

INDICE

1.- <u>Historia del aceite de Oliva</u>	2
2.- <u>Recolección y obtención del aceite</u>	
<u>Recolección</u>	
<u>Molienda</u>	
<u>Batido</u>	
<u>Extracción</u>	
<u>Refinado</u>	
3.- <u>Clases de aceites de oliva</u>	
<u>Aceite de oliva Virgen Extra</u>	
<u>Aceite de oliva Virgen</u>	
<u>Aceite de oliva</u>	
<u>Aceite de orujo de oliva</u>	
4.- <u>Clases de aceitunas</u>	
5.- <u>Propiedades del aceite de oliva</u>	
6.- Entidades (Almazaras, Envasadoras, Extractoras.....).....	
7.- <u>Producción en España de aceite de oliva</u>	
8.- Aceite de oliva en Aragón.....	
8.- Documentación.....	

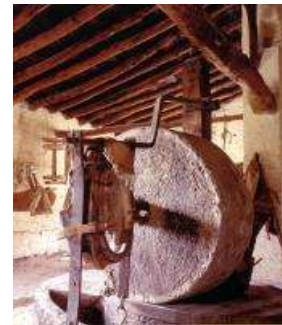
Historia del aceite de Oliva



El uso de aceites vegetales en la vida cotidiana, tanto su uso gastronómico como religioso, u otras aplicaciones habituales, acompañó a la humanidad desde tiempos inmemoriales, empleado como combustible en la iluminación de los templos religiosos. Se sospecha que las primeras plantaciones se han realizado en la extensa área que va desde Siria a Canaán (desde el V milenio a. C. Hasta comienzos del III milenio a. C.).

Se cree que quizás naciera su uso con la agricultura, no obstante se conocen usos del árbol del olivo en el Paleolítico Superior (12.000 a. C.)

El origen de la producción de aceite de oliva hay que buscarlo en las costas del levante mediterráneo. En toda la región sirio-canaanita, actualmente Siria Libano Israel, comenzó a extraerse aceite de aceitunas silvestres. No se empezó a cultivar el olivo de forma sistemática en la misma zona. En Egipto, donde se empezó el cultivo del olivo hacia el 2000 a. C., se comenzó a usar el aceite de oliva con fines cosméticos. Ya los egipcios apuntaban a Isis como la diosa que enseñó el cultivo del olivo a los hombres. Los mismos egipcios empezaron a comercializar el aceite de oliva.



En el interior de las cámaras funerarias se ven representadas vasijas y ánforas con aceite de oliva. Pronto se extendería al mediterráneo, siendo parte integrante de la trilogía: pan, vino, aceite.

La producción oleícola no llegó a los griegos, hasta mediados del II milenio a. C. a través de la conquista micénica de Creta (donde se documenta la producción de aceite y su uso ritual desde el período minoico antiguo). En la posterior civilización helénica que se desarrolló en el área, el aceite de oliva siempre tuvo un importante papel. En el origen mítico de Atenas, el olivo desempeña un papel fundamental, pues dice la tradición que tanto Atenea como Poseidón quisieron tener bajo su protección a la nueva ciudad y para ello Zeus ofreció un presente a los atenienses, prefiriendo estos el presente de Atenea, un retoño de olivo. Durante las competiciones gimnásticas, los griegos se ungían con aceite de oliva mezclado con ceniza (en una primitiva forma de jabón) que luego se limpiaban usando un artilugio de bronce o cobre llamado estringilo. En la época de la expansión colonial griega, en torno al siglo VII a. C. los griegos llevaron la producción de aceite a Italia.



Los fenicios, el gran pueblo comerciante de la antigüedad mediterránea, llevó el cultivo del olivo a las costas del sur de la Península Ibérica, la actual Andalucía, hacia el siglo

XI a. C. Pronto dicha tierra habría de convertirse en una de las principales zonas de producción del oro líquido. Fueron los fenicios los que asimismo introdujeron la producción oleícola en el Magreb y Cerdeña.

Con Roma el consumo de aceite de oliva llega a los confines del imperio, a las nubladas fronteras de Britania y a las nevadas llanuras danubianas. El comercio del aceite se desarrolló como nunca antes, las costas de Tripolitania, la Baetica (Andalucía) y el mediterráneo francés fueron los tres grandes centros de producción de aceite durante los siglos del imperio.

