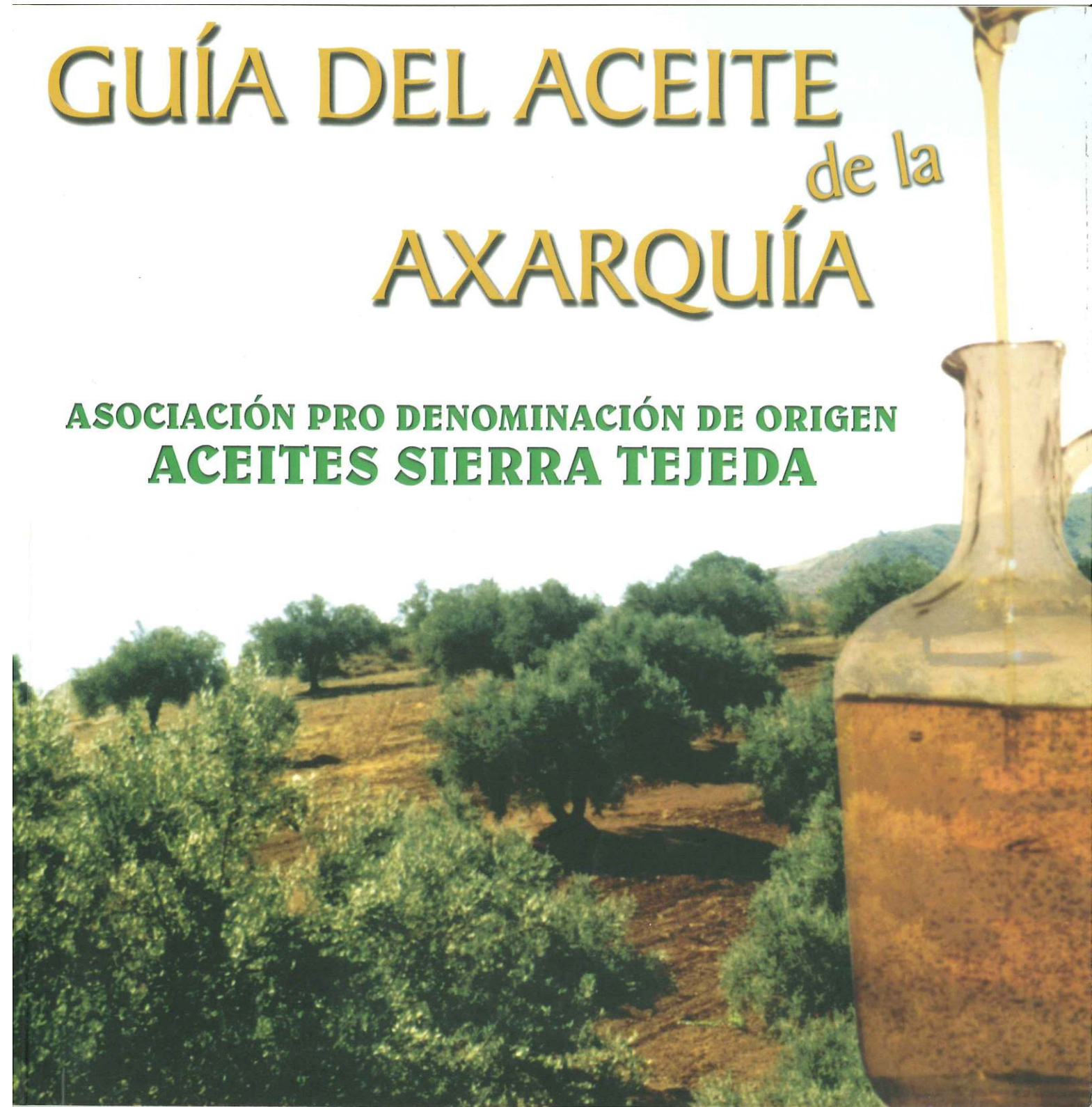


GUÍA DEL ACEITE de la AXARQUÍA

**ASOCIACIÓN PRO DENOMINACIÓN DE ORIGEN
ACEITES SIERRA TEJEDA**



GUÍA DEL ACEITE DE LA AXARQUÍA

ASOCIACIÓN
PRO-DENOMINACIÓN
DE ORIGEN
ACEITES "SIERRA TEJEDA"

Septiembre, 2.001

DIRECCIÓN FACULTATIVA:

ASOCIACIÓN PRO DEMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITES SIERRA TEJEDA.

DIRECCIÓN GENERAL:

ADOLFO MORENO CARRERA, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN PRO DEMINACIÓN DE ORIGEN DE ACEITES SIERRA TEJEDA.

DIRECCIÓN TÉCNICA:

JUAN GÁMEZ VILLALBA , COORDINADOR PROVINCIAL DE MÁLAGA, D.A.P.

GERARDO JIMÉNEZ LUQUE, GERENTE DE CITAGRO,S.A.

M^º BEGOÑA SÁNCHEZ GARCÍA, CITAGRO,S.A

FINANCIACIÓN:

CEDER

MAQUETACIÓN:

GAP Producciones S.L.

