

Andalucía

SEPARATA DE ORIGEN | NÚMERO 13 | ENERO - FEBRERO 2006 | AÑO III

En colaboración con:

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

www.eumedia.es



Aceites de calidad

Andalusia Extra Virgin olive oil



Andalucía
al máximo



Andalucía
al máximo



Andalucía en la aceitera

Un recorrido por sus once DOP de aceite de oliva Virgen Extra

El aceite de oliva Virgen Extra, el "zumo de las aceitunas", es la grasa más noble. Ninguna la supera en sus características gastronómicas, nutricionales y dietéticas. Sus virtudes fueron apreciadas antes de que se descubriesen los fundamentos científicos de sus efectos, y por esta razón, donde tradicionalmente se produce, ha tenido siempre un significado que va más allá que el de otros alimentos, porque en realidad es más que un producto, una verdadera cultura.

La razón de que este aceite y el árbol que produce el fruto del que se obtiene ("olea prima omnium arborum es", que decían los latinos) hayan tenido un significado especial para todas las civilizaciones que han poblado Andalucía, reside, principalmente, en la importancia que tiene, ha tenido y tendrá en la economía de las regiones que lo producen, en su variadísima utilización y en la particularidad de que, después de muchos años, sigue sin encontrarse un alimento que reúna tantas y tan buenas condiciones. En cocina y, en general, lo ideal es que el aceite de oliva sea Virgen Extra, el "aceite con pedigrí", cuyo sabor natural se dulcifica con sus tonos afrutados y su aroma meloso. Donde mejor destaca su presencia es acaso en ensaladas y en brochetas de pescado o carne.

ANDALUCÍA, LA CUNA DEL ORO VERDE

Si España es el paraíso universal del aceite de oliva, la cuna esencial del "oro verde" no es otra que Andalucía, tierra vinculada desde sus más remotos orígenes a la cultura del olivar, que goza de un extraordinario peso social. Además, de todos son conocidas las innumerables referencias literarias y folclóricas que la vinculan con este árbol, su preciado fruto y su exquisito aceite.

Extra Virgin olive oil, sometimes called "olive oil juice", is the noblest oil. Nothing exceeds its gastronomical, nutritional and dietetic characteristics.

Its virtues were appreciated before scientific grounds of its effects were discovered, and for this reason, wherever it has traditionally been produced it poses a higher significance, which lies above that of other food, because in reality it is more than a mere product, it is a true culture.

The reason that this oil and the tree which produces the fruit from which it is obtained has harboured a special meaning for all the civilisations which have populated Andalusia, resides, mainly, in the importance it has, had and will have in the economy of those areas which produce it. It also lies in the widely varied use it is given and in the fact that, even now, no other foodstuff that gathers so many and such good qualities has yet been found.

In the kitchen, in general, its best if the olive oil is Extra Virgin, the "olive oil with pedigree", whose natural flavour is sweetened by its fruity tones and its honeyed aroma.

This olive oil is perhaps at its best when used in salads and in fish or meat skewers.

Andalusia in an olive oil bottle

A tour through its eleven Extra Virgin olive oil PDO

Fue en esta tierra donde los árabes impulsaron su cultivo, aunque fue introducido mucho antes. Posiblemente, por los griegos entre los siglos VII y VI antes de Cristo, o incluso por los fenicios con anterioridad. Pero ya con los romanos está constatada la exportación del aceite de la Bética a otras regiones del Imperio allá por el siglo II, como ha demostrado el hallazgo de fragmentos de ánforas. Además, los aceites cordobeses y jienenses provocaban el deleite de los Césares.

En esta Comunidad no sólo existen las mayores extensiones de olivos ("la mancha olivarera" más grande del mundo) y se registra la mayor producción de aceite de oliva Virgen Extra, sino que se consume más que en ninguna otra región española.

Por si algo faltara en esta apoteosis olivarera y oleícola, en las ocho provincias andaluzas se suceden las suficientes diferencias orográficas, climáticas y varietales como para que en cada una exista un olivar característico.

Genuinamente andaluzas son las variedades de aceituna más extendidas, como Picual, Hojiblanca, Picuda, Manzanilla o Lechín, por no hablar de la Arbequina que, desde Cataluña, se ha instalado con gran éxito en algunas comarcas del Sur.

Al igual que entre los vinos, hay aceites monovarietales y otros derivados de "coupages" en los que se mezclan dos o más en distintas proporciones. Es difícil señalar, entre tan amplia diversidad, a los mejores, pues para gustos están los colores, pero los andaluces figuran entre ellos. Entre las muchas aceitunas del sur vamos a considerar únicamente aquellas que se utilizan con más frecuencia y que en su conjunto son las empleadas en la producción de casi todos los aceites.

Así, la Picual o Marteña está muy extendida por Andalucía y también por Castilla-La Mancha y Extremadura. Su producción se aproxima al 50% del total de la aceituna de almazara española. Además de muy estable (aguanta mucho sin enranciarse), el aceite obtenido de esta variedad es muy frutado, y suelen apreciarse en él notas de higuera, madera y un punto muy agradable de amargor y picante.

Única es la Hojiblanca (por el color del envés de la hoja) o Lucentina, que es la variedad predominante en Málaga y es muy abundante en Sevilla y Córdoba. En su aroma destacan los matices frutales y de hierba fresca.

Los aceites de Picudo o Pajarera (porque la aceituna es tan dulce que se la comen los pájaros) son muy equilibrados, sin aristas de ninguna clase, dulces, con aromas de manzana y



ANDALUSIA, THE GREEN GOLD'S CRADLE

And if Spain is the universal paradise of olive oil, the essential cradle for "green gold" is none other than Andalusia, a land which is connected to the culture of olive oil since its most remote origins, and which enjoys an extraordinary social influence. Above this, all knows the endless number of literary and folkloric references, which link Andalusia with this tree, its precious fruit and its delicious oil.

It was in this land where the Arabs encouraged its cultivation, although it was introduced much earlier. Possibly by the Greeks sometime between the VIth and VIIth centuries before Christ, or even earlier by the Phoenicians.