El predominio andaluz y jiennense en la producción mundial de aceite de oliva proviene de la época de los establecimientos del Imperio romano en Hispania. En época romana la Bética, provincia romana que coincide básicamente con el territorio andaluz, fue la principal provincia productora de aceite de oliva durante los siglos de esplendor del Imperio romano. Muestra de la gloria de la que fue una de las provincias más ricas y fecundas del Imperio romano, es la colina del Testaccio, en Roma. El Testaccio, o monte de los tiestos, es una colina artificial de 250 x 150 metros en su base y de más de 50 m de altura, formada por los millones de restos de ánforas olearias (de aceite de oliva), arrojadas en él durante casi trescientos años, desde la época de Augusto, hasta mediados del siglo III, donde más del 90% corresponde a ánforas baéticas. La tradición popular de la capital de Italia, que recoge historias de la colina como testimonio de la gloria de Roma, conserva la leyenda de que se trataría del lugar donde se arrojaban las ánforas que contenían el tributo de todas las provincias a la ciudad imperial. En la enormidad del monte de tiestos, los habitantes de la ciudad veían un símbolo del poder de la Roma antigua y de la bonanza económica de su gran imperio. No obstante la tradición popular yerra en su identificación: el Testaccio está formado por las ánforas que contenían el tributo y la riqueza del aceite de una sola provincia, la Baética y en menor medida de la Tripolitania, según el modelo (Dressel) de vasija hallados en dicho yacimiento romano. En la antigüedad, y al igual que actualmente, el centro de la producción andaluza se encontraba en el valle del Guadalquivir, si bien entonces el peso mayor recaía algo más al oeste que actualmente (con el actual predominio en Córdoba y sobre todo de la olivarera por excelencia Provincia de Jaén).

Recolección y obtención del aceite



Recolección

Las aceitunas deben recolectarse de los olivares a finales de otoño o comienzos de invierno y se escoge el instante en el que las aceitunas tienen su máximo nivel de ácidos grasos en la pulpa de la oliva. La recolección de la aceituna es una labor agrícola con gran importancia en los costes de producción y una marcada influencia en la calidad del aceite obtenido. La época de recolección influye directamente en la composición de los aceites y en los caracteres sensoriales de los mismos. El contenido en polifenoles cambia a lo largo de la maduración y lo hace siguiendo una curva con un máximo que generalmente coincide con el momento de mayor contenido de aceite en el fruto. Estas variaciones en el contenido de polifenoles inciden sobre las características sensoriales de los aceites. A medida que avanza la maduración del fruto los aromas se apagan y se suavizan los sabores. El color también experimenta cambios en función de la época de recolección de la aceituna, al principio predominan los aceites verdes, de diversas tonalidades en función de la variedad, virando hacia el amarillo-oro al avanzar la época de recolección como consecuencia de la disminución paulatina de la relación clorofila-carotenos. En zonas muy frías se recomienda recoger el fruto antes de que aparezcan las primeras heladas que provocan pérdida de atributos en el aceite obtenido. Si por el contrario se retrasa la recolección con respecto a la época apropiada, aparece la caída natural del fruto, potenciada por los vientos y directamente relacionada con la variedad. Una vez el fruto en el suelo sufre una serie de alteraciones que deterioran la calidad de los aceites obtenidos, esencialmente se incrementa la acidez conforme transcurre el tiempo que permanece en la tierra. Es totalmente necesario recolectar, transportar y procesar "separadamente" los frutos caídos al suelo y los prendidos del olivo, o del vuelo, pues pequeñas cantidades de frutos del suelo pueden alterar de forma importante los recolectados del olivo, si se mezclan para su procesado.



De entre los sistemas de recolección, se debe elegir aquel que ocasione menos daño a las aceitunas, ya que las roturas ocasionadas serán el lugar de penetración de hongos que deterioran el aceite y la puerta de salida de grasa en el lavado. No solamente hay que preocuparse por los frutos, sino que además hay que utilizar el sistema de recolección que cause menos daño al olivo.

El ordeño, realizado a mano o a máquina, es el método ideal, ya que la aceituna no sufre daños. Es siempre utilizado en la recolección de aceituna de mesa, aunque su elevado coste hace que su uso sea cada vez menos empleado.



El vareo, realizado utilizando una vara larga y con ella golpeando y cimbreando las ramas del árbol, es el método más agresivo de cuantos se utilizan, sistema casi único en tiempos pasados, hoy día tiende a disminuir significativamente en favor de los demás sistemas de recolección. El vareo causa la rotura de ramas y tiernos brotes, que habrían sido los que hubieran dado aceitunas la campaña siguiente.

