

CLASIFICACIÓN DE LOS ACEITES DE OLIVA.

Los diferentes tipos de Aceite de Oliva se clasifican en función de su variedad, calidad, grado de acidez, métodos de extracción y características sensoriales: sabor, olor, color.

La primera aproximación a los tipos de Aceite de Oliva será desde el punto de vista de la comercialización. Dicho de otra forma, los aceites que podemos encontrar en nuestro lugar habitual de compra serán los siguientes:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra**
- **Aceite de Oliva Virgen**
- **Aceite de Oliva**
- **Aceite de Orujo de Oliva**

Esta clasificación corresponde a las cuatro categorías comerciales de aceite de oliva reconocidas en la legislación de la Unión Europea (Reglamento CE 1019/2002).

El Aceite de Oliva Virgen Extra, sinónimo de máxima calidad, es aquel que conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. Se puede considerar zumo de aceitunas sin aditivos ni conservantes, ha de tener una acidez menor de 0,8% y presentar unas características sensoriales agradables e identificables.

El Aceite de Oliva Virgen, sin la palabra “Extra” sigue siendo zumo de aceituna sin aditivos ni conservantes pero presenta algún defecto sensorial por mínimo que sea. Su acidez ha de ser menor del 2%.

El Aceite de Oliva que ya no tiene consideración de “Virgen” es un aceite de menor calidad al ser resultado de mezcla de aceites refinados y aceites vírgenes. Parte de esta mezcla se obtiene de refinar Aceite de Oliva Virgen con acidez mayor del 2% por lo que el *Aceite de Oliva no es zumo de aceituna*. Aun así es apto para el consumo y debe tener un grado de acidez no superior al 1%.

El Aceite de Orujo de Oliva es el aceite de consumo de menor calidad apto para el consumo. Este aceite no puede ser considerado de Oliva ya que es resultado de la mezcla de Aceite de Orujo refinado con Aceite de Oliva Virgen. Debe tener un grado de acidez no superior al 1%.

El Aceite de Oliva Virgen Extra será un poco más caro, pero también más saludable, más auténtico, más sabroso, aromático y delicado.

Si **seleccionamos Aceites de Oliva Virgen Extra** se abre un abanico inmenso de posibilidades en cuanto a variedades de aceitunas, aceites monovarietales o coupages, aceites ecológicos, grados de madurez de la aceituna en el momento de la recolección, técnicas de extracción que hacen de este producto un universo de sensaciones.