

## AGRICULTURA

*La Junta otorga la Denominación de Origen al 'Aceite de la Alcarria'*  
*La consejera de Agricultura presentará hoy esta nueva calificación que afecta a 95 municipios de Guadalajara y a 42 de Cuenca en un radio de 28.335 hectáreas.*

### CRISTINA GARCÍA

La consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, presentará hoy oficialmente en el Parador de Cuenca la Denominación de Origen Protegida 'Aceite de la Alcarria', dentro de la cual se engloban 137 pueblos, 95 de Guadalajara y 42 de la provincia vecina, así como 28.335 hectáreas de las que 14.215 son alcarreñas y 14.120 conqueses. De esta forma, a expensas tan sólo de la autorización del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se confirma la protección transitoria a este producto, calificación que sólo podrá ser empleada en la comercialización del aceite. La medida supone la culminación de un largo proceso que se inició oficialmente el 21 de enero de 2005, cuando la Agrupación 'Asociación Oleícola de La Alcarria' presentó ante la Consejería de Agricultura en Toledo una solicitud de Registro de dicha Denominación.

La presentación se realizará formalmente en Cuenca dado que es en esta provincia donde se ubica la sede de la ya oficial Denominación de Origen, **concretamente en el municipio de Valdeolivas**. Sin embargo, tal y como confirmó a La Tribuna el delegado en Guadalajara de Agricultura, Santos López Tabernero, en la provincia guadalajareña se realizará en fechas próximas una presentación oficial de los productos que representan a esta nueva catalogación.

Un producto que se fundamenta en la presencia de cuatro millones de olivos ubicados en las mencionadas 28.335 hectáreas totales, todos ellos de la variedad 'verdeja', un ejemplar específico de la Alcarria (el 95 por ciento de la producción nacional de esta variedad se produce en esta zona) que suele sorpotar muy bien el cambio de temperatura. Su color predominante es el verde limón, más o menos intenso, dependiendo del momento de la recolección y del grado de madurez de la aceituna. Desde el punto de vista organoléptico, los aceites de esta variedad son muy frutados y aromáticos, rotundos en su olor y hoja, en los que se entremezclan sabores a hierba, avellana o plátano, dejando en ocasiones un sabor picante en la boca.

La certificación de Denominación de Origen supone para Guadalajara y Cuenca «una concesión muy importante dado que pone de relieve sus productos de calidad y los reconoce como tales», concretó Santos Tabernero, quien anunció que ya el próximo envase del aceite, que se emitirá en 2007, reconocerá esta Denominación en el etiquetado. Almazaras de Loranca de Tajuña, Yebra, Auñón o Mondéjar adquirirán también cierto prestigio con el tratamiento del producto. En este sentido, cabe reseñar que la nueva calificación establece que el etiquetado incluya, junto a la denominación de venta, la mención 'Denominación de Origen (o D.O.) Aceite de la Alcarria' y, opcionalmente, la marca de conformidad de la entidad de certificación de producto perteneciente a la estructura de control.

«Se intenta que tanto los olivareros como los transformadores y almazaras cuenten con un producto de calidad que puedan vender al mejor precio, con el orgullo añadido de contar con una Denominación así. Luego, lo importante será poder comercializar bien ese producto en el mercado», añadió el delegado quien concluyó afirmando que, por encima de todo, «constituye un hecho muy importante y relevante para los profesionales».

Con la Denominación de Origen 'Aceite de la Alcarria' Guadalajara cuenta ya con tres marcas de calidad de estas características, sumándose la 'olivarera' a las Denominaciones ya consolidadas de 'Miel de la Alcarria' y 'Vino de Mondéjar', a la espera, igualmente, de que se otorgue la D.O. 'Cordero de la Alcarria', actualmente en trámite.

A este respecto, Santos López explicó que el proceso de calificación del cordero «ha ido más lento porque sus profesionales se decantaron en un primer momento por buscar una Marca de Calidad, que ya tienen». Con todo, subrayó, «se van dando pasos» en este sentido, como bien demostró el reciente viaje que la Asociación de Ganaderos Productores de La Alcarria realizó a Aragón para conocer modos de calidad cárnica.

Extraído de la edición del 24 de Noviembre 2006.

