipe Sánchez Barba  
17.15 Ponencia Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad". Alfonso Morales, Director del Centro Tecnológico Nacional Agromontarío, CTAEX  
17.45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17.55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18.05 La importancia del sector turístico y el agroturístico en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Morales, Asociador GENVILLUERCAS  
18.15 Ceras de leche de otras Figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara  
+ DOP Queso de los Hornos Javier Jiménez Director Técnico  
+ DOP Miel Villuercas Ibores María Cortijo Directora Técnica  
18.30 Debate y preguntas a los ponentes  
18.36 Conclusiones  
18.40 Cierre

🔗 Accede al webinar: [https://bit.ly/webinar\\_aceite2021](https://bit.ly/webinar_aceite2021)

**APRODERVI**  
3 de abril a las 10:30

🕒 El día 6 de abril a las 17:00 h  
👉 "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara.  
Con un cartel de lujo, pero lo más importante es tu par... Ver más

298 Personas alcanzadas · 6 Interacciones · Promoción no disponible

**APRODERVI**  
3 de abril a las 10:30

👉 El día 6 de abril a las 17:00 h  
👉 "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara.  
Con un cartel de lujo, pero lo más importante es tu participación.  
👉 Aquí tienes el enlace:  
<https://zoom.us/j/93927708124>  
Os esperamos con:  
Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara  
Geovilluercas Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara DOP "Miel Villuercas-Ibores" Queso ibores Junta de Extremadura CTAEX OleoExt Olíbor Extremadura Rural Red Española de Desarrollo Rural (REDR) @Sociedad Cooperativa Santo Domingo De Guzmán De Cañamero. San Benito Abad Coop Sociedad Cooperativa Unión Olivatera De Guadalupe Aceites de Oliva de España Aceite de Oliva, Sabores de España La cocina de Gibello Ruta del Queso de Extremadura

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

📅 6 de abril de 2021 17:00h

17.00 Presentación y Objetivos del webinar  
17.10 Memoranda del Presidente de APRODERVI Felipe Sánchez Barba  
17.15 Ponencia Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad". Alfonso Morales, Director del Centro Tecnológico Nacional Agromontarío, CTAEX  
17.45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17.55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18.05 La importancia del sector turístico y el agroturístico en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Morales, Asociador GENVILLUERCAS  
18.15 Ceras de leche de otras Figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara  
+ DOP Queso de los Hornos Javier Jiménez Director Técnico  
+ DOP Miel Villuercas Ibores María Cortijo Directora Técnica  
18.30 Debate y preguntas a los ponentes  
18.36 Conclusiones  
18.40 Cierre

🔗 Accede al webinar: [https://bit.ly/webinar\\_aceite2021](https://bit.ly/webinar_aceite2021)

6 · 13 veces compartida

**CTAEX**  
Publicado por Sara Machuca Cano · 6 de abril a las 13:51

¡Recuerda!  
🕒 Hoy a las 17:00  
"OLEO WEBINAR" sobre la futura DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara  
🔗 Accede aquí: <https://zoom.us/j/93927708124>  
APRODERVI Geovilluercas Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

📅 6 de abril de 2021 17:00h

17.00 Presentación y Objetivos del webinar  
17.10 Memoranda del Presidente de APRODERVI Felipe Sánchez Barba  
17.15 Ponencia Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad". Alfonso Morales, Director del Centro Tecnológico Nacional Agromontarío, CTAEX  
17.45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17.55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18.05 La importancia del sector turístico y el agroturístico en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Morales, Asociador GENVILLUERCAS  
18.15 Ceras de leche de otras Figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara  
+ DOP Queso de los Hornos Javier Jiménez Director Técnico  
+ DOP Miel Villuercas Ibores María Cortijo Directora Técnica  
18.30 Debate y preguntas a los ponentes  
18.36 Conclusiones  
18.40 Cierre

🔗 Accede al webinar: [https://bit.ly/webinar\\_aceite2021](https://bit.ly/webinar_aceite2021)

186 Personas alcanzadas · 8 Interacciones · Promocionar publicación

**APRODERVI**  
5 de abril a las 15:14

👉 Os recordamos que mañana día 6 de abril a las 17:00 h tendremos nuestro "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara.  
Os esperamos 🙌 🙌 🙌  
👉 Aquí tienes el enlace:  
<https://zoom.us/j/93927708124>  
Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara DOP "Miel Villuercas-Ibores" Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara Ruta del Queso de Extremadura Queso ibores Extremadura Rural Red Española de Desarrollo Rural (REDR) Geovilluercas Olíbor Red Rural Nacional CTAEX

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

📅 6 de abril de 2021 17:00h

17.00 Presentación y Objetivos del webinar  
17.10 Memoranda del Presidente de APRODERVI Felipe Sánchez Barba  
17.15 Ponencia Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibores Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad". Alfonso Morales, Director del Centro Tecnológico Nacional Agromontarío, CTAEX  
17.45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibores Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17.55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibores Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18.05 La importancia del sector turístico y el agroturístico en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara. José Antonio Morales, Asociador GENVILLUERCAS  
18.15 Ceras de leche de otras Figuras de calidad en Villuercas Ibores Jara  
+ DOP Queso de los Hornos Javier Jiménez Director Técnico  
+ DOP Miel Villuercas Ibores María Cortijo Directora Técnica  
18.30 Debate y preguntas a los ponentes  
18.36 Conclusiones  
18.40 Cierre

🔗 Accede al webinar: [https://bit.ly/webinar\\_aceite2021](https://bit.ly/webinar_aceite2021)

