

ACEITE DE OLIVA

DEFINICIÓN: ES EL ACEITE PROCEDENTE, ÚNICAMENTE, DEL FRUTO DEL OLIVO, CON EXCLUSIÓN DE LOS OBTENIDOS POR DISOLVENTES, POR PROCEDIMIENTOS DE REESTERIFICACIÓN, DE MEZCLA DE CON OTROS ACEITES DE OTRA NATURALEZA. NO ES APLICABLE TAMPOCO A LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

SE DIVIDE EN DOS GRANDES PROCESOS:

A.- RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LA ACEITUNA

- 1.- RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA
- 2.- TRANSPORTE.-
- 3.- RECEPCIÓN.-
- 4.- LIMPIEZA Y LAVADO.-
- 5.- ALMACENAMIENTO.-

B.- EXTRACCIÓN DEL ACEITE

- 6.- MOLIENDA.-
- 7.- BATIDO.-
- 8.- PRENSADO.-
- 9.- CENTRIFUGACIÓN.-
- 10.- DECANTACIÓN.-
- 11.- FILTRADO.-
- 12.- ENVASADO.-

COMPOSICIÓN DE LA ACEITUNA (1 TONELADA):

AGUA DE VEGETACIÓN 400 A 500 KG.

ACEITE 200 A 280 KG.

MATERIA SECA DESGR. 280 A 350 KG.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN: ES EL QUE SE OBTIENE POR PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS Y/O FÍSICOS EN CONDICIONES ESPECIALES TÉRMICAS, QUE NO PRODUZCAN LA ALTERACIÓN DEL MISMO Y QUE NO HAYA TENIDO MÁS QUE EL TRATAMIENTO DE LAVADO, DECANTACIÓN, CENTRIFUGACIÓN Y EL FILTRADO.-

DE ESTOS ACEITES, SON APTOS PARA EL CONSUMO EN LA FORMA EN QUE SE OBTIENEN:

ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN: CON UN MÁXIMO DE 1º DE ACIDEZ LIBRE. (0,8 C.A.A.)

ACEITE DE OLIVA VIRGEN O VIRGEN FINO: CON UN MÁXIMO DE 2,0 º DE ACIDEZ LIBRE.-

ACEITE DE OLIVA CORRIENTE: CON UN MÁXIMO DE 3,3 º DE ACIDEZ LIBRE.-

* **ACEITE DE OLIVA LAMPANTE:** CON UN MÁXIMO DE 3,3 º DE ACIDEZ LIBRE, NO ES COMESTIBLE Y SE DESTINA REFINERÍA.-

ACEITE DE OLIVA REFINADO: ES EL QUE SE OBTIENE POR TÉCNICAS DE REFINADO, SIN ALTERAR SU ESTRUCTURA GLICERÍDICA INICIAL. LA ACIDEZ LIBRE NO DEBE SUPERAR

0,5 º. (0,3 C.A.A.)

ACEITE DE OLIVA (PURO): ES LA MEZCLA DE ACEITE DE OLIVA REFINADO + ACEITE DE OLIVA VIRGEN Y CUYA ACIDEZ LIBRE NO DEBE SUPERAR 1,5 º. (1 C.A.A.)

* LA ACIDEZ LIBRE SE EXPRESA EN ÁCIDO OLEICO.-

ACEITE DE ORUJO: SE DENOMINA ASÍ AL ACEITE DE OLIVA REFINADO A PARTIR DE ORUJOS DE ACEITUNAS POR MEDIOS DISOLVENTES AUTORIZADOS Y QUE HA SIDO NEUTRALIZADO, BLANQUEADO, DESODORIZADO Y DESMARGARIZADO NO PUDIENDO SER SOMETIDOS A PROCESOS DE REESTERIFICACIÓN.-

PRINCIPALES VARIETADES DE ACEITUNAS:

FRANTOIO

ARBEQUINA

PICUAL (D.P.)

ARAUCO (D.P.)

LECHIN

CORNICABRA

EMPELTRE (D.P.)

MANZANILLA

FARGA

LOS ACEITES DE OLIVA PUEDEN SER VARIETALES, BIVARIETALES O MEZCLAS.-

VALORACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN:

ES DESARROLLAR CRITERIOS NECESARIOS PARA VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS DEL FLAVOR DEL ACEITE VIRGEN Y DESARROLLAR LA METODOLOGÍA PARA SU CLASIFICACIÓN.-

OLOR (V.N.D. / V.R.I.)



AROMA



SENSAC. GUSTATIVAS → FLAVOR ← SENSAC. TÁCTILES

LA CATA SE REALIZA EN COPA NORMALIZADA, COPA DE CRISTAL COLOREADA, (C.O.I.) A 28 ° C (+ - 2 ° C)

LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PUEDEN SER DE DOS TIPOS:

- **CARACT. POSITIVAS**
- **CARACT. NEGATIVAS**

LA VISTA:

ES LO QUE MENOS INCIDE EN LA VALORACIÓN.-

DEBE PRESENTAR UN ASPECTO LÍMPIDO A LA OBSERVACIÓN DIRECTA LUEGO DE MANTENERSE A 20 ° C DURANTE 24 HRS.

ATRIBUTOS POSITIVOS:

FRUTADO DE ACEITUNA

FRUTADO DE OTRAS FRUTAS

NOTAS VERDES, HERBÁCEAS, NO RESINOSAS, NI LEÑOSAS

AMARGO (JUSTO Y AGRADABLE)

PICANTE (JUSTO Y AGRADABLE)

ASPEREZA

ASTRINGENCIA

DULZOR

EXISTE UNA RELACIÓN ENTRE ESTADO DE MADUREZ DE LA ACEITUNA Y LOS AROMAS Y EL GUSTO DEL ACEITE DE OLIVA.

ATRIBUTOS NEGATIVOS (DEFECTOS):

ATROJADO

AVINADO

AVINAGRADO

AGRIO

ÁCIDO

METÁLICO

RANCIO (*)

OTROS