El mecánico por vibración, con una pinza impulsada generalmente por tractor agrícola o autónoma, que al actuar sobre el tronco o rama del árbol hace caer a las aceitunas. Es el más utilizado en la actualidad ya que disminuye los costos de recolección y reduce los daños que se ocasionan al olivo con el sistema de vareo. Este método va siempre acompañado del "vareo", debido a la cantidad considerable de aceitunas que no caerían al suelo, pero que con la vibración la acción del vareo se hace mucho más asequible.

Para abaratar los costos de recolección, se suele emplear la técnica de preparar los pies o "ruedos". Consiste esta técnica en alisar el suelo alrededor del olivo, suprimiendo las malas hierbas con herbicidas. Esta operación facilita la recogida de los frutos, tanto si se utiliza aspiradora como si se recogen a mano. Más facilidad en la recogida se obtiene si se extienden lonas sobre la zona limpia. El empleo de herbicidas en los pies de los olivos tiende a abandonarse debido a que deja residuos en los aceites.

Las aceitunas se limpian y criban, eliminando residuos como hojas, tallos, tierra o pequeñas piedras. Posteriormente se lavan con agua fría para eliminar otras impurezas como polvo, barro, restos posibles de herbicidas. Finalmente se almacenan en pequeñas pilas a la espera de ser molidas. Antiguamente en las almazaras tradicionales el almacén donde estaba la aceituna se llamaba troje.

Las aceitunas recolectadas se transportan a unas instalaciones en las que se extrae el aceite de oliva mediante prensado. Estas prensas o molinos reciben el nombre específico de «almazaras» (la etimología proviene del árabe «al-mas'sara» que significa 'extraer', 'exprimir'). El proceso de prensado deja liberar un líquido no oleoso denominado desde la época de los romanos como amurca.

Para obtener un aceite de calidad la aceituna debe procesarse en las 24 horas siguientes a su recogida.



Molienda

La molienda de la aceituna es el primer proceso al que se someten las aceitunas. Se trata de romper los frutos para que posteriormente puedan soltar el aceite que llevan dentro de sus células.

El proceso tradicional de molienda se realiza en un mortero o molino de rulo, donde se tritura para romper los tejidos en los que se encuentra el aceite. Respecto a los molinos, existen de muchos tipos, todos de invención siria o romana y cuyos nombres son: muela olearia, de cuñas, de palanca y de sangre, nombre dado por estar accionado por una bestia que arrastra un eje sobre el que una muela de granito vertical va moliendo la aceituna hasta convertirla en una pasta fina. Este tipo de molienda está en desuso, son pocas las almazaras que aún lo poseen, y las pocas que lo tienen ya son movidos eléctricamente.

Actualmente la mayoría de las almazaras cuentan con molinos de martillos, normalmente de eje horizontal. En ellos, se va introduciendo la aceituna de forma automatizada y recibe el impacto de los martillos metálicos que giran a gran velocidad. El molino cuenta con una criba de un diámetro determinado; cuando las partículas lo alcanzan, pasan, si no, siguen dentro del molino hasta que lo hagan.

Batido

Una vez obtenida la pasta por molienda, es objeto de batido, cuyo objeto es sacar el aceite de las células y que este aceite vaya creando gotas de mayor tamaño por agregación. Las batidoras tienen unas palas o algún otro sistema que mueve de manera lenta pero continua la pasta en unos recipientes semicilíndricos. Cuando en el procedimiento ulterior se usan prensas para la extracción del aceite, la duración del batido es más corta y se limita a entre diez y veinte minutos.

Las batidoras tienen una camisa por la que se puede hacer circular agua caliente que a su vez calienta la masa batida y facilita la extracción del aceite. Es recomendable trabajar a temperaturas que no sobrepasen los 25-30 °C en la masa, ya que esta temperatura es suficiente para facilitar la extracción del aceite, disminuir su viscosidad y favorecer la formación de la fase oleosa. Temperaturas más elevadas son perjudiciales.