10 veces compartida





**APRODERVI**  
6 de abril a las 16:01

Empezamos en una hora ... tic, tac ... y no olvidéis que debes utilizar el enlace de la plataforma zoom para poder acceder al "oleo- webinar"  
Nos vemos a las 17:00

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

6 de abril de 2021 17:00h  
17:00 Presentación y Objetivos del webinar  
17:10 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez Barba  
17:20 Presentación Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Antonio Montaña, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEI  
17:45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17:55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibore Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18:05 La implicación del sector turístico y el agriturismo en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibore Jara. José Antonio Montaña, Asociación GEVILLUERCAS  
18:15 Cases de éxito de otros tipos de figuras de calidad en Villuercas Ibore Jara  
+ DOP queso de los Hornos, Javier Jiménez, Director Técnico  
+ DOP miel Villuercas Ibore, Berta Campa, Directora Técnica  
18:30 Debate y propuestas a los asistentes  
18:50 Cuestionario  
18:55 Cierre

**APRODERVI**  
5 de abril a las 15:14

Os recordamos que mañana día 6 de abril a las 17:00 h tendremos nuestro "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibore Jara.  
Os esperamos ... Ver más

Me gusta Comentar Compartir

**Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibore Jara**  
5 de abril a las 15:28

Seguimos trabajando para promocionar y mejorar nuestros productos agroalimentarios.  
Mañana es el turno del aceite  
GEOfood Geoparques Españoles de la Unesco

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

6 de abril de 2021 17:00h  
17:00 Presentación y Objetivos del webinar  
17:10 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez Barba  
17:20 Presentación Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Antonio Montaña, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEI  
17:45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17:55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibore Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18:05 La implicación del sector turístico y el agriturismo en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibore Jara. José Antonio Montaña, Asociación GEVILLUERCAS  
18:15 Cases de éxito de otros tipos de figuras de calidad en Villuercas Ibore Jara  
+ DOP queso de los Hornos, Javier Jiménez, Director Técnico  
+ DOP miel Villuercas Ibore, Berta Campa, Directora Técnica  
18:30 Debate y propuestas a los asistentes  
18:50 Cuestionario  
18:55 Cierre

**APRODERVI**  
5 de abril a las 15:14

Os recordamos que mañana día 6 de abril a las 17:00 h tendremos nuestro "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibore Jara.  
Os esperamos ... Ver más

12 1 vez compartido

**Geovilluercas**  
5 de abril a las 15:22

Puesta de largo de las acciones efectuadas para la declaración de la DO del aceite de nuestro Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibore Jara. Importante proyecto que pondrá en valor y certificará la calidad del "Oro líquido" que producen nuestras empresas. Conocélos aquí

<https://www.geovilluercas.org/productos/aceites/>  
#destinoGVU #GeoparqueVU #ProductosLocales #AOVE

**OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"**

6 de abril de 2021 17:00h  
17:00 Presentación y Objetivos del webinar  
17:10 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez Barba  
17:20 Presentación Marco "Competitividad de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad". Antonio Montaña, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEI  
17:45 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Ibore Jara. José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación  
17:55 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DO "Aceite de Villuercas Ibore Jara". Dirección General de Agricultura y Ganadería  
18:05 La implicación del sector turístico y el agriturismo en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibore Jara. José Antonio Montaña, Asociación GEVILLUERCAS  
18:15 Cases de éxito de otros tipos de figuras de calidad en Villuercas Ibore Jara  
+ DOP queso de los Hornos, Javier Jiménez, Director Técnico  
+ DOP miel Villuercas Ibore, Berta Campa, Directora Técnica  
18:30 Debate y propuestas a los asistentes  
18:50 Cuestionario  
18:55 Cierre

**APRODERVI**  
5 de abril a las 15:14

Os recordamos que mañana día 6 de abril a las 17:00 h tendremos nuestro "Óleo - webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Ibore Jara.  
Os esperamos ... Ver más

6 1 vez compartido







Twitter

CTAEX @CTAEX\_CIT - 5 abr.
(No te pierdas mañana el "Oleo Webinar" sobre la DOP del Aceite de Villuercas Iboreas Jara)
17:00 h
Accede al webinar en este enlace: zoom.us/j/93927703124

APRODERVI @AFRODERVI - 3 abr.
No olvides que el día 6 de abril el sector del aceite de @VilluercasGPark tiene una cita importante. Estás invitado a participar.

OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBOREAS JARA"

- 17:00 Presentación y Objetivos del webinar
17:05 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez García
17:10 Presentación Marco "Competitividad de los Productos de Villuercas Iboreas Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad", Antonio Martínez, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX
17:15 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
Secretaría de la Asociación
17:20 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DOP "Aceite de Villuercas Iboreas Jara", Dirección General de Agricultura y Ganadería
17:25 La implicación del sector productor y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
17:30 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:35 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:40 DOP para Villuercas Iboreas Jara: Características y Necesidad
17:45 Debate y preguntas a los ponentes
18:00 Conclusiones
18:05 Cierre

APRODERVI @AFRODERVI - 3 abr.
No olvides que el día 6 de abril el sector del aceite de @VilluercasGPark tiene una cita importante. Estás invitado a participar.

OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBOREAS JARA"

- 17:00 Presentación y Objetivos del webinar
17:05 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez García
17:10 Presentación Marco "Competitividad de los Productos de Villuercas Iboreas Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad", Antonio Martínez, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX
17:15 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
Secretaría de la Asociación
17:20 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DOP "Aceite de Villuercas Iboreas Jara", Dirección General de Agricultura y Ganadería
17:25 La implicación del sector productor y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
17:30 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:35 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:40 DOP para Villuercas Iboreas Jara: Características y Necesidad
17:45 Debate y preguntas a los ponentes
18:00 Conclusiones
18:05 Cierre

Tú y 9 más
1 7 5

CTAEX @CTAEX\_CIT - 6 abr.
¡Recuerda!
Hoy a las 17:00
"OLEO WEBINAR" sobre la futura DOP del Aceite de Villuercas Iboreas Jara
Accede aquí: zoom.us/j/93927703124

OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBOREAS JARA"

- 17:00 Presentación y Objetivos del webinar
17:05 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez García
17:10 Presentación Marco "Competitividad de los Productos de Villuercas Iboreas Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad", Antonio Martínez, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX
17:15 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
Secretaría de la Asociación
17:20 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DOP "Aceite de Villuercas Iboreas Jara", Dirección General de Agricultura y Ganadería
17:25 La implicación del sector productor y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
17:30 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:35 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:40 DOP para Villuercas Iboreas Jara: Características y Necesidad
17:45 Debate y preguntas a los ponentes
18:00 Conclusiones
18:05 Cierre

APRODERVI @AFRODERVI - 3 abr.
No olvides pinchar en el enlace
6 de abril a las 17:00 h
zoom.us/j/93927703124 para poder acceder

OLEO WEBINAR "EL PROCESO PARA LA DECLARACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL "ACEITE DE VILLUERCAS IBOREAS JARA"

- 17:00 Presentación y Objetivos del webinar
17:05 Bienvenida del Presidente de APRODERVI, Felipe Sánchez García
17:10 Presentación Marco "Competitividad de los Productos de Villuercas Iboreas Jara: Necesidad de la creación de una Figura de denominación de calidad", Antonio Martínez, Director del Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario, CTAEX
17:15 Objetivos de la creación de la Asociación para la Promoción de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
Secretaría de la Asociación
17:20 El Papel de la administración en el proceso de creación de la DOP "Aceite de Villuercas Iboreas Jara", Dirección General de Agricultura y Ganadería
17:25 La implicación del sector productor y el agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara, José Antonio López Casca
17:30 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:35 Casa de Aceite de Aceite de Aceite de Villuercas Iboreas Jara
17:40 DOP para Villuercas Iboreas Jara: Características y Necesidad
17:45 Debate y preguntas a los ponentes
18:00 Conclusiones
18:05 Cierre

Tú y 9 más
1 7 5





Prensa

<https://www.olimerca.com/noticiadet/webinar-sobre-la-nueva-do-aceite-de-villuercas-ibores-jara/ae94c0fc07ba8131a935fdb795e9c8d7>

## Webinar sobre la nueva DO Aceite de Villuercas Iboreas Jara

Hoy a partir de las 17 horas

06/04/2021



Olimerca - "El proceso para la declaración de la Denominación de Origen Protegida Aceite de Villuercas Iboreas Jara" se abordó hoy, a partir de las 17 horas en un webinar, organizado por Aprodervi, el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara y CTAEX.

La inauguración correrá a cargo del presidente de Aprodervi, Felipe Sánchez Barba, que dará paso a la primera ponencia a cargo de Alfonso Montaña, chefólogo del CTAEX, que abordará "La Competitividad de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara: Necesidad de la creación de una figura de diferenciación de calidad".

A continuación, José Antonio López Casas, secretario de la Asociación será el encargado de mostrar los objetivos que tiene la creación de esta asociación para la promoción de los Aceites de Villuercas Iboreas Jara. Desde la Dirección General de Agricultura de la Junta se abordará el papel de la Administración en el proceso de creación de esta DOP.

También tendrá cabida una ponencia sobre la implicación del sector turístico y agroalimentario en el Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Iboreas Jara y se mostrarán casos de éxito de otras DO de Villuercas Iboreas Jara.

Podrá acceder al webinar PINCHANDO AQUÍ.

Archivado en: [Empresas Y Marcas](#) [Mercado Nacional](#)

Relacionado con: [DO](#) [Aceite De Villuercas Iboreas Jara](#)

## Difusión tras el webinar

### Facebook

**CTAEX**  
Publicado por Sara Machado Cano · 6 de abril a las 19:05 ·

Finaliza el "OLEO WEBINAR" sobre la futura DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara en el que se han visto materializados los trabajos de varios meses atrás. ¡Muchas gracias a todos los participantes! APRODERVI Junta de Extremadura y a las aportaciones de Geovilluercas Queso Ibores DOP "Miel Villuercas-Ibores"

1478 Personas alcanzadas · 107 Interacciones

Promocionar publicación

**Geoparque Mundial UNESCO de Villuercas Ibores Jara**  
6 de abril a las 19:50 ·

Apoyando a nuestros mejores productos para hacer a nuestro #geoparque un destino mejor y más competitivo

**APRODERVI**  
6 de abril a las 19:45 ·

Muy productivo y positivo el "oleo webinar" que hemos celebrado hoy. Gracias a las aportaciones de Geovilluercas DOP "Miel Villuercas-Ibores" Queso Ibores. CT... Ver más

**APRODERVI**  
6 de abril a las 19:45 ·

Muy productivo y positivo el "oleo webinar" que hemos celebrado hoy. Gracias a las aportaciones de Geovilluercas DOP "Miel Villuercas-Ibores" Queso Ibores. CTAEX Junta de Extremadura y a las almazaras, cooperativas y productores del territorio por acompañarnos. Uniendo esfuerzos y cooperando entre todos conseguiremos el objetivo de crear la Denominación de Origen Protegida del Aceite de Villuercas Ibores Jara. Mancomunidad Integral Villuercas Ibores Jara Río Rusa... Ver más

13 · 2 comentarios · 6 veces compartida



Twitter

**CTAEX** @CTAEX\_CIT · 6 abr. ...

Esta tarde hemos participado en el "OLEO WEBINAR" sobre la futura DOP del Aceite de Villuercas Ibores Jara en el que se han visto materializados los trabajos de varios meses atrás. ¡Muchas gracias a todos! @APRODERVI @Junta\_Agricultu @MielVilluercas @Geovilluercas #Quesolbores

👉 **APRODERVI** @APRODERVI · 6 abr.

