

Proceso total de la elaboración del aceite de oliva Virgen:

Producción de aceituna.

La implantación del cultivo se efectúa habitualmente aprovechando el periodo de lluvias del otoño-invierno, colocando los plantones en casillas de unos 50cm de profundidad realizadas en el suelo. El marco de plantación varía según la edad de la misma, encontrándose plantaciones antiguas con marco cuadrado de 12m y plantaciones a tresbolillo de 8m, siendo el número de pies por planta 2, 3 ó 4. En plantaciones más recientes el marco es cuadrado de 5m y con un solo pie por planta.

Las prácticas de cultivo durante el año son:

- *Laboreo del terreno*, con objeto de eliminar malas hierbas, así como las grietas y costras del suelo, evitando la pérdida de humedad y compactación del mismo. El cultivo con cubierta vegetal, conocido también por cultivo sin laboreo ó no laboreo, también se da pero con menor incidencia.
- *Abonado y aplicación de productos fitosanitarios*, son prácticas variables dependiendo del tipo de suelo y de la incidencia de plagas y/o enfermedades según condicione la climatología.
- *Riegos*. En general el olivar de la comarca es de secano en el 95 % de su superficie. Después de los últimos años de sequía (1995), en algunas plantaciones se ha implantado el sistema de riego por goteo con objeto de regularizar la producción y se aplica de marzo a septiembre atendiendo a la pluviometría.
- *Poda*, consiste en la eliminación de ramas y tallos improductivos (ramón) para regular el crecimiento vegetativo del olivo.
- *Recolección y transporte*. La recolección de aceitunas en estado de madurez óptima comienza a principios ó mediados de diciembre según su estado de madurez. Los métodos usados para la recogida de aceituna de vuelo son tanto el sistema tradicional manual, por vareo, como el sistema mecanizado, por vibrado que no deterioran los frutos. La aceituna del suelo se recoge y se transporta por separado para ser tratada en línea independiente. El transporte de la aceituna a la almazara se realiza siempre con esmero y en el mismo día de recogida.



Obtención del aceite de oliva Virgen.

- *Recepción, limpieza, pesada y lavado de las aceitunas*, todas estas operaciones tienen como objetivo la clasificación de los frutos y la eliminación de restos de hojas, tallos, polvo ú otras partículas que pudiesen estar presentes. Siempre siguiendo un escrupuloso método de clasificación según su procedencia.
- *Molturación y batido*, las aceitunas pasan a los molinos, contruidos en acero inoxidable que tienen por objeto romper la aceituna y favorecer la extracción del aceite de las estructuras celulares en que se encuentra dentro de la aceituna. Donde se va a convertir en *una masa compuesta por agua, pulpa, hueso y aceite*
- *Separación de fases sólida y líquida y separación de fases líquidas*, la finalidad de estas operaciones es separar el aceite del resto de los componentes de la aceituna.
- *Almacenamiento del aceite en bodega*, una vez extraído el aceite se conserva dentro de bodegas en depósitos de acero inoxidable *de cincuenta mil litros y manteniendo la temperatura adecuada para proteger su excelente calidad, terminada la campaña se analizan y califican los aceites obtenidos y los mejores clasificados pasarán a planta de envasado*
- *Envasado*. Es obligatorio el envasado en origen. El requisito del envasado en origen tiene la clara finalidad del proteger mejor la calidad y autenticidad del producto.



CONSERVACIÓN

Debe evitarse el contacto con el aire y el abrigo de la luz, evitando cambios de temperatura.

ELECCIÓN

El aceite de oliva virgen y virgen extra, es el mejor con diferencia, sin ningún otro calificativo.