

ACEITE DE OLIVA. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y CALIDAD

DENOMINACIONES DE ORIGEN Y DE CALIDAD EN EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA

ANDALUCÍA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

BAENA	SIERRA DE CAZORLA	PONIENTE DE GRANADA *
PRIEGO DE CÓRDOBA	MONTES DE GRANADA	SIERRA DE TEJEDA *
SIERRA DE SEGURA	SIERRA DE CÁDIZ *	SIERRA SUR DE JAÉN *
SIERRA MÁGINA	MONTORO-ADAMUZ *	

ARAGÓN

DENOMINACIONES DE ORIGEN MARCA DE GARANTÍA DE CALIDAD

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
------------------------	------------------------------

BALEARES

DENOMINACIONES DE ORIGEN

OLI DE MALLORCA *

CASTILLA-LA MANCHA

DENOMINACIONES DE ORIGEN

ACEITE DE OLIVA MONTES DE TOLEDO

CATALUÑA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

LES GARRIGUES	ACEITE DE TERRA ALTA *
SIURANA	ACEITE DEL BAIX EBRE Y MONTSIÀ *

COMUNIDAD VALENCIANA

MARCA DE CALIDAD «CV» PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

EXTREMADURA

DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS

ACEITE MONTECUBIO	GATA-HURDES
-------------------	-------------

MADRID

DENOMINACIONES DE CALIDAD

LÁBEL DE CALIDAD «ALIMENTOS DE MADRID»

ACEITE DE OLIVA VIRGEN DE MADRID

ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción amparada ocupa una extensión de 15.000 hectáreas que se distribuyen entre 77 municipios de las provincias aragonesas de Teruel y Zaragoza.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extras producidos en esta zona se elaboran a partir de la variedad principal

Empetre –en una proporción mínima del 80%–, a la que se añaden otras variedades como la Arbequina y la Royal. Los aceites resultantes son de color amarillo con matices que oscilan entre el dorado y el oro viejo, de gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor y tirando a dulce y ligeramente picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas 33 almazaras y 2 empresas envasadoras que producen y comercializan una media anual de 400.000 kilos de aceite virgen extra con Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón.

ACEITE DE OLIVA MONTES DE TOLEDO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen se extiende sobre una superficie protegida de 28.500 hectáreas de olivar, distribuidas entre 103 municipios localizados en las provincias de Toledo y Ciudad Real.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes protegidos por la Denominación de Origen Aceite de Oliva Montes de Toledo se elaboran exclusivamente con la variedad de aceituna Cornicabra. El aceite virgen extra tiene un color que va desde el amarillo dorado hasta el verde intenso, de sabor denso en boca, resulta afrutado y aromático, y con regusto amargo y levemente picante.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador de la Denominación de Origen se encuentran registrados 33.000 oleicultores y 71 empresas almazareras y envasadoras, que producen una media anual de 20 millones de kilos de aceite, de los que se comercializan 1 millón de kilos con denominación.

* Denominación provisional

ACEITE DE OLIVA. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y CALIDAD

ACEITE MONTEIRRUBIO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen de esta Denominación de Origen se extiende sobre una amplia superficie de olivares distribuidos entre 16 términos municipales de la provincia de Badajoz.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites producidos en esta Denominación de Origen se elaboran en un 90% como mínimo con aceitunas de las variedades Cornezuelo, Picual o Jabato. Los aceites vírgenes extra

obtenidos son de color entre amarillo y amarillo-verdoso, de gran estabilidad, de sabor frutado, aromático, almendrado y con sabor ligeramente amargo y picante.

DATOS BÁSICOS: Por haberse constituido recientemente, en el Consejo Regulador no existen aún datos oficiales sobre el número de almazaras, empresas y volumen de aceite de oliva virgen producido y comercializado por la Denominación de Origen.

