



No todos los aceites de oliva vírgenes son iguales. La calidad del aceite empieza en el campo y depende del estado de la aceituna y de las condiciones de elaboración de la almazara que es la encargada de extraerlo. Los aceites de oliva vírgenes se caracterizan porque se han obtenido exclusivamente por procedimientos mecánicos ya sea por presión o centrifugación y sin la interrupción de ningún proceso químico. La clasificación de los aceites vírgenes en estas cuatro categorías (extra, virgen, corriente y lampante) responde a unos parámetros físico - químicos y sensoriales fijados a nivel mundial por el Consejo Oleícola Internacional (COI). El análisis químico mide el grado de acidez, el índice de peróxidos y la absorbancia en el ultravioleta. El sensorial valora y puntúa las cualidades organolépticas.

Aceite de oliva virgen extra (puro zumo de aceitunas frescas y sanas); las aceitunas que están sanas y en perfectas condiciones, se lavan y molturan el mismo día de la recolección para evitar su atrojamiento. Se extrae el aceite a baja temperatura y se traslada a depósitos de almacenamiento. El grado de acidez tiene que ser igual o inferior a 1°.

Aceite de oliva virgen; si al aceite de oliva virgen extra se le detecta, aunque apenas sea perceptible algún aroma o sabor que pertenezcan a la categoría de defectos se debe comercializar bajo la etiqueta de virgen. Es muy difícil que un consumidor no entrenado en análisis sensorial sea capaz de distinguir lo que se llama defectos apenas perceptibles. El grado de acidez no puede superar los 2°.

Aceite de oliva; cuando los aceites están dañados y/o hay problemas en el proceso de elaboración obtenemos aceites de oliva vírgenes corrientes o lampantes, que obligatoriamente hay que refinar por que no son aptos para el consumo. Así se eliminan todos los componentes no deseados quedando el aceite casi desprovisto de olor, color y sabor. Denominándose aceite de oliva virgen corriente o aceite de oliva refinado añadiéndole a este último aceite de oliva virgen obtenemos el aceite de oliva.

Aceite de orujo de oliva; el orujo es el residuo sólido de la aceituna molida y prensada al que hay que aplicar una serie de disolventes químicos para extraer el aceite que contiene. El aceite resultante no es comestible y se le llama aceite de orujo de oliva crudo. Se utiliza como productor de energía y antiguamente para encender las lámparas de aceite. Se convierte en aceite de orujo de oliva refinado mediante un proceso de refinación que hace consumible el orujo de oliva crudo, pero no se comercializa directamente a los consumidores. Es la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y

aceite de oliva virgen o virgen extra, el que llega a los consumidores (aceite de orujo de oliva).