

# El Aceite de Oliva

Un Producto de Calidad





# Índice

1. Introducción	2
2. Composición, valor nutricional y beneficios para la salud	2
3. Categorías y denominaciones comerciales del aceite de oliva	4
4. La acidez en el aceite de oliva	6
5. Factores que afectan a la calidad	6
6. Modificaciones durante la conservación	8
7. Norma de etiquetado y comercialización	8
8. Consejos para mantener su calidad	11
9. Razones para elegir el aceite de oliva	12
10. El aceite de oliva en la Comunidad de Madrid	13
11. Anexo	14

### 1. INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es el alimento más emblemático de la dieta mediterránea, conocida por sus efectos beneficiosos sobre todo en la protección frente a las enfermedades cardiovasculares.

El aceite de oliva virgen es un producto 100% natural con excelentes características organolépticas (olor, color y sabor). Es el único aceite vegetal que puede consumirse crudo sin refinar, conservando íntegro su contenido

en vitaminas, ácidos grasos esenciales y otros productos de gran importancia dietética, como los antioxidantes naturales (vitamina E y polifenoles).

Los orígenes del cultivo y aprovechamiento del olivo se sitúan en las costas de Siria, Líbano e Israel hace más de 4000 años. Su llegada a España se produjo con los fenicios (1050 a. de C). Con el imperio romano y posteriormente con los árabes se mejoraron las técnicas de cultivo y extracción, surgieron nuevos usos culinarios y diversos vocablos castellanos (aceite, almazara, alpechín, etc).

Actualmente, aunque el descubrimiento de América extendió su cultivo, la geografía productiva se asemeja a la de sus orígenes mediterráneos, siendo la Unión Europea el mayor productor de aceite de oliva del mundo, con un 80% del total.

### 2. COMPOSICIÓN, VALOR NUTRICIONAL Y BENEFICIOS PARA LA SALUD

#### 2.1 Composición

El aceite de oliva es el producto obtenido del fruto del olivo (*Olea europea*), la aceituna. Está constituido por:

- **Grasas en un 98%.** Son vehículo de absorción de las vitaminas liposolubles y ciertos minerales, y suponen un importante aporte energético. El ácido oleico, mayoritario en el aceite



de oliva, pertenece al grupo de los monoinsaturados, considerado cardio-saludable por su acción antitrombótica y antioxidante.

- **Otros compuestos**, en muy bajo porcentaje, que ejercen importantes funciones en el organismo, como son:

- **Carotenos:**

Se convierten en vitamina A.

- **Clorofilas:**

Poseen propiedades antioxidantes.

- **Tocoferoles:**

Como la vitamina E, con propiedades antioxidantes.

- **Esteroles:**

Compiten con la absorción intestinal del colesterol, impidiendo su exceso en el organismo.

- **Compuestos fenólicos** con propiedades antioxidantes.

## 2.2 Valor nutricional

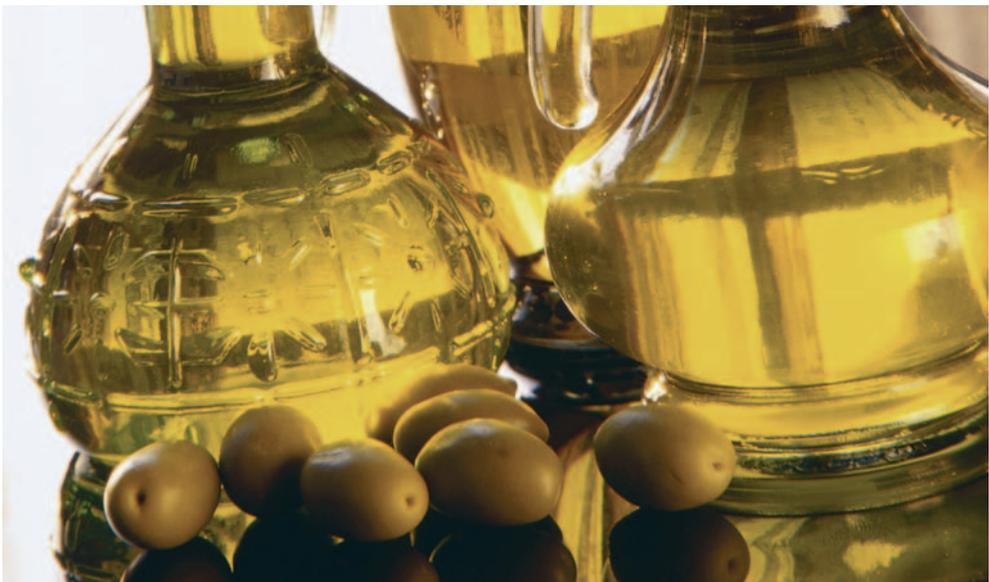
Los aspectos nutricionales más destacables del aceite de oliva son:

- Valor energético muy alto: 9 Kcal/g.
- Muy rico en vitamina E, sobre todo el aceite virgen.
- Presencia de ácidos grasos esenciales, que el organismo no puede sintetizar.

## 2.3 Beneficios para la salud

El aceite actúa a distintos niveles:

- Ayuda a proteger la mucosa del esófago de la acidez existente en el contenido estomacal y favorece la digestión y absorción de nutrientes en el intestino.



## ACEITE DE OLIVA

- Ayuda a reducir el riesgo de enfermedad coronaria al disminuir el colesterol total y el LDL o "malo" y mantener o aumentar el colesterol "bueno" o HDL.
- Mejora el control metabólico de la diabetes.

### 3. CATEGORÍAS Y DENOMINACIONES COMERCIALES DEL ACEITE DE OLIVA

#### 3.1 Aceite de oliva virgen

Es el zumo de aceitunas sanas, recogidas en el momento óptimo de madurez, con un proceso de producción adecuado.

Cuando se obtiene de una sola variedad de aceituna se denomina "monovarietal", y si se extrae de una mezcla de variedades para mantener el estándar de sabor y aroma se denomina "coupage".

Los aceites con Denominación de Origen Protegida (DOP) responden a aceites de oliva virgen con características sensoriales propias debidas al medio geográfico del cultivo (mapa 1), variedades de aceitunas, método de elaboración determinado, y con una calidad amparada por sus Consejos Reguladores correspondientes. Su fin es la estimulación de la producción variada y la protección ante el abuso e imitación de sus productos.

4



Mapa 1: Distribución de las principales variedades de aceituna y Denominaciones de Origen Protegidas en España.

En España existen 20 denominaciones de Origen Protegidas, 12 de las cuales están inscritas en el registro de la UE, y las restantes están en fase de tramitación.

Las denominaciones comerciales del aceite de oliva virgen son:

- **"Aceite de oliva virgen extra"**, de calidad máxima, sin defectos organolépticos y acidez igual o inferior a 0,8°.
- **"Aceite de oliva virgen"** de buena calidad, con pequeños defectos organolépticos prácticamente imperceptibles y acidez igual o inferior a 2°.

Cuando un aceite de oliva virgen posee algún defecto físico-químico o sensorial no puede comercializarse directamente, debiendo ser refinado o emplearse para adicionar a aceites de oliva refinados.

El aceite de oliva virgen denominado "lampante" se destina únicamente al refinado por poseer características o defectos que lo hacen no apto para el consumo.

### 3.2 Aceites de oliva refinados

Poseen menor valor nutricional y funcional que el aceite de oliva virgen, al perder vitaminas y otros compuestos de gran importancia con el refinado. Las denominaciones comerciales son:

- **"Aceite de oliva"** constituido por aceite de oliva refinado y adición de

aceite de oliva virgen apto para el consumo en proporción variable. La acidez es igual o inferior a 1°.

- **"Aceite de orujo de oliva"** compuesto por aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen apto para el consumo. Su acidez máxima es 1°.



### 4. LA ACIDEZ EN EL ACEITE DE OLIVA

La acidez (% de ácido oleico) indica la cantidad de **ácidos grasos libres** en el aceite, los cuales se pueden liberar si las aceitunas maduran en exceso, se golpean en la recolección y transporte, sufren un almacenamiento prolongado o se someten a altas temperaturas. A mayor grado de acidez, menor calidad.