ÍNDICE

LA COMARCA DE LA AXARQUÍA, 5

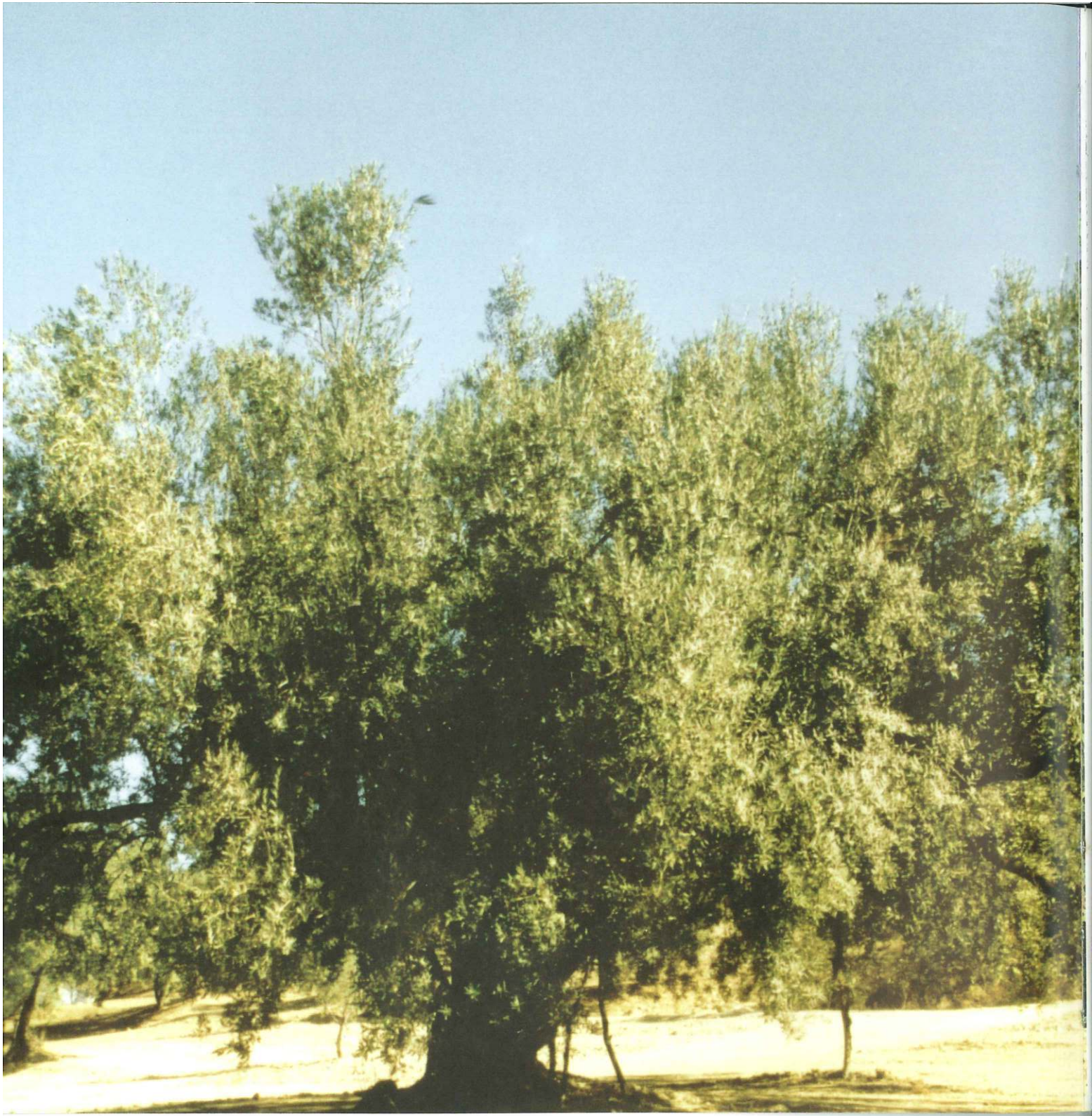
EL OLIVAR DE LA AXARQUÍA, 9

EL ACEITE DE OLIVA DE LA AXARQUÍA, 13

GENERALIDADES SOBRE EL ACEITE DE OLIVA, 19

ASOCIACIÓN PRO-DENOMINACIÓN DE ORIGEN, 27

INDUSTRIAS DE LA ASOCIACIÓN PRO-DENOMINACIÓN DE ORIGEN, 35



LA COMARCA DE LA AXARQUÍA



AXARQUÍA

Costa del Sol

- Hotel-Hostal
- Alojamiento Rural
- Paraje Natural
- Camping
- Zona de Acampada
- Castillo
- Campo de Golf
- Gasolinera
- Información Turística
- Carretera Nacional
- Arco Vélez-Marbella
- Carretera Comarcal
- Pista de Tierra
- Autovía





La comarca de la Axarquía está situada en el extremo oriental de la provincia de Málaga, con una superficie total de 1.019 km² y habitada por una población de 141.060 personas.

Comprende 31 términos municipales pertenecientes todos ellos a la provincia de Málaga siendo las poblaciones de Colmenar, Frigiliana, Rincón de la Vitoria y Nerja las cuatro esquinas de la comarca.

Sus límites geográficos están definidos al Norte por las Sierras de Camarolos, Jobo, Sierra de Alhama, y Sierra Tejeda; al Sur por el mar Mediterráneo; al Este por las alineaciones montañosas de la Sierra de Almirante; y al Oeste por los relieves de los Montes de Málaga.

Al visitar esta comarca sorprende el elevado desnivel que presenta, por la proximidad al mar de sus montañas, de considerable altura, donde destaca el pico de Navachica de 1.832 metros de altura en la Sierra de Cómputa que constituye una de las mayores alturas de la provincia.

Las condiciones orográficas de la comarca originan marcados contrastes térmicos y pluviométricos entre las zonas del interior y las de la costa. En general, la Axarquía disfruta de un clima templado con pequeños matices de índole geográfico, donde se diferencian un clima templado mediterráneo que afecta a las poblaciones del litoral y un clima marcadamente continental en el interior.

Sus características orográficas, peculiaridades culturales y su privilegiada situación en el litoral andaluz, por estar en el límite geográfico provincial con Granada, han provocado marcadas diferencias con el resto de comarcas malagueñas.

En esta comarca se puede disfrutar de tres paisajes distintos, muy próximos entre sí, sol y playa, nieve en Sierra Nevada y descubrir las maravillas del interior.





EL OLIVAR DE LA AXARQUÍA





En esta comarca están destinadas aproximadamente unas 15.000 hectáreas al cultivo del olivar, con mas de un millón de olivos, realizándose las labores del campo de una forma tradicional.

Las variedades predominantes son verdial de Vélez Málaga, que recibe este nombre por permanecer la coloración verde de la piel más tiempo que en el resto de variedades destinadas a la elaboración de aceite de oliva, nevadillo y picual.

De los datos que disponemos, podemos afirmar, que la variedad verdial de Vélez Málaga ocupa un porcentaje superior al 60% de la superficie dedicada a olivar, la variedad nevadillo superior al 22% y la variedad picual supera el 5%. Aunque, no son significativas, también podemos encontrar algunas fincas con plantaciones de las variedades hojiblanca y manzanilla.

El olivo de la variedad verdial de Vélez Málaga es un árbol vigoroso, de tamaño medio y muy productivo, aunque sufre una vecería muy acusada, es decir, no da la misma cosecha todos los años, fenómeno que se puede reducir con una poda cuidadosa y una recolección del fruto más temprana.

Mas del 80% de las explotaciones no superan las 5 hectáreas, lo que significa que la propiedad del olivar se encuentra muy atomizada obstaculizando la modernización del cultivo, los cambios en sistemas de cultivo, la mecanización de la recogida, el trazado de caminos rurales, etc..

En general, el cultivo del olivar se realiza de una forma tradicional, en secano y con una densidad de plantación media de 80 olivos por hectárea, recogiendo la aceituna a mano, siendo muy pocos los intentos de utilizar técnicas de "no laboreo", es decir, mantener la cubierta vegetal para evitar la erosión, y la recolección mecanizada del fruto.

Es muy importante destacar el efecto protector del olivar sobre el medio ambiente, la presencia de los olivos en el interior de la comarca con un relieve muy inclinado evita la erosión del terreno a la vez que dificulta los tratamientos excesivos de abonos y productos fitosanitarios.



Distribución de las variedades más cultivadas en la Comarca de la Axarquía

Localidad	Nº total de olivos	Nº total de hectáreas	Densidad olivos/ha.	Verdial de Vélez		Nevadillo		Picual	
				olivos	hectáreas	olivos	hectáreas	olivos	hectáreas
Alcaucín	71.463	725	99	71.463	725				
Colmenar	107.105	1.523	70	32.132	457			21421	304,646
Periana	178.963	2.488	72	178.963	2.488				
Riogordo	104.807	1.238	85	83.846	991			20961,4	247,67
La Viñuela	22.735	354	64	22.735	354				
Arenas	45.441	321	141	40.897	289	4544,1	32,13		
Canillas de Aceituno	26.007	349	75	18.205	244	7802,1	104,709		
Competa	37.012	334	111			37.012	334		
Frigiliana	32.425	352	92			32.425	352		
Sayalonga	32.420	355	91	19.452	213	12968	141,848		
Sedella	22.229	298	75	8.892	119	13337,4	178,986		
Torrox	69.694	935	75			69694	935		
Total	750.301	9.272	81	476.584	5.880	177.783	2.078	42.382	552
Porcentaje	72,56%	61,93%		63,52%	63,42%	23,69%	22,41%	5,65%	5,95%

FUENTE: Diagnóstico del sector del aceite de oliva en la Axarquía

Elaboración: Ramiro Recio.

EL ACEITE DE OLIVA DE LA AXARQUÍA





En esta comarca se producen de media anualmente entre 6.000 y 8.000 toneladas de aceite de oliva, alcanzando las 11.000 toneladas en la campaña récord de 1.997/98, donde se pueden diferenciar dos tipos de aceite, aquellos que proceden mayoritariamente de la variedad verdial y los que proceden mayoritariamente de la variedad nevadillo y picual.