Proof, in form of fragments of amphora, has been found that around the IInd century the Romans exported Bética olive oil to other regions of the Empire. Apart from the fact that olive oil from Cordoba and Jaen is said to have delighted Caesars.

This region not only houses the largest olive plantation area (the largest "olive grove spot" in the world) and registers the largest production of Extra Virgin olive oil but they also consume more olive oil than any other region in Spain.

If all of this wasn't enough, in the eight provinces that make up Andalusia there are sufficient differences in orography, climate and types so as to have, in each different region, a unique olive grove.

The best known varieties of olives are genuinely Andalusian, like the Picual, Hojiblanca, Picuda, Manzanilla or Lechin, without leaving the Arbequina aside, which, having come originally from Catalonia, has successfully settled in some areas of the south.

As is the case with some wines, there are olive oils that are monovarietal and others that derive from the "coupages" where two or more kinds are mixed in different proportions. It is difficult to



Picual



Hojiblanca



Picudo

almendras. Esta variedad se cultiva principalmente en Córdoba, Granada, Málaga y Jaén.

La Lechín de Sevilla debe su nombre a que cuando se parte aparecen una pulpa blanquecina y un jugo lechoso. Se cultiva en Sevilla, Córdoba, Málaga, Cádiz y Huelva.

La Verdial de Vélez Málaga se utiliza en aderezo y en la producción de aceite, que es moderadamente afrutado, ligeramente amargo y muy picante.

La Verdial de Huévar o Verdial Real, que se produce en las provincias de Sevilla y Huelva, da un aceite ligero, astringente, algo amargo y picante.

Luego están presentes las granadinas Loaime, Lucio y Royal.

Y también se está produciendo la paulatina implantación de variedades procedentes del resto de España, como es el caso de la Arbequina.

A partir de esta argamasa, los productores andaluces crean aceites de una calidad extraordinaria, ya sean suaves o intensos, frutados o maduros, como avanzadilla de un sector en pleno proceso de transformación que ha iniciado su acercamiento al primer plano alimentario.

A lo largo de la historia, el consumidor español ha demostrado su fidelidad al aceite de oliva virgen extra andaluz, cuya calidad está garantizada por las Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), que son once: Antequera, Baena, Campiñas de Jaén, Estepa, Montes de Granada, Poniente de Granada, Priego de Córdoba, Sierra de Cádiz, Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura.

Su certificación implica sencillamente que el envase que se va a adquirir no sólo protege un producto irreprochable desde la perspectiva de su calidad, sino incluso una cultura y un valor añadido desde el punto de vista de la salud.



Lechín



Arbequina

pin point the best out of so much diversity, mainly because taste is so subjective, but Andalusian olive oils are definitely within the best of them.

In amongst the many types of olives, we are only going to consider those which are used most frequently.

Thus, the Picual or Martaña is widely spread throughout Andalusia. Its production is close to 50% of the total of Spanish olive oil mill manufacture. Apart from being very stable (it last long before it starts to take root), the oil obtained from this variety is very fruity, and one can usually make out certain touches of fig tree, wood and has a pleasant bitter and spicy streak.

The Hojiblanca, or Lucetina, is unique (due to the leaf's back-side colour), and it is grown in Malaga (mainly), Sevilla y Córdoba. A hint of fruit and fresh grass stand out in its aroma.

The Picudo or Pajarera olive oils are very well balanced, with no edges of any kind, sweet, with an apple and almondy aroma.

The Lechin, from Seville, owes its name to the fact that when it is cut open its pulp is whitish and has a milky juice.

The Verdial of Vélez Malaga is used as a dressing and in the production of olive oil. The Verdial of Huévar or Verdial Real, which is produced in the provinces of Seville and Huelva, it yields a light, astringent, somewhat bitter and spicy olive oil.

Then there are the Grenadian Loaime and Lucio, as well as the Royal, all of them grown on Andalusian land. We are also witnesses of the gradual increase in planting species that come from other parts of Spain, as is the case of the Arbequina.

From this mortar, the Andalusian producers create olive oil of extraordinary quality, mild or intense, fruity or ripe, and act as a type of scouting party for a sector which is in the midst of a process of transformation initiating its path towards an important page in nutrition.

Throughout history, the Spanish consumer has repeatedly demonstrated their fidelity towards olive oil.

In Andalusia the olive oil quality is guaranteed with the Protected Designations of Origin (PDO): Antequera, Baena, Campiñas de Jaén, Estepa, Montes de Granada, Poniente de Granada, Priego de Córdoba, Sierra de Cádiz, Sierra de Cazorla, Sierra Mágina and Sierra de Segura.

The certificate simply implies that the container which you are about to purchase doesn't only protect an irreproachable product from a quality perspective, but also a value-add from a health point of view.



Verdial

DOP Antequera

Los orígenes de la elaboración de aceite en la comarca de Antequera, al norte de la provincia de Málaga, se remontan a la época romana, pero la época dorada del olivar antequerano correspondió con el tránsito entre los siglos XIX y XX.

En 2005 se publicó el Reglamento que regula la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Antequera.

Las características que definen a los aceites amparados por la D.O.P. Antequera son una moderada estabilidad, riqueza en vitamina E y una composición en ácidos grasos muy equilibrada de cara a la dieta.

Desde el punto de vista organoléptico, los aceites son ligeros en la boca y sobresalen unos frutados que recuerdan a aceitunas verdes y también a frutas maduras, almendra, plátano así como hierba verde y cuya intensidad varía de media a alta.

Las variedades reconocidas por el Reglamento de la D.O.P. son Hojiblanca (mayoritaria), Arbequina, Gordalilla de Archidona, Lechín, Picual y Romerilla.

La zona de producción incluye una serie de términos municipales malagueños (Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Villanueva del Rosario y Villanueva del Trabuco), junto con Palenciana, localidad perteneciente a la provincia de Córdoba.

La zona de elaboración y envasado coincide con la de producción.

La D.O.P. Antequera engloba casi el 90% del olivar malagueño. Cuenta con cerca de 40 almazaras, que producen 250 millones de kilos de aceitunas y 50 millones de kilos de aceite al año.

