

# DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



**aloreña**  
de Málaga

***Denominación de origen Protegida***

***Aceituna Aloreña de Málaga***

## Introducción

La provincia de Málaga cuenta con uno de los productos alimentarios más peculiares de la geografía nacional: la Aceituna Aloreña de Málaga. Esta variedad de aceituna de mesa puede presumir de ser la **primera aceituna de mesa en España reconocida con una Denominación de Origen Protegida**.

Detrás de este producto se mueve un sector industrial con un importante peso en la economía malagueña, ya que son en torno a 4.000 las familias que, directa o indirectamente, viven gracias a este sector. Esto, en una época especialmente difícil para nuestra economía, supone una importante oportunidad para hacer del aprovechamiento de los recursos endógenos y de la diversificación y apuesta por la calidad en las producciones una magnífica oportunidad para la generación de empleo y, por ende, para la fijación de la población en el medio rural.

Pero los beneficios de la producción de la Aceituna Aloreña de Málaga no sólo se traducen en cifras. La contribución al mantenimiento del paisaje, la sostenibilidad medioambiental de los olivares o el mantenimiento de la cultura y las tradiciones añaden un plus a la rentabilidad que este sector supone para la provincia de Málaga en términos sociales, económicos y medioambientales.

La Aceituna Aloreña de Málaga es uno de los productos típicos de relevancia dentro de la industria agroalimentaria malagueña. La condimentación de este tipo de aceituna es característica de su zona de producción, y está basada en aliños naturales que convierten a la Aloreña de Málaga en un producto tradicional, característico y diferenciado del resto de las aceitunas de mesa. No en vano, una de las características de este producto es que, junto con las aceitunas, el consumidor puede ver perfectamente los aliños naturales que se han añadido a la aceituna en el proceso de aderezo: pimiento rojo, ajo, tomillo e hinojo.

La excelente calidad del producto, su clara diferenciación frente a otras variedades y su vinculación con el territorio han propiciado la petición para la Aloreña de Málaga de una Denominación de Origen. Tras más de 10 años de trabajo y de investigación, finalmente el 21 de enero de 2008 la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria aprobó la resolución por la cual se daba publicidad a la solicitud de inscripción de la Denominación de Origen Protegida 'Aceituna Aloreña de Málaga'.

Cada año, la campaña se inicia en septiembre, finalizando, según la cosecha, a mediados de octubre o principios de noviembre. El hecho que determina el inicio de la campaña es el punto de maduración óptimo de la aloreña de Málaga, que se da cuando, al seccionar transversalmente el fruto, la pulpa se despega fácilmente del hueso.



## El producto

La Aceituna Aloreña de Málaga es una aceituna partida, endulzada en salmuera mediante fermentación natural, y aliñada con una mezcla de plantas aromáticas propias de la comarca natural del Valle del Guadalhorce, como son el tomillo, hinojo, ajo y pimienta.



Dado su **escaso contenido en oleuropeína**, componente amargo de la aceituna, estas aceitunas no necesitan tratamiento con sosa cáustica, y se endulzan únicamente con agua y sal lo que permite a su vez la conservación de la **textura fibrosa** del fruto

fresco.

La **facilidad de despegue del hueso**, conocido en la zona como hueso flotante, es una cualidad singular, muy buscada en las aceitunas de mesa. Esta característica permite que las aceitunas puedan prepararse partidas quedando el hueso libre en el interior de la pulpa y dejando que la salmuera penetre más fácilmente en el fruto para eliminar su amargor. De hecho, tradicionalmente en la zona se cortaba la aceituna por el ecuador y si se podía separar las dos mitades, nos indicaba que era el momento óptimo de la recolección.

Hay que destacar la magnífica valoración que los paneles de cata otorgan a su **relación pulpa/hueso**, lo que significa que el porcentaje de pulpa es muy alto, su homogeneidad, su **textura crujiente**, así como su **firmeza de pulpa** características propias de un producto no tratado con álcali. Con relación al olor/sabor destacan sus cualidades aromáticas y un equilibrio de sal adecuado para su pincelada de amargor, propio de la preparación sin tratamiento alcalino.

Las aceitunas aloreñas de Málaga se sitúan en un calibre que va desde el 140-260, característica muy apreciada en este producto, que se consigue gracias al esmero y dedicación de los agricultores que durante todo el año se deben a su cultivo.



La Denominación de Origen reconoce tres productos diferenciables según su grado de fermentación y amargor:

- **Aceitunas aloreñas de Málaga verdes frescas:** Son las aceitunas que, después del partido, pasan directamente a bombonas que se colocan en lugar fresco o en cámaras frigoríficas permaneciendo con un color verde claro.
- **Aceitunas aloreñas de Málaga tradicional:** Son las aceitunas que, tras

el proceso de recepción, clasificación y partido, son colocadas en bombonas que se depositan en locales sin climatización.

- **Aceitunas aloreñas de Málaga curadas:** Este tipo de aceitunas, una vez recepcionadas y lavadas, son colocadas sin partir en fermentadores donde sufren un proceso de curado mínimo de noventa días antes del envasado.

