

L'OLI D'OLIVA FONT DE VIDA



Carlos Suárez López
María Delfina Martínez Pérez
Rosa Maria Rodo Solé
Maria Dolors Rodo Rovira
Jose Manuel Mulero Soto

Abril 2023.

L'OLI D'OLIVA FONT DE VIDA.

- 1. Origen de l'oli d'oliva.**
- 2. La planta de l'olivera.**
 - 2.1 Tipus de planta.**
 - 2.2 Cures del creixement.**
 - 2.3 Plantació en el terreny.**
- 3. Característiques del terreny.**
- 4. Cures.**
 - 4.1 Terreny.**
 - 4.3 Poda.**
 - 4.3 Plagues i tractaments.**
 - 4.4 Vida de l'olivera.**
- 5. Tipus d'olives.**
- 6. Recol·lecció de les olives.**
 - 6.1 Època.**
 - 6.2 Mitjans.**
- 7. Obtenció de l'oli.**
 - 7.1 Procés i instal·lacions**
 - 7.2 Tast de l'oli d'oliva.**
- 8. Classificació dels olis d'oliva.**
- 9. Generació de derivats.**
- 10. Gestió dels residus.**
- 11. Conservació.**
 - 11.1 Envasament.**
 - 11.2 Etiquetatge.**

12. Aplicacions de l'oli.

12.1 Alimentació.

12.2 Sanitari.

12.3 Indústria.

CONCLUSIONS

1. L'ORIGEN DE L'OLI D'OLIVA.

L'origen de la producció d'oli d'oliva cal buscar-lo en l'antiguitat al Creixent Fèrtil (que va des dels rius Tigris i Èufrates fins al Nil). En el 4000 a. C. Es va realitzar un encreuament entre una varietat africana d'olivera i una altra oriental per donar una espècie amb fruits grans per extreure el seu oli. En excavacions realitzades a la zona s'han trobat molins d'oli. Se sospita que les primeres plantacions es van realitzar en l'extensa àrea que va des de Síria a Canaan (des del 5000 a. C. fins a començaments del 3000 a. C.). Es creu que aquest ús de l'oliva potser naixia amb l'agricultura. No obstant això, es coneixen usos de l'arbre de l'olivera al Paleolític Superior (12 000 a. C.).

A Egipte, cap al 2000 a. C., es va començar a fer servir l'oli d'oliva amb finalitats cosmètiques. Ja els egipcis apuntaven a Isis com la dèria que va ensenyar als homes el cultiu de l'olivera. Els mateixos egipcis van començar a comercialitzar l'oli d'oliva important-lo de Creta.

A l' interior de les cambres funeràries es veuen representades en àmfores amb oli d'oliva. Aquest oli seria un producte comú a la Mediterrània, juntament amb el pa i el vi.

La producció oleícola va arribar als grecs a mitjans del II mil·lenni a. C., a través de la conquesta micènica de Creta (on es documenta la producció d'oli i el seu ús ritual des del període minoic antic). En la posterior civilització hel·lènica d'aquesta àrea, l'oli d'oliva sempre va tenir un important paper. En l' època de l' expansió colonial grega, al voltant del segle VII a. C. els grecs van portar la producció d'oli a Itàlia.

Els fenicis, el gran poble comerciant de l'antiguitat mediterrània, va portar el cultiu de l'olivera a les costes del sud de la península ibèrica, l'actual Andalusia, cap al segle XI a. C. Aviat aquesta terra hauria de convertir-se en una de les principals zones de producció de l'or líquid. Van ser els fenicis els que així mateix van introduir la producció oleícola al Magreb i Sardenya.