INFORMACIÓN: CRDOP Antequera. Apdo. de Correos 88. Antequera. Málaga. Tel: 952 84 14 51.



PDO Antequera



The origins of olive oil manufacturing in the region of Antequera, in the north of the province of Malaga, go back to the Romans, but this olive grove's golden years shimmered with the turn of XIXth century to the XXth.

In 2005, the Regulation, which controls the Protected Designation of Origin (PDO) Antequera, was published.

The characteristics, which define the olive oil under DPO Antequera, are a moderate stability, rich in Vitamin E and a well-balanced fatty acid composition that is interesting for the diet. From the sensory point of view, this olive oil has a light texture and from which fruity flavours such as green olives, and other ripe fruit, almonds, bananas, as well as green grass, protrude and its intensity varies from medium to high. There are two types of Extra Virgin olive oil, the "intense flavour" and the "mild flavour". The range of olives recognised by the DPO Regulation are Hojiblanca (mainly), Arbequina, Gordalilla de Archidona, Lechin, Picual and Romerilla.

The area where it is produced include a certain number of municipalities in Malaga (Alameda, Almargen, Antequera, Archidona, Campillos, Cañete la Real, Cuevas Bajas, Cuevas de San Marcos, Fuente Piedra, Humilladero, Mollina, Sierra de Yeguas, Teba, Villanueva de Algaidas, Villanueva de Tapia, Villanueva del Rosario and Villanueva del Trabuco) as well as Palenciana, which belongs to the province of Cordoba. It is manufactured and bottled where it is produced.

The PDO Antequera covers almost 90% of the olive groves in Malaga. It has 40 olive oil mills, which produce 550 million pound of olives and 110 million pounds of olive oil a year.

For more information please contact: RCPDO Antequera. P.O. Box 88. Antequera, Malaga. Tel: (+34) 952 84 14 51.





DOP Baena

El olivar ya constituía el cultivo dominante en el sudeste de la provincia de Córdoba allá por el siglo XII y a finales del siglo XIX ya existían en la zona casi un centenar de molinos de aceite reconocidos por la calidad de su "oro verde". En 1972 se reconoció la D.O.P. Baena, que fue la primera del sector del aceite de oliva virgen extra en Andalucía. El actual reglamento data de 1995.

Las variedades aptas para la elaboración de aceites amparados son la Chorrúo o Jardúo, Hojiblanca, Lechín, Pajarero, Picual y, especialmente la Picuda o Carrasqueña de Córdoba, que aporta los atributos diferenciadores de los aceites de oliva virgen extra de Baena, que se sitúan entre los más singulares y reputados de España.

Una tecnología punta en las almazaras, con sistemas de extracción de dos fases, una molturación de la aceituna en las 24 horas siguientes a la recolección y una extracción en frío permiten mantener las extraordinarias cualidades de esta variedad. Los aceites de oliva virgen extra amparados tienen un sabor dulce, afrutado y muy equilibrado, al tiempo que presentan una amplia gama de aromas y colores, que oscilan desde el amarillo verdoso al amarillo dorado.

La zona de producción se circunscribe al sudeste de la provincia de Córdoba, pues a esta región (conocida como Nevadillo-Campiña y regada por el Guadajoz y el Guadalquivir, afluentes del Guadalquivir), pertenecen las poblaciones de Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros, una zona bastante homogénea en cuanto a las características del olivar.

En total, unas 45.000 hectáreas de olivar que producen de 150 a 200 millones de kilogramos de aceituna y de 30 a 45 millones de kilogramos de aceite, según campañas.

INFORMACIÓN: CRDOP Baena. Apdo. Correos 92. Baena. Córdoba. Tel: 957 69 11 21. www.dobaena.com



PDO Baena

The olive grove was already the predominant cultivation in the southeast province of Cordoba around the XIIth century and towards the end of the XIXth century there were already almost a hundred olive oil mills recognised for the quality of their "green gold".

In 1972, the Protected Designation of Origin (PDO) Baena was recognised, becoming the first Designation of extra olive oil in Andalusia.

The suitable varieties for its manufacture are the Chorrúo or Jarduo, the Hojiblanca, the Lechín, the Pajarero, the Picual and specially the Picuda or Carrasqueña de Cordoba, which contributes to most of the differentiating qualities of Baena's virgin extra olive oil, situating them amongst the most unique and renowned of Spain.

Highest technology in the mills for making olive oil, equipped with two steps extraction system, milling olives within 24 hours after harvest and cold extraction, allows keeping the exceptional attributes of this variety.

The taste of Baena's virgin extra olive oil is sweet, fruity and well-balanced.

The virgin extra olive oil show a wide range of flavours and colors, that go from de citron yellow to the golden one. It depends on the harvesting time.

The area of production is limited to the southeast part of the province of Crodoba. The towns of Baena, Cabra, Castro del Río, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya and Zuheros are found in this region (known as the Nevadillo-Campiña and through which the Guadajoz and Guadalquivir rivers, tributaries of the Guadalquivir, meander), and its quite a homogenous area in what regards to the olive groves.

A total area of about 111.150 acres of olive groves which produce from 330 to 440 million pounds of olives and about 66 to 99 million pounds of olive oil, depending on the harvest season.

For more information please contact: RCPDO Baena. P.O. Box 92. Baena. Córdoba.

Tel: (+34) 957 691 121. www.dobaena.com

DOP Campiñas de Jaén



CAMPIÑAS DE JAÉN Denominación de Origen

La Denominación de Origen Protegida (D.O.P) Campiñas de Jaén es la más joven de las denominaciones

de origen de aceites de oliva virgen extra de Andalucía. Ha sido reconocida por la Junta de Andalucía en abril de 2006.

Se convierte en la denominación más extensa de la Unión Europea, ya que integra a un total de 373.577 hectáreas, que representan aproximadamente el 60% de la superficie de olivar de esta provincia andaluza.

