

PROTOCOLO PARA LA ACEITUNA TEMPRANA. COLIVAL.

La obtención de aceite de calidad es un cadena, que comienza en el olivo y termina cuando la botella llega al consumidor. Todos los implicados, (agricultores, almazareros, envasadores...) han de concienciarse que la rotura de un solo eslabón supone la pérdida irreversible de la calidad.

Para la obtención de un aceite de calidad es necesario controlar todas y cada una de las etapas donde se procesa el fruto con el fin de que no se altere la calidad.

La aceituna es la primera fábrica de aceite, a partir de ahí la calidad del aceite se va a ver alterada por la mano del hombre.

Conseguir producir un aceite de oliva virgen extra de calidad superior no es algo casual, sino que es el resultado de un proceso complejo en el que intervienen multitud de condicionantes. La selección adecuada de los frutos, el tiempo empleado en la recolección y la molturación, el control de la temperatura, los métodos de conservación adecuados o la variedad elegida son algunas de las variables que influyen en el producto final.

Pero si hay un factor decisivo en la elaboración del aceite de oliva, ese es el momento óptimo de la recolección de la aceituna, en el que juega un papel fundamental el proceso de lipogénesis.

La lipogénesis es un proceso químico natural a través del cual se sintetizan los ácidos grasos en el interior de la aceituna, generando triglicéridos o grasas de reserva a partir de moléculas de acetil CoA.

Se desarrolla durante varios meses y, a lo largo de ese tiempo, los frutos van modificando tanto su composición, como su color. Aunque las fechas varían en función de la zona y la climatología, la lipogénesis se inicia alrededor del mes de junio, cuando comienza la formación de lípidos en la pulpa y el fruto muestra un color verde intenso. Durante el verano, principalmente en los meses de agosto y septiembre, se acelera la formación de aceite, hasta alcanzar su máximo hacia los últimos días de dicho mes.

Es entonces cuando comienza el envero, momento en que el pigmento de la piel de la aceituna cambia su tonalidad hacia un verde más amarillento, señal de que da comienzo el proceso de maduración. A partir de entonces, aunque se siguen generando grasas en el interior de la oliva, el ritmo va descendiendo hasta detenerse alrededor de la primera quincena de noviembre y la finalización del mes de noviembre. Al mismo tiempo, el color de la aceituna también cambia progresivamente, adoptando poco a poco coloraciones rojizas y violáceas.

¿Cómo afecta la lipogénesis al proceso de elaboración del aceite ?

Es un hecho que el momento óptimo de la recolección de la aceituna va inevitablemente unido al proceso de lipogénesis, al influir este directamente en las características de los frutos.

Lo recomendable para obtener un aceite de oliva virgen extra de calidad es que la recogida sea temprana, es decir, justo al inicio del envero, cuando la aceituna es aún de color verde y no ha madurado.

El principal motivo es que el fruto no ha sufrido deterioro, conservando todos sus atributos y concentrando un mayor porcentaje de antioxidantes y polifenoles. Aunque el rendimiento de la aceituna es menor, ya que se obtiene menor cantidad de aceite que con olivas maduras, el resultado de elegir el momento óptimo de la recolección de la aceituna es un producto de calidad superior y de gran riqueza organoléptica.

En términos generales, la recogida de la aceituna se lleva a cabo entre los meses de octubre y enero. Ahora bien, el que se realice al principio o al final de este periodo va a afectar notablemente a la calidad del zumo de oliva.

¿Por qué? Cuando se opta por una colecta en verde, al inicio de la campaña, el fruto es aún joven y contiene altos niveles de polifenoles. En este caso, se prima la calidad por la cantidad, pues el rendimiento de la aceituna, al estar todavía verde, es menor que si la oliva estuviera madura, es decir, se necesitan más kilos de materia prima para producir un litro de AOVE. No obstante, gracias a esta cosecha temprana, la oliva conserva todos sus atributos y por ello da lugar a aceites de oliva virgen extra de alta calidad.

En cambio, si se espera a finales de temporada para la recogida de la aceituna, el fruto contiene mayores índices de materia grasa y, en consecuencia, produce más aceite por kilo, pero pierde parte de esas propiedades organolépticas que hacen que el aceite de oliva sea tan suculento y beneficioso para la salud.

1.-COLIVAL INDICA EL MOMENTO ÓPTIMO DE LA RECOLECCIÓN PARA LA ACEITUNA TEMPRANA: ES EN EL INDICE DE MADUREZ 0,1 Y 2

El socio en este caso, no decide cuándo debe realizar la recolección, la Cooperativa es la que indica cuando debe hacerlo, previamente, haciendo un seguimiento. Se considerará aceituna temprana, cuando el índice de madurez sea el 0,1 y 2. Una vez que la aceituna pase a la fase 3 se considerará aceituna normal.