La duración del batido debe ser suficiente para conseguir el mayor porcentaje de aceite suelto, pero no excesivamente largo, ya que existen pérdidas de ciertos

componentes. En los sistemas continuos de dos fases, al no incorporar agua en el batido, se aumenta el tiempo empleado para conseguir la homogeneidad deseada. Si se aumenta en exceso el tiempo de batido se provoca una disminución de polifenoles, K225, y de la estabilidad, aumentando la intensidad de color, e incluso aparecen olores anómalos por excesivo tiempo de contacto del aceite con el agua de vegetación.



Extracción

La extracción es la fase en la que se separa el aceite, contenido en la masa que sale de la batidora, del resto de componentes de la aceituna; agua, hueso, piel, etc.

En la actualidad, son dos los sistemas utilizados.

Extracción por presión: Es el sistema tradicional. La pasta que resulta del batido se prensa, envolviéndola en capazos o capachos redondos de esparto entretejido, que actúan como desagües, filtrando los líquidos y reteniendo los sólidos. El líquido, transvasado mediante un canal sito en la base de la prensa denominado 'jamilerade una a otra tinaja, se decanta, por lo que libera al aceite de las sustancias que tenga en suspensión.

Este sistema está en desuso, siendo pocas las almazaras que aún lo conservan.

Extracción continua por centrifugación: la pasta, una vez batida, se centrifuga, siempre sin añadir productos químicos ni calor. Gracias a la distinta densidad de los líquidos, los productos extraídos se separan en niveles, quedando en la parte más exterior de la centrifugadora los más pesados (agua y orujo) y, más hacia el centro, los menos pesados (aceite).

Se denominan sistemas continuos porque al contrario que el tradicional en el que la prensa tiene que parar para descargarse y cargarse de nuevo, en estos la obtención es continua, la centrífuga no para de ser alimentada por un extremo y por el contrario sale el aceite y los subproductos.

Dentro de este sistema de centrifugado se distingue:

- Uno más tradicional denominado de tres fases (aceite, alpechín y orujo). En este sistema a la mezcla obtenida del batido se le añade agua y posteriormente se centrifuga, obteniendo así: aceite, alpechín y orujo. El alpechín es el agua de vegetación que contenía la aceituna, más cierta cantidad añadida. Se separa del aceite por decantación o centrifugación. El orujo es la parte sólida, y está formada por huesos, pieles y pulpa de aceituna.



- Sistema de dos fases: En este sistema la mezcla obtenida del batido de la molienda se centrifuga directamente, en él los residuos sólidos y líquidos de la molienda salen juntos, formándose una pasta que se denomina alperujo. En

este sistema de dos fases, el residuo es mucho más difícil de gestionar, porque tiene un 75% de agua y para deshidratarlo hay que aplicarle temperaturas muy altas, del orden de los 1.200 °C. Por el contrario, es un proceso de obtención de aceite que utiliza mucha menos agua que el de tres fases.

La pasta que resta es aún rica en aceite y se exprime de nuevo hasta tres veces más. Los residuos se conocen con el nombre de orujo. El aceite de la primera presión es el más valorado, y según se va exprimiendo de nuevo se obtienen aceites de diferentes calidades. Para obtener un litro de aceite de primera extracción se necesitan unos cinco kilos de aceitunas. El consumo durante el primer año asegura que sus cualidades estén intactas. Estos aceites se conocen con el nombre genérico de aceite de oliva virgen.

Los restos sólidos (una especie de pasta) son conocidos como orujo, y los líquidos, denominados alpechín, procedentes de la extracción del aceite de oliva, son aprovechados como combustibles, siendo de alto poder calorífico o como abonos orgánicos.

Extracción de aceite de orujo

La obtención del aceite que aún permanece en el producto secundario sólido (orujo) que se obtiene después de la molturación y prensado de la aceituna se realiza normalmente, al igual que en todos los aceites de semillas, con el uso de disolventes, normalmente hexano. Este proceso no se realiza en las almazaras si no en las así llamadas orujeras a donde se lleva este producto.

Refinado

Es el proceso químico y físico al que se someten los aceites de oliva vírgenes que por sus características organolépticas y de acidez no son aptos para el consumo y los aceites de orujo de aceituna. Durante el refinado se realizan las siguientes operaciones:

- Separación de mucílagos, que elimina las lecitinas y las gomas.
- Eliminación del color mediante carbón activo o bien por tierras absorbentes como la bentonita.

- Eliminación de la acidez por tratamientos con hidróxidos alcalinos, operación denominada de saponificación, los jabones de estos ácidos grasos, obtenidos por adición de sosa, son fácilmente eliminables al ser insolubles en el aceite.