La zona de producción se extiende desde el valle del río Guadalquivir a parte de Sierra Morena e incluye a las comarcas de La Loma, Las Villas, la Campiña y la zona de influencia de la capital de la provincia. En total, ampara la producción de 51 municipios: Aldequemada, Andújar, Arjona, Arjonilla, Arquillos, Baeza, Bailén, Baños de la Encina, Begíjar, Canena, Carboneros, Cazalilla, Castellar, Escañuela, Espeluy, Fuerte del Rey, Guarromán, Higuera de Calatrava, Ibros, Iznatoraf, Jabalquinto, Jamilena, Jaén, La Carolina, La Higuera, Linares, Lopera, Lupión, Marmolejo, Martos, Mengíbar, Montizón, Navas de San Juan, Porcuna, Rus, Sabiote, Santa Elena, Santiago de Calatrava, Santistebán del Puerto, Sorihuela de Guadalimar, Torreblascopedro, Torredelcampo, Torredonjimeno, Torreperogil, Úbeda, Vilches, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo, Villanueva de la Reina, Villadompardo y Villatorres.

Las variedades permitidas para elaborar aceites son Picual y Arbequina, si bien la primera es la mayoritaria con un 90% de la superficie. Asimismo, son aceites de gran estabilidad y aroma intenso, afrutado, ligeramente amargo y picante.

Es destacable también la extensión de la producción integrada y ecológica como modelos de producción sostenible y respetuosa con el medio ambiente en muchas zonas pertenecientes a la D.O.P.

INFORMACIÓN: CRDOP Campiñas de Jaén. Corredera de San Fernando, 32 (Casa de la Tercia) Úbeda (Jaén).

Tel: 953 75 58 89. E-mail: info@campinasdejaen.es



PDO Campiñas de Jaén

In order to protect the areas of olive oil production in Jaen which didn't fall under any of the other designations of origin, the Protected Designation of Origin Campiñas de Jaen was set in motion, and its Regulation announced in April 2006.

This Designation is the vastest existing one in Europe, seeing as it spreads over 923.000 acres, which account for approximately 60% of the land in this Andalusian province. The area of production stretches from the valley of the river Guadalquivir to sections of the Sierra Morena and includes the municipalities of La Loma, Las Villas, Campiña and the area of influence of this province's capital city. The area include 51 municipalities: Aldequemada, Andújar, Arjona, Arjonilla, Arquillos, Baeza, Bailén,

Baños de la Encina, Begíjar, Canena, Carboneros, Cazalilla, Castellar, Escañuela, Espeluy, Fuerte del Rey, Guarromán, Higuera de Calatrava, Ibros, Iznatoraf, Jabalquinto, Jamilena, Jaén, La Carolina, La Higuera, Linares, Lopera, Lupión, Marmolejo, Martos, Mengíbar, Montizón, Navas de San Juan, Porcuna, Rus, Sabiote, Santa Elena, Santiago de Calatrava, Santistebán del Puerto, Sorihuela de Guadalimar, Torreblascopedro, Torredelcampo, Torredonjimeno, Torreperogil, Úbeda, Vilches, Villacarrillo, Villanueva del Arzobispo, Villanueva de la Reina,

Villadompardo y Villatorres.

The varieties allowed to produce olive oil under this PDO are the Picual and the Arbequina, the first being the most widespread, grown in 90% of the area. The Extra Virgin Olive Oil's will contain the typical characteristics of this variety, with great stability and intense fruity bouquet, slightly sour and spicy.

For more informacion contact RCPDO Campiñas de Jaén. Corredera de San Fernando, 32 (Casa de la Tercia) Úbeda. Jaén.

Tel: (+34) 953 75 58 89. E-mail: info@campinasdejaen.es



DOP Estepa



Al este de la provincia de Sevilla se encuentra la comarca de Estepa, conocida internacionalmente por sus dulces y su aceite. El cultivo del olivar comenzó a desarrollarse en estas tierras a partir del periodo medieval y desde entonces el aceite de oliva ha sido una de las puntas de lanza de la economía comarcal. En septiembre de 2004 se publicó el Reglamento por el que se regula la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Estepa. La zona de producción amparada por esta D.O.P. abarca los términos sevillanos de Aguadulce, Badolatosa, Casariche, El Rubio, Estepa, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda and Pedrera, and even the left margin of the area of Cordoba, Puente Genil, called Miragenil.



de Estepa, Marinaleda y Pedrera e incluso el margen izquierdo del término de la localidad cordobesa de Puente Genil, llamado Miragenil.

En total, se trata de una extensión de 40.000 hectáreas de olivar, de las que se han llegado a obtener hasta 24.000 toneladas de aceite, más del 45% de la producción oleícola de la provincia de Sevilla. Por su parte, esta D.O.P. cuenta con 19 almazaras y con una gran empresa envasadora-comercializadora.

Los aceites de Estepa muestran una gran diversidad: pueden presentar aromas y sabor de fruta fresca pero también madura; los hay ligeramente amargos, picantes o dulces, o incluso pueden combinar todas estas características.

Las aceitunas consideradas aptas por el Reglamento de la Denominación son la Arbequina, Lechín, Manzanilla, Picual y Hojiblanca, que es la principal y más representativa de la comarca.

Un 30 por 100 de la producción se destina a aceituna de mesa y se recoge antes que la que tiene como destino el molino, lo que acelera el proceso de maduración de las aceitunas no recolectadas.

INFORMACIÓN: CRDOP Estepa. Avda. del Mantecado, s/n. Estepa. Sevilla. Tel: 955 912 630. www.doestepa.es

PDO Estepa

The region of Estepa is in the east of the province of Seville, internationally known for its sweets and olive oils. The production of the olive groves began to develop in these lands in the medieval era, and since then, olive oil has been one of the most important parts of its economy.

In September 2004 the Regulation by which the Protected Designation of Origin (PDO) Estepa is controlled was published.

The area of production of this PDO cover the Sevillian areas of Aguadulce, Badolatosa, Casariche, El Rubio, Estepa, Gilena, Herrera, La Roda de Andalucía, Lora de Estepa, Marinaleda and Pedrera, and even the left margin of the area of Cordoba, Puente Genil, called Miragenil.

In total, it covers an extension of 98.800 acres of olive grove, which has been known to produce up to 23.616 tonnes of olive oil, that being 45% of the total oil production in the province of Seville. This PDO has 19 olive oil mills and a great bottling-marketing company.