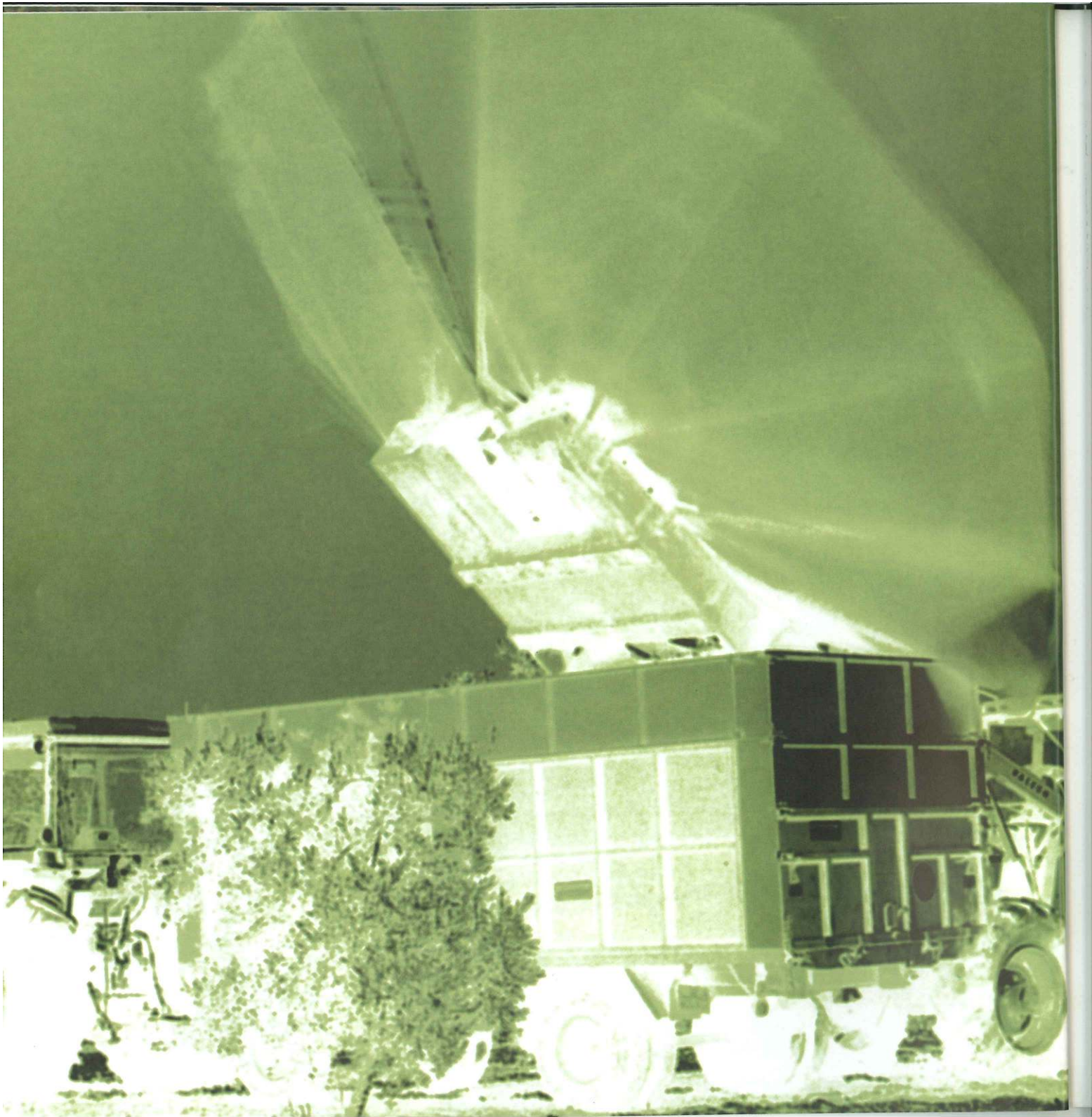
La elaboración del aceite de oliva de la comarca se realiza en 19 almazaras, de las cuales 14 son cooperativas y 5 industriales con una producción media de 500.000 kilos de aceite cada una.

El sistema utilizado para la elaboración de aceite de oliva se denomina continuo de dos fases o ecológico, lo que permite reducir el tiempo transcurrido entre la recolección del fruto y la elaboración del aceite, variable que influye directamente sobre la calidad del producto final a la vez que reduce considerablemente la cantidad de alpechín producido, que es el agua residual de la industria almazarera.

El aceite de oliva de esta Comarca, que históricamente ha sido mas apreciado por el consumidor, es el elaborado a partir de aceitunas de la variedad verdial de Vélez Málaga que hacen que se distinga de los otros aceites de oliva por su aroma y ser dulce, suave y ligero al paladar.

Si unimos a la variedad verdial, un cultivo tradicional del olivar, la más moderna tecnología para la elaboración del aceite de oliva y un manejo primoroso de las almazaras no es de extrañar encontrar en esta comarca aceites de la máxima calidad.





GENERALIDADES SOBRE EL ACEITE DE OLIVA





INTRODUCCIÓN

De los numerosos estudios realizados, se desprende que el origen del olivo se encuentra en Oriente Medio siendo cultivado desde hace más de 5.000 años. Los fenicios, griegos y romanos se encargaron de extender su cultivo hacia Occidente a lo largo de la Cuenca Mediterránea.

El olivo es un árbol característico de la cuenca mediterránea, muy longevo, existiendo olivos milenarios, plantados por los primeros árabes que llegaron a España, que posee una gran capacidad de adaptación al medio, pudiendo encontrar olivos en terrenos poco fértiles y con condiciones climáticas muy adversas.

En España se conocen más de 260 variedades de olivos, distribuidas por toda la geografía nacional, lo que permite obtener una gran diversidad de aceites con aromas y sabores distintos. Nuestro país es el mayor productor de aceite de oliva del mundo.

En la provincia de Málaga destacan, en la comarca de Antequera, la variedad hojiblanca, en la Axarquía la variedad verdial y en la comarca de Álora, la aloreña.

DEFINICIONES

Por definición, el aceite de oliva virgen es el zumo de la aceituna obtenido, exclusivamente, por métodos físicos o mecánicos a temperaturas que no alteren su estructura química natural.

El aceite de oliva virgen así obtenido puede ser de dos categorías, directamente consumible, es decir, que puede llegar al consumidor tal como se encuentra en la almazara, filtrado o sin filtrar, por presentar olores y sabores agradables al paladar o todo lo contrario, y no directamente consumible, no por motivos de salud, sino por que presenta olores y sabores muy desagradables, originados por muchas y diversas causas, entre las que destacamos, la permanencia del fruto en el suelo durante mucho



A C E I T U N A

Aceite de oliva virgen (zumo de aceituna)

Comestible directamente

No comestible directamente

Aceite de oliva virgen extra
Aceite de oliva virgen
Aceite de oliva virgen corriente

Aceite de oliva virgen lampante

Filtración

Refinería

Aceite de oliva refinado

Aceite de oliva

Envasado

Consumidor



tiempo, el ataque de hongos e insectos, la helada de la aceituna, mucho tiempo transcurrido entre la recolección de la aceituna y la elaboración del aceite etc..

El aceite de oliva virgen consumible directamente se clasifica en tres categorías, aceite de oliva virgen extra, sin defectos y con un aroma intenso, aceite de oliva virgen, sin defectos y con poco aroma, y aceite de oliva virgen corriente, que presenta leves defectos.

El aceite de oliva virgen que no es directamente consumible se denomina aceite de oliva virgen lampante.

La forma de hacer consumible el aceite de oliva virgen lampante, es decir, de eliminar los olores y sabores desagradables, es sometiéndolo a un proceso industrial que se llama refinación del que se obtiene el aceite de oliva refinado.

Si combinamos aceite de oliva virgen consumible directamente con aceite de oliva refinado se obtiene aceite de oliva.

A continuación se adjunta un esquema en el que se recogen los caminos seguidos por el aceite de oliva desde la aceituna al consumidor.