El **aceite de oliva virgen** de peor calidad se debe refinar. Este proceso consta de todas o alguna de las siguientes etapas:

- Neutralización: elimina la acidez excesiva.
- Decoloración: elimina colores indeseados.
- Desodorización: elimina olores desagradables.

Tras el refinado se obtiene un aceite incoloro, insípido e inodoro, de acidez no mayor a 0,3 g/100g, comestible pero de menor valor nutricional y funcional. Para poder comercializarlo hay que otorgarle color, aroma y sabor mediante la adición de aceite de oliva virgen. Cuanto mayor sea la adición de aceite de oliva virgen, mayor será la acidez del aceite refinado.

### 5. FACTORES QUE AFECTAN A LA CALIDAD

La calidad del aceite se ve influida por:

- El **tipo de cultivo** y suelo, climatología, etc.
- El **trato de la aceituna** durante el proceso de almacenamiento.
- El **proceso de elaboración** y almacenamiento del aceite.





Para definir la calidad de un aceite se usan diferentes criterios, entre ellos:

### 5.1 Parámetros químicos:

- **Grado de acidez (% ácido oleico):** Indica la cantidad de ácidos grasos libres presentes en el aceite. No tiene relación directa con el sabor.
- **Absorbancia en el ultravioleta ( $K_{270}$ ):** Indica la presencia de compuestos anormales en un aceite.
- **Índice de peróxidos:** Mide el deterioro de los antioxidantes naturales del aceite.
- **Ceras:** Aparecen con el almacenamiento durante algún tiempo. Se eliminan mediante enfriamiento y centrifugación (Winterización).

La actual normativa no obliga a reflejar estos parámetros en el etiquetado del aceite de oliva. Si se refleja el índice de acidez, deben aparecer todos los demás índices antes citados.

### 5.2 Análisis sensorial, valoración organoléptica.

Las características organolépticas del aceite de oliva virgen (fundamentalmente olor y sabor) son valoradas por paneles de catadores, que clasifican el aceite según el método establecido en el Reglamento (CEE) 2568/1991 y sus modificaciones.

- **Parámetros gustativos** influidos por el tipo de árbol, variedad de fruto, circunstancias de maduración, cuidado con que se realiza la recolección y molienda, climatología, composición del suelo, altitud, etc. Los principales atributos gustativos que definen un aceite son:
  - Almendrado.
  - Amargo.
  - Apagado.
  - Dulce.
  - Frutado.
  - Otros como frutado maduro, hierba, hojas verdes, manzana.

- El **aroma** se aprecia calentando ligeramente el vaso y aspirando varias veces para compararlos con olores vegetales (hierbas, frutas, etc).
- El color **no refleja la calidad**. Los catadores profesionales utilizan vasos de vidrio azul oscuro para no dejarse influir por la tonalidad del aceite. *Aceites oscuro-verdosos* responden a aceitunas sin completar su maduración, con sabor frutado y ligeramente amargo, y los *aceites amarillo-dorados* son dulces y proceden de cosecha tardía.

### 6. MODIFICACIONES DURANTE LA CONSERVACIÓN

El aceite de oliva puede sufrir modificaciones con el tiempo que suponen cambios importantes en su calidad aunque no afectan a aspectos de seguridad alimentaria. Los más destacados son:

#### 6.1. Rancidez o Enranciamiento oxidativo.

Origina peróxidos y otros productos que le confieren olor y sabor a rancio. La exposición al calor, la luz y la humedad aceleran este proceso.

El aceite de oliva virgen, debido a sus antioxidantes naturales, es más resistente que el aceite refinado al enranciamiento.

#### 6.2 Destrucción de productos aromáticos.

Los compuestos causantes del olor y sabor del aceite de oliva se destruyen rápidamente, volviéndolo "plano" o "apagado".

### 7. NORMA DE ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN

El Reglamento 1019/2002 Normas de comercialización del aceite de oliva (modificado por Rgto 1964/2002, Rgto 1176/2003, Rgto 1750/2004) aplicable al comercio al por menor o venta al consumidor final dispone:

1.- La necesidad de emplear envases de 5 l máximo (para uso en colectividades pueden autorizarse envases mayores), dotados de **sistemas de apertura que pierdan su integridad** al utilizarlos, para garantizar la autenticidad del producto.