The Virgin olive oils of Estepa show great diversity: they can provide aromas and flavours with a tinge of fresh fruit but also ripe fruit; there are the slightly bitter, spicy or sweet ones, or even a combination of all of these characteristics.

The olives considered suitable by the Regulation of the Designation are the Arbequina, Lechín, Manzanilla, Picual and Hojiblanca, which is the main and most representative one of the region.

A 30% of the production is used as olives for eating and is gathered before the rest of the produce that will be sent to the olive oil mill, thus accelerating the ripening process of the olives that haven't been harvested.

For more information please contact: CRPDO Estepa. Avda. del Mantecado, s/n. Estepa. Sevilla

TEL: (+34) 955 912 630. www.doestepa.es



DOP Montes de Granada

Montes de Granada es una comarca natural, ubicada al noroeste de esta provincia, reconocida como zona de producción oleícola de alta calidad desde la época árabe.

En abril del año 2001 se aprobó la creación de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) del mismo nombre, que ampara la producción de los siguientes municipios: Alamedilla, Albolote (parte), Alfacar, Alicún de Ortega, Atarfe (parte), Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega,



Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, La Peza (parte), Moclín (parte), Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torre

Cardela y Villanueva de las Torres.

En total, la D.O.P. tiene amparadas unas 60.000 hectáreas de olivar y en los registros del Consejo Regulador se encuentran inscritos 4.955 agricultores, que en su mayoría labran pequeñas y medianas explotaciones.

Los aceites son multivarietales, es decir que se enriquecen por las aportaciones de las distintas aceitunas. A este respecto, en la D.O.P. Montes de Granada están admitidas las variedades Picual, Lucio y Loaime, como principales, y Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Gordal de Granada y Hojiblanca, como secundarias.

Entre sus rasgos, sobresale el fuerte carácter que proporciona la variedad Picual, de color verde, amargor medio a intenso y aromas frutados, que se ve suavizado por la aportación de las variedades como Lucio o Loaime, que aportan aromas frescos a frutas diversas, sabor dulce y colores más dorados.

En la D.O.P. hay aceites con aroma y sabor de frutas frescas, ligeramente amargo y picante, y otros con aroma y sabor de fruta madura.

INFORMACIÓN: CRDOP Montes de Granada. Avda. de Andalucía, 12. Deifontes. Granada. Tel: 958 407 083.

www.domontesdegranada.com



PDO Montes de Granada

Montes de Granada is a natural region, located northeast of this province, known for its high quality olive oil production since the times of the Arabs.

In April 2001 the creation of the Protected Designation of Origin (PDO) Montes de Granada was approved, and it covers the following municipalities: Alamedilla, Albolote (a part of it), Alfacar, Alicún de Ortega, Atarfe (a part of it), Benalúa de las Villas, Calicasas, Campotéjar, Cogollos Vega, Colomera, Darro, Dehesas de Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Gobernador, Guadahortuna, Güevéjar, Huélago, Iznalloz, La Peza (a part of it), Moclín (a part of it), Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Torre Cardela and Villanueva de las Torres.

In total the PDO supports about 148.200 acres of olive plantation and in the Regulation Council registry there are 4.955 agriculturists enlisted, and most of them work in small or medium sized plantations.

The olive oils are multi-varietal oils, meaning that they are enriched by what each different type of olive has to contribute.

Regarding this point, in the PDO Montes de Granada the olive varieties that are accepted are the Picual, Lucio and Loaime as the main ones, and Escarabajuelo, Negrillo de Iznalloz, Gordal de Granada and Hojiblanca as secondary ones.

Amongst its traits, the strong character contributed by the Picual is what stands out the most, its green colour, medium or intense bitter touch and its fruity aromas, which will only be smoothed by its combination with the Lucio or Loaime olives, which contribute with their fresh aromas of different fruits, a sweet flavour and more golden colours.

There are olive oils with fruity aroma and flavour, slightly bitter and spicy, and others with ripe fruit aroma and flavour.

For more information please contact: CRPDO Montes de Granada. Avda. de Andalucía, 12. Deifontes. Granada. Tel: (+34) 958 407 083.

www.domontesdegranada.com



DOP Poniente de Granada

La Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Poniente de Granada, cuyo Reglamento fue publicado en octubre del año 2003, ampara la producción de aceite Virgen Extra de los siguientes municipios granadinos: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Huétor Tájar, Illora, Jayena, Loja, Moclín (la zona occidental, pues el resto pertenece a la D.O.P. Montes de Granada), Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya y Zagra.

La zona engloba cerca de 71.000 hectáreas de olivar, de las que 25.000 están inscritas en el registro de la D.O.P. La producción anual ronda las 14.000 toneladas de aceite.

Los aceites de oliva Virgen Extra de la D.O.P. Poniente de Granada son moderadamente estables gracias a sus altas concentraciones en polifenoles. Además, presentan una composición en ácidos grasos muy equilibrada para la dieta. Los niveles de ácido oleico son de medios a altos, mientras que los de ácido linoleico son altos.

Son ligeros en boca, con una amplia gama de aromas a frutas

frescas, maduras, hierbas, etc., resultado de la influencia de la diversidad de variedades. En efecto, están autorizadas tres autóctonas, la Lucio o Illoreño, la Nevadillo de Alhama de Granada y la Loaime y las tres emblemáticas de toda Andalucía, a saber, Hojiblanca, Picudo y Picual. Su combinación genera aceites equilibrados y redondos, con algunos toques de amargor y picor pero que armonizan con los sabores dulces. Su color varía del amarillo-verdoso al amarillo-dorado en función de la época de recolección, la climatología y la situación geográfica del olivar dentro de la comarca.