Muy productivo y participativo nuestro "oleo-webinar" de hoy. Pasito a pasito seguimos avanzando en nuestro objetivo de crear la DOP "Aceite de Villuercas Ibores Jara" 🌿🌿🌿  
Gracias @Geovilluercas @MielVilluercas @Junta\_Agricultu #Quesolbores @OleoExt

👍 3    ❤️ 4    🗨️ 1

**APRODERVI** @APRODERVI · 6 abr. ...

Muy productivo y participativo nuestro "oleo-webinar" de hoy. Pasito a pasito seguimos avanzando en nuestro objetivo de crear la DOP "Aceite de Villuercas Ibores Jara" 🌿🌿🌿  
Gracias @Geovilluercas @MielVilluercas @Junta\_Agricultu #Quesolbores @OleoExt

REDEX y 6 más

🗨️ 8    ❤️ 11    🗨️ 1

**Geoparque Mundial UNESCO Villuercas-Ibores-Jara** @Villu... · 6 abr. ...

Seguimos mejorando nuestros productos agroalimentarios, nuestros aceites tienen mucho que decir y mucho que ofrecer por su calidad. 🌿🌿

👉 **APRODERVI** @APRODERVI · 6 abr.

Muy productivo y participativo nuestro "oleo-webinar" de hoy. Pasito a pasito seguimos avanzando en nuestro objetivo de crear la DOP "Aceite de Villuercas Ibores Jara" 🌿🌿🌿  
Gracias @Geovilluercas @MielVilluercas @Junta\_Agricultu #Quesolbores @OleoExt