2.- Las siguientes Normas específicas de etiquetado:

#### Con carácter obligatorio:

Con la finalidad de **informar al consumidor**, figurará en la etiqueta:

- La **denominación de venta e información sobre la categoría del aceite**, según el cuadro adjunto:

DENOMINACIÓN DE VENTA	INFORMACIÓN
Aceite de oliva virgen extra	"aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"
Aceite de oliva virgen	"aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos"
Aceite de oliva	"contiene mezcla de aceites de oliva que se han sometido a un tratamiento de refinado y aceites de oliva virgen"
Aceite de orujo de oliva	"contiene mezcla de aceites procedentes del tratamiento del producto que queda tras la extracción del aceite de oliva (orujo), y de aceites de oliva virgen".



- Si el lugar de recolección de la aceituna es diferente al de extracción del aceite, "Aceite de oliva virgen (extra) obtenido en...de aceitunas cosechadas en...".

Con la finalidad de evitar distorsiones del mercado:

- **Designación del origen** (sólo en aceite de oliva virgen y virgen extra).

- *Origen regional*:  
puede ser una **Denominación de Origen Protegida (DOP)** o una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)**.

## ACEITE DE OLIVA

- *Resto de los casos:*  
indicación del Estado miembro, la Comunidad o el tercer país de origen del producto.

### Con carácter facultativo:

Cumpliendo ciertos requisitos, puede figurar en el etiquetado:

INDICACIÓN	REQUISITOS
Primera presión en frío	Si se obtienen a menos de 27° C por prensado mecánico (extracción tipo tradicional con prensas hidráulicas).
Extracción en frío	Si es a < 27° C por filtración o centrifugación.
Acidez o acidez máx	Si va acompañada del índice de peróxidos, contenido de ceras y absorbancia en ultravioleta, en el mismo campo visual de la etiqueta y caracteres del mismo tamaño
Características organolépticas	Si se basan en resultados obtenidos por métodos de análisis determinados.





Asimismo, deberán cumplir el Real Decreto 1334/1999, Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios en cuanto a:

- Denominación de venta.
- Cantidad neta, en unidades de volumen.
- Fecha de consumo preferente.
- Lote.
- Condiciones especiales de conservación.
- Identificación de la empresa: nombre, razón social o denominación del fabricante o envasador así como el domicilio.

## 8. CONSEJOS PARA MANTENER SU CALIDAD

- Consúmalo dentro de su fecha de consumo preferente. Sus cualidades sensoriales disminuyen progresivamente.
- Mantenga en oscuridad a temperatura entre 15-20° C para mantener sus características sensoriales y organolépticas.
- Los mejores envases comerciales son los que:
  - Protegen de la luz para evitar la decoloración del aceite, alteraciones en el olor, pérdidas en vitamina E y la formación de compuestos de oxidación.
  - Protegen del aire para evitar la oxidación del aceite (no porosos, sin espacio de cabecera o llenos hasta un mínimo de 90% de su capacidad).
- En la cocina se puede reutilizar en varias ocasiones si se mantiene limpio y en buenas condiciones. Emplee preferiblemente envases como el **vidrio, latón o acero inoxidable**. Evite recipientes de hierro.
- Si rellena recipientes con restos de aceite viejo, se enranciará antes.

## ACEITE DE OLIVA

---

- En caso de reutilización mantenga los envases intermedios:

- *Protegidos de la luz.*

- A temperatura ambiente (entre 15-20° C), *alejado de fuentes de calor.*

- En envase cerrado protegido del aire y humedad.

- Al calentarlo no deje que eche humo.

- No mezcle con aceites de semillas. Disminuye su estabilidad.

- Mantiene su valor nutricional mejor que otros aceites al calentarse.

### Por economía

- Mayor vida útil. Su estabilidad permite reutilizarlo en varias ocasiones.
- Mayor rentabilidad. Requiere menor cantidad para dar sabor y tiene menos pérdidas durante la fritura.

