



# EL ACEITE DE OLIVA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “SIERRA DEL SEGURA”

Por: Luisa Frías Ruiz\*



▲  
Diversos envases de aceite de  
oliva vírgenes

◀  
Olivos y pinos,  
Segura de la Sierra al fondo

## INTRODUCCIÓN

Todo lo relacionado con el aceite de oliva tiene gran interés para la Agricultura española, pero especialmente para la provincia de Jaén; en ella se producen y elaboran la tercera parte de los aceites de oliva españoles.

La Reglamentación de las Denominacio-

nes de Origen se creó para los vinos, dando el nombre geográfico de la región o zona de procedencia, a aquellos productos con **cualidades** o **características diferenciales**, debidas principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza.

El Decreto 3711/74 del Ministerio de Agricultura, de fecha 19 de diciembre de 1974, estableció la inclusión del **aceite de oliva** entre los productos a los que era aplicable el régimen de “Denominaciones de Origen”.

La finalidad perseguida por estas “Denominaciones” era dar prestigio y garantía comercial a productos obtenidos con carac-

Aceites frutados  
característicos

Alto contenido en  
oleíco

Resistentes a la  
oxidación

(\*) Ingeniero Técnico Agrícola  
Estación de Olivicultura.  
Cifa. “Venta del Llano”.  
Mengibar (Jaén)



## Excelente conservación

◀ Olivo de la  
Sierra del Segura

Paisaje.  
Olivares en Sierra  
▼



terísticas peculiares, dentro de una zona de origen. Condición indispensable para que sea reconocida una “Denominación” es que se circunscriba a aquellos **aceites de oliva vírgenes de categoría extra**, procedentes de una zona geográfica determinada.

La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen “Sierra de Segura”, comprende los municipios de Arroyo del Ojanco, Beas de Segura, Benatae, Chiclana de Segura, Orcera, Puente de Génave, Santiago-Pontones, Segura de la Sierra, Siles, Torres de Albánchez y Villarrodrigo, todos ellos pertenecientes a la provincia de Jaén.

La superficie de olivar de esta zona es de 42.125 ha. La variedad dominante es la Picual, constituyendo el 97% de los olivares de la comarca.

La producción media de las últimas campañas, ha sido de 65.000 Tm de aceituna, con un rendimiento medio del 22%, obteniéndose unas 14.000 Tm de aceite al año.

El clima de la zona es frío, la temperatura media anual varía entre 13° y 16° C. La pluviometría es relativamente alta, de 600-800 mm.

El aceite producido y comercializado bajo Denominación de Origen, debe ser necesariamente virgen y de calidad EXTRA.

### **CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA DE LA SIERRA DE SEGURA**

La calidad de un producto viene avalada fundamentalmente por 2 condiciones:

1ª - La aceptación unánime por el consumidor.

2ª - Los certificados analíticos en cuanto a la composición del producto y a los índices de calidad establecidos para el mismo.

En los aceites de oliva de la Sierra de Segura, se ha venido cumpliendo tradicionalmente la primera condición. Numerosos consumidores andaluces, madrileños, catalanes, manchegos..., han mostrado su preferencia, desde hace más de un siglo, por estos aceites.

No obstante, la composición y los índices físico-químicos de calidad, eran poco conocidos.

En un estudio, llevado a cabo por el Profesor Bautista de la Torre, en los años 1973-74, con la colaboración del Instituto de la Grasa de Sevilla y el Laboratorio del Colegio de Farmacéuticos de Jaén, se llegó a la conclusión siguiente: “los aceites producidos dentro de la Sierra de Segura, poseen calidad química, estabilidad significativa y calidad organoléptica, que los autorizan, con fundadas bases, para conseguir su “Denominación de Origen”.

Anteriormente, la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia de Jaén, al serle encomendada la realización del Fichero Oleícola

Nacional, a partir de la campaña 1970/71, llevó a cabo la toma de muestras de aceite en diversas almazaras de la zona, realizando los datos que se recogen en el Cuadro I. De estos resultados destacan, en los aceites de Sierra, buenos índices de calidad y alto contenido en monoinsaturados (ácido oléico).

Para la realización del Proyecto “Tipificación de aceites y Denominaciones de Origen”, llevado a cabo en la estación de Olivicultura y Elaiotecnia, durante los años 1976-1980, se tomaron numerosas muestras de aceitunas en distintos puntos de la comarca Sierra de Segura. El aceite se obtuvo en el laboratorio, por el sistema ABENCOR, realizando los análisis físico-químicos y estudiando la composición en ácidos grasos. En el Cuadro II se recogen los valores medios de estas determinaciones, confirmándose los excelentes índices de calidad de los aceites y el alto, contenido en oléico.

Una vez aprobada provisionalmente la “Denominación de Origen”, el Consejo Regulador encargó al Laboratorio de la Esta-





## OLIVAR • ACEITE DE OLIVA

ción de Olivicultura la realización de los análisis de una serie de muestras de aceites procedentes de almazara de la zona. Estos resultados se recogen, resumidos, en el Cuadro III. Hay que destacar el porcentaje en oléico, que supera, en algunos casos, el 82%.