🗨️ 1    ❤️ 4    🗨️ 1



## Galería de imágenes



*Ilustración 3 Intervención de Javier López, Gerente de APRODERVI*



*Ilustración 4 Intervención de Felipe Sánchez Borbo, Presidente de APRODERVI*

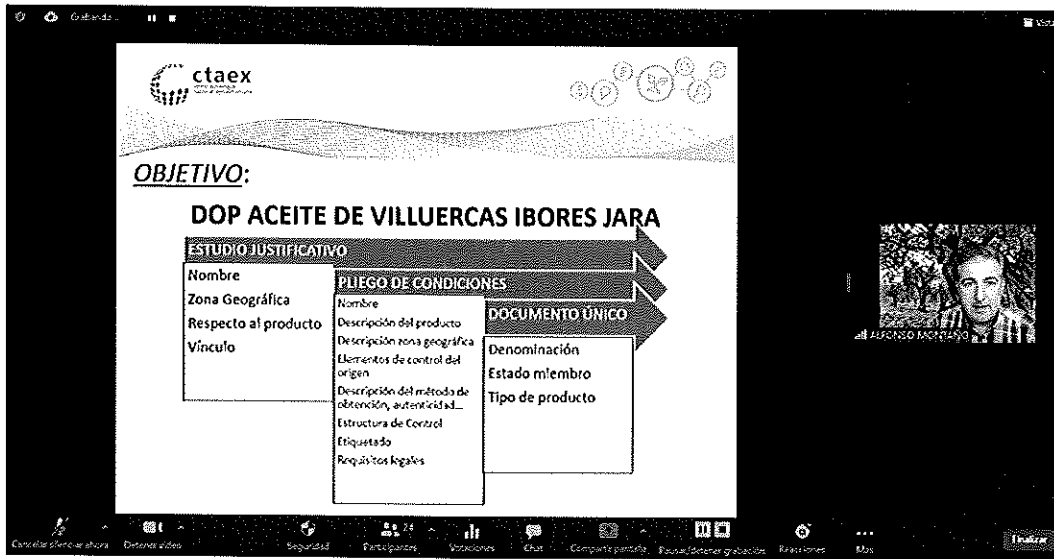


*Ilustración 5 Intervención de Jose Antonio Montero, Asociación GEOVILLUERCAS*



*Ilustración 6 Intervención de Alfonso Montaño, Oleólogo de CTAEX*



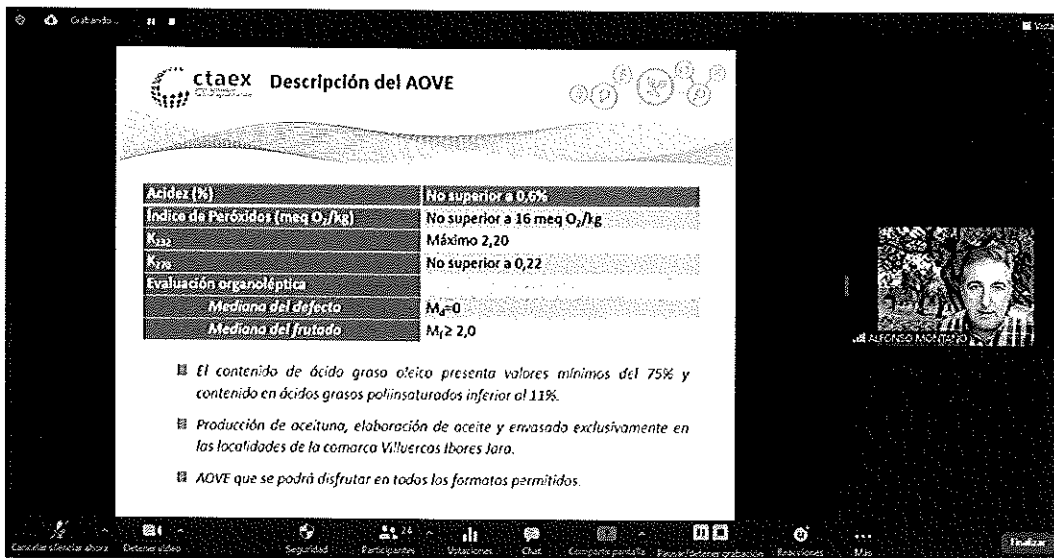


**OBJETIVO:**  
**DOP ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA**

ESTUDIO JUSTIFICATIVO		PLIEGO DE CONDICIONES		DOCUMENTO UNICO	
Nombre		Nombre		Denominación	
Zona Geográfica		Descripción del producto		Estado miembro	
Respecto al producto		Descripción zona geográfica		Tipo de producto	
Vínculo		Elementos de control del origen			
		Descripción del método de obtención, autenticidad...			
		Estructura de Control			
		Etiquetado			
		Requisitos legales			

Alfonso Montaño

Ilustración 7 Resumen de los trabajos realizados, Alfonso Montaño, Oleólogo de CTAEX



**Descripción del AOVE**

Acidez (%)	No superior a 0,6%
Índice de Peróxidos (meq O <sub>2</sub> /kg)	No superior a 16 meq O <sub>2</sub> /kg
K <sub>232</sub>	Máximo 2,20
K <sub>232</sub>	No superior a 0,22
<b>Evaluación organoléptica</b>	
Mediana del defecto	M <sub>d</sub> = 0
Mediana del frutado	M <sub>d</sub> ≥ 2,0

- El contenido de ácido graso oleico presenta valores mínimos del 75% y contenido en ácidos grasos poliinsaturados inferior al 11%.
- Producción de aceituna, elaboración de aceite y envasado exclusivamente en las localidades de la comarca Villuercas Ibores Jara.
- AOVE que se podrá disfrutar en todos los formatos permitidos.

Alfonso Montaño

Ilustración 8 Descripción del AOVE Villuercas Ibores Jara., Alfonso Montaño, Oleólogo de CTAEX

