

CAMPO Y FABRICACIÓN

CULTIVO Y RECOLECCIÓN LA CALIDAD NACE EN EL CAMPO

El olivo, *Olea europaea*, pertenece a la familia botánica *Oleaceae* y es la única especie de esta familia que produce un fruto comestible.

El cultivo del olivar es propio de climas mediterráneos, caracterizados por inviernos suaves y veranos largos, cálidos y secos.

El olivar se ha cultivado tradicionalmente en condiciones de secano y solía estar formado por troncos de tres pies, situados en marcos de plantación de 70/80 olivos/hectárea. En la actualidad, la mecanización de la recolección, que le resulta mucho más rentable al agricultor, obliga a adecuar estos marcos. Por este motivo, los agrónomos recomiendan densidades de unos 200 a 240 olivos de un sólo tronco por hectárea, en secano.

En los últimos años se habla de las plantaciones superintensivas de olivar (1000-2000 olivos/ha), pensando en obtener a muy corto plazo la máxima producción. Pero, por el momento, no existe una sólida base científica que lo respalde.

Aunque, tradicionalmente, el olivar es un cultivo de secano, se ha comprobado experimentalmente que la práctica del riego aumenta considerablemente el rendimiento de sus frutos, incluso cuando las aportaciones de agua son muy reducidas.

Además de regalarnos sus aceitunas y de éstas obtener el tan preciado y saludable oro líquido que es su zumo, el olivar contribuye a preservar el medio ambiente, evitando la desertización en las zonas azotadas por la sequía.

De noviembre a febrero

El periodo inicial de recogida de la aceituna suele ser el mes de noviembre, momento en el que empieza a contarse una nueva campaña, y termina hacia el mes de febrero, aunque varía en función de la zona, las variedades y las circunstancias meteorológicas.

Destacan tres sistemas tradicionales de recolección: **la recogida del suelo**, una vez han caído los frutos de forma natural a medida que maduran; **el ordeño**, más propio de la recogida de la aceituna de mesa, pues el operario toma los frutos y los deposita en un recipiente que lleva colgado en el pecho; y, por último, **el vareo**, que consiste en golpear los ramones del árbol con una vara, procurando no causar daño a las zonas fructíferas.

Cada vez se van mecanizando más estos sistemas y adaptándose a los tipos de olivar en los que han de realizar la faena. Existe, pues, una amplia gama de máquinas vibradoras para el derribo de la aceituna desde el árbol y otras para la recepción del fruto del suelo.

Antes de entrar en la almazara, la aceituna debe limpiarse de impurezas tales como hojas, brotes, barro, piedras, etc. Actualmente, este proceso está totalmente mecanizado.

EXTRACCIÓN Y ENVASADO LA ACEITUNA SE CONVIERTEN EN ACEITE

Una vez que la aceituna ha llegado a la almazara, o fábrica de aceite, ha de realizarse una operación fundamental para preservar la calidad. Se trata de separar los frutos procedentes del “suelo” de los que provienen del “vuelo”, es

decir, los que han sido recogidos directamente del árbol, que serán, a su vez, los que ofrezcan mayor calidad.

Las aceitunas deben molturarse dentro de las 24 horas siguientes a su recolección, para evitar alteraciones que modifiquen la calidad, como el atrojamiento.

Las fases de fabricación del aceite de oliva virgen son, fundamentalmente, tres: la molienda o preparación de la pasta; la separación de sólidos y líquidos; y la separación del aceite.

La fase de molienda consiste en la trituración de las aceitunas, ya limpias.

La operación de separación de sólidos y líquidos, tradicionalmente, se llevaba a cabo mediante prensas hidráulicas dotadas de cilindros compuestos por capachos de esparto, entre los cuáles se introducía la pasta de aceituna molida.

Estas prensas fueron sustituidas, en su mayoría, en los años 70 por unas máquinas denominadas decanter o centrifugadoras de eje horizontal a tres fases, que giran a 3.000/4.000 r.p.m. Debido a la diferente densidad se realiza una separación de la materia seca (denominada orujo), el agua de vegetación (o alpechín) y el aceite con algo de humedad.

