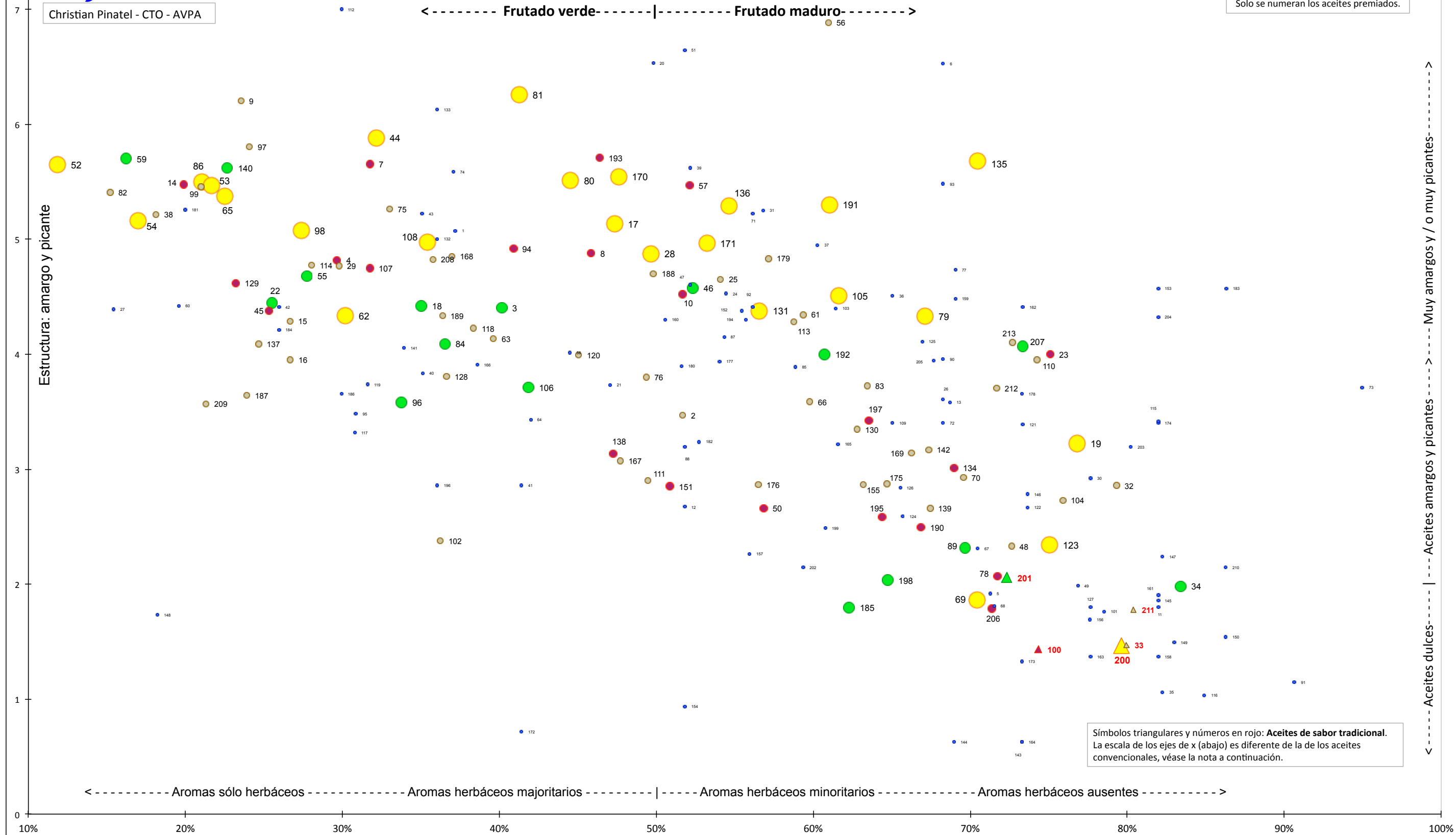


# Mapa de Aceites de Oliva AVPA 2022



Los aceites de sabor tradicional son aceites producidos de acuerdo con procesos tradicionales que constituyen un valioso patrimonio rural. AVPA siempre ha mostrado su compromiso con los productos reconocidos histórica y localmente, y está dispuesta a presentar estos productos al mismo nivel que otros. Dado que los procesos tradicionales pueden incorporar pasos de fermentación o sobre maduración que modifican los perfiles aromáticos de los aceites, la escala de madurez no se puede utilizar de la misma manera. Para los aceites con un sabor tradicional, la escala de los ejes de x (en la parte inferior) coloca los aromas de la fruta madura a la derecha, y todos los demás aromas a la izquierda.