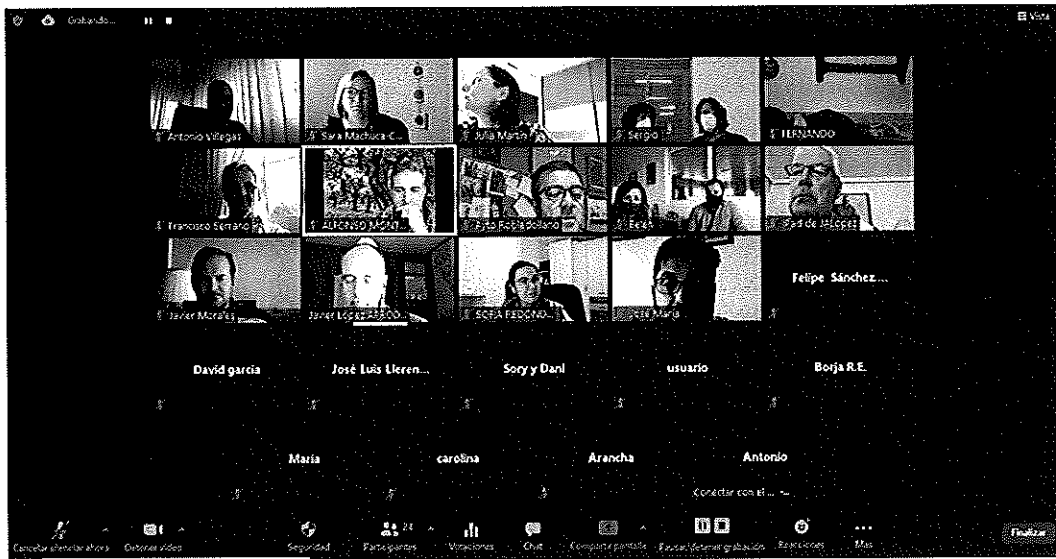


Ilustración 9 Imagen de los Asistentes al webinar

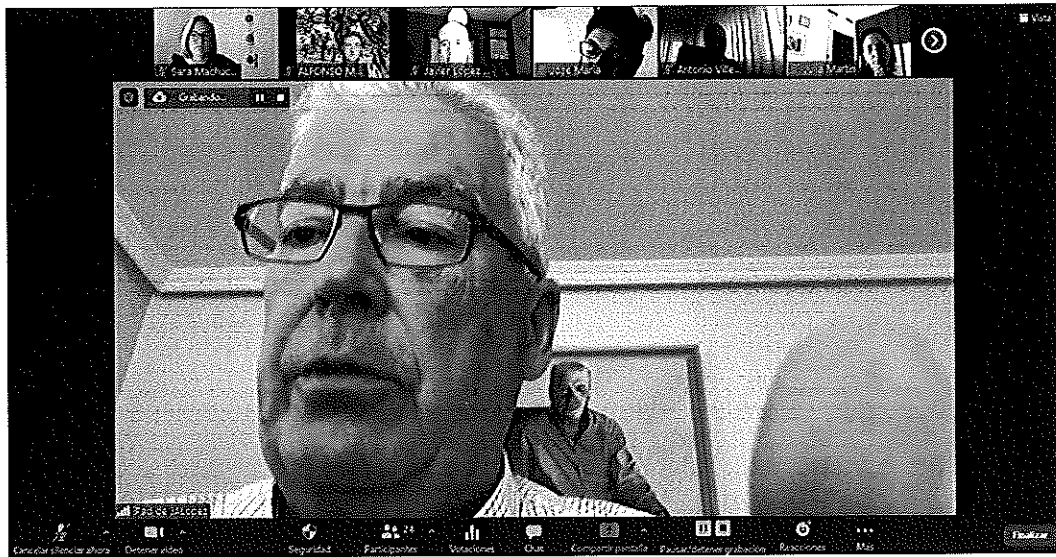


Ilustración 10 José Antonio López Casas, Secretario de la Asociación





*Ilustración 11 Julia Martín, Jefa de Servicio de Calidad Agropecuaria y Alimentaria*



*Ilustración 12 Javier Jiménez, Director Técnico de la DOP Queso de los Ibores*



**ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE INVESTIGACIÓN  
CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL  
AGROALIMENTARIO EXTREMADURA**



13

Ctra. Villafranco a Balboa, Km. 1,2  
E-06195 - Villafranco del Guadiana  
Apdo. Correos 435 - 06080 BADAJOZ  
Tfno.: 924 448077 Fax: 924 241002  
**ESG06334478**

**APRODERVI**  
Paseo de Extremadura, 6  
10136 CAÑAMERO  
CACERES

Fecha Albarán	Número Albarán	DNI ó NIF	Código Cuenta
09/04/2021	SER/210023	G10205268	CLI0751

Artículo	Descripción	Unidades	PVenta	Neto
Albarán N°: SER/210023      09/04/2021				
	Estudios justificativos	1,00	6.300,00	6.300,00
	Elaboración del pliego de condiciones	1,00	5.700,00	5.700,00
	Elaboración del documento único	1,00	800,00	800,00
	Solicitud	1,00	200,00	200,00
	Impacto socioeconómico del reconocimiento	1,00	1.200,00	1.200,00

Fecha Vto.	Importe	Instrumento	Canal	IBAN	SWIFT/IBAN
------------	---------	-------------	-------	------	------------

% Iva	Base Imponible	Cuota Iva	Observaciones
21,00	14.200,00	2.982,00	

**Totales**

<b>Importe Neto:</b>	14.200,00
<b>Impuestos:</b>	2.982,00

**Total Albarán : 17.182,00**

Para cuantos actos y diligencias diere lugar el presente documento, las partes se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Mérida (Badajoz) renunciando a su propio fuero si lo tuvieran. Inscrita en el Registro de Asociaciones de la Consejería de Presidencia de la Junta de Extremadura con el Número - 2997 - de la Sección Primera Conforme a la Ley Orgánica, 15/1999 sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que usted autoriza, a que sus datos personales sean tratados en un fichero llamado Clientes, cuya finalidad y responsabilidad es de esta empresa. El tratamiento de los datos tiene como finalidad la prestación de los servicios y el mantenimiento de la relación establecida, así como el envío, por medios tradicionales o electrónicos, de información comercial que pueda resultar de su interés. Usted podrá en todo momento si lo desea, ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación vigente, debiendo remitir para ello escrito a la dirección arriba indicada



**ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE INVESTIGACIÓN  
CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL  
AGROALIMENTARIO EXTREMADURA**



Ctra. Villafranco a Balboa, Km. 1,2  
E-06195 - Villafranco del Guadiana  
Apdo. Correos 435 - 06080 BADAJOZ  
Tfno.: 924 448077 Fax: 924 241002  
**ESG06334478**

**APRODERVI**  
Paseo de Extremadura, 6  
10136 CAÑAMERO  
CACERES

**Factura**

Fecha Factura	Número Factura	DNI ó NIF	Código Cuenta
09/04/2021	SER/210023	G10205268	CLI0751

Artículo	Descripción	Unidades	PVenta	Bruto	Neto
	Albarán Nº: SER/210023 09/04/2021				
SER14002	Asistencia técnica para: "CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA"	1,00	14.200,00	14.200,00	14.200,00

88/21

Este gasto ha sido imputado a las AYUDAS BAJO LA METODOLOGÍA LEADER 2014-2020 gestionadas por el Grupo de Acción Local APRODERVI con CIF: G-10205268  
Nº EXPEDIENTE: ~~17.182,00 €~~ 2.300.190,00  
**IMPORTE TOTAL DEL GASTO: 17.182,00 €**  
**IMPORTE SUBVENCIONADO ELEGIBLE: 17.182,00 €**  
**% AYUDA LEADER: 100%**

Fecha Vto.	Importe Instrumento	Canal	IBAN	SWIFT/IBAN
24/04/2021	17.182,00	Transferencia	LIBERBANK, S.A.	ES9620481085509700000178 CECAESMM048

% Iva	Base Imponible	Cuota Iva	Observaciones	Totales
21,00	14.200,00	2.982,00		
				<b>Importe Bruto: 14.200,00</b>
				<b>Importe Neto: 14.200,00</b>
				<b>Impuestos: 2.982,00</b>
				<b>Total Factura : 17.182,00</b>

