



PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN.

El proceso de elaboración del aceite de oliva virgen se realiza a través de extracción directamente del fruto de la aceituna mediante procedimientos físicos y mecánicos en los que en ningún momento actúa la química.

Dicho proceso se inicia con la recolección.

PROCESO DE RECOLECCIÓN:

La recolección la realiza el agricultor desde la segunda quincena de Octubre hasta aproximadamente el mes de Abril o Mayo. (Para obtener aceites de oliva vírgenes de máxima calidad hay que recolectar la aceituna entre los meses de Octubre a Diciembre y separar la aceituna sana que procede del propio árbol (Olivo) de la aceituna que se ha caído al suelo que ya esta deteriorada.

La recolección se puede realizar de manera manual y mecanizada.

Recolección manual: Mediante la cual se golpean las ramas del olivo con un palo denominado “vara” produciendo la caída del fruto a una tela sintética



conocida con el nombre de “faldo”, el cual cubre toda la superficie ocupada por el olivo y permite que los agricultores puedan recoger la aceituna sin que la misma toque el suelo directamente.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRIEGO
DE CÓRDOBA

Recolección mecanizada: La única diferencia, con respecto a la anterior es que en ésta son máquinas especialmente diseñadas para llevar a cabo la recolección las que producen la vibración del olivo y provocan la caída del fruto.



Normalmente se realiza simultáneamente la recolección manual y mecanizada.

No obstante, y debido a la dificultad de acceso a las explotaciones de montaña, el agricultor se ve obligado a prescindir del uso de algunas maquinarias, siendo en este caso la recolección mayoritariamente manual y por lo tanto más costosa.





PROCESO DE ELABORACIÓN.

Una vez que se ha recolectado la aceituna, el agricultor la lleva a la almazara en un tractor o vehículo agrícola, donde ésta se recepciona a través de un



recipiente denominado “tolva”. (Que es un contenedor en la que se deposita la aceituna para ser pesada y que permite separar distintas calidades de fruto aceituna de suelo, aceituna de árbol, aceituna monovarietal, aceituna de Denominación de Origen, etc).

La aceituna se deposita en unas cintas transportadoras en las que se limpia de polvo y hojas procediendo a continuación su molienda en un “molino de martillos” de acero inoxidable y cerrado herméticamente.

Una vez molida, la masa obtenida se deposita en una maquina batidora que la homogeniza.



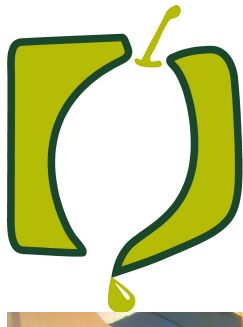
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRIEGO
DE CÓRDOBA



Seguidamente, por diferencia de densidades se procede a la separación de la masa en dos fases;

1º- Sólido – Líquida. Se realiza la separación de la parte propiamente líquida de la aceituna (agua de vegetación 60% y aceite) de la parte sólida en una maquina denominada “Centrifuga Horizontal”.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

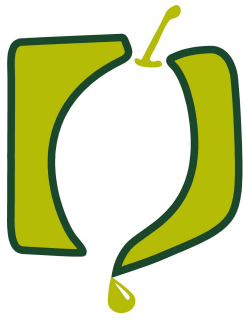
PRIEGO
DE CÓRDOBA



2º Líquida – Líquida. Se separa el agua de vegetación del aceite propiamente dicho en una máquina denominada “Centrifuga Vertical” .



Una vez obtenido el aceite de oliva virgen se vierte en unos envases de acero inoxidable denominados depósitos y se almacena en una bodega.



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRIEGO
DE CÓRDOBA



CONSIDERACIONES:

Extracción en frío. Cuando en una botella indica “extracción en frío” quiere decir que durante todo el proceso de elaboración del aceite se ha mantenido una temperatura entre 17-21°. Ninguna grasa se puede extraer en frío.

El color del aceite no es indicativo de calidad, depende de la maduración de la aceituna y de la variedad.

Para su óptima conservación no puede sufrir alteraciones de temperatura ni exposiciones directas a luz.