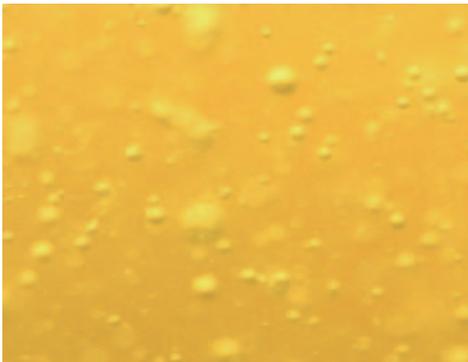
### Por variedad

- De aromas y sabores, entre otras:
  - **Picual:** amargor intenso y picante, frutado.
  - **Cornicabra:** entre dulce y amargo, algo picante.
  - **Arbequina:** Frutado y medianamente amargo, picante y dulce.
  - **Empeltre:** dulce, sin amargor ni picor.
  - **Hojiblanca:** ligero amargor y picante.
- Uso culinario:
  - **En crudo** se adaptan bien los aceites más delicados, suaves, poco astringentes y nada picantes. Son apropiados para enriquecer cremas de verduras, para recetas de repostería y mahonesas etc.

## 9. RAZONES PARA ELEGIR EL ACEITE DE OLIVA

### Por salud

- Es el único aceite que se puede consumir sin refinar.
- Más saludable que otros aceites de semillas debido a su composición.
- Durante su fritura genera menos productos potencialmente tóxicos.





- En fritura hay que tener en cuenta la resistencia a la termooxidación, la penetración en el alimento y resistencia a varias frituras. Los aceites frutados, más o menos fragantes o ligeramente amargos potencian el sabor de los fritos y mejoran los sofritos y bases de estofado.

### 10. EL ACEITE DE OLIVA EN LA COMUNIDAD DE MADRID

En la Comunidad de Madrid también se elabora un aceite de oliva de gran calidad.

En nuestra región, se dedican al cultivo del olivo cerca de 23.000 Hectáreas de secano, de las que se obtiene una producción próxima a los 600 kg/ha., y casi 400 Hectáreas de regadío, con una producción de 2.500 kg/Ha. De ellas se obtiene por término medio unas 16.000 toneladas de aceitunas, que suponen una producción de

aceite cercana a las 3.000 toneladas. Las variedades más extendida son Cornicabra y Manzanilla.

Las principales áreas de cultivo se encuentran en la mitad sur de nuestra Comunidad, destacando por su producción los términos municipales de Villarejo de Salvanés, Valdaracete, Morata de Tajuña Chinchón, Carabaña y Villaconejos.

Este aceite producido en Madrid se caracteriza por su color amarillo intenso y brillante con ribetes verdosos, escasa acidez y fragante aroma.

Hay que reconocer la excelente labor desarrollada por la Consejería de Economía e Innovación tecnológica, a través de la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural que, mediante el logo de "Alimentos de Madrid", ha potenciado la calidad e implantación de variados alimentos cuya elaboración ha sido tradicional en nuestra región. Entre ellos destacan algunos ya amparados por Denominaciones de Origen, como los Vinos de Madrid, por Indicaciones Geográficas Protegidas, como la Carne de la Sierra de Guadarrama, por Denominación Geográfica, como el Anís de Chinchón, o Denominación de Calidad, como las Aceitunas de Campo Real. Hay que señalar, en esta línea, que gracias a los continuados esfuerzos de los productores de Madrid, con el apoyo prestado por parte de la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica, está próximo a conseguirse la Denominación de Origen para estos "Aceites de Madrid".

11. ANEXO

Denominaciones de Origen  
Protegidas

Varietades de olivo  
integrantes

Características del aceite



Aceite del Bajo Aragón

Empeltre  
(mínimo un 80%),  
Arbequina y Royal

Color variable del amarillo dorado al amarillo oro viejo, sabor frutado al principio de la campaña, ligero sabor almendrado, sin amargor, tirando a dulce y un poco picante.