Para cuantos actos y diligencias diere lugar el presente documento, las partes se someten a la jurisdicción de los Juzgados y Tribunales de Mérida (Badajoz) renunciando a su propio fuero si lo tuvieran. Inscrita en el Registro de Asociaciones de la Consejería de Presidencia de la Junta de Extremadura con el Número - 2997 - de la Sección Primera  
Conforme a la Ley Orgánica, 15/1999 sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que usted autoriza, a que sus datos personales sean tratados en un fichero llamado Clientes, cuya finalidad y responsabilidad es de esta empresa. El tratamiento de los datos tiene como finalidad la prestación de los servicios y el mantenimiento de la relación establecida, así como el envío, por medios tradicionales o electrónicos, de información comercial que pueda resultar de su interés. Usted podrá en todo momento si lo desea, ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos establecidos en la legislación vigente, debiendo remitir para ello escrito a la dirección arriba indicada

**TRANSFERENCIA REALIZADA**

OFICINA 1023 GUADALUPE	CÓDIGO CUENTA IBAN ES77 2048 1023 2697 0000 1789	FECHA 29-11-2021
INTERVINIENTES APRODERVI		

TIPO DE OPERACIÓN Y CONCEPTO	IMPORTE	DII	FECHA VALOR
O/S/ TRANSFERENCIA	17.182,00 EUR	D	29-11-21

A FAVOR DE: CTAEX (Asoc Empresarial Centro Tec  
IBAN ES96 2048 1085 5097 0000 0178  
CONCEPTO: Abono Factura SER 210023 (Asistencia)

NOMINAL: 17.182,00 EUR COMISIÓN: 0,00 EUR CORREO: 0,00 EUR



12

CONTRATO MENOR

Nº CONTRATO: 01/2020

TIPO CONTRATO: SERVICIOS

OBJETO DEL CONTRATO Y FINALIDAD: CREACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDO DEL ACEITE DE VILLUERCAS IBORES JARA

LISTADO DE COMPROBACIONES A TÍTULO ORIENTATIVO

Check list Contratos Públicos (de acuerdo con la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP))

		FASE PREVIA Y PREPARACIÓN DEL CONTRATO			OBSERVACIONES
		CONFORME		NO PROCEDE	
		SI	NO		
<b>1. CONTROLES PREVIOS: COMPETENCIA, APTITUD Y SOLVENCIA</b>					
Necesidad e idoneidad del contrato: existe una necesidad determinada con precisión, quedando constancia de ello en la documentación preparatoria. (Art. 28 LCSP)					
		X			
<b>2. CONTROL SOBRE LA PREPARACIÓN DEL CONTRATO</b>					
El expediente incluye certificado de existencia de crédito o documento equivalente, y en su caso, de fiscalización previa de la intervención (art. 116.3 LCSP).					
		X			
En el expediente se ha justificado adecuadamente: (art. 116.4 LCSP):					
		X			
		X			
*La elección del procedimiento de licitación					
<b>3. CONTROL SOBRE APROBACIÓN DEL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:</b>					
<b>3.1 EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN DE CONTRATOS MENORES (art. 118 LCSP):</b>					
En caso de contratos de obras, el valor estimado es inferior a 40.000 euros. En caso de contratos de suministro o servicios, inferior a 15.000 euros (sin perjuicio de lo dispuesto en el art. 229). (art. 118.1 LCSP)					
		X			
Existe informe del órgano de contratación motivando la necesidad del contrato.					
En caso de contratos menores de obras, se incluye el presupuesto de las obras, sin perjuicio de la existencia del correspondiente proyecto cuando normas específicas así lo requieran (art. 118.2 LCSP).					
		X		X	
Existe aprobación del gasto y la factura se ha incorporado al expediente, cumpliendo con los requisitos que las normas de desarrollo de esta ley establezcan.					
		X			
El expediente incluye justificación de que no se está alterando el objeto del contrato para evitar la aplicación de las normas generales de contratación (art. 118.3 LCSP)					
		X			
Se cumplen las obligaciones de publicidad previstas en el artículo 63.4 LCSP					
<b>3.2 PLIEGOS DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS Y DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (Art. 121 LCSP y siguientes)</b>					
		X			
<b>PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES (Art. 124 LCSP)</b>					
Se ha aprobado previamente a la autorización del gasto o conjuntamente con ella pero siempre antes de la licitación del contrato, o de no existir esta, de su adjudicación.					
				X	
En caso de que se haya modificado con posterioridad a la licitación del contrato o en su defecto, de la adjudicación del mismo, será para subsanar un error material, de hecho o aritmético.					
				X	
<b>FASE DE LICITACIÓN Y ADJUDICACIÓN</b>					
<b>4. CONTROL SOBRE PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN DE LOS CONTRATOS DE LAS AAPP (Art. 131 LCSP y siguientes)</b>					
<b>TIPO DE PROCEDIMIENTO:</b>					
Contratos menores: en caso de adjudicación directa a un empresario, éste cuenta con capacidad de obrar y la habilitación profesional necesaria para realizar la prestación, cumpliéndose las normas establecidas en el art. 118 LCSP. A criterio del órgano de Contratación Recomendación 1/2018 JCCA CAEX.					
		X			
<b>FASE DE EJECUCIÓN</b>					
<b>5. CONTROL SOBRE EJECUCIÓN DE LOS CONTRATOS (Art. 192 LCSP y siguientes)</b>					
El contratista ha cumplido el contrato dentro del plazo total fijado para la realización del mismo, así como los plazos parciales señalados para la ejecución sucesiva					
		X			
La administración ha aprobado las certificaciones de obra o los documentos que acreditan la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los bienes entregados o servicios prestados dentro de los 30 días siguientes a la entrega efectiva de los bienes o prestación del servicio (art. 198.4 LCSP)					
La administración ha abonado el precio dentro de los 30 días siguientes a la fecha de aprobación de las certificaciones de obra o de los documentos que acreditan la conformidad con lo dispuesto en el contrato de los bienes entregados o servicios prestados (art. 198.4 LCSP)					
En caso de demora en el pago por parte de la administración, se ha procedido al abono de los intereses de demora y la indemnización por los costes de cobro en los términos previstos en la Ley 3/2004.					
				X	
				X	El Grupo de Acción Local APRODERVI es considerado PANAP.
				X	El Grupo de Acción Local APRODERVI es considerado PANAP.
				X	

