

Aceite de La Rioja



Su zona de producción abarca unas 500.000 hectáreas que constituyen la Comunidad Autónoma de La Rioja. La superficie de olivar protegida ocupa unas 3.400 hectáreas localizadas en 53 municipios.

Formado por las variedades de aceitunas Redondilla o Redondal, Arbequina, Empeltre, Macho o Machona, Negral, Royal o Royuelo, Hojiblanca, Arroniz, Verdial, Picual, Cornicabra, Manzanilla y Blanqueta.

La producción media es de 2 millones de kg de aceitunas al año, rondando los 470.000 kg de aceite.

De color verde, con matices del verde claro intenso al verde oscuro intenso. Presenta en todo momento un aspecto limpio, sin velos, turbidez o suciedad. Son aceites de gran dulzor, presentando un picor y amargor muy moderados, con matices muy marcados a aceitunas verdes. Mantienen en la boca un frutado muy intenso a aceituna verde como ya hemos mencionado en un 65-82 % y a otras frutas como a fresas y a plátano verde y/o maduro en el resto. También se nota la presencia de alcachofa, tomate, pimiento y otras hortalizas, Intensidad baja a almendra verde. Tienen una acidez muy baja. Son aceites muy equilibrados, redondo tanto en nariz como en paladar y con ausencia de astringencias.

Presentan las siguientes características:

- Acidez: $\leq 0,8$. Cuando las condiciones climáticas sean favorables puede llegar a ser inferior a 0,8.
- Absorbencia en el ultravioleta (K_{270}) menor o igual a 0,20.
- Absorbencia en el ultravioleta (K_{232}) menor o igual a 2,50.
- Índices de peróxidos mEq O_2 /Kg menor de 15.
- Humedad y materias volátiles en estufa a 105° C menor o igual a 0,2 %.

- Impurezas insolubles en el éter de petróleo, menor o igual al 0,1 %.
- Evaluación organoléptica mediana del defecto (Md) = 0.
- Evaluación organoléptica mediana del atributo frutao (Mf) > 0.