

## Características de las Manzanillas y Gordales de Sevilla con IGP

*Characteristics of the olives guaranteed by the IGP of Manzanilla y Gordal de Sevilla*

### Calibres

Los tamaños de las aceitunas comercializadas, según variedad, amparadas con este certificado de Calidad, son los siguientes:

- Aceituna Manzanilla: de 141/160 a 321/350 aceitunas/kg.
- Aceituna Gordal: de 60/70 a 121/140 aceitunas/kg.

### Categorías

Son de categoría Extra y Primera (Norma comercial COI).

### Garantía de Origen

CULTIVADAS Y PROCESADAS en la provincia de Sevilla y 11 municipios limítrofes de Huelva.

### Presentación final

- Aceitunas enteras.
- Aceitunas deshuesadas.
- Aceitunas rellenas.

### Imagen identificativa en etiqueta



### Gauges

*The sizes of the olives covered by this quality certificate are, depending on the variety, the following:*

- Manzanilla: 141/160 to 321/350 olives/kg.
- Queen: 60/70 to 121/140 olives/kg.

### Categories

*Extra and First category (as defined by the COI)*

### Guarantee of Origin

*Cultivated and processed in the province of Sevilla or one of 11 neighboring municipalities of Huelva*

### Final presentation

- Whole olives
- Pitted olives
- Stuffed olives

### Identification image on the label

Si necesitas más información sobre las IGP Manzanilla y Gordal de Sevilla, contacta con nosotros/as:  
*Contact details of the Regulatory Council*

- ☎ 666 202 756
- ✉ admin@igpmanzanillaygordaldesevilla.org
- 🌐 www.igpmanzanillaygordaldesevilla.org
- 📘 @igpmanzanillaygordaldesevilla
- 🐦 @IGPManzyGord
- 📍 igpmanzanillaygordaldesevilla

# Sevilla, de donde vienen las aceitunas

*Seville where the table olives come from*



Consejo Regulador de las IGP  
Aceituna Manzanilla  
y Gordal de Sevilla



## Manzanilla y Gordal de Sevilla, Calidad, Reputación y Tradición

*Manzanilla and Gordal of Seville: Quality, Reputation and Tradition*

En la producción, recolección y elaboración de la Aceituna Sevillana se condensa la historia y se construyen los saberes ancestrales de una tierra y unas gentes que son un ejemplo de esfuerzo y superación, que luchan día a día por la sostenibilidad social, económica y ambiental del mundo rural de dónde vienen estas aceitunas.

Dos procesos destacan en la elaboración de las Manzanillas y Gordales de Sevilla: su recolección a mano, "verdeo"; y su cocido y fermentación láctica natural en salmuera, al estilo sevillano.

Las artes de cada "maestro" harán que una buena aceituna Sevillana, Manzanilla o Gordal, entera o rellena, sazónada o no, tenga ese sabor buscado por cada consumidor. El resultado será una mezcla de olores, sabores, texturas y, por supuesto, emociones que satisfarán los sentidos de quienes quieran comer la mejor aceituna de Sevilla.

*In the production, collection, and elaboration of the olives of Seville, history is condensed and the ancestral knowledge of a land and a people is built. The Sevillian olive grower is an example of effort and improvement. They fight every day for the social, economic, and environmental sustainability of the rural world where these olives are grown.*

*Two processes are important in the elaboration of the Manzanillas y Gordales de Sevilla (Manzanillas and Gordales of Seville): the harvesting by hand, "verdeo" (greening), and the cooking and natural lactic fermentation in brine, which is in Sevillian style.*

*The arts of each "master" will result in a perfect Manzanilla or Gordal olive, no matter if it's whole, stuffed, or seasoned. They have the taste that every consumer has waited for. The result will be a mixture of smells, flavors, textures and, of course emotions, that will satisfy the senses of those who want to eat the best olive of Seville.*



## Las aceitunas sevillanas con calidad diferenciada "Indicación Geográfica Protegida"

*The Sevillian Olives with differentiated quality "IGP"*

Las aceitunas de mesa envasadas para consumo directo son un alimento saludable debido a su contenido de ácido oleico y probióticos, entre otros factores. De todas estas aceitunas, solo algunas son variedades tradicionales, como las aceitunas Gordal Sevillana y Manzanilla Sevillana, que contribuyen a la biodiversidad natural y agrícola, así como al desarrollo del medio rural, por ser generador de empleo y riqueza.

### Manzanilla de Sevilla

Es la variedad de aceituna de mesa más conocida que, cultivada en la cuenca del Guadalquivir, se ha desarrollado dando las mejores características estéticas, de sabor y textura. Las propiedades organolépticas de esta variedad son amplias y favorables. La Manzanilla Sevillana, es conocida por su color verde homogéneo y brillante, con toques amarillos ("rubia"), su fácil deshueso, y su ratio equilibrado pulpa-hueso. Su textura es crujiente, nada fibrosa, y en boca se aprecia la pulpa delicada a la vez que la piel es casi imperceptible.

### Gordal de Sevilla

Originaria de Sevilla, conocida internacionalmente como "Queen", esta variedad es muy apreciada por su sabor y tamaño. Su contenido en aceite es bajo, por lo que se destina principalmente para mesa. Con una ratio pulpa-hueso muy equilibrada, es una aceituna carnosa y muy jugosa que destaca por su textura crujiente, y sobre todo por su cantidad de pulpa de sabor suave.

*Table olives are a healthy food choice due to their oleic acid content and probiotics, among other factors. Of all the olives available in the market today, only a few are considered traditional varieties, such as the Sevillian Gordal and the Sevillian Manzanilla olive, both which contribute to natural and agricultural biodiversity, as well as rural development as a generator of employment and wealth.*

### Manzanilla de Sevilla

*The Manzanilla of Seville is the best-known olive variety grown in the Guadalquivir valley. It offers the best characteristics of flavor and texture. The organoleptic properties of these varieties are broad and favorable. The Sevillian Manzanilla is known for its homogeneous and bright green color with yellow touches ("blonde") and the balanced pulp-pit ratio. Its texture is crispy, not fibrous, and the delicate flesh is appreciated in the mouth while the skin is almost imperceptible.*

### Gordal de Sevilla, "Queen"

*Originally from Seville and known internationally as the "Queen", this variety is highly appreciated for its flavor and size. The oil content is low, so it is mainly intended for table olive consumption. With a very balanced pulp - pit ratio, it is a fleshly and very juicy olive that stands out especially for its crunchy texture and for the quantity of soft-tasting pulp.*