Les costes de Trípoli, la província Bètica i el Mediterrani francès van ser els tres grans centres de producció d'oli durant els segles de l'Imperi. A la Hispània romana, la província Bètica (sud-oest de la península ibèrica) va assolir una gran prosperitat, en part a causa de les exportacions d'oli d'oliva. Una mostra del comerç d'Hispània amb Roma és el mont Testaccio. El Testaccio, és un turó artificial de 250 × 150 m (metres) a la seva base i de més de 50 m d'alçada, formada pels milions de restes d'àmfores i jarres (d'oli d'oliva),

arrossegades en ell durant gairebé tres-cents anys, des de l'època d'August, fins a mitjans del segle iii, on el 80 % correspon a àmfores bètiques. La tradició popular de la capital d'Itàlia, que recull històries del turó com a testimoni de la glòria de Roma, conserva la llegenda que es tractaria del lloc on s'arreglaven les àmfores que contenien el tribut de totes les províncies a la ciutat imperial. En l'enormitat d'aquest mont, els habitants de la ciutat veien un símbol del poder de la Roma antiga i de la bonança econòmica del seu gran imperi. No obstant això, la tradició popular i en la seva identificació: el Testaccio està format majoritàriament per àmfores d'una sola província, la Bètica i, en menor mesura, de la Tripolitània, segons el model (Dressel) de vas trobats en aquest jaciment romà.

En l'antiguitat, igual que actualment, el centre de la producció andalusa es trobava a la vall del Guadalquivir, si bé llavors el major pes recaia alguna cosa més a l'oest que actualment, ja que el predomini és a les províncies de Jaén i Còrdova.

2. LA PLANTA DE L'OLIVERA



2.1 TIPUS DE PLANTES.

Avui dia les plantes es poden obtenir de les formes següents:

1. Brots. Els brots són les branques que sorgeixen al tronc de l'olivera o a les seves proximitats (generalment procedents de les arrels). S'han de tallar procurant incloure una petita part de fusta per tal d'assegurar el seu arrelament. Nota: veure més endavant el mètode i les cures de la plantació individual en maceta.

2. Empelt. Per poder realitzar l'empelt cal aconseguir abans una planta base a partir d'una llavor i s'obté de la forma següent:

- Agafar les olives del sòl a l'entorn de l'olivera. Deixar-les assecar.

- Retirar la polpa ,amb l'ajuda d'un enrajolat, perquè quedi només l'os. Extreure la llavor tallant l'os per ambdós costats i després acabar de trencar.

- Introduir les llavors en un vas d'aigua per dilatar-les. S'han de mantenir al vas durant 12/24 h i les que flotin s'han d'eliminar. Col·locar un tovalló de paper sobre una làmina d'alumini i col·locar les llavors repartides.

- Espolsar canyella molta sobre les llavors per tal d'evitar la creació de fongs (la canyella actua com a fungicida natural).

- Tancar el tovalló de paper i després l'embolcall de la làmina d'alumini.

- Generar l'estratificació mitjançant la simulació d'un ambient d'hivern, per a la qual cosa s'han d'introduir les llavors a la nevera durant 3/4 mesos per tal de provocar la germinació donant lloc al trencament de la pell.

- Separar les llavors germinades.

- Plantar les llavors individualment amb l'arrel cap avall.

Nota: veure més endavant el mètode i les cures de la plantació individual en maceta.

- Als 10/12 dies ja comencen a aparèixer els primers fulls. Quan el tronc de la planta sigui del gruix d'uns 10/12 mm ja es pot efectuar l'empelt del tipus d'olivera desitjada.

3. Esqueixos. Els esqueixos s'han de prendre dels extrems de l'olivera i s'han de plantar individualment en maces. El mètode de plantació en els 3 casos és utilitzar un substrat vegetal i és aconsellable afegir hormones per tal d'afavorir l'arrelament.

2.2 CURES DEL CREIXEMENT.

Convé que les plantes estiguin en un ambient en què no incideixi directament el sol i que estigui exempt de l'acció del vent. Cal mantenir humit el substrat, amb la qual cosa s'ha de parlar atenció al reg. S'ha de vigilar l'aparició de possibles plagues i procedir a fumigar en cas necessari. S'ha de procedir a realitzar la poda segons les necessitats.

2.3 PLANTACIO EN EL TERRENY.

Al cap d'un any les plantes ja són susceptibles de ser plantades en el terreny definitiu. Generalment la mida d'uns 30 cm. El buit de la plantació s'ha d'abonar amb adob vegetal,

fems o torbes. És aconsellable que el terreny assoleixi una profunditat mínima de 50 cm. S'ha de tenir cura del reg, segons necessitats. En aquesta etapa la plaga més freqüent és glifodes. La floració té lloc a la primavera.

