

## C-LM cuenta con cuatro D.O. de aceites: Montes de Toledo, Campo de Calatrava, La Alcarria y Campo de Montiel

### Denominaciones de Origen

En España existen 32 Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) de aceite de oliva virgen y extra, cada una de ellas regida por sus propios estatutos, cuidando la calidad de los aceites que producen, marcando pautas de cultivo, de recogida, de elaboración, de embotellado y de etiquetado.

Todas ellas están comprometidas con la calidad final del producto, a través de rigurosos controles. Sobre todo porque durante mucho tiempo ha habido, en muchos países, sonados casos de corrupción y adulteración del aceite de oliva.

En Castilla-La Mancha están reconocidos cuatro aceites con Denominación de Origen: La Alcarria, Campo de Calatrava, Montes de Toledo, y Campo de Montiel.

### D.O. Aceite de La Alcarria

Con 4.400.000 kilogramos de aceituna estimados para la campaña 2009/2010, este cuarto año de certificación contará en el mercado con unos 275.000 litros de aceite bajo la Denominación de Origen Aceite de La Alcarria.

Una marca de calidad joven que inició su andadura de la mano de la Asociación Oleícola de La Alcarria en el año 2003 y que fue reconocida por la Consejería de Agricultura en noviembre de 2006.

La zona de producción, elaboración y envasado comprende 137 municipios de las provincias de Cuenca y Guadalajara, con una superficie delimitada de más de 28.000 hectáreas.

Actualmente se encuentran inscritas cinco industrias formadas por dos cooperativas, una SAT, una almazara privada y una envasadora. En total 2 millones de olivos de la variedad Castellana o Verdeja, de pequeño porte y producciones escasas (4-5 kg), debido a las condiciones extremas que tienen que soportar.

La principal señal de identidad del aceite de oliva Virgen Extra amparado por esta



El hecho de que la producción sea menor en Castilla-La Mancha que en Andalucía permite que los aceites que se elaboran sean de excelente calidad.

DO es la que le otorga su materia prima: la variedad de aceituna denominada Castellana o Verdeja. Esta variedad es autóctona de esta zona, donde se recoge aproximadamente el 95% de la producción nacional.

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites de esta variedad son muy frutados y aromáticos, rotundos en su olor a hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, a veces con sabor picante en boca. El color predominante es verde limón.

### D.O. Montes de Toledo

Está situada en el interior de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, ocupando las comarcas del suroeste de la provincia de Toledo y noroeste de la de Ciudad Real, teniendo como eje central la formación montañosa de los Montes de Toledo.

Considerado como uno de los mejores del mundo, el aceite de oliva de los Montes de Toledo, se trata de aceites de oliva exclusivamente de la categoría Virgen Extra cuya ob-

tención se realiza a bajas temperaturas por medios exclusivamente físicos, por lo que conservan intactos el sabor y aroma del fruto del que proceden.

Su equilibrada composición de ácidos grasos, junto a su contenido en vitaminas y antioxidantes naturales, hace imprescindible su uso en una alimentación saludable, siendo el principal ingrediente de la llamada "dieta mediterránea", reconocida mundialmente como la más adecuada para el organismo. →

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites expresan la aportación de cada una de las variedades amparadas.