- Desodorización con tratamientos de agua a temperaturas de entre 160 y 180 °C a elevado vacío, donde se eliminan determinados aldehídos.

Este proceso no se realiza tampoco en las almazaras sino en refinerías específicas.

Clases de aceite de oliva.

- **Aceite de oliva virgen extra:** Este tipo de aceite es de máxima calidad, se obtiene directamente de aceitunas en buen estado únicamente por procedimientos mecánicos, con un sabor y olor intachables y libres de defectos, no pudiendo sobrepasar su grado de acidez los 0,8°. La puntuación organoléptica, dada por un panel de cata cualificado, debe ser igual o superior a 6,5 puntos. Existen tres subtipos:

- **Monovarietal:** Obtenido a partir de una sola variedad de aceituna.

- **Coupage:** Producido a partir de diversas variedades.

- **Denominación de Origen (D.O.):** Generado a partir de aceitunas procedentes de una determinada área geográfica, donde se la elabora y embotella.

- **Aceite de oliva virgen:** Este aceite sigue los mismos parámetros de calidad que el aceite de oliva extra, en cuanto a los métodos de obtención. La diferencia es que no puede superar los 2° de acidez, y que la puntuación obtenida por un panel de cata cualificado debe ser igual o superior a 5,5 puntos. En otras palabras, los defectos deben ser prácticamente imperceptibles para el consumidor.

- **Aceite de oliva:** Es una mezcla de aceite de oliva refinado, que es el obtenido a partir del refinado de los aceites defectuosos, que no han alcanzado los parámetros de calidad anteriormente citados y de aceite de oliva virgen o virgen extra (entre un 10% y un 20%). Como observaremos, ha perdido la palabra "virgen". Ello es debido a que en el proceso de elaboración del aceite refinado se utilizan otros procesos químicos o térmicos de limpieza de aromas, sabores y colores. El grado de acidez de este aceite de oliva no puede ser superior a 1,5°.

- **Aceite de orujo de oliva :** Este tipo de aceite es el resultado del refinado de la masa sobrante, por medios químicos, de los orujos o morcas, procedentes de la molturación de la aceituna. La grasa vegetal obtenida se mezcla con una determinada proporción de aceite de oliva virgen, y la graduación final obtenida, en ácidos oleicos, no será superior a 1,5°.

Otro tipo de aceite, no comercial, es el aceite de oliva virgen lampante. Es aceite virgen muy defectuoso y que por tanto no se puede consumir directamente como los otros vírgenes. Su nombre le viene de la utilidad que se le dio en tiempos pasados como combustible para las lámparas o candiles. Hoy es el que se utiliza para ser refinado, proceso del que se obtiene el aceite de oliva refinado, no comercializable tal cual por su ausencia de sabor y color, pero que, mezclado con virgen o virgen extra (10% - 20%), pasa a ser comercializable, denominándose en genérico "aceite de oliva", como ya hemos comentado. Proceden ambos al igual que el virgen y el extra, únicamente de aceitunas, pero de baja calidad, debido en su mayor parte a las aceitunas del suelo, las heladas, picadas, etc. Pero tras unos procesos térmicos, físicos y químicos en refinería y un posterior mezclado con vírgenes se puede comercializar, por lo que este tipo de aceite resultante (el aceite de oliva a secas) no es considerado por muchos un auténtico zumo de aceituna ya que se ha sometido a distintos procesos distintos a los propios de la almazara.

Por eso solo se puede considerar zumo de aceituna a los aceites vírgenes extra.

Propiedades del Aceite de Oliva.

El aceite de oliva es líquido a temperatura ambiente. El aceite de oliva posee algunas propiedades características de todos los aceites vegetales, así como otras particulares de la aceituna. Una de las principales propiedades se deriva de su alto contenido de ácido oleico (llegando de media a un 75%).

Las propiedades dependerán en gran medida de la variedad de aceituna empleada, de la forma en la que se procesó el aceite y de los procedimientos de almacenado.

La acidez de un aceite de oliva viene determinada por su contenido en ácidos grasos libres (es decir, que no formen parte de algún compuesto lipídico) y se expresa por los gramos de ácido oleico por cada 100 g de aceite. Estos grados no tienen relación con la intensidad del sabor, sino que son una pauta para catalogar los aceites de oliva.