La fuerte sequía que azotó el campo a finales de los años 80 y principios de los 90, provocó el nacimiento del revolucionario sistema de centrifugación a dos fases. Se redujo considerablemente el uso de agua en el proceso de extracción ya que se producían dos salidas tras el proceso de separación: por una parte el aceite, con algo de humedad, y por otra, el orujo y el agua de vegetación, juntos. En una fase posterior se separa el aceite del agua a través de la centrifugadora de líquidos de eje vertical.

Una vez conseguidos los aceites, han de conservarse en depósitos de almacenamiento que reúnan una serie de condiciones esenciales para no alterar la calidad, condiciones que tienen que ver tanto con el material, como con la forma de los depósitos, su tamaño, temperatura e iluminación.

En general, se envasa el aceite obtenido bajo atmósfera de nitrógeno y en envases adecuados. Para continentes no transparentes no han de tomarse demasiadas precauciones, únicamente que no sean permeables al oxígeno exterior. En envase transparente es conveniente que, además de no ser permeables al oxígeno exterior, lleven algún tipo de filtro de luz ultravioleta para evitar al máximo el posible deterioro del aceite que guarden.

El cristal es el envase más empleado en los aceites de oliva de calidad virgen extra. También se utiliza el de hojalata, preferiblemente para cantidades superiores al litro, ya que estos envases preservan las buenas condiciones del aceite durante un periodo largo.

En cada uno de ellos ha de figurar una etiqueta con los siguientes datos básicos: la denominación genérica y la específica del aceite (calidad y marca), el contenido neto en peso o en volumen, la identificación del envasador, fabricante o distribuidor, así como el país de origen (Ver Reglamento (CE) N° 1019/2002 DE LA COMISIÓN de 13 de junio de 2002 sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, incluido en nuestro apdo. sobre LEGISLACIÓN).

Los lotes deben estar identificados, llevarán el mes y el año en que se hayan envasado y la identificación de la fecha límite de consumo preferente. El periodo de caducidad para los aceites de oliva virgen extra suele ser de un año, a partir del cual, las buenas propiedades de estos caldos van disminuyendo, aunque son perfectamente aptos para el consumo humano.

LOS ACEITES DE OLIVA

¿Qué es el aceite de oliva virgen?

El aceite obtenido únicamente del fruto del olivo por procedimientos mecánicos u otros físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la

alteración del aceite y no hayan sufrido tratamiento alguno diferente del lavado, decantación, centrifugado y filtración, se considera virgen.

Clases de aceite de oliva virgen

Aceite de oliva virgen extra

Aquellos aceites de oliva virgen de características absolutamente irreprochables, cuya acidez no puede elevarse de 1 grs. por cada 100 grs. y han de superar una puntuación de 6,5 en un test de cata, realizado por expertos catadores.

Aceite de oliva virgen, también llamado fino

De iguales características organolépticas que el anterior y con una acidez que no supere los 2 grs. por 100 grs.

Aceite de oliva virgen corriente

Ha de tener buen gusto y su acidez no puede exceder de 3,3 grs. por 100 grs.

Aceite de oliva virgen lampante

Es la última categoría de aceites vírgenes. Posee un gusto defectuoso y su acidez supera los 3,3 grs. por 100. No es apto para el consumo directo, por lo que debe ser refinado.