SI	NO	NO PROCEDE	OBSERVACIONES
<b>5.7 SUSPENSIÓN DE LOS CONTRATOS (Art. 208 LCSP)</b>			
		X	En caso de suspensión del contrato, se ha extendido un acta de oficio o a solicitud del contratista en la que se consignaron las circunstancias que la han motivado y la situación de hecho en la ejecución de aquel.
		X	La administración ha abonado al contratista los daños y perjuicios efectivamente sufridos por éste de acuerdo a lo contemplado en el art. 208.2 LCSP
<b>5.8 CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO (Art. 210 LCSP y siguientes)</b>			
		X	Existe acta formal y positivo de constatación por parte de la Administración de recepción o conformidad dentro del mes siguiente a la entrega o realización del objeto de contrato - o en el plazo que se determine en el pliego de cláusulas administrativas particulares- (art. 210.2 LCSP).
		X	En caso de resolución del contrato, esta obedece a una de las causas contempladas en el art. 211.1 de la LCSP y del art. 245 y siguientes, en el caso de obras
		NO PROCEDE	<b>6. GARANTÍAS DE TRANSPARENCIA</b>
X			Los Organos de contratación han difundido a través de internet su perfil de contratante como elemento que agrupa la información y documentos relativos a su actividad contractual al objeto de garantizar la transparencia y el acceso público a los mismos (Art.63.1 LCSP)
X			La forma de acceso al perfil del contratante consiste en los pliegos y documentos equivalentes, así como en los anuncios de licitación en todos los casos. (Art.63.1 LCSP)
		NO PROCEDE	<b>7. VARIOS</b>
SI	NO	NO PROCEDE	Se dispone de un sistema/mecanismos eficaces para la gestión de posibles quejas y/o sugerencias en materia de CP, de acuerdo con las recomendaciones dadas por la Comisión Europea en el contexto de auditorías previas.
<b>CONTRATO DE OBRAS</b>			
<b>8. CONTROL SOBRE CONTRATO DE OBRAS (Art. 231 LCSP y siguientes)</b>			
		X	Previo a la licitación del contrato, la AP o entidad contratante ha redactado el correspondiente anteproyecto o documento similar (art. 234.2 LCSP).
		X	Previo a la aprobación del expediente de contratación, se ha efectuado el replanteo del mismo y se ha incorporado al expediente (art. 236 LCSP).
		X	La Administración encargada de la obra ha realizado, en presencia del contratista, ha procedido a la comprobación del replanteo, extendiendo acta del resultado, firmada por ambas partes interesadas y remitiendo un ejemplar de la misma al órgano que celebró el contrato (art. 237 LCSP).
		X	La administración ha expedido mensualmente, en los primeros 10 días siguientes al mes al que correspondan, certificaciones que comprendan la obra ejecutada conforme al proyecto durante dicho período de tiempo (art. 240 LCSP).
		X	El órgano de contratación ha aprobado la certificación final de las obras ejecutadas dentro del plazo de tres meses contados a partir de la recepción de la obra y ha sido abonada a cuenta de liquidación del contrato cumpliendo los plazos previstos en la ley.
		X	Existe acta de recepción con asistencia del funcionario técnico designado por la administración contratante de la recepción de la obra, dando así inicio al período de garantía (art. 243 LCSP)
		X	El período de garantía aparece recogido en el pliego de cláusulas administrativas y no es inferior a un año (salvo casos especiales) (art. 243.3 LCSP)
<b>CONTRATO DE SUMINISTROS</b>			
<b>9. CONTROL SOBRE CONTRATO DE SUMINISTROS (Art. 298 LCSP y siguientes)</b>			
		X	El contratista ha entregado los bienes objeto de suministro en el tiempo y lugar fijados en el contrato y de conformidad con las prescripciones técnicas y cláusulas administrativas (art. 300 LCSP)
		X	En caso de que el pago del precio total se haya hecho parte en metálico y parte como entrega de otros bienes de la misma clase, se ha verificado que:
		X	*El expediente incluye justificación técnica o económica
		X	*El pliego de cláusulas administrativas particulares así lo establece
		X	*El importe de los bienes no supera el 50% del precio total
		X	En caso de resolución del contrato de suministros, esta obedece a lo dispuesto en los arts. 306 y 307 LCSP (en caso de conformidad, indicar el supuesto dado).
<b>CONTRATO DE SERVICIOS</b>			
<b>10. CONTROL SOBRE CONTRATO DE SERVICIOS (Art. 308 LCSP y siguientes)</b>			
		X	El pliego de cláusulas administrativas establece el sistema de determinación del precio del contrato de servicios (art. 309 LCSP)
		X	En caso de contratos de servicios que conlleven prestaciones directas a favor de la ciudadanía se cumplen las proscripciones detalladas en el art. 312 de la LCSP (en caso de no conformidad, indicar el incumplimiento)
		X	En caso de resolución del contrato de servicios, obedece a lo dispuesto en el art. 313 de la LCSP