Als 2/3 anys la planta ja produeix les primeres olives i als 7/8 anys ja assoleix la plena producció.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL TERRENY

L'olivera és poc exigent en el terreny, per això s'acostuma a plantar en zones àrides, no obstant això necessita una quantitat d'aigua suficient, però no excessiva. El terreny ha de ser molt permeable en profunditat i la seva capacitat hídrica ha de ser molt baixa perquè l'aigua filtri ràpidament i quedi emmagatzemada per el període estival.

L'olivera s'adapta bé als terrenys pobres, però s'han de descartar els argilosos. Se solen fer anàlisis del sòl sobretot en el moment d'establir una plantació per tal de conèixer i avaluar els nutrients i poder-ne corregir els continguts.

4. CURES.

4.1 TERRENY.

Les cures del conreu son molt diverses:

Desherrat total, se solen fer de 3 a 5 passades amb grades o cultivadors, però cal tenir en compte que es poden ferir les arrels. També es pot controlar amb l'ús d'herbicides, es recomana fer-ho de manera controlada i seguint el següent calendari:

Finals d'hivern (febrer)

Mitjans de primavera (abril)

Final d'estiu (setembre)

Mitja tardor (novembre)

L'impacte ambiental que pot produir el control de males herbes en l'olivera és un aspecte de molta actualitat. Quan s'utilitza herbicides, cal actuar amb molta cura i seguir estrictament les condicions d'ús, que figuren a l'etiqueta de l'envàs i al Full de Registre.

L'aplicació d'adobs orgànics permet augmentar la matèria orgànica del sòl segrestant carboni.

En termes generals, per tenir un bon control sanitari, és recomana:

Buscar unes condicions naturals favorables.

Seleccionar els injerts (descartar com a peu-mares aquells que presentin paràsits o aspecte anormal)

Selecció sanitària dels plançons abans de la plantació.

Fer densitats baixes de plantació per aprofitar millor la llum solar.

Fertilització adequada.

Poda adequada per eliminar rames dèbils i facilitar la aeració i lluminació de les copes.

Llaurats freqüents per eliminar plantes silvestres i paràsits transitoris.

Regades dosificades i oportunes.

Vigilar atentament els primers focus d'infecció.

Tractaments preventius senzills, com encallat de troncs i aplicació de pega a les ferides.

4.2 PODA

Hi ha diferents maneres de fer la poda de les oliveres segons l'edat i el resultat que vulguem obtenir.

Poda de formació: genera una arquitectura vigorosa, equilibrada, airejada que facilita les labors sanitàries, i l'hi donen resistència al vent i a les insolacions.

Poda de fructificació: genera en arbres vells, rames ben il·luminades que fructifiquen ràpidament.

Poda de rejuveniment: genera en arbres més vells rames que substitueixen a rames esgotades.

Poda de renovació: genera a mida que creix l'arbre, rames que rejuveneixen moderadament l'olivera quan està en plena producció.

4.3 PLAGUES I TRACTAMENTS

L'olivera al ser un cultiu tradicional i adaptat a les nostres condicions des de fa molt de temps, fa d'entre altres coses que hi hagi un equilibri sòlid i antic entre els seus components; de forma que són pocs els fitòfags realment nocius i la fauna útil, molt present, resulta activa i eficaç.

A partir del seguiment del cicle i del comportament de les plagues al camp i al laboratori, permet dissenyar estratègies de control que no sempre es basen en realitzar tractaments fitosanitaris. A més a més, amb aquests tractaments fitosanitaris eliminem la fauna útil existent, que és imprescindible per el control natural de les plagues en general i hi afegim l'impacte ambiental i econòmic que representa.

Plagues més comunes:

- Mosca de l'oliva
- Carrapeta de l'olivera
- Punxó, Prays i Polilla de l'olivera
- Cotonet de l'olivera
- Corc
- Ull de gall
- Olives sabonoses

En la protecció ecològica no està permès utilitzar productes químics de síntesi en el control de plagues, es basa en l'equilibri del medi i en la fauna útil .