Baza

Picuda  
(conocida también por Carrasqueña de Córdoba), Lechín, Chorrúo o Jardúo, Pajarero, Hojiblanca y Picual (denominada asimismo Morteña o Lepereña)

Color variable, de amarillo verdoso a verdoso dorado.  
Hay dos tipos:  
- Tipo A. Acidez máxima 0,4°. Aroma y sabor frutado intenso, ligero almendrado amargo.  
- Tipo B. Acidez máxima 1°. Aroma y sabor frutado maduro.



Les Garrigues

Arbequina y Verdiell

Según el momento de la recolección:  
- Frutado, de recolección más temprana, de color verdoso, más "cuerpo" y sabor almendrado amargo.  
- Dulce, de recolección más tardía, de color amarillo, más "fluido" y de sabor dulce.



Montes de Toledo

Cornicabra

Frutados y aromáticos, con valor medio de amargo y picante, y color del amarillo dorado al verde intenso según la época de recolección y situación geográfica. Presenta gran sensación de densidad en boca.

Denominaciones de Origen Protegidas	Variedades de olivo integrantes	Características del aceite
 <p>Priego de Córdoba</p>	<p>Hojiblanca y Picual</p>	<p>De aroma frutado intenso a hierba fragante, manzana y almendra, un poco amargo y con ligero picante al final.</p>
 <p>Sierra de Cazorla</p>	<p>Picual y Royal</p>	<p>Muy estable, color variable del verde intenso al amarillo dorado, según la época de recolección y la localización del olivar en la comarca, con intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (heno), sabor a fruto fresco (manzana, almendra, higuera), y ligero en amargor y picor.</p>
 <p>Sierra de Segura</p>	<p>Picual, Verdala, Royal, Manzanillo de Jaén.</p>	<p>Equilibrados en sabores y aromas en su madurez, y color amarillo-verdoso.</p>
 <p>Sierra Mágina</p>	<p>Picual y manzanillo de Jaén</p>	<p>De aroma fragante, sabor muy frutado ligeramente amargo, y color variable del verde intenso al amarillo dorado según la época de recolección y situación geográfica. Aceite de gran estabilidad.</p>

## ACEITE DE OLIVA

### Denominaciones de Origen Protegidas

### Varietades de olivo integrantes

### Características del aceite



Siruana

Arbequina,  
Royal y Morrut

Según el momento de la recolección, son:

- 'Frutado', de recolección temprana, color verdoso, más «cuerpo» y sabor almendrado amargo.
- 'Dulce', de recolección más tardía, color amarillo, más «fluido».



Aceite del Baix Ebre - Montsià U  
Oli del Baix Ebre - Montsià

Morruda o Morrut,  
Sevillena y Farga

Muy aromáticos, sabor frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza, coloración del amarillo-verdoso al amarillo dorado, según la época de recolección y situación geográfica en la zona de producción.



Aceite de Estepa

Hojiblanca  
(variedad predominante),  
Manzanilla, Arbequina,  
Picual, y Lechín

Aromas y sabor de fruta fresca y/o madura, ligeramente amargo y/o picante, o ligeramente dulces, y coloración variable



Aceite de La Rioja

Redondilla o Redondal,  
Arbequina, Empeltre, Macho  
o Machona, Negral, Royal o  
Royuelo, Hojiblanca, Arroniz,  
Verdial, Picual, Cornicabra,  
Manzanilla y Blanqueta

Color verde, con matices del verde claro intenso al verde oscuro intenso, sabor frutado al principio de la campaña, con ligero sabor almendrado, sin amargor, dulce y ligeramente picante.

Denominaciones de Origen Protegidas	Variedades de olivo integrantes	Características del aceite
 <p>Aceite de Mallorca" o "Aceite Mallorquín" u "Oli de Mallorca" u "Oli Mallorquí"</p>	<p>Mallorquina o empeltre, arbequina y picual.</p>	<p>Dos tipos:                      -Frutado: atributos sensoriales almendrado, dulce y frutado aceituna. La presencia de los atributos picante y amargo es moderada.                      -Dulce: domina el atributo dulce. Los atributos picante y amargo son mínimos.                      Color variable del amarillo dorado al amarillo verdoso, según la época de recolección de la aceituna.</p>
 <p>Aceite Monterrubio</p>	<p>90% variedades "Cornezuelo" y "Jabata" ("Picual") y el resto "Mollar", "Corniche", "Pico-limón", "Morilla" y "Cornicabra", entre otras.</p>	<p>Color amarillo verdoso, sabor frutado, aromático, almendrado y ligeramente amargo y picante. Aceite de gran estabilidad.</p>
 <p>Aceite de Terra Alta" u "Oli de Terra Alta"</p>	<p>Empeltre (variedad principal) o mezcla de Empeltre y variedades secundarias Arbequina, Morruda y Farga.</p>	<p>Color variable, del amarillo pálido al amarillo oro viejo, de buen sabor, gusto frutado al principio de la campaña y ligeramente dulce a medida que ésta avanza. El aroma recuerda a la almendra y a la nuez verde.</p>