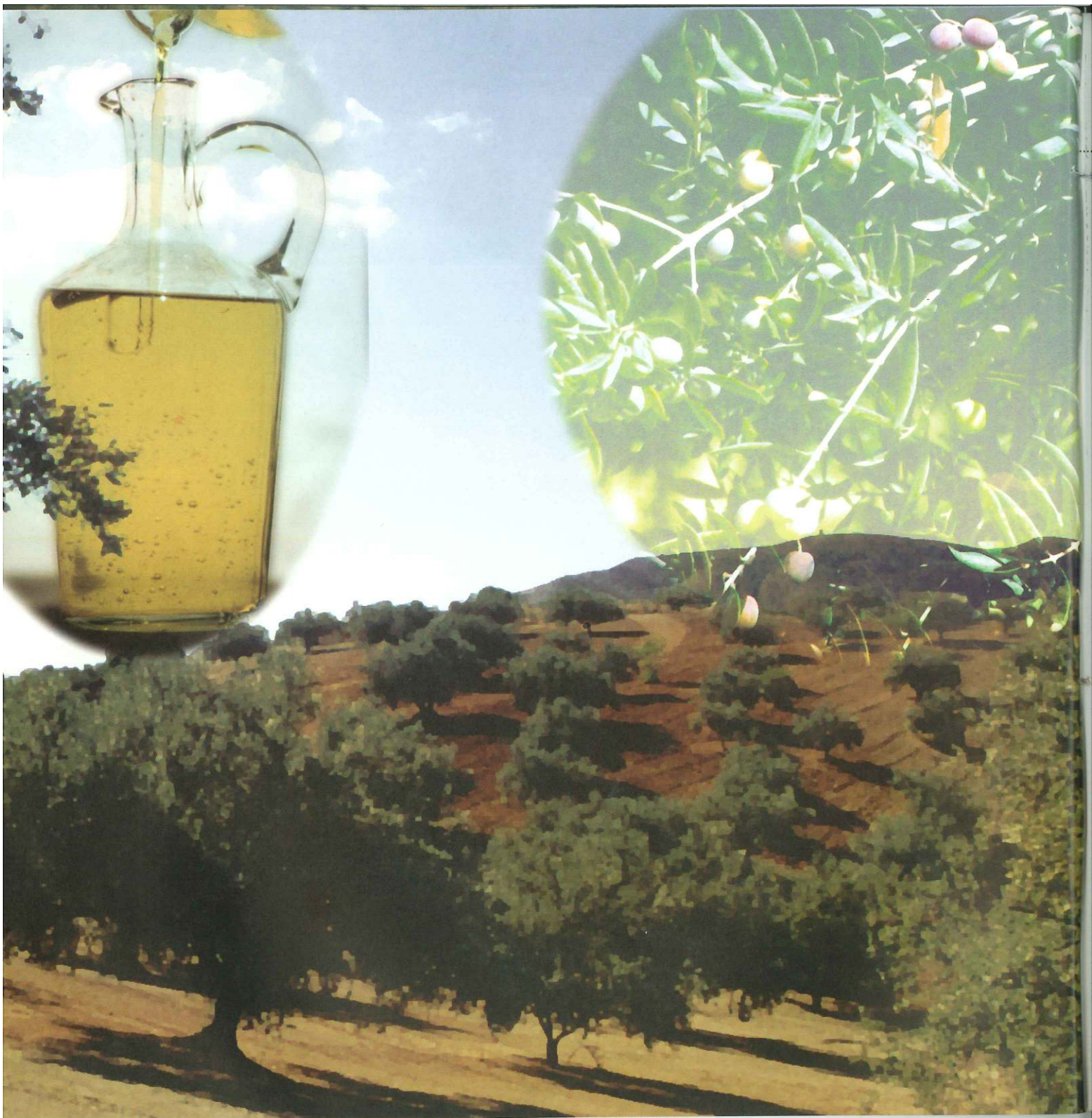
EL ACEITE DE OLIVA EN EL SUPERMERCADO

En la estantería de aceites del supermercado nos podemos encontrar cinco tipos de aceites de oliva distintos:

1.- Aceite de oliva virgen extra

Se puede presentar filtrado o sin filtrar. La filtración consiste en eliminar los pequeños restos de pulpa, piel, hueso y agua, procedentes de la aceituna, que acompañan al aceite.







También, los podemos encontrar monovarietal, es decir, que procede mayoritariamente de una sola variedad de aceituna, como por ejemplo, picual, hojiblanca, arbequina, etc..

2.- Aceite de oliva virgen

Se puede presentar lo mismo que en el caso anterior.

Para estos dos tipos de aceites hay que hacer dos comentarios muy importantes, primero, puede ocurrir que al consumirlos en crudo detectemos un leve amargor y/o picor, es un buen síntoma, porque nos indica que el aceite se ha elaborado con aceitunas verdes y sanas, segundo, cuanto menor sea la acidez mayor será su calidad.

3.- Aceite de oliva de acidez máxima 0.4

Este aceite es el resultado de combinar una gran cantidad de aceite de oliva refinado con una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen. Es de color amarillo, muy suave y ligero.

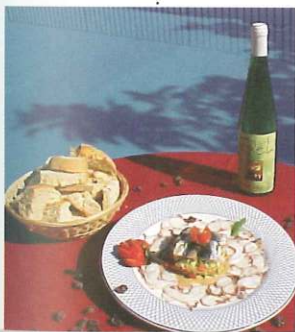
4.- Aceite de oliva de acidez máxima 1°

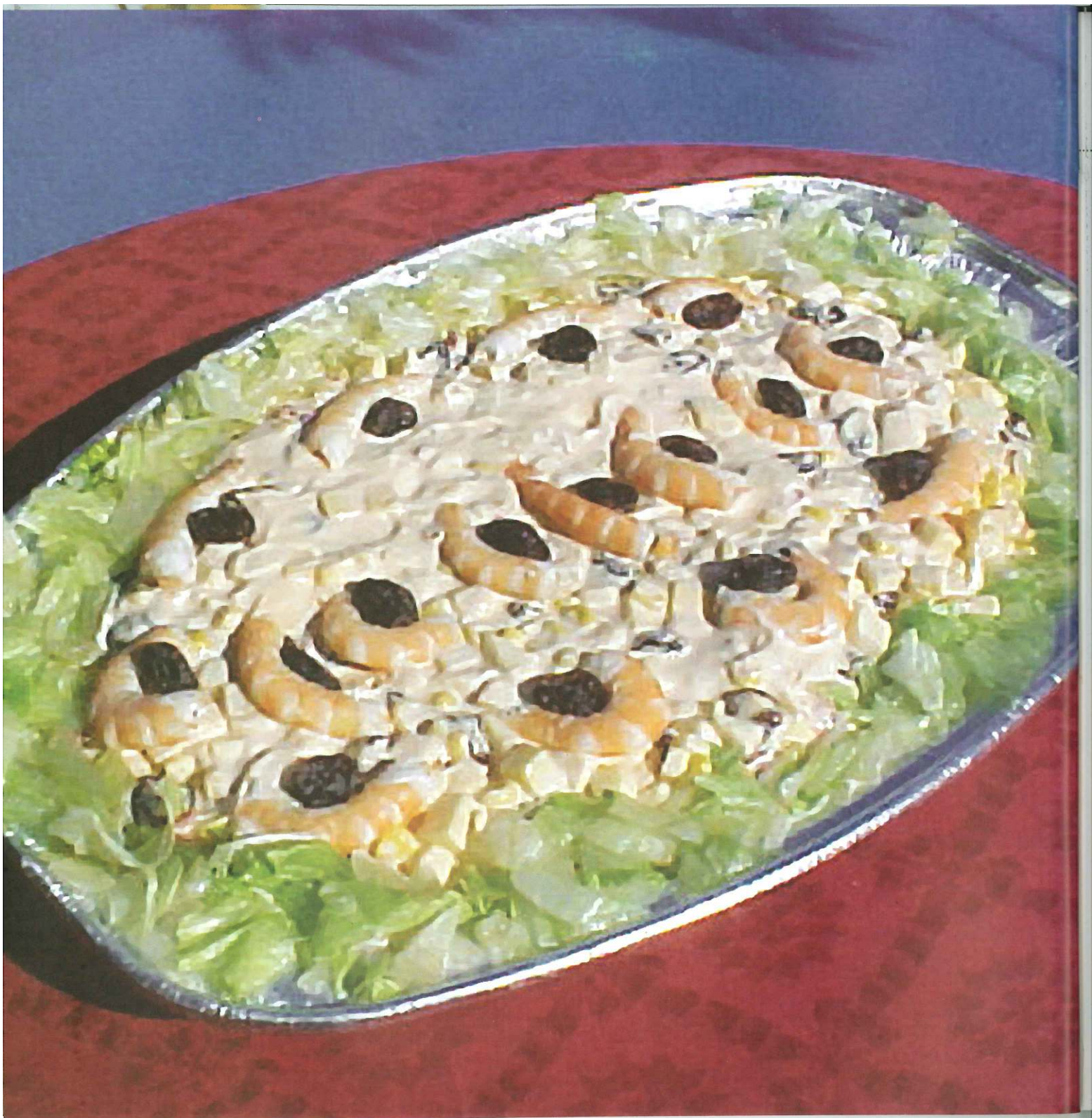
Este aceite es el resultado de combinar una pequeña cantidad de aceite de oliva refinado con una gran cantidad de aceite de oliva virgen. Es de color verdoso y suave.

