

1 ¿QUÉ ES EL ACEITE DE OLIVA?

El aceite de oliva es un zumo natural, obtenido al exprimir aceitunas de la misma forma que se obtienen otros zumos de frutas exprimiendo éstas.

2 ¿CUÁNTO “ZUMO” SE OBTIENE DE LAS ACEITUNAS?

Depende de la variedad, la zona geográfica y estado de maduración de las aceitunas. En una aceituna el contenido en aceite es alrededor de un 20%. Para hacer 1 litro de zumo se necesitan aproximadamente 5 kg de aceitunas.

3 ¿CUÁNTAS DENOMINACIONES O TIPOS DE ACEITE DE OLIVA PODEMOS ENCONTRAR?

- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**
Zumo de aceitunas sin defectos organolépticos.
- **ACEITE DE OLIVA VIRGEN**
Zumo de aceitunas con leves defectos organolépticos.
- **ACEITE DE OLIVA**
(Contiene exclusivamente aceite de oliva refinado mezclado con aceites de oliva virgen). Goya mezcla el aceite de oliva refinado con aceite de oliva virgen extra y lo comercializa como **GOYA® Light Flavor o Puro**, según la cantidad necesaria para que aporte más o menos en sabor.
- **ACEITE DE ORUJO DE OLIVA (POMACE)**
Aceite de orujo de oliva refinado mezclado con aceites de oliva virgen.

4 ¿QUÉ ES UN COUPAGE?

Aunque se pueden encontrar en el mercado zumos de aceitunas “Monovarietales” (aceites elaborados con una sola variedad de aceitunas), lo habitual es que los aceites disponibles procedan de la mezcla de diferentes variedades. Esta mezcla es lo que se denomina “Coupage”.

Los Aceites de Oliva Virgen Extra Goya están elaborados con la mezcla de diferentes AOVes de aceitunas recolectadas en el sur de España en el momento perfecto, cuando han desarrollado todos sus matices aromáticos y todos sus sabores. Así nos aseguramos de que la gente cuando elige Goya se lleva a casa un aceite de oliva virgen extra con unas propiedades únicas y excepcionales.

5 ¿CUÁNTOS AROMAS DISTINGUIMOS EN LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Al catar el aceite de oliva virgen extra cambiamos la palabra aroma por frutado porque relacionamos el aroma con frutas y notas verdes.

Distinguimos dos frutados:

- **FRUTADO VERDE:** Este frutado debe recordar a “verde”, frutas verdes, hierba, hojas, fresca, olor natural y limpio, etc.
- **FRUTADO MADURO:** Este aceite recordará a frutas maduras. El aroma más habitual que recuerda es a plátano maduro.

6 ¿INFLUYE EL COLOR EN LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA?

No. El color de los aceites de oliva no es un parámetro de calidad. Depende de las variedades y del estado de maduración de las aceitunas.

- De aceitunas verdes se obtiene aceite de oliva de color VERDE.
- De aceitunas en ENVERO se obtiene aceite de oliva de color AMARILLO DORADO.
- De aceitunas negras se obtiene aceite de oliva de color AMARILLO.

Para ocultar el color y facilitar el análisis sensorial, las copas de catas de los aceites de oliva son de color azul.

7 ¿QUÉ SIGNIFICA EXTRACCIÓN EN FRÍO EN EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA?

Los aceites de oliva virgen extra indican en su etiqueta que proceden de extracción en frío, es decir, que la temperatura de la masa de la que se obtienen no supera los 27°C (80,6 °F).

El inconveniente de que la masa esté a 27 °C (80,6 °F) es que queda un porcentaje de aceite de oliva que no se extrae, con lo cual supone un coste para el productor. Para evitarlo, se suele subir la temperatura de extracción y eso perjudica la calidad del aceite de oliva.

8 ¿CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE?

Su etiqueta no marca fecha de caducidad, sino fecha límite de consumo preferente, que es de 2 años.

No es dañino para el organismo si se consume aceite de oliva una vez pasado la fecha de consumo, pero sí se percibe cierto deterioro de sus cualidades por oxidación progresiva y enraizamiento. Es en ese momento cuando deja de ser aceite de oliva virgen extra.

9 ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES ENEMIGOS DE LA CONSERVACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA?

Los enemigos de la conservación del aceite de oliva son tres:

- **Luz** (activa y cataliza las oxidaciones).
- **Oxígeno** (provoca la oxidación del aceite de oliva).
- **Temperatura** (las altas temperaturas favorecen la formación de peróxidos que inician la oxidación).

Para reducir el efecto negativo de oxidación, Goya sustituye el oxígeno que hay en el interior del espacio del cuello de la botella por nitrógeno (gas inerte). Es recomendable conservarlo en un lugar fresco y protegido de la luz.

10 ¿QUÉ ES LA ACIDEZ DEL ACEITE DE OLIVA?

La acidez es un parámetro de calidad, medida en porcentaje de ácido oleico. Para conocer su valor es necesario realizar un análisis químico. La normativa vigente indica que la acidez máxima de un aceite de oliva para que sea virgen extra no debe superar el valor de 0,8% (ácido oleico). Aunque no sea una norma, suele coincidir que a menor acidez de un aceite de oliva menos probabilidad de que presente defectos organolépticos. El valor normal de un buen aceite de oliva virgen extra suele ser <0,4%. Ese valor normal en un aceite de oliva virgen extra GOYA® suele ser muy inferior a este parámetro.

11 ¿CUÁLES SON LOS PRINCIPALES USOS DEL ACEITE DE OLIVA?

Los aceites de oliva virgen extra son ideales para:

- Degustar en crudo (en ensaladas, tostadas).
- Guisos.
- Condimentar alimentos terminados.

Igualmente, tanto el **aceite de oliva virgen extra** (Aceite de Oliva Virgen Extra GOYA®, Unico, Organics y Robusto) como el **aceite de oliva** (GOYA® Light Flavor y Puro), se recomiendan para freír; ya que, gracias a su alta estabilidad y resistencia tanto a la oxidación como a las altas temperaturas, pueden reutilizarse un número de veces superior a los aceites de semillas. Los **aceites de oliva GOYA® Puro y Light Flavor** presentan poco aroma y un sabor suave. Pueden usarse en crudo, aunque no van a aportar a los alimentos mucho aroma ni sabor.

El aceite de oliva ideal para el consumidor es el que presenta una armonía, equilibrio, entre la intensidad de frutado, el amargor y picor del propio aceite de oliva. Los polifenoles están presentes de manera natural en el aceite de oliva virgen extra. No son los responsables del picor y amargor característicos del aceite de oliva. Los polifenoles no aportan una función nutritiva (no aportan calorías), pero sí son beneficiosos para la salud.



GOYA
ESPAÑA

*¡Si es **GOYA** ...tiene que ser bueno!*



Goya España | Ctra. Sevilla-Málaga, km 5,4
Pol. Ind. La Red Sur, c/9, n.º
41500, Alcalá de Guadaíra, Sevilla (España)
Tel.: +34 955 632 032 | Fax: +34 955 634 134
Email: info@goyaspain.com | export@goyaspain.com

www.goyaspain.com | www.goyaoliveoils.com

Preguntas frecuentes sobre el Aceite de Oliva



GOYA
ESPAÑA



MADE IN SPAIN EST 1956
Olive Oils
GOYA