## ACEITE DE OLIVA

### Denominaciones de Origen Protegidas

### Variedades de olivo integrantes

### Características del aceite



Manzanilla Cacereña

Frutado y suave, de amargor bajo o ausente, y muy poco picante. Coloración verdosa si se obtiene de aceitunas recolectadas antes o durante del invierno.  
Se trata de un aceite denso.



Montes de Granada

Picual, Lucio y Loaime y secundarias Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Hojiblanca y Gordal de Granada, cultivadas en la zona delimitada.

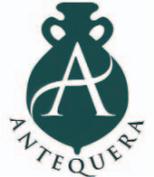
Carácter fuerte por la variedad Picual suavizado por las variedades Lucio, Loaime y otras. Aroma y sabor frutado, ligeramente amargo y cuerpo en boca, de intensidad variable según el grado de madurez de la aceituna.  
Acidez baja y color del verde intenso al amarillo verdoso.



Poniente de Granada

Picudo, Picual ó Marteño, Hojiblanca, Lucio, Nevadillo de Alhama de Granada y Loaime.

Ligero en la boca con amplia gama de aromas, cierto toque de amargor y picor en armonía con sabores dulces.  
Color variable del amarillo-verdoso al amarillo-dorado, según la época de recolección, climatología, variedades y situación geográfica dentro de la comarca.

Denominaciones de Origen Protegidas	Variedades de olivo integrantes	Características del aceite
 <p>Sierra de Cádiz</p>	<p>Lechín de Sevilla, Manzanilla, Verdial de Huelva, Verdial de Cádiz, Hojiblanca, Picual, Alameña de Montilla y Arbequina</p>	<p>Aroma frutado medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres con sabor ligeramente amargo y picante, resultando equilibrados al paladar.</p>
 <p>Antequera</p>	<p>Hojiblanca, picual o Martejo, Arbequina, Lechín de Sevilla, Gordal de Archidona, Verdial de Vélez-Málaga, verdial de Huévar</p>	<p>Ligero, con aromas frutados de aceitunas verdes y otras frutas maduras, amargo a picante con intensidad de media a alta. Color variable del amarillo dorado al amarillo verdoso, según la época de recolección y situación geográfica.</p>
<p>Actualmente en proceso de tramitación por la U.E.:</p>		
 <p>Campiñas de Jaén</p>	<p>Picual y Arbequina</p>	<p>Gran estabilidad y aromas afrutados intensos, ligeramente amargos y picantes. Color variable desde el amarillo-dorado hasta el verde intenso, según época y zona de recolección.</p>
 <p>Jaén Sierra Sur</p>	<p>Picual, picudo, carrasqueña de alcaudete y hojiblanca</p>	<p>Personalidad muy marcada, alto frutado de aceituna y connotaciones verdes, madera, amargo y picante, que se atenúan con la maduración.</p>

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del MAPA. DGSPA 2005.



**Biblioteca**  
 **virtual**

Esta versión forma parte de la Biblioteca Virtual de la **Comunidad de Madrid** y las condiciones de su distribución y difusión se encuentran amparadas por el marco legal de la misma.



[www.madrid.org/publicamadrid](http://www.madrid.org/publicamadrid)

**EDITORES:**

Dirección General de Salud Pública  
y Alimentación

**IMPRIME**

B.O.C.M.

**DEPÓSITO LEGAL:**





Dirección General de Salud  
Pública y Alimentación

