# La DOP Aceite Villuercas Ibores Jara ya es una realidad

**La Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta ha publicado el jueves, 29 de diciembre, en el Diario Oficial de Extremadura (DOE) la resolución favorable para la inscripción de la DOP Aceite** Villuercas Ibores Jara **en el registro de la Unión Europea.**

Así, la Consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Población y Territorio actúa conforme a la normativa vigente que regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción de las denominaciones de origen protegidas y de las indicaciones geográficas protegidas en el registro comunitario, trasladando a su vez la decisión al Ministerio.

**La petición de este nuevo sello de calidad partió en el mes de julio, por parte de la Asociación promotora Denominación de Origen Aceite Villuercas Ibores Jara, con sede en Valdelacasa de Tajo (Cáceres).**

Tras comprobarse la justificación y cumplimiento de los requisitos, se publicó dicha solicitud en el BOE, el pasado mes de octubre, transcurriendo desde entonces dos meses, sin que se haya presentado oposición al mismo.

## VARIEDADES

En la publicación de este miércoles se reconoce dicha DOP al aceite de oliva virgen extra obtenido mediante procesos mecánicos de aceitunas de las variedades Manzanilla Cacereña, Cornicabra y Picual, en un 75% como mínimo, pudiendo corresponder el resto a las variedades Verdial de Badajoz, Morisca y Arbequina.

En cuanto al área geográfica de este aceite, la producción, extracción y envasado se localiza al este de la provincia cacereña.

En concreto, esta DOP se asienta en los municipios 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.