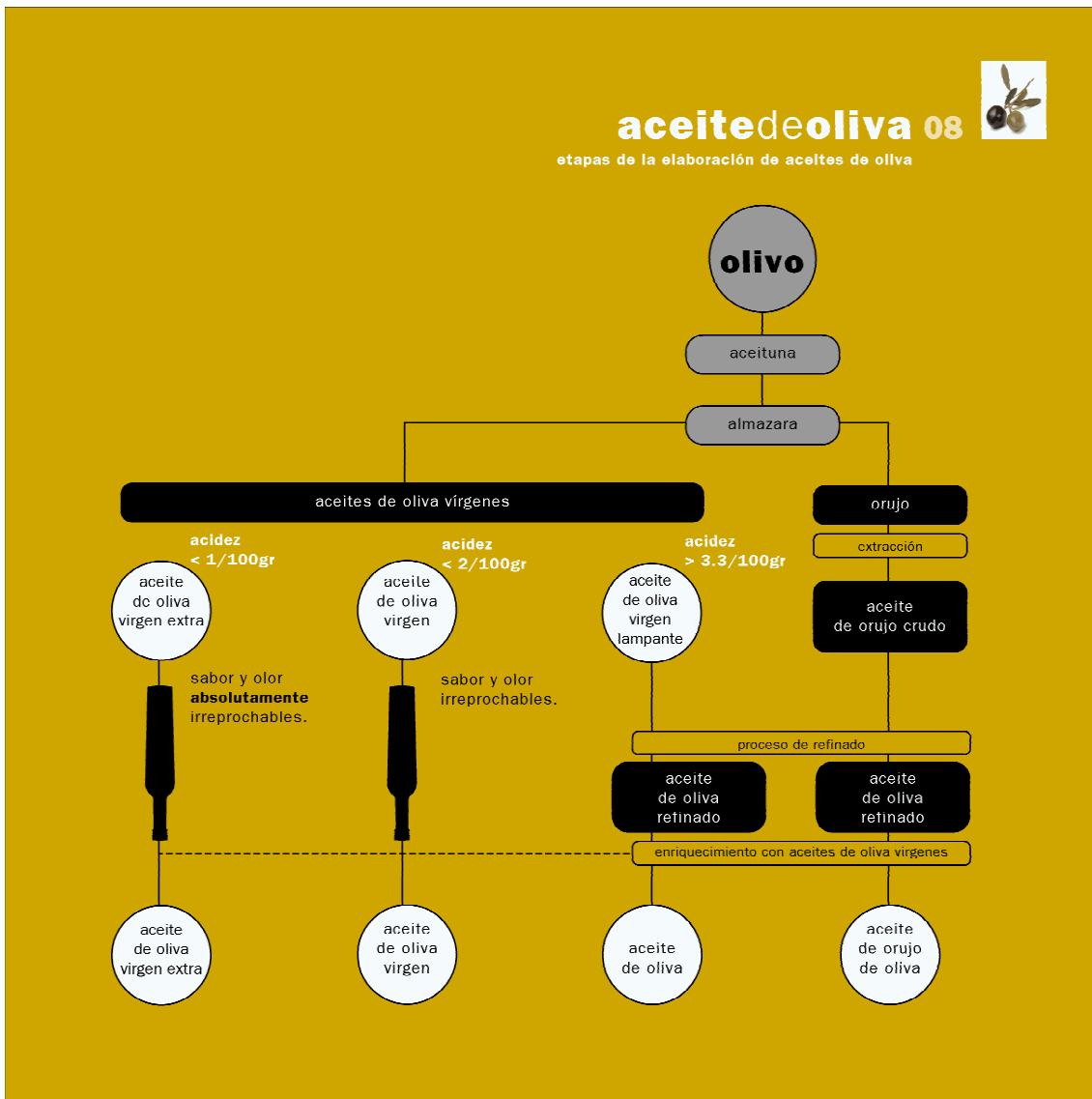
Aceites de oliva no vírgenes

Aceite de oliva

Los aceites que no reúnen las condiciones necesarias para su consumo directo se someten a un proceso de refinado para eliminar los componentes no deseados. El aceite de oliva refinado, casi desprovisto de sabor, olor y color, se enriquece con aceites vírgenes aromáticos y frutados, obteniendo así lo que comercialmente se denomina aceite de oliva. Su acidez no puede superar el 1,5 °.

Aceite de orujo de oliva

Los aceites obtenidos del subproducto de la aceituna, el orujo extraído con solventes y que han sido sometidos a un proceso similar al del refinado, reciben el nombre de aceite de orujo que, enriquecido con una proporción de aceite de oliva virgen de buena calidad, logra una composición que se vende al consumo como aceite de orujo de oliva.



VARIEDADES DE ACEITUNA PARA TODOS LOS GUSTOS

La variedad de las aceitunas de las que procede, determina la calidad y características del aceite de oliva que se obtiene.