4.4 VIDA DE L'OLIVERA

L'olivera és un arbre que amb el temps es torna més i més bell, les cicatrius i esquerdes i fins i tot els forats que produeixen alguns ocells i insectes, fan que el tronc vell d'aquest arbre es vegi espectacular. Amb tot i això, l'olivera té una esperança de vida d'uns 3000 anys. Una edat increïble per a un arbre perenne.

A Catalunya tenim a "la Farga d'Arión", que es un exemplar que es troba a la localitat d'Ulldecona que va ser plantat al 314, en el mandat de l'emperador Constantí I (306-337 d. C.). A Menorca n'hi ha una de 2310 anys i a uns 20 kilòmetres de Lisboa, s'ha trobat una de 2850 anys.

Però hem d'anar fins a Palestina per poder veure a l'olivera més vella del món, a la localitat de Betlem, es diu que en viuen algunes d'entre 4000 i 5000 anys d'edat.

5. TIPUS D'OLIVES.

Els tipus d'olives més importants a Espanya i les àrees de producció són els següents:

Picual: Granada, Còrdova i Jaén

Arbequina: Catalunya

Hojiblanca: Màlaga, Còrdova, Granada i Sevilla

Cornicabra: Toledo, Madrid, Ciudad Real, Badajoz i Càceres

Royal: Jaén

Manzanilla: Sevilla

Gordal: Sevilla

Els tipus d'olives més importants a Catalunya són els següents:

L'arbequina és la més característica d'aquest territori, tot i que també es cultiva a l'Alt Aragó i en l'actualitat a pràcticament tot l'Estat. Dona un oli molt fluid i dolç, gairebé sense sabors picants o amargs, i amb aromes de fruites.

La morrut o morruda es cultiva a la comarca del Baix Ebre-Montsià, entre Tarragona i Castelló, i és una de les varietats, al costat de la sevillenca i la farga, de la DO Oli del Baix Ebre-Montsià. El seu oli és molt fruitat, amb un punt picant apreciable, un lleuger amargor i sabor a ametlla i poma verda.

La **sevillenca** es cultiva a Tarragona i Castelló i produeix un oli dolç molt fruitat, poc amarg i bastant picant, amb gust a poma verda i plàtan, mentre que la **farga**, que es cultiva a la mateixa zona i també a Lleida, dona un oli de sabor intens, amb gust a fruits secs.

L'**empeltre**, típica d'Aragó, també es cultiva a Tarragona, les Balears, Castelló i Navarra. És una de les varietats que s'ha estès més per la Península i el seu nom prové de la paraula catalana 'empelt' (empelt). La seva oli és dolç, molt fruitat, amb lleuger amargor i picor i sabor de poma verd i ametlla.

Altres varietats catalanes més locals són la **panisello**, cultivada a la comarca del Baix Ebre i que dona un oli fruitat mitjà, amb equilibri entre verd i madur i entre dolç i amarg, i un punt picant;

Becarut, cultivada en les comarques de l'Alt Penedès, Baix Llobregat i Vallès Occidental, amb un rendiment mitjà en oli, que és fruitat més madur que verd i molt dolç, o l'argudell, varietat principal de la DOP Oli de l'Empordà, que dona un oli fruitat de verd intens, picant i amarg.

L'arbequina representa aproximadament la meitat de totes les olives

cultivades a la comunitat autònoma.

El sector de l'oliva de Catalunya és un del que, des de sempre, han apostat més fort i amb més decisió per oferir un producte de gran qualitat diferenciat. No en va, una de les primeres denominacions d'origen que és va crear, no només en l'àmbit de Catalunya, sinó en l'àmbit de tot l'Estat Espanyol, fou la d'una reconeguda zona productora d'oli que va obtenir, i té, la DOP Garrigues. Gairebé paral·lelament en el temps, la va seguir la denominació Siurana.

Actualment les Denominacions d'Origen Protegides d'oli d'oliva a Catalunya són:

DOP Les Garrigues

DOP Siurana

DOP Terra Alta

DOP Baix Ebre-Montsià

DOP Empordà.

6.RECOL·LECCIÓ DE LES OLIVES.

