

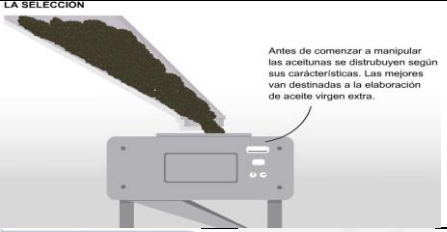

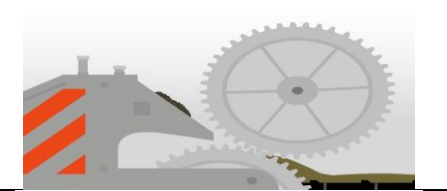
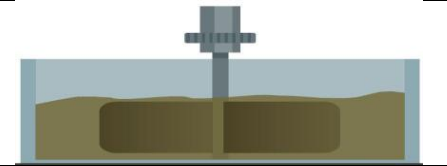
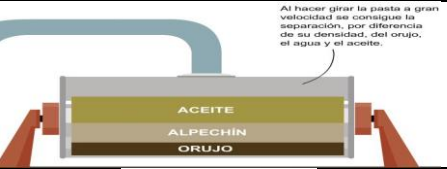



ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario que se extrae del fruto recién recolectado del olivo (*Olea europaea*) denominada oliva o aceituna. Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite, es por esta razón por la que desde muy antiguo se ha extraído fácilmente su aceite con una simple presión ejercida por un primitivo molino (*almazara*).

Elaboración del aceite de oliva.

	La recolección	Realizado durante los meses de noviembre a diciembre.
	El transporte	Inmediatamente después de la recolección. Deben procesarse en 24 horas.
	La selección	Las mejores son seleccionadas para la obtención de aceite de oliva virgen.
	El lavado	Ventiladores: se eliminar hojas y ramas. Duchas: eliminan el barro y piedras.
	Molienda	Triturar y romper la aceituna sin separar la aceituna del hueso (separación del aceite)
	Batido	La masa o pasta de aceituna es batida para separar el aceite del agua y los sólidos. La temperatura no debe ser superior a 30°C
	Centrifugado	Separación completa del aceite, alpechín y orujos.
	Conservación	La conservación debe realizar se recipientes confeccionados de materiales inertes (acero inoxidable etc..) La temperatura deberá ser de 15°C a 18°C.

Tipos de aceite.

No todos los tipos de **aceites de oliva** son iguales. al igual que en los vinos, disponen de una complejidad sensorial, tanto aromática todos como gustativa muy alta. Estas diferencias en el aceite de oliva, dependen de:

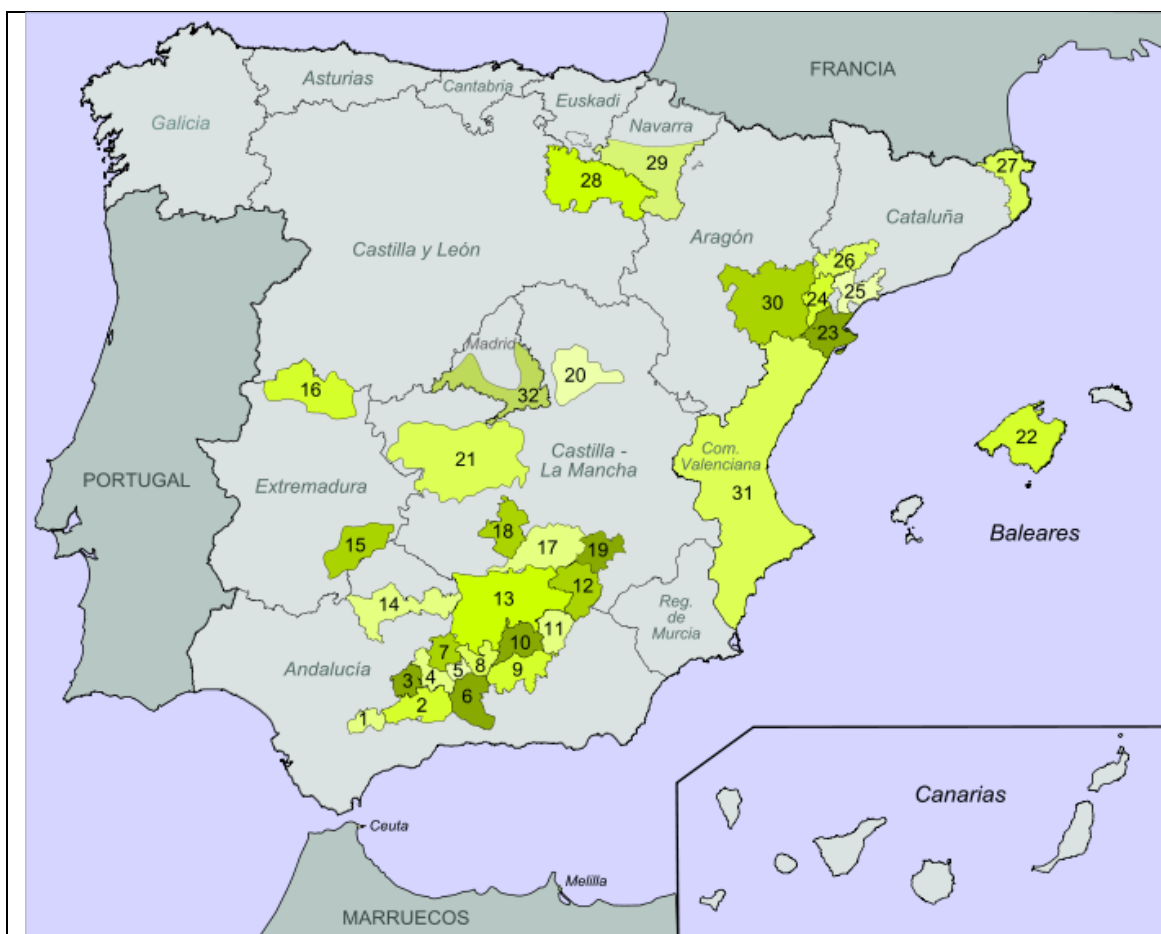
- La tierra.
- La elaboración.
- La variedad de aceituna empleada en la almazara.