INFORMACIÓN: CRDOP Poniente de Granada. Pza. Pedro Afán de Ribera 1, Montefrío-Granada. Tel: 958 336 879.

www.doponientedegranada.com,



PDO Poniente de Granada

The Protected Designation of Origin (PDO) Poniente de Granada, whose Regulation was published in October 2003, support the Extra Virgin olive oil production in the following municipalities of Granada: Algarinejo, Alhama de Granada, Arenas del Rey, Cacán, Huétor Tájar, Illora, Jayena, Loja, Moclín (the western part, seeing as the rest belongs to the PDO Montes de Granada), Montefrío, Moraleda de Zafayona, Salar, Santa Cruz del Comercio, Villanueva de Mesía, Zafarraya and Zagra. This area extends for almost 175.370 acres of olive groves, and 61.750 of them are enlisted in the PDO Registry. The annual production amounts to 13.776 tonnes of olive oil.

The PDO Poniente de Granada Extra Virgin olive oils are moderately stable thanks to their high polyphenol concentration. Furthermore, they have a balanced fatty acid composition which is important nutritionally speaking. The levels of oleic acids are medium to high, whilst the linoleic acids are high.

They are delicate, with a wide range of aromas such as fresh and ripe fruits, herbs, etc...as a result of the influence of the diversity of varieties. In fact, three autochthonous olives are used, the Lucio or Illoreño, the Nevadillo de Alhama de Granada and the Loaime, as well as the three insignia olives of Andalusia, the Hojiblanca, Picudo and Picual. Their combination creates balanced and well rounded olive oils, with a few spicy and bitter tinges but harmonizing with the sweeter flavours.

Its colours vary from yellow-greenish to golden yellow depending on the harvest time, the climate and the geographical situation of the olive groves inside the region.

For more information please contact: RCPDO Poniente de Granada. Plaza Pedro Afán de Ribera, 1. Montefrío. Granada. Tel: (+34) 958 336 879. www.doponientedegranada.com



Poniente de Granada

DOP Priego de Córdoba



Priego de Córdoba nació como Denominación de Origen Protegida (DOP) en diciembre de 1995,

cuando su Reglamento se publicó en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Esta D.O.P., que está situada en pleno corazón de las Sierras Subbéticas, se circunscribe a los términos municipales cordobeses de Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y la capital, Priego de Córdoba, que configuran una comarca natural situada en el cuadrante suroriental de la provincia cordobesa, limitando con las provincias de Jaén y Granada.

La zona amparada por esta Denominación está atravesada por varias alineaciones montañosas, flanqueadas por pasillos más o menos claros y por ríos y arroyos de una cierta importancia. Por su parte, la pluviometría también varía mucho entre la zona oriental (Fuente Tójar) y las comarcas más altas de Priego, Carcabuey y Almedinilla.

La gran explosión del olivar en estas tierras cordobesas se produce a mediados del siglo XVIII cuando, según las estadísticas elaboradas por el Marqués de Priego, se producían más de 20.000 arrobas de aceite de oliva. Asimismo, a comienzos del pasado siglo XX más de 40 almazaras de aceite se distribuían por todas estas tierras.

Los aceites protegidos por la D.O.P. Priego de Córdoba se subdividen en tres tipos en función de la variedad que los protagoniza: Picudo (elaborado con esta aceituna en más de un 50 por 100, color amarillo, olor y sabor frutado, y carácter aromático), Hojiblanco (elaborado a partir de la variedad Hojiblanca en más del 50 por 100, color amarillo dorado, olor y sabor frutado y carácter fresco) y Picual (procedente de aceitunas de esta variedad).

INFORMACIÓN: CRDOP Priego de Córdoba. Avda. Alcalá Zamora, 2. Priego de Córdoba. Tel: 957 547 034. www.priegodecordoba.org



PDO Priego de Córdoba

Priego de Córdoba was born as a Protected Designation of Origin (PDO) in December 2005, when its Regulation was published in the Andalusian Regional Government's Official Gazette.

This PDO is situated in the heart of the Sierra Subbética and covers the municipalities of Córdoba of Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar and the capital Priego de Córdoba, which are in the southwest corner of the province of Córdoba, bordering Jaén and Granada. The area which is covered by this Designation is crossed by various mountainous regions, flanked by corridors with more or less density of forests and rivers and brooks of some significance.

The amount of rain varies a lot between the oriental area (Fuente Tójar) and the higher regions of Priego, Carcabuey and Almedinilla.

The great boom of olive groves in these lands in Córdoba happened half way into the XVIIIth century, when, according to the statistics accounted by the Marquis of Priego, more than 20.000 "arrobas" (approx. 507.143 pounds) of olive oil. Also, at the beginning of the XXth century there were more than 40 olive oil mills throughout this region.

The oils protected by the PDO Priego de Córdoba are subdivided into three types depending on the kind of olive which is mainly used: Picudo (manufactured with more than 50% of this olive, a yellow colour, fruity smell and taste, aromatic character), Hojiblanco (manufactured with more than 50% of this olive, golden yellow colour, fruity smell and taste and with a fresh character) and Picual (deriving from olives of this variety).

For more information contact: CRDOP Priego de Córdoba. Avda. Alcalá Zamora, 2. Priego de Córdoba. Tel: (+34) 957 547 034. www.priegodecordoba.org



DOP Sierra de Cádiz



Consejo Regulador de la D.O.
Sierra de Cádiz



Zona olivera tradicional, la Sierra de Cádiz se encuentra al noreste de la provincia, limitando con Sevilla. Debido a su altitud (1.800 metros sobre el nivel del mar), su climatología es muy distinta a la del resto de Cádiz.

En el año 2002, la Consejería de Agricultura y Pesca reconoció la Denominación

de Origen Protegida (D.O.P.) Sierra de Cádiz, que es la única de la provincia.

La zona de producción amparada por esta D.O.P. abarca siete municipios de la zona noreste de la provincia de Cádiz (Alcalá del Valle, Algodonales, El Gastor, Olvera, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime y Zahara de la Sierra) y dos de la de Sevilla (Coripe y Pruna). Se encuentra encajada entre sierras, como las de Lijar y Algodonales, cerrando por el sudoeste la singular Sierra de Grazalema. De hecho, dos de los municipios que la integran forman parte del Parque Natural Sierra de Grazalema.

La D.O.P. se extiende sobre una superficie de 523 kilómetros cuadrados, de los que unos 370 forman parte de la provincia de Cádiz y otros 150 de la de Sevilla.

