

# PROCESADO DE LA ACEITUNA DE MESA

## RECOLECCIÓN (septiembre a noviembre)

Durante el ciclo de maduración, antes del envero



### VERDES

su coloración puede variar del verde al amarillo paja

Antes de su completa madurez, durante el envero



### COLOR CAMBIANTE

los frutos pueden tener color rosado, rosa vino o castaño

En plena madurez



### NEGRAS NATURALES

pueden presentar color negro rojizo, negro violáceo, violeta, negro verdoso o castaño oscuro

## TRANSPORTE A LA PLANTA DE ADEREZO

## LIMPIEZA, CLASIFICACIÓN Y SELECCIÓN

## COCIDO

## LAVADO

## SALMUERA Y FERMENTACIÓN

## OXIDACIÓN

**OPERACIONES COMPLEMENTARIAS:** clasificación por tamaños, eliminación de aceitunas defectuosas, ...

**PREPARACIÓN DEL PRODUCTO:** deshueso, relleno, troceo, ...

## ENVASADO Y ETIQUETADO

### VERDES



### NEGRAS (por oxidación)



### COLOR CAMBIANTE



### NEGRAS NATURALES



## GLOSARIO

### PLANTA DE ADEREZO O ENTAMADORA:

Industria dedicada al procesado de la aceituna de mesa. En España existen 411.

**ENVERO:** Color dorado o rojizo propio del inicio de la maduración.

**SALMUERA:** Proceso por el que las aceitunas verdes, de color cambiante y negras naturales, se mezclan con sal comestible adicionada o no de azúcar, agua, vinagre o ácido láctico, aceite y otras sustancias autorizadas.

**OXIDACIÓN:** Proceso por el que las aceitunas verdes y de color cambiante, una vez conservadas en salmuera, se oxidan en medio alcalino y se exponen al aire hasta conseguir una coloración negra uniforme.

**COCIDO:** Tratamiento de los frutos con una solución de hidróxido sódico.

## CATEGORIAS COMERCIALES

**EXTRA:** Aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado. En esta categoría sólo podrán comercializarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas.

**PRIMERA o "I" o SELECTA:** Aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características de su variedad.





**SEGUNDA o "II" o ESTÁNDAR:** Aceitunas de mesa que no hayan podido clasificarse en las dos categorías anteriores

## PROPIEDADES NUTRICIONALES

Composición en algunos nutrientes de tres variedades españolas por 100 g de pulpa:

Nutriente	Manzanilla	Hojiblanca	Gordal
Humedad	70	64	80
Valor energético (kcal)	210	207	102
Grasa (g)	21	20	9
Proteínas (g)	1	1	1
Fibra (g)	1,5	2	1,5
Minerales (g)	4,5	4,5	5
Carotenos (mg)	0,15	0,19	0,02
Vitamina C (mg)	1,5	2	3
Tiamina (mg)	0,5	0,5	0,5

## A SABER...

-  España ocupa el primer lugar en producción y exportación de aceitunas de mesa a nivel mundial.
-  Las principales variedades de aceituna de mesa producidas son: manzanilla (35%), hojiblanca (35%), carrasqueña (9%), cacereña (8%), gordal (5%) y otras variedades (8%)
-  El 75% de las aceitunas de mesa se recolecta de color verde, el 20% se deja madurar hasta alcanzar colores morados (color cambiante) y el 5% restante alcanza el color negro.
-  El consumo de aceituna de mesa se sitúa en 3,7 kilos por persona y año (2004). Por Comunidades Autónomas, los mayores consumos se localizan en Cataluña, seguida por La Rioja y Aragón.

## VARIEDADES MAS REPRESENTATIVAS

-  ARBEQUINA (Lérida y Tarragona)
-  BLANQUETA (Alicante y Valencia)
-  CORNICABRA (Ciudad Real y Toledo)
-  EMPELTRE (Zaragoza, Teruel y Baleares)
-  FARGA (Castellón y Tarragona)
-  GORDAL (Sevilla)
-  HOJIBLANCA (Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada)
-  LECHÍN (Sevilla y Granada)
-  MANZANILLA CACEREÑA (Cáceres y Salamanca)
-  MANZANILLA CARRASQUEÑA (Badajoz)
-  MANZANILLA SEVILLANA (Sevilla)
-  PICUAL (Jaén, Córdoba y Granada)
-  PICUDO (Córdoba y Granada)
-  VERDIAL (Badajoz, Huelva y Málaga)

Nipo: 251-99-002-6

Edita: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Secretaría General de Agricultura y Alimentación  
Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación

# LAS ACEITUNAS DE MESA