5.- Aceite de orujo de oliva

Este tipo de aceite se obtiene al combinar una gran cantidad de aceite de orujo refinado con una pequeña cantidad de aceite de oliva virgen. Es de color oscuro y suave.

El aceite de orujo se produce como consecuencia de no poder extraer de la aceituna todo el aceite de oliva que contiene, por utilizar exclusivamente métodos físicos o mecánicos, quedando una pequeña parte de aceite entre los restos de pulpa, piel y hueso, que se extrae con disolventes, obteniéndose el aceite que se denomina aceite de orujo crudo, que posteriormente hay que someterlo a refinación para ser apto para el consumo humano, por los mismos motivos que el aceite de oliva virgen lampante.







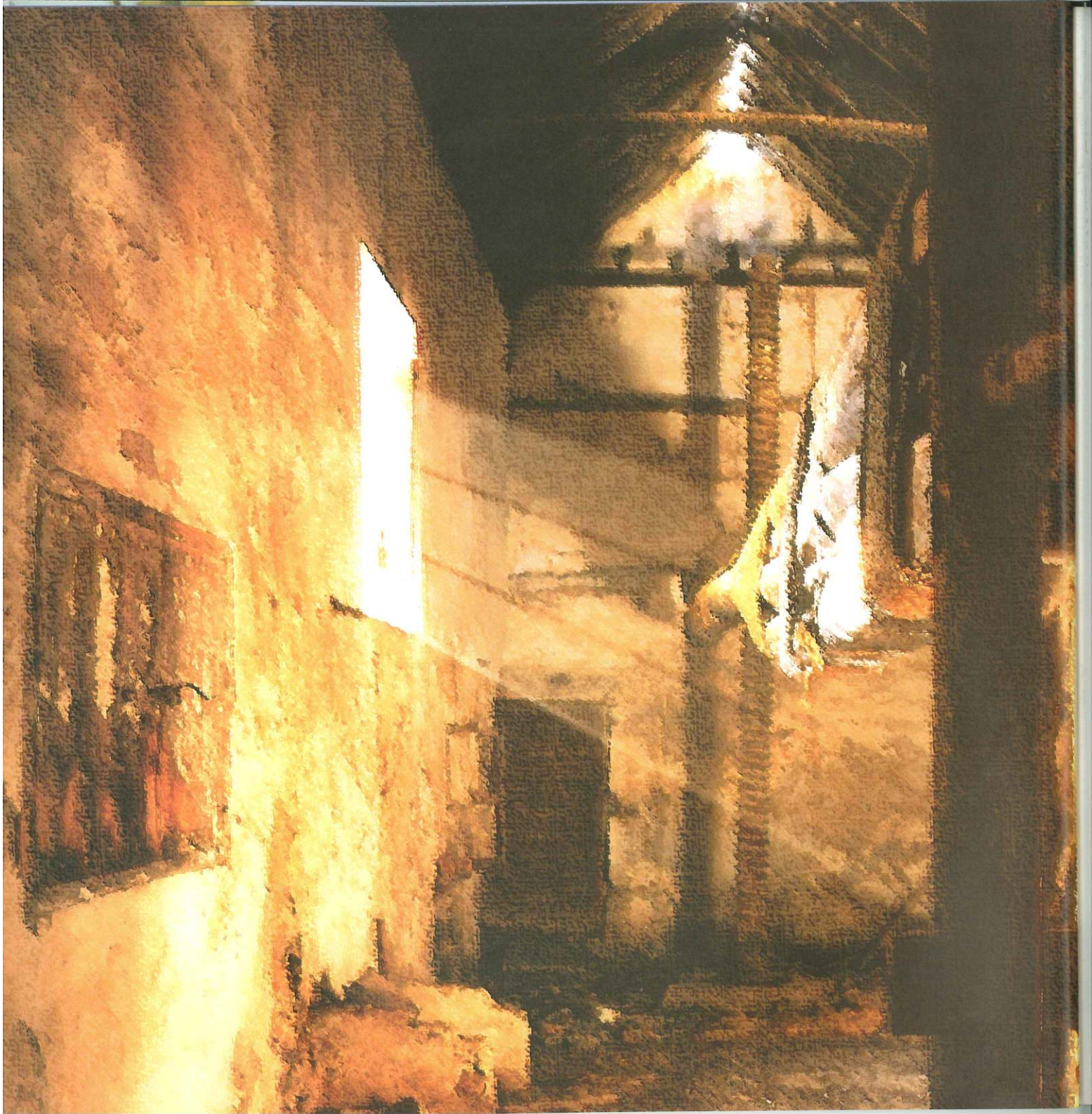
EL ACEITE DE OLIVA Y LA SALUD

Históricamente se conocen las bondades que el aceite de oliva tiene para la salud, habiendo quedado demostradas por los numerosos estudios científicos realizados en los últimos veinte años.

Entre otros beneficios podemos destacar los siguientes:

- Reducción de la acidez gástrica.
- Reducción y cicatrización de la úlcera péptica.
- Prevención de cálculos en la vesícula (colecistitis).
- Prevención de enfermedades cardiovasculares.
- Mejora del crecimiento y desarrollo del sistema nervioso y del sistema óseo.
- Prevención de afecciones cutáneas.
- Retrasa el envejecimiento celular.
- En el tratamiento nutricional de la diabetes impide la absorción masiva de glucosa.





ASOCIACIÓN PRO-DENOMINACIÓN DE ORIGEN





LA ACEITUNA, EL ACEITE Y SU TRATAMIENTO

La Zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen "Sierra Tejeda" estará constituida por los terrenos ubicados en los términos municipales siguientes: Alcaucín, Alfarnate, Alfarnatejo, Algarrobo, Almachar, Archez, Arenas, Benamargosa, Benamocarra, El Borge, Canillas de aceituno, Canillas de Albaida, Comares, Cómpea, Cútar, Frigiliana, Iznate, Macharaviaya, Moclinejo, Nerja, Periana, Rincón de la Victoria, Riogordo, Salares, Sayalonga, Sedella, Torrox, Totalán, Vélez Málaga y Viñuela.

Para la elaboración de los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Sierra Tejeda" se emplearán exclusivamente las aceitunas procedentes de las siguientes variedades de olivo: "Verdial de Vélez Málaga", "Nevadillo", "Picual", "Hojiblanca" y "Picuda".

De estas variedades de olivo, se consideran a "Verdial de Vélez Málaga" y "Nevadillo, como las variedades principales de cuyo fomento se encargará el Consejo Regulador.

Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Sierra Tejeda" serán, exclusivamente aceites vírgenes extra, que responden a las características definidas por la legislación vigente y a las específicas definidas por el Reglamento de la Denominación. Para que los aceites de oliva virgen extra puedan ser certificados deberán cumplir con las características e índices referidos en el Reglamento.

