



TIPOS DE ACEITE DE OLIVA

Aceite virgen. Aceite obtenido exclusivamente mediante presión en frío por procedimientos mecánicos. Las aceitunas se lavan, se descantan, se centrifugan y el aceite resultante se filtra. Se le llama "Virgen Extra" cuando el grado de acidez es inferior a un grado.



MONOVARIETALES:	• Elaborados con una sola variedad de aceitunas.
COUPAGES:	• Elaborado con diversas variedades de aceitunas.
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA:	• Elaborados con aceitunas procedentes de una área geográfica determinada y oficialmente reconocida.
FINO:	• Cuando la acidez esta entre 1 y 2 grados (también recibe el nombre de fino en las fases de producción y comercio mayorista).
CORRIENTE:	• Cuando la acidez está entre 2 y 3,3 grados.
LAMPANTE:	• Cuando la acidez supera los 3,3 grados. De gusto notablemente peor.

Aceite de Oliva Refinado
Se obtiene al refinar aceites de oliva vírgenes y con acidez menor de 0,5 grados.

de disolventes a partir del orujo mediante procedimientos de reesterificación y de la mezcla de aceites de todo tipo.



Aceite de Oliva
Es la mezcla de aceite de oliva refinado y de distintos aceites de oliva vírgenes y cuya acidez no supera el grado y medio.

Aceite de Orujo Refinado
Cuando tras la refinación del aceite de orujo crudo la acidez es inferior a 0,5 grados.

Aceite de Orujo Crudo
El obtenido por medio



Aceite de Orujo de Oliva
Elaborado mediante la mezcla de aceite de orujo refinado y de aceites de oliva vírgenes. Acidez entre 0,5 y 1,5 grados.

