

Gata-Hurdes (Cáceres)



Esta denominación de origen fue formada por Orden de la Consejería de Agricultura y Comercio el 21 de enero de 1997. La zona donde se localiza es los municipios del norte de Cáceres.

La producción de aceite estimada es de unos 3 millones de kilos de aceite al año, ocupando una extensión de cultivo de unas 17.000 hectáreas.

Unicamente está elaborado con aceitunas de la variedad Manzanilla Cacereña. Las características que posee este aceite son:

- Aromático
 - Acidez: como máximo 0,5°
 - Índice de peróxidos: menos de 18
 - K270: menor de 0,18
 - Humedad: como máximo 0,1%
 - Impurezas: hasta un máximo de 0,1 %
 - Características organolépticas: sabor aromático dulce, frutado, de bajo amargor y poco picante. Muy estable

- Suave:
 - Acidez: como máximo 0,5°
 - Índice de peróxidos: menos de 19
 - K270: menor de 0,20
 - Humedad: como máximo 0,1%
 - Impurezas: hasta un máximo de 0,1 %
 - Características organolépticas: sabor frutado, agradable y dulce. Muy estable. Tanto este tipo como el anterior poseen un color amarillo verdoso.