Es por ello que las prácticas de cultivo empleadas en producción persiguen conseguir la mayor sanidad de las plantaciones así como las mejores calidades de los frutos.

La recolección se realiza con el mayor esmero, separando suelo y vuelo, y dedicando exclusivamente a la elaboración de aceites protegidos la aceituna sana recogida del árbol, con el grado de madurez que permita la obtención de los aceites vírgenes característicos de la Denominación.







El Consejo Regulador establecerán el calendario de la recolección a fin de garantizar el adecuado grado de madurez del fruto.

En la manipulación y molturación de la aceituna, al igual que en la extracción y conservación de los aceites se emplean técnicas que garantizan la obtención de productos de la máxima calidad, que mantienen los caracteres tradicionales de los aceites de la zona de producción y siempre de acuerdo a la legislación vigente.

Para ello las almazaras disponen de instalaciones para la limpieza y lavado del fruto, emplean técnicas correctas de extracción, vigilan que en el proceso de extracción los aceites y las masas se mantengan a temperatura moderada sin perjudicar las características biológicas y sensoriales del producto y proporcionan un cuidadoso almacenamiento.

Los envases de expedición de aceite amparado se presentan bajo varios formatos (vidrio, metálicos ó cerámica), con capacidades de hasta cinco litros. Estos serán siempre de calidad alimentaria debidamente justificada, y con las capacidades previstas en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

EL CONSEJO REGULADOR

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Sierra Tejeda", será un Organismo dependiente de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía, con el carácter de órgano desconcentrado, con capacidad para obligarse, plena responsabilidad y atribuciones decisorias. Su ámbito de competencia estará determinado:

a) En lo territorial, por la zona de producción.

b) En razón de los productos, por los protegidos por la Denominación en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, almacenamiento, circulación y comercialización.







c) En razón de las personas, tanto físicas como jurídicas, inscritas en los diferentes Registros.

El Consejo Regulador es el organismo de certificación que de acuerdo con el artículo 10 del Reglamento CE 2081/92, se encargará de garantizar que los productos protegidos por la Denominación cumplan los requisitos establecidos en el Reglamento de la Denominación. El Consejo Regulador deberá cumplir la norma EN 45011.

El Consejo controlará las producciones por parcela, así como los rendimientos en aceite del fruto molturado, el normal funcionamiento de las almazaras inscritas y vigilará que no se produzcan entradas fraudulentas de aceitunas o de aceite de otra zona de producción.

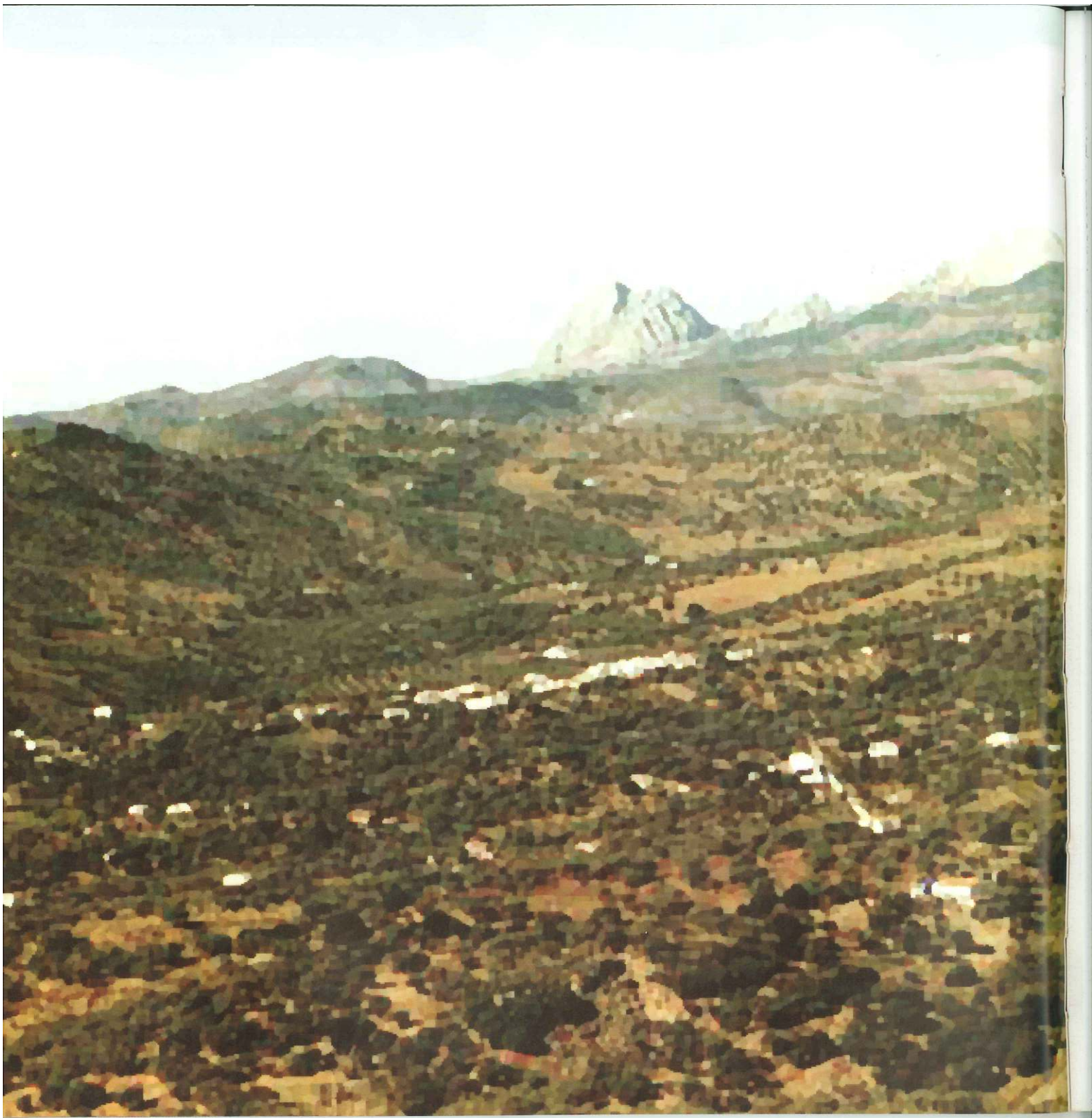
Además, velará especialmente por la promoción del producto amparado, para la expansión de sus mercados, recabando la cooperación de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en el ámbito de sus respectivas competencias.

Todas las personas físicas o jurídicas titulares de bienes inscritos en los registros, estarán sometidas al control realizado por el Consejo Regulador, con objeto de verificar que los aceites que ostentan la Denominación de Origen "Sierra Tejeda" cumplen los requisitos de este Reglamento.

El Consejo Regulador tendrá establecido un sistema de control que permite verificar que los aceites que ostentan la Denominación de Origen "Sierra Tejeda" cumplen los requisitos del Reglamento de la Denominación. Los controles se basarán en inspecciones, revisión de la documentación y análisis de los aceites.

Será misión principal del Consejo Regulador aplicar los preceptos del Reglamento de la Denominación, y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá, con las adaptaciones obligadas al producto protegido, las funciones que se encomiendan en el Artículo 87 de la Ley 25/1970 (B.O.E. nº 291 de 5 de diciembre de 1970) y disposiciones complementarias, así como las que expresamente se indican en el articulado de este Reglamento.





INDUSTRIAS DE LA ASOCIACIÓN PRO-DENOMINACIÓN DE ORIGEN

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : S.C.A. ACEITERA SANTA TERESA DE JESÚS

Dirección : C/ Corralón, 11. C.P.: 29713 Los Romanes (Málaga).