6.1 ÈPOCA

Les olives s'han de recollir de les oliveres a finals de tardor o començaments d'hivern. Es tria l' instant en què les olives tenen el seu màxim nivell d'àcids grassos a la polpa de l' oliva. La recol·lecció de l'oliva és una tasca agrícola amb gran importància en els costos de producció i una marcada influència en la qualitat de l'oli obtingut. L'època de recol·lecció influeix directament en la composició dels olis i en els seus caràcters sensorials. Aquestes variacions en el contingut de polifenols incideixen sobre les característiques sensorials dels olis. A mesura que avança la maduració del fruit les aromes s'apaguen i se suavitzen els sabors. El color també experimenta canvis en funció de l'època de collita de l'oliva, al principi predominen els olis verds, de diverses tonalitats en funció de la varietat, virant cap al groc-or en avançar l'època de collita com a conseqüència de la disminució gradual de la relació clorofilacarotens. En zones molt fredes es recomana recollir el fruit abans que apareguin les primeres gelades que provoquen pèrdua d' atributs en l'oli obtingut. Si per contra es retarda la recol·lecció respecte a l'època apropiada, apareix la caiguda natural del fruit, potenciada pels vents i directament relacionada amb la varietat. Una vegada el fruit en el sòl pateix una

sèrie d'alteracions que deteriorenen la qualitat dels olis obtinguts, essencialment s'incrementa l'acidesa conforme transcorre el temps que roman a la terra. És imprescindible recol·lectar, transportar i processar «separadament» els fruits caiguts a terra i els agafats de l'olivera, o del vol, ja que petites quantitats de fruits del sòl poden alterar de forma important els recol·lectats de l'olivera, si es barregen per al seu processat.

6.1 MITJANS

Els sistemes de recol·lecció són els següents:

El munyiment.

Freqüentment, s'utilitza en la collita d'oliva de taula i, en menor mesura, per a l'obtenció d'un oli d'oliva de màxima qualitat. L'oliva a penes pateix danys i el procés es realitza a mà o amb escassa mecanització. El fruit no ha d'estar gaire madur perquè, si és així, hauria caigut a terra i no es podria fer el munyiment.

El vareig.

Cal una vara o perxa de longitud variable (fins a 4 m). Es colpegen (varegen) les branques de l'olivera i l'oliva es va caient sobre llenços o a terra. Això provoca la pèrdua de branques i fulles de l'arbre, cosa que produeix que l'any següent no produeixi tantes olives (un fenomen anomenat bufeta). No obstant això, és un mètode estès per la seva gran productivitat.

La vibració.

Avui dia es realitza mecànicament amb vibradors autopropulsats, que són pinces vibradores acoblades al tractor, o bé amb vibradores motoritzades de mà. Antigament els bracers sacsejaven manualment les branques per desprendre l'oliva. Hi ha una maquinària vibradora que consisteix en un vibrador autopropulsat amb una cosa similar a un paraigua per recollir l'oliva.

La recollida del sòl.

Ja sigui l'enderroc de l'oliva per maduració, vareig o vibració, cal un mecanisme per recollir-la posteriorment. Això sol fer-se amb mantes o llenços, o mitjançant un mecanisme recol·lector que incorpori una cosa similar a un paraigua. Per recollir l'oliva del sòl cal haver aplanat i tancat el terra al voltant de l'olivera per facilitar la tasca (a això se'l coneix com «fer sòls»). El mètode més rudimentari per recollir l'oliva del sòl és fer-ho manualment una a una, la qual cosa és molt tediosa. També es pot escombrar l'oliva, aspirar-la amb un aspirador especialment dissenyat o bufar les olives per amuntegar-les.

7.OBTENCIÓ DE L'OLI.

Les olives recol·lectades són traslladades a una instal·lació que rep el nom d'almàssera (de l'àrab al-mas', que significa 'extreure', 'expressar'). En aquesta instal·lació s'obté l'oli d'oliva. L'almàsseres consta de tres zones bàsiques: la nau de recepció, la zona d'elaboració i el celler. L'almàssera que pertany a un empresari o a una societat mercantil rep el nom d'almàssera industrial.

Les olives es netegen i criden, eliminant residus com fulles, tiges, terra o petites pedres. El tros és l'espai dividit per envans on es guarda l'oliva a l'almàsseres a l'espera de ser molta. L'ideal és processar les olives en les 24 hores següents a la seva collida per evitar que empitjori la seva qualitat. De no fer-se d'aquesta manera pot tenir lloc l'atrojat del fruit, que és la principal raó de l'augment d'acidesa de l'oli. L'atrojat és el sabor característic de l'oli que s'obté d'olives que s'han amuntegat i han fermentat.