BAENA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción abarca una superficie de 45.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre 6 municipios localizados al sur de la provincia de Córdoba, con Baena como principal centro oleícola.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual y, en menor medida, con Hojiblanca, Lechín, Chorrúa y Pajarero, que les imprimen un peculiar aroma y sabor frutado intenso, ligero, almendrado amargo, y un color de amarillo verdoso a verdoso dorado. Los aceites resultan de gran finura y personalidad y con alto contenido en ácido linoléico.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran inscritos 4.350 oleicultores, 18 almazaras y 11 empresas envasadoras que producen una media anual de 25 a 30 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra es de 2,5 millones de kilos, de los que se exporta el 10%.

GATA-HURDES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: El ámbito de producción de aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida se extiende sobre una extensión de 15.100 hectáreas de olivares distribuidos entre 84 municipios de las comarcas naturales de la Sierra de Gata, Hurdes,

Tierras de Trasierra de Granadilla, Ambroz, Jerte y La Vera, en Cáceres.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites producidos se realizan exclusivamente a partir de la variedad autóctona Manzanilla Cacereña. Los aceites vírgenes extra obtenidos son de color amarillo-oro, ligeramente picantes y poco amargos, con intensos frutados y gran estabilidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran registradas 47 cooperativas, 12 almazaras y 6 empresas envasadoras. La producción media anual es de 260.000 kilos de aceite con Denominación de Origen.

LES GARRIGUES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen ampara una superficie de producción de 33.000 hectáreas de olivar distribuidas en 35 municipios de las comarcas de Les Garrigues, El Segriá Sur y la zona sur de l'Urgell, al sur de la provincia de Lleida.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes protegidos se elaboran exclusivamente a partir de la variedad de aceituna Arbequina que les aporta su carácter frutado, de oliva fresca, fragancias a almendras verdes, con ligeros toques de manzana, sabor almendrado amargo, ligeramente picante y con sabor dulce al final.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran registradas 17 almazaras y 17 empresas envasadoras, que producen una media anual comprendida entre 4 y 5 millones de kilos de aceite, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra es de 2 millones de kilos, que se venden en su práctica totalidad en el mercado interior.

ACEITE DE OLIVA. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y CALIDAD

MONTES DE GRANADA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen protege una superficie de 20.800 hectáreas de olivar, distribuidas entre casi 30 municipios de la provincia de Granada.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites de oliva virgen extra amparados por la Denominación de Origen se elaboran a partir de las variedades principales Picual, Lucio y Loaime, aunque también se utilizan complementarias como la Hojiblanca, Gordal de Granada, Negrillo de Iznalloz y Escarabajuelo. Los aceites producidos son de tipo frutado intenso y suave, con una acidez máxima de 1 grado.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 15 almazaras y 15 industrias envasadoras que producen una media anual de 30 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen se realiza en envases de cristal, metálicos o de cerámica y supera los 7,5 millones de kilos anuales.

PRIEGO DE CÓRDOBA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La zona protegida se extiende sobre una superficie de casi 29.000 hectáreas de olivar, distribuidas entre cuatro municipios localizados en la comarca natural de Priego de Córdoba, al sudeste de la provincia de Córdoba.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de las variedades de aceituna Picuda y, en menor proporción, con Hojiblanca y Picual. Se establecen tres tipos de aceites vírgenes extras: Tipo A (Picudo) de color amarillo, frutado, aromático, agradable y dulce; Tipo B (Hojiblanco), de color amarillo dorado, frutado, fresco, agradable y dulce; y Tipo C (1°), amarillo verdoso, frutado, aromático y ligeramente amargo.

DATOS BÁSICOS: 16 almazaras y 6 empresas envasadoras producen una media de 4 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra por campaña. La comercialización media anual supera los 1,7 millones de kilos, de los que el 60% se destina a la exportación.

SIERRA DE CAZORLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción de aceite de oliva virgen abarca una superficie de 32.000 hectáreas distribuidas entre 9 municipios enclavados en el entorno del Parque Nacional de la Sierra de Cazorla, en la provincia andaluza de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites de oliva virgen extra amparados se elaboran a partir de la variedad Picual que es predominante en la zona, aunque también se utilizan otras variedades complementarias como la Royal. Los aceites resultantes son de color amarillo-verdoso, afrutados, de gran aroma, levemente amargos y de gran estabilidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador están registradas 17 almazaras y 8 industrias envasadoras que producen una media anual de 10 millones de kilos de aceite de oliva virgen, según campañas. La comercialización con Denominación de Origen supera los 5 millones de kilos anuales y se venden en envases de vidrio o metálicos.

