

ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Según el Reglamento de la comunidad europea número 356/92 del Consejo modificador del reglamento número 136/66/CEE, el aceite de oliva es aquel que se obtiene únicamente por procedimientos mecánicos o físicos, especialmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite. Por lo tanto los únicos tratamientos que ha debido de pasar son el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Si se obtiene con esta premisa debe conservar el sabor, los aromas y las vitaminas del fruto.

Para definir la calificación de aceite de oliva virgen sólo se tienen en cuenta la acidez y las características organolépticas.

Hay distintos tipos a su vez:

1. ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA: su acidez no puede ser superior a 1 grado, encontrándose variedades con valores menores. Evidentemente es el de mejor calidad, obtenido de las aceitunas recolectadas en su punto óptimo de maduración y en las mejores condiciones, con una puntuación organoléptica de 6,5 o superior. De aroma muy intenso y frutado, sabor picante y amargo.

2. ACEITE DE OLIVA VIRGEN FINO: su acidez varía de 1 a 1,5 grados. Sigue siendo muy y bueno para el consumo aunque, con todas sus características naturales aunque la calidad sea algo inferior con respecto al anterior. Su puntuación organoléptica es igual o superior a 5,5. De aroma algo menos intenso y frutado.

3. ACEITE DE OLIVA VIRGEN SEMIFINO: la acidez de este tipo se sitúa entre 1,5 y 3 grados. Debido a tan alta graduación no se pueden envasar.

4. ACEITE DE OLIVA VIRGEN LAMPANTE: en este caso la acidez es superior a 3 grados con lo que no pueden consumirse, debiendo ser refinados. Su puntuación organoléptica es inferior a 3,5. Antiguamente se usaba para la iluminación en lámparas. Una vez refinado se suele enriquecer con aceites de oliva vírgenes aromáticos y afrutados (encabezar).

5. ACEITE DE OLIVA VIRGEN: en este caso, el aceite envasado bajo esta denominación debe poseer una graduación no superior a 2 grados. La puntuación organoléptica es igual o superior a 3,5.

Aparte de esta clasificación también mencionaremos que los **Aceites monovarietales** son aquellos que se extraen de una sola variedad de aceitunas mientras que los **Aceites coupages** se obtienen de varias variedades con lo que se consiguen unas características más o menos homogéneas en todas las campañas. Y además tenemos los **aceites con denominación de origen protegida (DOP)**, obtenido a partir de de aceitunas de un área geográfica concreta, y con una calidad igual a la del virgen extra