Dentro de los tipos de aceites de oliva y en orden de mejor calidad se pueden clasificar:

- **Aceite de orujo de oliva.** Se obtiene de los restos de las aceitunas tras haber extraído el aceite de oliva virgen. Después se mezcla con aceite de oliva virgen y refinado. La acidez máxima es de 0,5°.
- **Aceite de oliva.** Es la mezcla de aceite de oliva virgen y aceite de oliva refinado. El aceite de oliva refinado es el procedente de aceite de mala calidad o rampante el cual ha sufrido un proceso de depuración. La acidez máxima es de 1,5°.
- **Aceite de oliva virgen.** Es el aceite obtenido únicamente por procedimientos mecánicos en condiciones que no ocasionen alteraciones del aceite y que no ha sufrido tratamiento químico alguno. La acidez máxima es de 2°.
- **Aceite de oliva virgen extra.** Es el aceite de oliva virgen cuya acidez máxima no supera los 0,8°.
- **Aceite de oliva virgen extra ecológico.** Para los consumidores que buscan comprar lo mejor en las tiendas delicatessen pueden encontrar el aceite de oliva virgen extra ecológico. El precio del aceite de oliva ecológico es sensiblemente más caro, pero se trata de un autentico producto gourmet, debido a que este aceite de oliva, es producido cultivando el olivar sin productos químicos, lo que le confiere aun mejores propiedades.

Denominaciones de origen.

A continuación se presentan algunas de las principales Denominaciones de Origen de España y las características organolépticas de sus aceites:



<p>(Andalucía): 1. Sierra de Cádiz; 2. Antequera; 3. Estepa; 4. Lucena; 5. Priego de Córdoba; 6. Poniente de Granada; 7. Baena; 8. Jaén Sierra Sur; 9. Montes de Granada; 10. Sierra Mágina; 11. Sierra de Cazorla; 12. Sierra de Segura; 13. Campiñas de Jaén; 14. Montoro-Adamuz.</p>	<p>(Extremadura) 15. Monterrubio; 16. Gata-Hurdes.</p>
<p>(Castilla-La Mancha) 17. Aceite Campo de Montiel; 18. Campo de Calatrava; 19. Aceite Montes de Alcaraz; 20. La Alcarria; 21. Montes de Toledo.</p>	<p>(Baleares) 22. Aceite de Mallorca;</p>
<p>(Cataluña) 23. Baix Ebre-Montsià; 24. Oli de Terra Alta; 25. Siurana; 26. Les Garrigues; 27. Oli de l'Empordà.</p>	<p>(La Rioja) 28. Aceite de La Rioja.</p>
<p>(Navarra) 29. Aceite de Navarra.</p>	<p>(Aragón) 30. Aceite del Bajo Aragón.</p>
<p>(Comunidad Valenciana) 31. Aceite de la Comunitat Valenciana.</p>	<p>(Madrid) 32. Aceite de Madrid.</p>