Sus aceites presentan un aroma frutado de medio a intenso de aceituna verde o madura, que recuerda a frutas y aromas silvestres, con un sabor ligeramente amargo y picante. Con todo ello, resultan muy equilibrados al paladar.

Engloba un buen número de variedades de aceituna, varias de ellas muy singulares: Alameño de Montilla, Arbequina, Hojiblanca, Manzanilla, Picual, Verdial de Cádiz y Verdial de Huévar, así como la Lechín de Sevilla, considerada la principal de la D.O.P.

INFORMACIÓN: CRDOP Sierra de Cádiz. Polígono Industrial. Antiguo Edificio de la Cruz Roja. Olvera. Cádiz.

Tel: 956 130 034. www.dosierradecadiz.com

PDO Sierra de Cadiz

Traditional olive plantation area, the Sierra de Cadiz is found in the northeast of the province, sharing a border with Seville. Due to its altitude (5.900ft above sea level), its climate is very different to that of the rest of Cadiz.

In the 2002, the Regional Agriculture and Fisheries Ministry recognized the Protected Designation of Origin (PDO) Sierra de Cadiz, and is the only one in this province.

The production area controlled by this PDO covers seven municipalities of the north-eastern part of the province of Cadiz (Alcalá del Valle, Algodonales, El Gastor, Olvera, Setenil de las Bodegas, Torrealháquime and Zahara de la Sierra) and two from Seville (Coripe and Pruna). It is surrounded by mountains, like the Lijar and Algodonales ones, and are closed in by the southeast by the outstanding Sierra de Grazalema. In fact, two of the municipalities included in the PDO are part of the Nature Reserve of Sierra de Grazalema.

The PDO spreads out over 202 square miles, out of which 142.82 are in the province of Cadiz and the remaining 57.9 in Seville.

It's olive oils have a medium to intense fruity aroma from the green or ripe olives which remind of wild fruits and aromas, with a slightly bitter and spicy flavour. Even so, their flavour is very balanced.

It includes a wide number of kinds of olives, some of them very unique: Alameño de Montilla, Arbequina, Hojiblanca, Manzanilla, Picual, Verdial de Cádiz and Verdial de Huévar, as well as the Lechín de Sevilla, considered the main kind of the PDO.

For more information contact: RCPDO Sierra de Cádiz. Industrial Zone. Ancient Building Red Cross. Olvera. Cádiz. Tel: (+34) 956 130 034. www.dosierradecadiz.com



DOP Sierra de Cazorla



PDO Sierra de Cazorla

The Sierra de Cazorla is in the southeast quadrant of Jaen, consisting of four virtually parallel mountain ranges, their longitudinal axis going from north to south and it's folds spreading east to west and where there are elevations of up to 6.909ft, like the Cerro de las Empanadas.

The area has notorious physical and biological peculiarities which influence decisively in the olive oils that are produced there. Conscious of these singularities, the producers in that area decided to push for the creation of a differentiated quality brand., which was finally specified in the Protected Designation of Origin (PDO) Sierra de Cazorla, approved by the Andalusian Regional Government on November 2000, although the current Regulation was modified a year later.

This PDO only supports two kinds of olives: the Picual, which is the main one, and the Royal, a truly unique olive, autochthonous of the area, which has a low oil contents but of a great quality. The production area extends over nine municipalities in the

southeast of the province of Jaen: Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, all of them close to the Natural Reserve of the Sierras de Cazorla. In all, it makes 516.082 square miles, of which 92.625 hectares are used for the growth of olive trees.

The Sierra de Cazorla olive oils stand out mainly because of their great stability. They always have a fruity apple, almonds and fig trees taste to them, and are slightly bitter. Their colours vary depending on the harvest season and the geographical situation inside the region, but can go from an intense green to a golden yellow.

For more information please contact: RCPDO Sierra de Cazorla. Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,500. P.O. Box 51. Cazorla. Jaén. Tel: (+34) 953 722 121. www.desierracazorla.es

Al sudeste de Jaén se encuentra la Sierra de Cazorla, formada por cuatro cordilleras, virtualmente paralelas, que tienen su eje longitudinal de norte a sur y plegamientos de este a oeste, y donde se encuentran cotas de hasta 2.106 metros, como el cerro de las Empanadas.

La zona presenta unas peculiaridades físicas y biológicas notorias, que influyen decisivamente en los aceites que allí se producen. Conscientes de estas singularidades, los productores de la zona decidieron impulsar la creación de una marca de calidad diferenciada, que finalmente se concretó en la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Sierra de Cazorla, apro-



bada por la Junta de Andalucía en noviembre de 2000, aunque su actual Reglamento fue modificado un año después.

Esta D.O.P. sólo ampara dos variedades de aceituna: la Picual, que es la principal, y la Royal, una aceituna realmente singular, autóctona de la zona, que tiene un bajo contenido en aceite pero es de gran calidad.

La zona de producción se extiende a nueve términos municipales del sudeste de la provincia de Jaén: Cazorla, Chilluévar, Hinojares, Huesa, La Iruela, Peal de Becerro, Pozo Alcón, Quesada y Santo Tomé, todos situados junto al bellissimo Parque Natural de las Sierras de Cazorla. En total, son 1.337 kilómetros cuadrados, dentro de los cuales hay 37.500 hectáreas dedicadas al olivar.

Los aceites de Sierra de Cazorla destacan principalmente por su gran estabilidad. Son siempre muy frutados de manzana, almendra e higuera y ligeramente amargos. El color varía, dependiendo de la época de recolección y la situación geográfica dentro de la comarca, desde el verde intenso al amarillo dorado.

INFORMACIÓN: CRDOP Sierra de Cazorla. Ctra. Peal de Becerro-Cazorla, km 10,500. Apartado de Correos, 51. Cazorla. Jaén. Tel: 953 722 121. www.desierracazorla.es



DOP Sierra Mágina

Ubicada en la parte central de la zona sur de la provincia de Jaén, la Sierra Mágina está enclavada en el parque natural del mismo nombre, que limita al norte con las históricas poblaciones jienenses de Ubeda y Baeza y al sur, con la provincia de Granada.

El reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida (D.O.P.) Sierra Mágina fue aprobada por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía en noviembre de 1995.



La Denominación de Origen Protegida Sierra Mágina abarca hasta dieciocho numerosos municipios de la provincia de Jaén: Albánchez de Ubeda, Bédmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcel, Carchelejo, Cárcheles, Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera y Torres. En total, la superficie de producción abarca unas 72.000 hectáreas. Las variedades de aceituna aptas son tan sólo dos: Picual, la principal, y la autóctona Manzanillo de Jaén.

La producción anual media es de 180.000 toneladas de aceituna y 40.000 toneladas de aceite. Entre cooperativas, fábricas y envasadoras, hay un total de 36 entidades inscritas en esta activa D.O.P. Como características generales, los aceites Vírgenes de Sierra Mágina destacan por su gran estabilidad.

Son frutados y ligeramente amargos y su color varía desde el verde intenso al amarillo dorado, dependiendo de la época de recolección y de la situación geográfica dentro de la comarca.

INFORMACIÓN:
CRDOP Sierra Mágina. Carretera Mancha Real - Cazorla, s/n. Bedmar. Jaén.
Tel: 953 772 090.
www.sierramagina.org



PDO Sierra Magina

Located in the central part of the south of the province of Jaen, the Sierra Magina is situated in the natural reserve of the same name, which reaches the historic towns of Baeza and Ubeda in the north and shares a boundary with the province of Granada in the south.

The creation of the Protected Designation of Origin (PDO) Sierra Magina, was approved by the Regional Ministry of Agriculture and Fisheries of the Andalusian Regional Government in November 1995, and ratified later by the Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food.

The PDO covers up to eighteen municipalities of the province of Jaen: Albánchez de Ubeda, Bédmar-Garcéz, Bélmez de la Moraleda, Cabra del Santo Cristo, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcel, Carchelejo, Cárcheles, Huelma, Jimena, Jódar, La Guardia de Jaén, Larva, Mancha Real, Pegalajar, Solera and Torres. In total, the area of production extends over 177.840 acres. There are only two appropriate varieties of olive: Picual, the main one, and the autochthonous Manzanillo de Jaen.

The average annual amount produced is 177.120 tonnes of olives and 39.360 tonnes of olive oil. There are 36 organisations, including cooperatives, factories and bottling companies, registered in this active PDO.

As a general characteristic, the Virgin olive oils of Sierra Magina stand out for their great stability. They are fruity and slightly bitter and their colour varies from an intense green to a golden yellow, depending on the time of year it is harvested and the geographical situation within the region.

For more information please contact: RCPDO Sierra Mágina. Ctra. Mancha Real-Cazorla, s/n. Bedmar. Jaén. Tel: (+34) 953 772 090. www.sierramagina.org



DOP Sierra de Segura



Sierra de Segura es una de las Denominaciones de Origen Protegidas de aceite más antiguas. Su creación data de 1993, año en el que el Reglamento de la D.O.P. fue publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

La singular comarca de Sierra de Segura se encuentra situada al noroeste de la provincia de Jaén, acaso el paraíso oleícola de España. Limita al norte con las demarcaciones de Albacete y Ciudad Real, al sur con la de Granada y la comarca de Cazorla-Quesada y al oeste con otras comarcas de la provincia de Jaén.

La superficie dedicada al olivar en esta Denominación ronda las 42.125 hectáreas, mientras que la producción media anual se sitúa en torno a las 65.000 toneladas de aceituna y a las 14.000 de aceite. Catorce municipios, todos ellos de Jaén, integran la D.O.P.: Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente de Génave, Segura de la Sierra, Santiago, Pontones, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodrido.

Las variedades autorizadas por el Reglamento de la D.O.P. Sierra de Segura son la Picual (la principal), la Manzanillo de Jaén, la Royal y la Verdala.

Aunque hay variaciones de unos términos municipales a otros, la densidad media de las plantaciones oscila entre los 100 y los 130 olivos por hectárea. La recolección se lleva a cabo bajo la modalidad de ordeño, es decir a mano directamente del árbol.

Por su parte, los aceites virgen extra de esta Denominación de Origen Protegida son de color entre amarillo y verdoso, frutados, aromáticos, ligeramente amargos y de una gran estabilidad.

INFORMACIÓN: CRDOP Sierra de Segura. C/ Primero de Mayo, 1. La Puerta de Segura. Jaén.

Tel: 953 486 063. www.dosierradesegura.com



PDO Sierra de Segura

Sierra de Segura is one of the oldest olive oil Protected Designations of Origins (PDO). It was created in 1993, when the Regulation of the PDO was published in the Andalusian Regional Government's Official Gazette .

The unique region of Sierra de Segura lies in the northeast side of the province of Jaen, and is probably the olive oil paradise in Spain. In the north it borders on Albacete and Ciudad Real, in the south it does so with Granada and the region of Cazorla-Quesada, and in the east with the other regions in Jaen.

The surface dedicated to olive groves in this PDO makes up about 104.044 acres, and the average annual production is somewhere around 63.950 tonnes of olives and 13.776 of olive oil.

There are fourteen municipalities, all of which are in Jaen, supported by this PDO: Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Génave, Hornos de Segura, Orcera, La Puerta de Segura, Puente de Génave, Segura de la Sierra, Santiago, Pontones, Siles, Torres de Albánchez and Villarrodrido.

The kinds of olives allowed by the Regulation of the PDO Sierra de Segura are the Picual (the main one), the Manzanillo de Jaen, the Royal and the Verdala.

Although there are variations from one region to the other, the medium density of trees in the plantations is somewhere between 100 and 130 olive trees per couple of acres. The harvesting is done in the old-fashioned "ordeño" manner, which means it is done by hand directly from the tree.

The Extra Virgin Olive oils of this Protected Designation of Origin are usually of a green or yellow colour, fruity, aromatic, slightly bitter and of a great stability.

For more information please contact: RCPDO Sierra de Segura. C/ Primero de Mayo, 1. La Puerta de Segura. Jaén.

Tel: (+34) 953 486 063. www.dosierradesegura.com