Socios-accionistas : 475

Fundación : 1942

Producción media : 2.645.688 kg. de aceitunas, 590.458 kg. de aceite y 239.380 kg. de orujo para la campaña 2000-2001

Marcas : "ACEITES LOS ROMANES"

Instalaciones : Esta empresa cuenta con un patio de recepción que contiene dos tolvas de 50.000 kg aprox. de capacidad, limpiadora automática de criba y ventilación de 10.000 kg./hora, lavadora de 5.000 kg./hora, pesadora automatizada electrónica. La Almazara cuenta con un grupo continuo con capacidad de molturación de 75.000 kg./24 horas, en acero inoxidable. Para los subproductos se dispone de una tolva de recepción con una capacidad de 30.000 kg para alperujo y de dos balsas anexas para evaporación de alpechín con una capacidad de 97.000 kg. Dispone de laboratorio propio para determinar el rendimiento graso en las aceitunas y la acidez de cada partida, compuesta por un equipo de martillo, batidora y medidor.

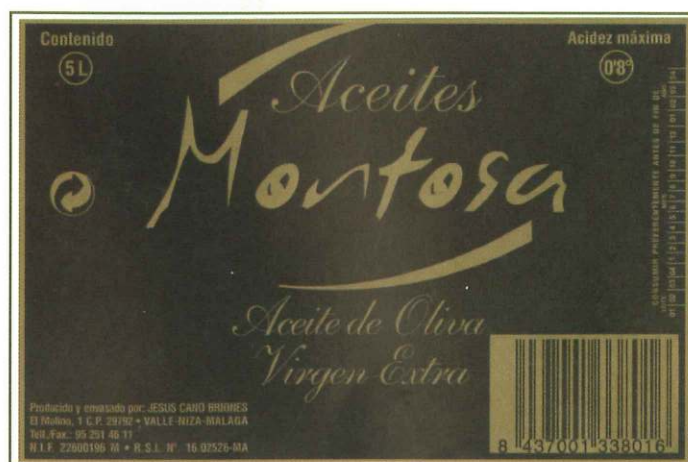
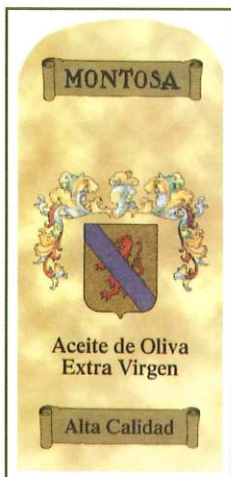
ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre	: ACEITES MONTOSA, S.L.
Dirección	: El Molino, 1. C.P.: 29792 Valle Niza (Málaga)
Fundación	: 1920 por Federico Montosa Claros
Nº de empleados	: cuatro operarios
Producción media	: de 2 a 2'5 millones de kg. de aceitunas
Marcas	: MONTOSA Etiqueta negra - MONTOSA Escudo heráldico
Instalaciones	: Renovadas en 1998. Última tecnología en procesos de fabricación y patio de recepción. Sistema ecológico. Laboratorio propio para análisis de aceites, aceitunas y orujos.
Slogan	: "ORO DULCE DE LA AXARQUÍA"

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : AGRÍCOLA DE FRIGILIANA S.C.A.

Dirección : Santo Cristo, s/n. C.P.: 29788 Frigiliana (Málaga).

Socios-accionistas : 237

Fundación : 1965

Producción media: 140 toneladas de aceite.

Marcas : AGRÍCOLA DE FRIGILIANA

Instalaciones : Sistema lineal de extracción de aceite mediante decanter horizontal y centrifugadora vertical para aclarado, sin producción de alpechín. Aún, existe en la almazara el sistema tradicional mediante prensas hidráulicas. El aceite obtenido es de primera extracción en frío y debido al tipo de aceituna propio de la zona, de la variedad "nevadillo", tiene la peculiaridad de tener un sabor suave y dulce, así como color amarillo oro.

ETIQUETAS

ACIDEZ MAX.: 1º

ACEITE
DE OLIVA
VIRGEN

2 L.
CONTENIDO



Este aceite es de primera extracción en frío, de aceitunas de la variedad nevaillo, exclusiva de la zona, que se caracteriza por la amabilidad de sus aceites, siendo estos de color amarillo oro y sabor dulce, agradable al paladar.

INGREDIENTES:
Aceite de Oliva
Virgen

ENVASADA POR: N.R.S. 16.01290/MA CEE. - ESP

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES
DE FIN DE:

AGRICOLA DE FRIGILIANA, S.C.A.
Santo Cristo, S/N - 29788 FRIGILIANA (Málaga)
Tel.: 95 253 33 89 - 95 253 30 37

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : S.C.A. AGRÍCOLA DEL CAMPO SAN ISIDRO LABRADOR

Dirección : C/ Calvario, s/n. C.P: 29716 Canillas de Aceituno (Málaga)

Socios-accionistas : 330

Fundación : 6/10/1960

Producción media : 896.550 kg. de aceite para la campaña 2000-2001.

Marcas : SIERRA TEJEDA

Instalaciones : Tipo de sistema de extracción en continuo. Capacidad de prensado: 25 Tm. Posee sistema de limpieza, lavado y extracción parcial. Número de líneas de extracción: una. Número de molinos mecánicos: uno. Número de termobatidoras: una. Capacidad total de almacenamiento: 110.000 kg. Número de depósitos: doce. Tipo de eliminación por alpechines: cinco.

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : AGRÍCOLA NTRA. SRA. DE LA ESPERANZA S.C.A.

Dirección : Villa del Castillo, 28. C.P.: 29715 Sedella (Málaga)

Socios-accionistas : 150

Fundación : 1959

Producción media : 354.666 kg. de aceitunas molturadas, 20% de rendimiento obtenido, 70.927 kg. de aceite con una acidez media de 0.5 y 121.819 kg. de orujo.

Marcas : SEDELLA-OLIVA

Instalaciones : La Sociedad Cooperativa Andaluza Agrícola Ntra. Sra. de La Esperanza, tiene sus instalaciones industriales en una nave de 500 m² y un patio de recepción de unos 150 m² aprox. Cuenta con un sistema tradicional de prensado con una capacidad de molino de 30.000 kgs./24 horas. Además poseen 4 cintas transportadoras, un cargador de masa, tres pensas, un molino y una batidora. Para el almacenamiento del aceite, existen 5 depósitos de 18.000 litros cada una, de acero inoxidable y un depósito nodriza de 9.000 litros y una embasadora de aceite.

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : CÓMPETA S.C.A.

Dirección : C/ Eusebio García, 17 C.P.: 29754 Cómpea (Málaga)

Socios-accionistas : 301 de los cuales no sólo hay personas de Cómpea, sino que también son de los pueblos colindantes como Canillas de Albaida, Archez, Salares, Torrox, etc.

Fundación : 1919

Producción media : 1.200.000 kgs.

Marcas : ACEITE DE OLIVA VIRGEN

Instalaciones : La cooperativa consta de un pabellón en el que se encuentra tres zonas: la bodega, donde se encuentra el aceite para envasar; la habitación donde se guardan los fitosanitarios que vendemos a los agricultores; además, hay una amplia zona donde se encuentra la maquinaria utilizada para la molienda de las aceitunas. En la planta de arriba se encuentra la oficina y los servicios, aquí también se guardan los envases de plástico.

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

- Nombre : COOPERATIVA AGRÍCOLA SAN ISIDRO, S.C.A.
- Dirección : Carretera de Cómpeeta, 26. C.P.: 29752 Sayalonga (Málaga).
- Socios-accionistas : 300
- Fundación : 1975
- Producción media : 1.182.000 kgs., en la campaña 2000-2001.
- Marcas : ACEITE DE OLIVA VIRGEN SAYALONGA
- Instalaciones : El edificio de la Cooperativa cuenta con tres plantas, el bajo que es utilizado de almacén y oficina. Adherido a éste se encuentran las dependencias de la almazara. La primera planta consta de dos cámaras frigoríficas y la segunda es utilizada como salón de actos.

ETIQUETAS

Aceite de Oliva Virgen

SAYALONGA



PRODUCIDO Y ENVASADO POR:
Sdad. Coop. Andaluza "San Isidro de Sayalonga"
Carretera de Cómpeeta, 26 - Teléf. 952 535 015
29752 SAYALONGA (Málaga)

ACIDEZ MAX.
0,5°

R.S. 161332/MA

CONTENIDO
5 L.