Un aceite de oliva virgen que por su olor y sabor resulte defectuoso así como por tener una acidez superior a 2%, se conoce como aceite de oliva lampante; este nombre hace referencia al empleo que se hacía de él hasta hace pocos años, ya que se usaba para la iluminación con lámparas o lucernarias. Una vez refinado y casi desprovistos de sabor, olor y color se encabezan con aceites de oliva vírgenes aromáticos y afrutados (esta operación se denomina encabezar) siendo así aptos para el consumo, y se conocen como aceite de oliva refinado.



El aceite de oliva virgen extra es muy beneficioso para la salud, está recomendado para todo tipo de edades. Algunas de las ventajas que nos ofrece el consumo del aceite de oliva son:



- Contiene vitamina E: que previene de la oxidación del colesterol malo LDL, lo que daría lugar a la aparición de placas de ateroma o arterioscleróticas, que impiden el correcto flujo sanguíneo a través del sistema arterial. Por su contenido en vitamina E y el efecto antioxidante de ésta sobre la membrana celular, el aceite de oliva está especialmente recomendado para la infancia y la tercera edad.
- Polifenoles: poseen una acción antioxidante, previene el envejecimiento celular y también la formación de sustancias cancerosas.
- Grasas monoinsaturadas: ayudan a reducir los niveles de LDL-colesterol o colesterol malo.
- En las personas diabéticas ayuda a rebajar los niveles de glucemia, por lo que necesitarían menos cantidad de insulina.
- El aceite de oliva virgen extra se infiltra muy poco en el alimento, ya que las variaciones químicas que se producen en la fritura son pequeñas y lentas. Además se realiza una costra en el alimento que no deja que se escapen sus constituyentes. Por lo que es el mejor aceite de oliva para realizar fritos.
- Ayuda al endurecimiento de los huesos, lo que beneficia mucho a las personas adultas.
- Evita la sobreabundancia de colesterol y ayuda a la asimilación de grasas, ya que favorece la síntesis hepática de sales biliares.
- Reduce el ácido de la mucosa esofágica, frena y regula el vaciado del estómago al duodeno, y desciende la acidez gástrica, por lo que se reduce el riesgo de la aparición de úlceras gástricas.
- La cantidad de ácidos grasos satisface totalmente las exigencias nutricionales.

Clases de Aceitunas



Aloreña

Variedad mayoritaria de la comarca de Álora en el centro de la provincia de Málaga. Es la única aceituna de España que posee Denominación de Origen. Se ponen en salmuera y después se aliñan con hinojo, pimiento, ajo y tomillo, que le dan ese sabor y aroma tan característicos. Su color es verde, verde amarillento o de tonalidad marrón muy claro. Presenta un sabor afrutado que las diferencia del resto de aceitunas aliñadas.

Arbequina

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por Aragón y Cataluña. Color verdoso. Son aceites frutados con cierto aroma exótico. Olor a manzana fresca acompañado de cierta suavidad y dulzura que los distingue, dejando un regusto final almendrado verde. Son unos aceites con atributos muy equilibrados, con sabores más amargos y picantes al inicio de la campaña, y más dulces al final.

Blanqueta

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por las comarcas del norte de Alicante. El aceite de la variedad Blanqueta se caracteriza por su fluidez y su frutado intenso junto a una buena fragancia. Sabor a almendra, con connotaciones a higuera y madera.

Cornicabra

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por las provincias de Toledo y Ciudad Real. Sus aceites son de color amarillo verdoso a oro. Aromas frescos y sabor entre dulce, amargo y algo picante.

Lechín de Granada

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende en el Noroeste de Murcia, norte de Almería y de Granada. Aceite afrutado con sensaciones de manzana y toque almendrado, aromático y dulce.

Empeltre

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por el Bajo Aragón y Sierra del Moncayo. Aceite afrutado, muy aromático y dulce. Su aceite es de textura fluida, con un olor

afrutado suave y de sabor delicado, dulce y algo almendrado. Casi nunca presentan amargor ni picor. Son aceites muy agradables en boca, muy dulces y suaves..



Farga

Aceituna alargada, cultivada en la provincia de Castellón, Valencia, Tarragona y Teruel. Posee ramos largos con pocas ramificaciones cortas. Sus hojas son de color gris oscuros en el haz y verdoso en el envés. Su Aceite es dorado con un sabor agradable, entre suave y dulce.