En un trabajo presentado en el I Simposium Nacional del Aceite de Oliva en Jaén, en 1983, al comparar aceite de oliva de la variedad Picual, procedente de la Sierra de Segura, con otros aceites de las variedades Hojiblanco, Lechín y Picudo, cultivadas en otras zonas, encontramos que el más resistente a la oxidación forzada en estufa, era precisamente el aceite de la Sierra de Segura.

Esta zona ha sido pionera en el cultivo ecológico del olivar, al que destinan unas 700 hectáreas, obteniéndose un aceite de oliva virgen extra, de excelentes características organolépticas y con unos índices físico-químicos en los que destaca el alto contenido en Polifenoles, una Estabilidad próxi-

ma a las 200 horas y un porcentaje en ácido oléico al 80%, siendo, por tanto, de los más beneficioso para la salud (Cuadro IV).

### CONCLUSIÓN

Lo expuesto anteriormente, confirma el prestigio de que gozan los aceites de oliva de la Denominación de Origen "Sierra de Segura". Efectivamente, presentan unas características propias de calidad y composición, que los diferencian de otros aceites, incluso procedentes también de la variedad Picual, pero obtenidos en zonas más cálidas.

Ello es debido fundamentalmente al clima. Al tratarse de una zona fría, la maduración de los frutos se alcanza más tarde, presentando diversas ventajas:

1.- Los aceites son más frutados, conservando el aroma y el sabor característicos.

2.- En el momento de la recolección, hay mayor porcentaje de frutos en el árbol y, por tanto, los índices físico-químicos de calidad

(Acidez, Peróxidos y  $K_{270}$ ) son excelentes en todas aquellas almazaras en que la elaboración es cuidadosa.

3.- El contenido en ácido oléico es muy alto, lo que contribuye a disminuir el nivel de colesterol y ayuda a prevenir las enfermedades cardiovasculares.

4.- Los Polifenoles totales, que, normalmente se encuentran en mayor cantidad en aceites obtenidos de frutos verdes, se presentan en elevada concentración. Esto hace que estos aceites sean muy resistentes a la oxidación, tanto natural como forzada, y por tanto, los mejores para conservarlos sin alterarse.

5.- La estabilidad en horas, medida por el método Rancimat, directamente relacionada con el contenido en Polifenoles, es tan alta que permite consumir estos aceites sin enranciarse aproximadamente unos cuatro años después de su elaboración, siempre que se conserven en buenas condiciones de almacenamiento, al abrigo del calor, el aire y la luz.

#### CUADRO I

Aceite de oliva de la Sierra de Segura.

Muestras tomadas de Alzamaras de la zona para el Fichero Oleícola Nacional

Resultados medios de las campañas 1971-1981

1 Acidez .....	0,76
Índice de Peróxidos .....	5,70
$K_{270}$ .....	0,12
Índice de Iodo .....	82,00
Índice de Refracción .....	1,4691

Composición en ácidos grasos%

Palmitico .....	10,19
Palmitoléico .....	0,80
Estearico .....	2,96
Oléico .....	80,64
Linoléico .....	4,94
Linolénico .....	0,47

LABORATORIO: ESTACIÓN DE OLIVICULTURA.- Jaén

#### CUADRO II

Aceite de oliva de la Sierra de Segura

Muestras tomadas de Aceituna Picual de la comarca, obteniendo aceite, para el Proyecto "Tipificación de Aceites".

Resultados medios de las campañas 1976-1980

Acidez .....	0,47
Índice de Peróxidos .....	3,70
$K_{270}$ .....	0,09
Índice de Refracción .....	1,4690

Composición en ácidos grasos%

Palmitico .....	10,70
Palmitoléico .....	1,02
Margaroleico .....	0,10
Estearico .....	2,73
Oléico .....	81,21
Linoléico .....	3,75
Linolénico .....	0,49

LABORATORIO: ESTACIÓN DE OLIVICULTURA.- Jaén

#### CUADRO III

Aceite de oliva de la Sierra de Segura

Muestras tomadas de Almazaras de la zona

Resultados medios de 44 muestras de las campañas 1980-1985

Acidez .....	0,76
Índice de Peróxidos .....	11,83
$K_{270}$ .....	0,15
Puntuación organoléptica .....	6,02

Composición en ácidos grasos%

Palmitico .....	10,44
Palmitoléico .....	0,75
Margaroleico .....	0,09
Estearico .....	3,21
Oléico .....	80,21
Linoléico .....	4,82
Linolénico .....	0,48

LABORATORIO: ESTACIÓN DE OLIVICULTURA.- Jaén.

#### CUADRO IV

Aceite de oliva de la Sierra de Segura:

Muestras tomadas en la zona de cultivo Ecológico del término municipal de Génave, en la Sierra de Segura

Valores medios de 12 muestras. Campaña 1989-1990

Acidez .....	0,22
Índice de Peróxidos .....	4,22
$K_{270}$ .....	0,13
$K_{232}$ .....	1,48
Polifenoles totales .....	667,00
Estabilidad en horas .....	184,00

Composición en ácidos grasos%

Palmitico .....	10,40
Palmitoléico .....	0,85
Estearico .....	2,97
Oléico .....	80,69
Linoléico .....	4,47
Linolénico .....	0,62

LABORATORIO: ESTACIÓN DE OLIVICULTURA.- MENGIBAR (Jaén).