

La DO "Sierra de Cazorla" califica 150.000 kilos de aceite de oliva variedad royal, autóctona de la comarca

Redacción, 04/03/2009

El Consejo Regulador destaca la calidad y las propiedades organolépticas de esta variedad, que se está potenciando en los últimos años.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla" ha calificado, hasta el momento, 150.000 kilos de aceite de oliva variedad royal, procedente de dos depósitos de la Cooperativa Aceites Cazorla y uno de La Bética Aceitera, de Quesada. Según las previsiones, el volumen total de royal calificado se espera similar al de la anterior campaña, es decir, en torno a los 250.000 kilos. Esta variedad es autóctona de la comarca de la Sierra de Cazorla y se está potenciando en los últimos años con la colaboración del Consejo Regulador.

Los técnicos encargados del análisis de la variedad royal aseguran que el oro líquido calificado hasta el momento (cuando la campaña está sobre el 80 por ciento) destaca por su elevada calidad y sus propiedades organolépticas, que lo convierten en un producto de gran aceptación y calado en los mercados tanto nacionales como internacionales. "El Royal, autóctono de la comarca de Cazorla, tiene una gran aceptación en el consumidor por su sabor suave, nada agresivo al paladar y con importantes beneficios sobre la salud", asegura uno de los técnicos del Consejo, Baltasar Alarcón.

Esta variedad es el único Royal del mundo con Denominación de Origen, una grasa vegetal emergente en la comarca, ya que se está recuperando la plantación de olivos royales y son muchos ya los productores que están apostando por la producción de este aceite de una manera artesanal con el fin de potenciar al máximo las cualidades de este oro líquido. Hasta el momento, el olivar royal ocupa en la comarca una superficie cercana al 10 por ciento, aunque se espera que aumente en los próximos años, ya que diferentes empresarios de la comarca están comenzando a plantar olivos royales. Entre ellos, Vadolivo, cuyo aceite royal Olivadol, fue utilizado por el restaurador italiano que ganó el IV Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra "Jaén, Paraíso Interior", incluido en el congreso "Lo mejor de la Gastronomía", de San Sebastián.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra de Cazorla", Enrique Martínez, asegura que además de proteger el aceite de variedad royal y difundir sus cualidades y beneficios sobre la salud, las empresas inscritas en el Consejo que elaboran este preciado oro líquido realizan un importante esfuerzo para hacerlo accesible al bolsillo del consumidor. "El aceite de oliva virgen extra variedad royal de la comarca se vende a unos precios asequibles con el objetivo de que calidad y precio vayan de la mano, y el consumidor con menor poder adquisitivo también pueda disfrutar de un producto de calidad superior. En este sentido, se están comercializando envases de cinco litros, con una magnífica presentación, en la mayor parte de las cooperativas y almazaras de la comarca a precios más que razonables", destaca el presidente.

Enrique Martínez recuerda también que la variedad Royal está ya registrada por la Oficina de Armonización del Mercado Interior (OAMI), agencia europea oficial encargada del registro de marcas, dibujos y modelos, que garantiza su protección en los 27 países de la Unión Europea.