Por otro lado, la Denominación de Origen reconoce dos calidades distintas de aceitunas establecidas en función de la categoría y el calibre de las mismas. Así podemos hablar de **calidad suprema y calidad superior**.

Con objeto de proteger mejor la calidad y autenticidad del producto, es **obligatorio el envasado en origen**.

## La zona de producción

La zona de producción se encuentra situada en el **sureste de la provincia de Málaga** y engloba a un total de **19 municipios**:

- Alhaurín de la Torre,
- Alhaurín el Grande,
- Almogía,
- Álora,
- Alozaina,
- Ardales,
- El Burgo,
- Carratraca,
- Cártama,
- Casarabonela,
- Coín,
- Guaro,
- Málaga,
- Monda,
- Pizarra,
- Ronda,
- Tolox
- Valle de Abdalajís
- Yunquera.

Se sitúa en la comarca natural del Guadalhorce (sierra de Las Nieves y valle del Guadalhorce), incluida dentro del dominio de las cordilleras Béticas.

El clima de la comarca es un híbrido entre el continental y el clima típico de la cuenca mediterránea, dando lugar a un microclima muy peculiar que permite el desarrollo de gran diversidad de cultivos, entre otros, el olivar, que en este entorno se encuentra situado principalmente en zonas de secano, en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual, unido a la benignidad del clima, va a influir decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc.

Por otro lado, el pronunciado relieve de la zona, sitúa al olivar en áreas marginales y pobres, favoreciendo una doble función del propio olivo no sólo como productor, sino también como sistema para evitar la erosión y como configurador del paisaje. Se trata por tanto de un cultivo de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

Estas características de la zona de producción, unidas al saber hacer de la gente del lugar, han definido un producto claramente diferenciable del resto de aceitunas de mesa que podemos encontrar en el mercado.



ALHAURÍN DE LA TORRE	COÍN	RONDA
ALHAURÍN EL GRANDE	CÁRTAMA	TOLOX
ALMOGÍA	EL BURGO	VALLE DE ABDALAJÍS
ALOZAINA	GUARO	YUNQUERA
ARDALES	MONDA	ÁLORA
CARRATRACA	MÁLAGA	
CASARABONELA	PIZARRA	

## Proceso de elaboración

Siglos de tradición arropan la elaboración de la aceituna aloreña aliñada, desde su recolección hasta su aderezo. La recolección, como antaño, debe ser manual. “Verdeo” se denomina en la zona a esta recogida manual, que exige ir seleccionando las aceitunas de mayor calibre y mejor aspecto. La aceituna aloreña es muy sensible a los golpes y se daña fácilmente, y, a día de hoy, aún no se ha conseguido encontrar un sistema de recolección que permita mecanizar el proceso recolector de la aloreña de Málaga.

Una vez recolectadas, las aceitunas son partidas y puestas en salmuera. Esta salmuera siempre se ha preparado gracias a la conocida como “prueba del huevo”, según la cual se pone en un recipiente con agua un huevo y se va añadiendo sal hasta que el huevo flota, alcanzándose en este momento la concentración ideal de sal para endulzar las aceitunas. Tras unos días en esta salmuera, las aceitunas están listas para aliñarse con los **aliños típicos de la zona: hinojo, tomillo, ajo y pimiento**, que le dan ese característico aroma y sabor. Se trata, pues, de un proceso totalmente natural y artesanal que se viene haciendo en esta región desde tiempos inmemoriales, como prueban las numerosas referencias bibliográficas que existe sobre las aceitunas aloreñas y que forman parte de la cultura y acervo popular de las gentes de esta comarca. Hoy en día poco ha variado el proceso de aderezo de la Aceituna Aloreña de Málaga aunque se han introducido numerosos perfeccionamientos tendentes a la mejora de la calidad del producto, de modo que, conservando sus características tradicionales, se contribuya a garantizar la seguridad alimentaria del producto.



## Última campaña.

La campaña 2010 ha sido la segunda en la cual se han aderezado aceitunas bajo la protección de la Denominación de Origen **Aceituna Aloreña de Málaga**. Algunos datos de interés relacionados con esta campaña son:

- Empresas certificadas con DOP: 9
- Nº Ha olivar: 17.000 Ha.
- Kilogramos totales de aceitunas con DOP producidos: 3.000.000 Kgr.
- Nº de jornales vinculados al sector: 120.000
- Nº de Kilogramos de aceitunas aderezadas: 3.000.000 Kgr
- Volumen de negocio generado por el sector del aderezo de aceituna aloreña de Málaga: 35.000.0000 €
- Número de familias relacionadas directamente con el sector son aproximadamente: 4000 familias.
- Empleo industrial vinculado a la DOP: 100 fuera de campaña (este dato puede llegar a triplicarse en campaña, de septiembre a noviembre)

## Contacto

### **Secretaría Técnica del Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga**

Margarita Jiménez Gómez

T. 952483868 M. 610868642

info@alorenademalaga.com