En España se cultiva un gran número de variedades -se han localizado 262- todas ellas muy antiguas. Se suelen concentrar en zonas determinadas, hasta el punto de que muchas de ellas no se han extendido fuera de los límites de una comarca. En función de su importancia y difusión, las variedades de olivo cultivadas en nuestro país se han clasificado en cuatro categorías, según la superficie que ocupan. Así pues, las principales son las que presentan una mayor superficie o son dominantes en, al menos una comarca; las secundarias no llegan a dominar ninguna comarca, pero son base de plantaciones regulares; y las difundidas y locales aparecen como árboles aislados en varias o en una sola comarca, respectivamente.

Un total de 24 variedades alcanzan la categoría de principal y, de éstas, destacan las siguientes:

Picual: Abunda, mayoritariamente, en la provincia de Jaén, cultivándose también en Córdoba y Granada. Es muy apreciada por su precoz entrada en producción, alta

productividad, rendimiento graso elevado y alto índice de estabilidad y de contenido en ácido oléico. No obstante, se considera de calidad media. Produce aceites poderosos de amargor intenso y tonos picantes.

Cornicabra: Se difunde básicamente en Ciudad Real y Toledo. Es apreciada por su elevado rendimiento graso y por la calidad de su aceite, de excelentes características organolépticas y elevada estabilidad. Con colores amarillo verdosas, estos aceites presentan aromas frescos y sabores dulces, amargos y algo picantes.

Hojiblanca: Cultivada principalmente en Córdoba, Málaga y Sevilla, se extrae de ella un aceite de gran calidad, aunque el rendimiento de sus frutos es bajo. Produce aceites de color verde intenso, con aromas frutales y notas de aguacate.

Lechín de Sevilla: Localizada en Sevilla y Badajoz, su contenido de aceite es medio, aunque de calidad.

Morisca: Se difunde, básicamente, en Badajoz. Considerada resistente a la sequía, se emplea como patrón de otros cultivos y tiene doble aptitud: para la obtención de aceite, por su elevado rendimiento graso, y para mesa, por su tamaño y facilidad de aderezo.

Empeltre: Se cultiva en Zaragoza, Teruel y Baleares. Es apreciada por su productividad y la excelente calidad de aceite que proporciona, de color amarillo oro y sabores suaves y dulces.

Arbequina: Oriunda de Lérida y Tarragona, se está extendiendo a otras provincias de Andalucía y de Castilla-La Mancha, por su precoz entrada en producción, elevada productividad, buen rendimiento graso y excelente calidad, aunque de rendimiento bajo. Es una de las variedades en las que predomina el sabor frutado entre sus apreciadas características organolépticas.

Blanqueta: Variedad por excelencia de las provincias de Valencia y Alicante. Últimamente se está imponiendo como fruto de calidad y característico de la costa levantina. Los aceites procedentes de esta variedad presentan una tonalidad verde hoja y aromas frutados con notas de tomates verdes.

Verdial de Badajoz: Propia de las vegas del Guadiana. Nos ofrece aceites con aromas a aceitunas verdes y almendras. Destaca por su dulzor y gusto franco.

Manzanilla Cacereña: Los aceites elaborados a partir de esta variedad, característica de las sierras del norte de Cáceres, poseen aromas intensos al fruto de la aceituna, notas de hojas y almendras verdes y sabores amargos y picantes de intensidad media.

Picudo: Con cuna en Baena y Priego de Córdoba, los aceites obtenidos a partir de la variedad picudo ofrecen aromas frutales de manzana y almendra verde y sabores dulces que predominan sobre los amargos y picantes. Los mejores resultados se obtienen del los frutos más maduros.

Los aceites de oliva virgen extra pueden ser monovarietales, ésto es elaborados a base de una sola variedad de aceituna y también están los denominados "Coupages", en los que se utilizan proporciones determinadas de dos o más variedades, según el sabor y la estabilidad que se quiera alcanzar.

DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ACEITE DE OLIVA ORO LÍQUIDO PROTEGIDO



Denominación de origen Baena

Características de sus aceites: Esta denominación de origen (DO) protege aceites de oliva vírgenes extra producidos a partir de las variedades Picudo o Carrasqueño de Córdoba, Lechín, Chorrío o Jardúo, Hojiblanco y Picual. Los aceites que ampara poseen aspecto amarillento, color verdoso pálido y sabor muy dulce, con alta intensidad de frutado.