Gordal Sevillana

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende en la zona de Sevilla. Es una aceituna de mesa, muy apreciada por su gran tamaño y sabor extraordinario. Las hojas son rectas, alargadas y ligeramente ensanchadas en toda su longitud, de haz verdoso y envés plateado.

Hojiblanca

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende en las zonas de Málaga, Sevilla y Córdoba. Color dorado y excelente fragancia, destaca por su olor limpio y sabor afrutado dulce, con un toque de amargor final.

Lechín de Sevilla

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por las provincias de Sevilla, Córdoba y Cádiz. Su nombre corresponde al color blanquecino de su pulpa. Es un aceite fluido de sabores vegetales, amargor medio y un postgusto a almendra verde.

Lechín

Variedad de aceituna cultivada en Sevilla y Granada.

Manzanilla cacereña

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende por las comarcas de Gata y Hurdes (Cáceres). Aceite denso, con color amarillo o brillante y sabor no amargo, a veces con algo de picante.

Morisca (o verdial de Badajoz)

Variedad de aceituna cuyo cultivo se extiende en las zonas de Badajoz y Portugal. Su aroma recuerda a la aceituna fresca, aromático, paladar natural con amargor y picor equilibrados.

Picual

Variedad de aceituna cultivada en gran parte de Andalucía. Aceite de color oro viejo, lechoso, de sabor especialmente fragante y ligeramente frutado.



Picudo

Variedad de aceituna de la comarca de Baena, dentro de la zona de la Denominación de Origen Baena, en la provincia de Córdoba. Aceite de color amarillo dorado, con sabor afrutado y fresco, gusto de almendra con toque a manzana y dulce fragancia.

Morrut

Se cultiva al norte de Castellón y Sur de Tarragona. Su aceite tiene un aroma afrutado con notas de hojas frescas. En la boca se siente suave y dulce en la entrada, cierta amargura final con notas de tomatera y picor limpio.

Manzanilla sevillana

Su cultivo se concentra principalmente en la provincia de Sevilla. El aceite de oliva virgen extra variedad manzanilla es especialmente reconocible por su color amarillo y su aspecto brillante. Su sabor es muy afrutado y evoca el sabor de la aceituna.

Sevillenca

Se cultiva fundamentalmente en la comarca del Baix Ebre-Montsiá en las provincias de Tarragona y norte de Castellón. El aceite de la variedad Sevillenca se caracteriza por su frutado de aceituna. Tiene un claro sabor a almendra hecha, algo de madera y plátano que le proporcionan una personalidad muy definida.

Verdial de Huévar

Se extiende por las provincias andaluzas de Sevilla y Huelva. Los aceites de la variedad Verdial son aceites de oliva vírgenes afrutados y dulces, sin amargor o picante, con sabor a aceitunas y frutos secos.

Verdial de Vélez-Málaga

Es típica de la comarca de la Axarquía, en el Sureste de Málaga. Los aceites son afrutados con sabor muy dulce y agradable sin ningún tipo de amargor o picante.

Villalonga

Su cultivo se extiende por las provincias de Valencia, Alicante y Castellón.



Castellana

Es típica de la zona centro de España (Madrid, Cuenca y Guadalajara) e incluso Albacete. Aceite de color verde-limón, amargo pronunciado y picante. Fruta tipo avellana o plátano sobre una base verde de hoja o hierba.

Changlot Real

Se extiende la mayor parte de ellas en el Alto y medio Vinalopó de Alicante. Algo presente en Valencia, Córdoba y Jaén. Se trata de un aceite muy frutado, con suaves notas de manzana, una ligera presencia de verde acompañado de amargo y picante de intensidad media. La nota característica de esta variedad viene dada por la presencia en bajas intensidades de la almendra, la madera y la higuera en su perfil organoléptico

Alfafara

Su cultivo se extiende por las provincias de Valencia, Alicante y Albacete. Aceite tono dorado, equilibrado amargo y picante, es apreciado y de calidad si no se hiela.

Producción de aceite de oliva en España

LA GEOGRAFÍA DEL OLIVAR ESPAÑOL

El olivar español está presente en 34 provincias de 13 Comunidades Autónomas. Ocupa una superficie de 2.509.677 has, de las que el 96% corresponden a variedades de aceituna para almazara (2.377.943 has) y el 4% restante a variedades para mesa (98.597 has). Su distribución geográfica es la siguiente:

<u>Comunidades Autónomas</u>	<u>Hectáreas</u>	<u>%</u>
Andalucía	1.515.320	60,38
Extremadura	255.310	10,17
Castilla-La Mancha	397.173	15,83
Cataluña	116.112	4,63
Comunidad Valenciana	91.701	3,65
Aragón	57.346	2,28
Resto	76.715	3,06
TOTAL	2.509.677	100

La superficie olivarera en regadío es de 555.673 has, equivalente al 22% de la total, relación que se incrementa en Andalucía hasta el 30%. El sistema de riego más utilizado es de tipo localizado, que representa el 85% de la superficie regada de olivar.