7.1 PROCÈS I INSTAL·LACIONS

Mòlta.

Amb ella es trenquen les parets de les cèl·lules dels teixits vegetals de l'oliva alliberant l'oli que contenen. El procés de premsat produeix també un producte no oliós conegut des de l'època dels romans com a amurca.

Antigament s'utilitzaven molins de pedra (empedrets), algunes vegades amb forma cònica, i impulsats per acció animal; posteriorment es va utilitzar energia hidràulica i després motors de vapor o d'explosió. Avui dia es realitza amb màquines que funcionen amb energia elèctrica. També es pot fer servir el molí de discos dentats, però és lent i poc productiu. Abans de la industrialització era habitual que les moles (roques per moldre) es trobessin a la base d'una torre de planta rectangular a les instal·lacions de la hisenda. La torre comptava al seu interior amb un mecanisme per moure les moles, mogut per acció humana o animal. El més habitual avui per a la molta ha passat a ser el molí de martells, que és una màquina de metall que tritura l'oliva mitjançant pales en forma de martells. Tanmateix, avui alguns productors estan utilitzant molins de pedra funcionant a baixes revolucions per així poder obtenir el dislacerat que es produïa als antics empedrets. El dislacerat és un esclafament i rellicament de l'oliva que afavoreix la sortida de l'oli del fruit sense trencar-lo de forma tan dràstica.

Batut.

Després de la molta té lloc una separació entre sòlids i líquids de la pasta obtinguda. Antigament es realitzava amb premses hidràuliques amb cilindres fets de capatxos d'espert, entre els quals hi havia la pasta d'oliva molta prèviament. Algunes almàsseres antigues conserven el sistema de premsat per motius sentimentals i el seu oli habitualment té un sabor més «avinat» i «capatxo». Antigament, el líquid obtingut del premsat patia un procés de decantació per separar l'oli de l'alpetxí. Avui els que conserven el premsat separen l'oli de l'alpetxí per decantació o recorren també a la moderna centrifugació.

A partir de la segona meitat del segle XX el premsat va començar a substituir-se per unes màquines anomenades decaners, centrifugadores d'eix horitzontal o batedores horitzontals que realitzen un procés de centrifugació. En qualsevol cas, abans del premsat o centrifugat cal sotmetre a la pasta a un procés de filtre conegut com a tamisat per així treure-li tots els components sòlids que sigui possible retirar per evitar que fermentin durant el procés posterior.

Les batedores es componen de diversos cossos d'acer inoxidable amb un sistema de calefacció per aigua calenta que es conté en una capa que les envolta. L'ideal és treballar

entre els 25 i els 30 °C. A l'extracció que no sobrepassa mai els 27 ° C se la coneix com a extracció en fred.

Si el temps de batut és massa llarg es produeix una disminució de polifenols, K225 i de l'estabilitat del producte, augmentant la intensitat del color i produint olors anòmals a causa d'un excés de temps de contacte entre l'oli i l'aigua vegetal. En els sistemes continus de dues fases, en no contenir aigua en el batut, es pot augmentar el temps per aconseguir l'homogeneïtzació que es desitgi.

En ocasions apareixen les anomenades pastes difícils o emulsionades, de color porpra i gelatinoses que dificulten l'extracció de l'oli. Històricament s'han intentat evitar amb l'atrojament del fruit o controlant la temperatura però avui s'aconsella evitar-ho disminuint el ritme de molta o afegint coadjuvants com el microtalc natural o les formulacions enzimàtiques.

Dins de la centrifugació existeixen dos sistemes: el sistema continu de dues fases i sistema continu de tres fases. El de sistema continu es refereix al seu que la introducció de la massa obtinguda en la molta i la separació del sòlid del líquid es posen en marxa de forma contínua.

Sistema continu de tres fases: es disposen dues sortides per a líquids i una altra per a sòlids. Per cadascuna surten separades la fase més densa (oli), la fase menys densa (orujo) i una fase intermèdia (alpechín). Per a aquest procés té lloc l'addició d'aigua entre 30 i 35 ° C.

