



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Sierra de Segura

DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
SIERRA
DE SEGURA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



¿POR QUÉ ELEGIR UN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA DE SEGURA?

En el mercado nos podemos encontrar con tres tipos de "Etiquetados" en Aceites de Oliva:

1 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Es aquel que no tiene defecto sensorial y únicamente encontraremos atributos positivos, más o menos frutado, amargo y picante. Es la mejor calidad porque procede de aceituna sana procesada correctamente.

2 ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Es un aceite que pierde la categoría *Extra* porque tiene un defecto sensorial, pero en una intensidad no muy elevada y puede ser consumido directamente sin tener que ser refinado.

3 ACEITE DE OLIVA

Es el de peor calidad pues procede del refinado de aceite de oliva lampante, que a su vez es aquel procedente de la almazara con un defecto sensorial muy elevado y que no se puede consumir directamente.



Es en la primera categoría, la de *Virgen Extra*, donde intervienen la *Denominación de Origen Sierra de Segura* y su *Consejo Regulador*, como organismo de control independiente que se encarga de *Garantizar* y *Avalar* el *Origen de Procedencia* y sobre todo la *Calidad de Virgen Extra* que indica el etiquetado del producto.

Desde el *Consejo Regulador* se realiza un protocolo de control a almazaras y envasadoras para *Garantizar la Calidad de los Aceites Denominación de Origen Sierra de Segura*. Estos aceites se encuentran *Certificados* y su *Calidad Virgen Extra* no sólo se basa en una declaración comercial del envasador, sino que detrás hay una serie de controles superados con la finalidad última de dar confianza al consumidor.

Así pues, los *Aceites de Oliva Virgen Extra* protegidos por las *Denominaciones de Origen* siguen unas estrictas normas para su elaboración, tanto en los tiempos de molturación de la aceituna por la almazara, control y procesamiento del fruto, almacenamiento... Así mismo, han de superar unos controles químicos, sensoriales y de residuos, antes de poder ser envasados con el *Sello de la Denominación de Origen Sierra de Segura*.

¿CÓMO IDENTIFICAR UN ACEITE DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRA DE SEGURA?

Los *Aceites de Oliva Virgenes Extra* amparados por la *Denominación de Origen Sierra de Segura* se encuentran en el mercado en diferentes marcas y formatos, pero todos tienen un signo común que los identifica, y es la "*Contraetiqueta Numerada*" dispuesta en el envase, donde aparece *La Ardilla*, que desde hace muchos años es el símbolo de la *Sierra de Segura* y de su *Denominación de Origen*.

