

Aceite del Bajo Aragón (Zaragoza y Teruel)



Aceite del Bajo Aragón (Zaragoza y Teruel). La zona de producción ocupa una extensión de 15.000 hectáreas.

Fue incluida bajo las denominaciones de origen el 9 de octubre del 2001. Incluye a aceites obtenidos con las variedades de aceitunas Empeltre (mínimo un 80 %), Arbequina y Royal. Como queda indicado se encuentra al oeste de la Comunidad de Aragón, en los valles fluviales de los ríos Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadolope y Matarraña, que desembocan todos en el gran río Ebro.

La producción estimada de aceite es unos 7-8 millones de kg de aceite al año.

Se caracteriza por las siguientes propiedades:

- Acidez: como máximo 1°
- Índice de peróxidos: menos de 20
- K270: menor de 0,15
- K232: como máximo 2
- Humedad: como máximo 0,15 %
- Impurezas: hasta un máximo de 0,15 %
- Características organolépticas: presenta un aspecto limpio, nada turbio ni sucio. Su color característico es el amarillo, variando desde el oro al amarillo viejo. En cuanto a su sabor es frutado y ligeros gustos almendrados.