IM COLOR DE LA PIEL

0 Piel verde intenso

1 Piel verde amarillento

2 Piel verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto. Inicio de envero

3 Piel rojiza o morada en más de la mitad del fruto. Final de envero

4 Piel negra y pulpa blanca

5 Piel negra y pulpa morada sin llegar a la mitad de la pulpa

6 Piel negra y pulpa morada sin llegar al hueso



Índice de madurez:

0: Verde intenso

1: Verde amarillento

2: Verde con manchas rojizas en menos de la mitad del fruto: Inicio envero

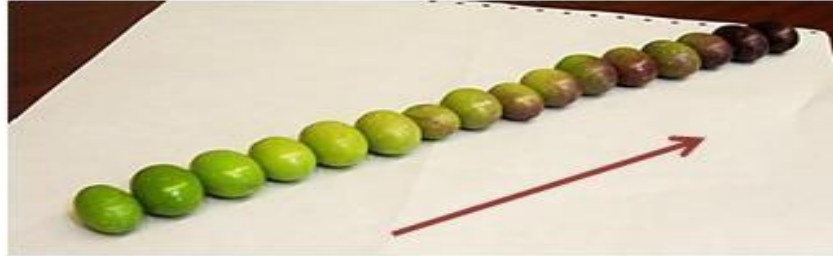
3: Rojiza o morada en más de la mitad del fruto. Final del envero

4: Piel negra y pulpa blanca

5: Piel negra y pulpa morada

EVOLUCIÓN DE LA COLORACIÓN DE LOS FRUTOS CON LA MADURACIÓN

CLOROFILAS (VERDE), CAROTENOS (AMARILLO)... ANTOCIANINAS (MORADO)



AUMENTO DE LA CONCENTRACIÓN DE ANTOCIANINAS (Glucósidos)



El socio tiene que ser consciente, que la producción la deberá coger en un plazo mínimo de días. Ya que el índice de madurez cambia rápidamente con las temperaturas diarias. Teniendo en cuenta si son de regadío o seco.

Por lo que el socio tiene que tener toda su maquinaria a punto el día que se le indique.

2.-Una vez realizado el Índice de Madurez, la analítica tiene que oscilar en los parámetros de laboratorio siguientes:

- G.S.M.S (grasa sobre materia seca). Este parámetro ha de estar entre 36 y 40%;
- Humedad. Entre 58 y 64%

-
- Rendimiento graso. Ha de estar entre un 15 y 18% pero este parámetro no es relevante ya que lo que buscamos es calidad y no cantidad.

3.-RECOLECCIÓN DE LAS ACEITUNAS

-
- Recoger sólo aceituna del árbol. Nunca del suelo.
 - Elegir el método de recolección que ocasione menor daño a la piel del fruto para evitar pérdidas de aceite y alteraciones en el mismo. Por ello, es aconsejable la recolección mecanizada con vibradores frente al método de vareo.
 - Se debe utilizar siempre fardos, mantones o mallas que recojan la aceituna del árbol, evitando el contacto del fruto con el suelo.
 - Quitar el mayor número de ramas.

4.-METODO DE TRANSPORTE A LA ALMAZARA

- Los métodos de transporte deben mantener intacta la integridad del fruto.
- Sistemas más adecuados de transporte: cajas o a granel (teniendo precaución de no pisar la aceituna).
- Las aceitunas nunca pueden ir acompañadas de piedras.
- El transporte de las aceitunas debe hacerse en medios de transporte limpios.
- Para obtener un aceite de calidad, la aceituna debe procesarse en las 12 horas siguientes a su recogida. Por lo que se **tienen que entregarse antes de las 10 horas de efectuar la recolección. Es obligatorio descargar, una vez que termine la jornada de recolección.**
- Si hubiera alguna rotura de latiguillos de aceite de hidráulicos, deben comunicarlo al responsable de patio, así como alguna anomalía.

5.-SANIDAD DE LA ACEITUNA

Toda aceituna tiene que recolectarse sana. Sin picadura de mosca, sin daño de piedra, aceituna sin helar, aceituna jabonosa.

6.- CALIBRE DE ACEITUNA

Todo producto se tiene que recolectar con un calibre considerable. El fruto que presente signos de deshidratación, no es apto para este tipo de aceite.



Todas las partidas que se califiquen como aceituna de “alta gama”, se le pondrá su rendimiento bruto de laboratorio y una vez que finalice la recolección total de verdeo, se realizará el factor corrector que se le aplicará al rendimiento bruto para obtener el neto. El kilo de aceite se pagará, según calidad y el precio de venta de dichos aceites menos los gastos.

El incumplimiento de cualquier punto indicado anteriormente, llevará a la descalificación de alta gama como aceituna normal.

Rogamos que todos los socios que participen con la aceituna temprana, estén en contacto en los números de teléfonos: 926320055/650439348/698968048.

Y deben llevar muestras de aceituna de las parcelas para su seguimiento.