La comarca y su olivar: La zona de producción se encuentra situada al sureste de la provincia de Córdoba.

El olivar de la DO Baena inscrito en el Registro de plantaciones asciende a 30.000 hectáreas. La distribución de la densidad de las plantaciones de olivar presenta escasas variaciones en los municipios de la denominación. En los olivares más antiguos, la densidad oscila entre los 60 y los 80 árboles por hectárea. La densidad más usual es de 100 árboles por hectárea, llegándose en algunos casos a los 200. La recolección se realiza en modalidades de ordeño (recogida manual del fruto directamente del árbol), vareo (sacudida de las ramas) y vibración mecánica del árbol.

Denominación de origen Aceite del Bajo Aragón



Características de sus aceites: La variedad Empeltre, propia de la zona, ofrece aceites suaves, de baja acidez natural, color amarillo vivo y sabores intensos, con recuerdos a almendra y manzana.

La comarca y su olivar: El Bajo Aragón es una comarca geográfica situada en el valle medio del Ebro, a caballo entre las provincias de Zaragoza y Teruel.

La superficie total de los 74 términos es de 6.275 kilómetros cuadrados, mientras que la superficie cultivada de olivar llega a las 37.000 hectáreas.

En el Bajo Aragón la recolección es mecánica al 95%, mediante el sistema de brazos vibradores.



Denominación de origen Les Garrigues

Características de sus aceites: El aceite de oliva virgen protegido por su Consejo Regulador proviene de las variedades Arbequina y Verdiell. Los aceites presentarán las características organolépticas de los productos de esta zona en cuanto a color, transparencia, olor y sabor. Se diferenciarán dos tipos según el momento de la recolección:

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

La comarca y su olivar: La zona de producción se encuentra situada al sur de la provincia de Lleida, constituida por la comarca de Les Garrigues y algunos municipios limítrofes de las comarcas de La Segarra y Meridional.

La superficie de la zona de producción es de 298.840 hectáreas, de las que más de 35.000 corresponden a olivar.

El marco de plantación es, generalmente, de una densidad de 100 a 120 árboles por hectárea.

Las labores de cultivo son las habituales en la zona de producción, si bien se encuentran condicionadas por las dimensiones de los bancales sobre los que se asienta el olivar.

Dada la estructura de la zona y el cultivo en bancales, la recolección se lleva a cabo en la modalidad de ordeño, recogiendo el fruto directamente del árbol con las manos.



Denominación de origen Montes de Toledo

Características de sus aceites: Estos aceites son necesariamente vírgenes de la categoría extra procedentes de aceitunas de la variedad Cornicabra. Los aceites de la

DO Montes de Toledo tienen unas tonalidades que van desde el amarillo dorado al verde intenso. A la cata presentan un sabor muy equilibrado, en el que destacan notas de almendra y manzana acompañadas de toda una sinfonía de aromas y sabores que recuerdan a frutas frescas

La comarca y su olivar: La zona de producción está situada en torno a la formación montañosa denominada Montes de Toledo. Ocupa las comarcas del sudoeste de la provincia de Toledo y noroeste de Ciudad Real.

La variedad Cornicabra ocupa casi el 100 % de la superficie de olivar de la zona. En su mayoría se cultiva en pequeñas explotaciones familiares usando las técnicas tradicionales, y constituyendo un valioso vehículo de protección del paisaje.



Denominación de origen Priego de Córdoba

Características de sus aceites: Cabe destacar el aceite obtenido de la variedad Picudo, por ser el más implantado en la zona, pero sin olvidar la variedad Hojiblanca y, en menor medida, la Picual.

Se trata de aceites con unas cualidades organolépticas muy peculiares de las que destacan las siguientes: color amarillo dorado, sabor dulce, denso y ligeramente frutado.

La comarca y su olivar: La DO Priego de Córdoba, se encuentra situada en pleno corazón del Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Atravesada por varias alineaciones montañosas, se muestra como la zona más abrupta y de máxima altitud de la provincia de Córdoba. La adaptación a este duro y rústico medio, requiere de un olivar vigoroso. Así pues nos encontramos ante el olivo Picudo, en muchos casos centenario y que ocupa el 70% de la zona de producción.