El número total de olivos en España es de 282.696.000 , y su distribución en las Comunidades Autónomas más representativas es la siguiente:

Comunidades Autónomas Número de Olivos

Andalucía	174.788.000
Extremadura	29.602.000
Castilla-La Mancha	36.263.000
Cataluña	14.307.000
Comunidad Valenciana	10.963.000
Aragón	5.889.000
Resto	10.884.000
.	
TOTAL	282.696.000
.	

La España olivarera está dividida en diez grandes zonas (MAPA-1972) cuya delimitación geográfica, incluyendo las variedades más representativas de cada una de ellas, es la siguiente:

Zona 1ª ó del Picual.- Comprende la provincia de Jaén y las comarcas de Iznalloz (Granada) y Bujalance (Córdoba), la variedad predominante es la Picual que es típica de almazara.

Zona 2ª ó del Hojiblanco.- Incluye la provincia de Córdoba, (excepto las comarcas de Bujalance y La Carlota), y las comarcas de Estepa (Sevilla), Loja (Granada) y Antequera (Málaga). La variedad más representativa es la Hojiblanca que es de doble aptitud (mesa y almazara).

Zona 3ª ó Andalucía occidental.- Comprende la provincia de Sevilla (excepto la comarca de Estepa), la comarca de La Carlota (Córdoba) y las provincias de Huelva y de Cádiz. Es una de las zonas más heterogéneas en cuanto a variedades, pues junto a las de almazara (Verdial de Huévar y Lechín de Sevilla), coexisten las típicas de mesa (Manzanilla y Gordal Sevillana).

Zona 4ª ó Andalucía oriental.- Comprende la provincia de Málaga (excepto la comarca de Antequera), la provincia de Granada (excepto las comarcas de Iznalloz y Loja) y la provincia de Almería. Aparte de las variedades ya mencionadas de Picual y Hojiblanca,

conviene destacar otras tres propias de la zona: Verdial de Vélez-Málaga y Picual de Almería (almazara) y Aloreña (de doble aptitud).

Zona 5ª u Oeste.- Comprende las provincias de Badajoz y Cáceres y las zonas productoras de Ávila, Salamanca y Zamora. Es también una zona bastante heterogénea en cuanto a variedades, en Cáceres predomina la Cacereña que es apta para mesa, y en Badajoz (comarca de Barros principalmente) la Morisca (almazara) y la Carrasqueña (apta para mesa); tiene también importancia la Verdial de Badajoz.

Zona 6ª ó Centro.- Comprende las Comunidades Autónomas de Castilla La Mancha y Madrid. La variedad más importante es la Cornicabra, que produce aceites de muy buena calidad, acompañada de la Castellana, la Alfafara y de la Gordal de Hellín

Zona 7ª ó Levante.- Comprende las provincias de Alicante y Valencia y la Región de Murcia. Existen en ella muchas variedades, la mayoría autóctonas, pero con baja incidencia en el conjunto nacional, tales como Villalonga, Changlot Real y Blanqueta.

Zona 8ª ó Valle del Ebro.- Comprende Aragón, La Rioja, Navarra y Álava. La variedad más extendida es la Empeltre, coexistiendo, según zonas, con la Farga.

Zona 9ª ó Tortosa-Castellón.- Comprende el sur de la provincia de Tarragona (Bajo Ebro-Montsiá) y la provincia de Castellón. La mayor parte de las variedades son autóctonas, tales como Farga, Sevillenca y Morrut.

Zona 10ª ó de la Arbequina.- Comprende las Comunidades Autónomas de Cataluña (excepto el sur de la provincia de Tarragona) y de Islas Baleares. Junto a la variedad Arbequina, que da nombre a la zona y produce aceites de muy buena calidad, aparecen localmente la Verdiell, Empeltre y Argudell. (En la actualidad, la variedad arbequina está muy difundida por las principales zonas olivareras por el gran valor comercial de sus aceites).