Consumir preferentemente
antes de:

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : S.C.A. NTRA. SRA. DE MONSALUD

Dirección : C/ Ejidillo, 25. C.P.: 29194, Alfarnate (Málaga).

Socios-accionistas : 146 en total y 82 de ellos de almazara.

Fundación : 1972

Producción media : 900.000 kgs. de aceituna para la campaña 2000-2001. Para esta campaña se prevee pasar del millón debido a los nuevos socios que se están inscribiendo.

Marcas : "ACEITE VIRGEN DE MONSALUD"

Instalaciones : Esta cooperativa en su día comenzó con los cereales y se fundó la almazara pensando en ocupar el tiempo muerto del invierno. Cuentan con un solar de 6.000 m². ocupado por tres naves para los cereales de 600 m². cada una y otra de 300 m². donde está instalada la almazara, la envasadora y el patio.

ETIQUETAS



aINFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : OLIVARERA SAN ISIDRO, S.C.A.

Dirección : C/ Pozo,60. C.P.: 29180 Riógordo (Málaga).

Socios-accionistas : 580

Producción media : Aceitunas molidas: 2.689.319 Kg., aceite producido: 621.074 Kg., rendimiento medio : 23,1 %

Marcas : ACEITE BORBOLLÓN

Instalaciones : Cuenta con una parcela de 1.000 m² aprox., de los cuales 400 m² están destinados a la oficina, fabrica, planta envasadora y bodega. El resto está al aire libre, donde se encuentran, la zona de recepción de Aceituna, la cual cuenta con una tolva que permite la descarga de dos oleicultores de forma alternativa, limpiadora, lavadora, toma muestras autónomo, sistema de pesaje en continuo. Existen 3 tolvas con una capacidad de 100.000 Kg. aprox. lo cual permite la clasificación del fruto según calidades. Existe un molino de martillos con una potencia de 40 CV., termobatidora, decanter de 100.000 Kg/24h. y centrifugas verticales. El sistema de molidura es continuo de dos fases, o sea, que da como productos, aceite de oliva virgen y alpeorajo. Una vez obtenido el aceite se deja decantar y posteriormente se trasiega hasta su lugar de almacenamiento, siempre respetando la calidad de aceite obtenido, su lugar y condiciones de conservación. La Capacidad de la bodega es de 300.000 Kg. de aceite.

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : OLIVERA SAN JACINTO S.C.A.

Dirección : C/ Noguera, 41 C.P. 29180 Riogordo (Málaga)

Socios-accionistas : 700

Fundación : 1964

Producción media : 2000-01: 668.180 kg. de aceite.

Marcas : RIOLIVA

Instalaciones : Nuestras instalaciones cuentan con una torba de recepción, una lavadora, 5 torbas de almacenamiento de aceitunas y dos molinos. Para la extracción del aceite contamos con la última maquinaria en centrífuga, decanter y batidoras. Nuestra bodega se compone de 12 bidones de acero inoxidable con una capacidad de 450.000 kg de aceite. Total en la envasadora tenemos dos bidones de 15.000 kg., disponemos de vástula para camiones y de almacén de abonos y líquidos con todo esto se obtiene un aceite amarillo dorado, y de un suave sabor afrutado característico de la aceituna verdial que es la dominante en esta zona.

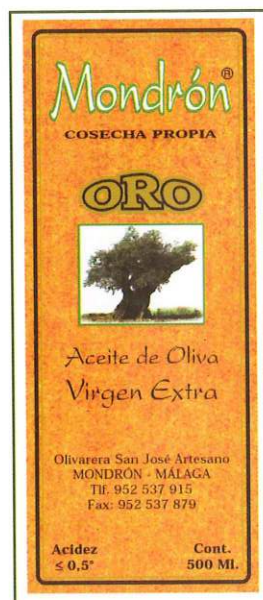
ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

- Nombre** : OLIVARERA SAN JOSÉ ARTESANO, S.C.A. DE MONDRÓN
- Dirección** : Ubicado en el municipio de Periana, Aldea de Mondrón, junto a la carretera C-340 en un lugar de ensueño, entre montes y ríos, desde dónde se divisa toda la comarca de la Axarquía Malagueña.
- Socios-accionistas** : 340 socios propietarios de unos 60.000 olivos verdiales
- Fundación** : La Cooperativa de Mondrón se fundó en 1962
- Producción media** : 300.000 litros de aceite de oliva virgen extra "Verdial"
- Marcas** : "MONDRÓN"
- Instalaciones** : Nuestras instalaciones, con la ayuda de la Junta de Andalucía y del Ceder Axarquía, han experimentado unas transformaciones en la última década que han repercutido en la mejora de la calidad natural que ya poseen nuestros aceites, asimismo, cada vez somos más respetuosos con el medio ambiente. La extracción en frío, la selección de las aceitunas, la molturación diaria y el riguroso control de calidad, hacen que nuestros aceites sean cada vez más valorados por los consumidores que nos conocen.
- Slogan** : GARANTÍA DE COSECHA PROPIA, GARANTÍA DE ORIGEN

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

- Nombre** : S.C.A. OLIVARERA Y FRUTERA "SAN ISIDRO"
- Dirección** : C/ Carrascal, 3. C.P.: 29710. Municipio Periana (Málaga). Se encuentra a 30 Km. de las costas, al norte de la comarca de la Axarquía. Este municipio abarca el 90% de los olivos verdiales de la zona, variedad única.
- Socios-accionistas** : 900
- Fundación** : 1957
- Producción media** : 1.100.000 kg. Aceite Virgen Extra
- Marcas** : ACEITE PERIANA
- Instalaciones** : Tiene distribuidas sus instalaciones industriales de la siguiente forma: un patio de recepción de las aceitunas con una superficie de 700 m². y 260.000 kilos de capacidad. Una nave de 500m² equipada con dos sistemas continuos de dos fases y una capacidad de molturación de 70.000 kgs/8 horas entre las dos; y cuenta también con una caldera, dos batidoras de 9.000 kg de capacidad cada una. Una nave de 300 m² equipada con una envasadora, con una capacidad de embotellado de 0.25 litros hasta 5L. Finalmente, tiene una bodega dedicada al almacenamiento del aceite con una capacidad de 1.000.000 de kg de aceite en depósitos de acero inoxidable de 50.000 kg cada uno.
- Slogan** : ACEITE VERDIAL VIRGEN EXTRA

ETIQUETAS



INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

Nombre : S.C.A. SAN SEBASTIÁN

Dirección : Puente D. Manuel s/n. C.P.: 29711 -Alcaucín (Málaga).

Socios-accionistas : 800 Aproximadamente.

Fundación : 20 de Septiembre de 1958

Producción media : Cosecha de aceitunas 3.278.021, producción de aceite: 799.333 y producción de orujo: 2.314.420 para la campaña 2000-2001.

Marcas : PUENTE DON MANUEL

Instalaciones : Actualmente se utiliza el sistema de extracción del aceite en dos fases a través del cual se separa directamente el aceite del alperujo sin que en el proceso se produzca alpechin, evitando los vertidos contaminante. Previamente en el proceso de recepción lavado pesado se ha seleccionado la aceituna en las tolvas de recepción, procurando separar la aceituna de mejor calidad con el fin de separar el aceite resultante. En el molino la aceituna se convierte en una masa que se obtiene a través de procedimientos naturales y que en absoluto altera la calidad y sabor del aceite de oliva extra. Posteriormente, una vez bien sedimentado pasa a las bodegas de la envasadora, para su envasado y posterior venta directa al público. Durante todo el proceso se cuida que no se altere su calidad y sabor, sometiéndose a diversos controles (análisis, catas, etc). La aceituna empleada en la elaboración es aceituna verdial.

ETIQUETAS