Denominación de origen Sierra de Cazorla



Características de sus aceites: Los aceites de oliva virgen extra protegidos por la DO Sierra de Cazorla son de un verdor amarillento, de un intenso frutado de aroma fresco a hierba verde (césped, heno), ligero olor a "alloza", sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera), ligero en su amargor y suave en su picor. Los aceites obtenidos de la variedad Royal son de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el frutado fresco y dulce aroma.

La comarca y su olivar: La zona de producción se encuentra situada en el sudeste de la provincia de Jaén, en un enclave de extraordinario valor y elevada altitud media, junto al Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas. La superficie dedicada al olivar es de aproximadamente 31.500 ha. El olivar no es homogéneo, encontrándose simultáneamente, zonas de campiña y de sierra, lo que deriva en la obtención de aceites con propiedades organolépticas características. Las variedades Picual y Royal son las originarias de la comarca, predominando la primera, que ocupa el 94% de la superficie de olivar.



Denominación de origen Sierra de Segura

Características de sus aceites: Los aceites acogidos a esta DO son de un atractivo color amarillo verdoso, sabor frutado verde y agradablemente amargo, típico de la aceituna fresca y característico de la variedad Picual de Sierra de Segura, poseedores en su madurez de un perfecto equilibrio entre sabor y aroma.

La comarca y su olivar: La zona de producción de los aceites amparados por esta denominación de origen se sitúa al noroeste de la provincia de Jaén, principal manantial de este zumo en el mundo. Cuenta con un olivar histórico, del que alrededor del 80% tiene entre 75 y 100 años. El olivar de Sierra de Segura es casi exclusivamente de la variedad Picual (un 98%); el resto son olivos diseminados de las variedades Hojiblanca y Manzanillo de Jaén.



Denominación de origen Sierra Mágina

Características de sus aceites: Los aceites amparados por esta DO, provienen de las variedades Picual y Manzanillo de Jaén, presentan una gran estabilidad, son muy frutados y ligeramente amargos. El color varía dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.

La comarca y su olivar: La comarca de Sierra Mágina se encuentra enclavada en el Parque Natural del mismo nombre, en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén. La superficie total de la zona de producción es de 133.619 ha., de las que 61.000 están ocupadas por olivar, con una densidad de entre 90 y 120 olivos por ha.



Denominación de origen Siurana

Características de sus aceites: Protege los aceites de oliva virgen extra obtenidos de las variedades Arbequina, Royal y Morrut. Se diferencian dos tipos de aceite según el momento de la recolección: frutado (procedente de la recolección más temprana, de color verdoso, más cuerpo y sabor almendrado amargo) y dulce (obtenido de la recolección más tardía, de color amarillo y más fluido).

La comarca y su olivar: La zona de producción representa una franja de la provincia de Tarragona perpendicular al mar Mediterráneo que, desde Les Garrigues de Lleida, atraviesa de noroeste a sudeste parte de las comarcas de El Priorato, El Bajo Campo, El Alto Campo, El Tarragonés y la Ribera del Ebro. Presenta una densidad de plantación de aproximadamente 125 olivos por ha.

Denominaciones de origen aprobadas por la Comisión Europea:

Aceite del Bajo Aragón
Baena
Les Garrigues
Montes de Toledo
Priego de Córdoba
Sierra de Cazorla
Sierra de Segura
Sierra Mágina
Siurana

Denominaciones de origen en fase avanzada de tramitación:

Aceite Monterrubio
Gata-Hurdes
Montes de Granada
Montoro-Adamuz
Oli Terra Alta
Sierra de Cádiz
Baix Ebre i Montsiá
Jaén Sierra Sur
Poniente de Granada
Estepa
Aceite de Mallorca

Denominaciones de origen en estudio:

Alto Palancia-Sierra Espadán
Antequera
Campiña de Jaén
Campo de Calatrava
Campos de Montiel
Sierra Tejeda
Valle de Alcudia-Sierra Madrona
Aceites de la Zona Sur de Córdoba