SIERRA DE CÁDIZ

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie protegida por esta Denominación de Origen es de 20.000 hectáreas de olivares que se localizan en 7 municipios de la provincia de Cádiz y 2 municipios de la provincia de Sevilla.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extra se elaboran a partir de la variedad principal de esta zona de producción que es la Lechín, a la que se añaden otras variedades como la Hojiblanca, Manzanillo, Picual y Verdial, lo que da como resultado unos aceites de oliva virgen extra con una acidez máxima de 0,8 grados, color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, de gran estabilidad y de un amargor levisimo en boca.

DATOS BÁSICOS: Están registradas en el Consejo Regulador 8 almazaras y 7 empresas envasadoras que producen 15 millones de kilos de aceite virgen extra al año, según campañas. Con Denominación de Origen Sierra de Cádiz se comercializa una media anual de 3,5 millones de kilos en envases metálicos o de vidrio.

ACEITE DE OLIVA. DENOMINACIONES DE ORIGEN Y CALIDAD

SIERRA DE SEGURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La Denominación de Origen Sierra de Segura ampara una superficie de 46.000 hectáreas de olivar distribuidas entre 14 municipios localizados en la zona nororiental de la provincia de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: La variedad de aceituna predominante para la obtención de aceites vírgenes es la Picual, que ocupa el 95% del cultivo, aunque también se utilizan otras variedades como Royal, Verdala y Manzanillo de Jaén. Los aceites resultan de color amarillo-verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de gran estabilidad.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador se encuentran inscritos casi 8.000 oleicultores, 25 almazaras y 12 empresas envasadoras, que producen 1,5 millones de kilos, según campañas, y comercializan una media anual de medio millón de kilos de aceite virgen extra protegido con D.O.



La información sobre aceites de oliva con Denominaciones de Origen y Calidad que se recoge en estas páginas procede del libro "Alimentación en España. Producción, industria, distribución y consumo 2002", editado por MERCASA.

SIERRA MÁGINA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



ZONA GEOGRÁFICA: La superficie de producción abarca una extensión de 72.000 hectáreas de olivar localizadas en la comarca de Sierra Mágina, que comprende 15 municipios radicados en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes extras se elaboran básicamente a partir de la variedad de aceituna Picual, que representa el 99% del olivar plantado. El aceite resultante de esta variedad es de color variable entre el amarillo dorado y el verde intenso, muy frutado, de gran estabilidad y ligero amargor y picor en boca.

DATOS BÁSICOS: En el Consejo Regulador figuran inscritas 32 almazaras y 13 empresas envasadoras, las cuales producen una media anual de 40 millones de kilos de aceite de oliva virgen extra, según campañas. La comercialización media anual de aceite de oliva virgen extra protegido por la Denominación de Origen es de 1,5 millones de kilos.

SIURANA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



ZONA GEOGRÁFICA: La zona de producción se extiende sobre una superficie que alcanza casi 13.200 hectáreas de olivar, distribuidas en más de 50 municipios de cinco comarcas, localizadas entre el nordeste y el sudeste de la provincia de Tarragona.

CARACTERÍSTICAS: Los aceites vírgenes se elaboran básicamente a partir de la variedad Arbequina y en menor proporción con Royal y Morrut. Se establecen dos tipos de aceites vírgenes extras, según el momento de la recolección: Frutado, procedente de una recolección más temprana, de color verdoso, más cuerpo y sabor almendrado amargo; y Dulce, de recolección más tardía, de color amarillo, más fluido.

DATOS BÁSICOS: Se encuentran registradas 30 almazaras y 20 empresas envasadoras que producen al año 6 millones de kilos de aceite virgen extra, y comercializan unos 5,5 millones de kilos con Denominación de Origen Protegida, de los que más del 40% se exporta.