Sistema continu de dues fases: es disposen dues sortides, una per a l'oli i una altra per a l'alpetxí i lacreu, que van barrejats.

7.2 TAST DE L'OLI D'OLIVA.

Les característiques organolèptiques de l'oli són objecte d'una anàlisi sensorial coneguda generalment com a tast.

Els olis d'oliva verge extra i oliva verge es classifiquen segons les seves propietats organolèptiques. Per a això han d'assolir unes puntuacions mínimes en els panells de tast. L'activitat d'aquests panells està regulada pel Reglament (CE) N° 640/2008 de la Comissió.

Color

El color va assemblant al tipus d'oliva i al tipus d'oli emprat. Ha d'anar del groc verdós al groc pagà. L'aspecte ha de ser límpid i brillant, llevat dels olis no filtrats, que poden estar vetllats. Per al consumidor el color pot ser important per distingir els olis però no ho és per

al tastador, que, per evitar opinar segons l'aspecte, de vegades utilitza en el tast recipients opacs o acolorits.

Sabor

Pel que fa al sabor, hi ha una sèrie d'atributs que els panells de tast consideren positius, i altres negatius.

Els atributs positius que podem trobar són: afruitat (amb records a fruit sa), net (exempt de defectes), fresc, fruites (que recorda determinades fruites), amarg (un lleuger amargor és característic d'algunes varietats d'olives), sa (que recorda al fruit sa, sense alteracions), dolç, ametllat (record a ametlles dolces o amargues), pinyonat i vegetal (que recorda herba, fulles i altres vegetals).

Els atributs negatius serien: amargor intens, picor intens (algunes olives ofereixen una lleugera picor, però si és intens prové d'alteracions), fullaraca (fulles seques), avinat, agredolç o avinagrat, àcid, cordes o espart, reescalfat, olives gelades, floridura o humitat, metàl·lic, fusta o llenya, cucs, podrit i ranci.

Els atributs positius han de guardar cert equilibri entre si ja que si per exemple predomines molt el picant tampoc seria considerat positivament. L'oli d'oliva no verge, en ser en la seva gran majoria oli d'oliva refinat, no se sotmet a tastos per panells ja que no posseeix cap propietat organolèptica mínimament comparable a qualsevol oli d'oliva verge o verge extra. El poc sabor o olor que té un oli d'oliva no verge procedeix de la petita quantitat d'oli d'oliva verge o verge extra que se li va afegir.

Aroma

Les aromes positives que es poden trobar en l'oli d'oliva són: oliva madura, oliva, alvocat, alfàbrega, carxofa, ametlla amarga, ametlla, camamil·la, espàrrecs, maduixes, fruites del bosc, fruits secs, herba, figuera, fonoll, poma madura, poma, taronja, nou, olivera, pera, pebrot, pinyó, planta de tomàquet, plàtan, pomelo, retama, romaní, tomàquet i farigola.

Les aromes negatives serien: agredolç, avinagrat, avinat, ranci, podrit (borras), atrojat, a floridura o humitat, capatxo i metàl·lic.

8.CLASSIFICACIÓ DELS OLIS D'OLIVA.

Les diferents qualitats d'oliva, els diferents mètodes de recol·lecció, el transport i l'elaboració més o menys acurada dona lloc a diferents qualitats d'olis d'oliva. A continuació se citen les europees.

Un dels organismes encarregats de la regulació de l'oli d'oliva és el Consell Oleícola Internacional.

Classificació dels olis d'oliva a Europa.

La legislació de la Unió Europea (Reglament (CE) 1234/2007) només permet comercialitzar al detall les següents categories d'oli d'oliva:

Oli d'oliva verge extra. Aquest tipus d'oli és de màxima qualitat, s'obté directament d'olives en bon estat únicament per procediments mecànics, amb un sabor i olor intachables i lliure de defectes, no podent sobrepassar el seu grau d'acidesa els 0,8°, expressat en percentatge d'àcid oleic lliure. La mitjana de defectes ha de ser igual a 0 i la mitjana de fruitat major de 0. Per abreujar, s'utilitza l'acrònim «AOVE», de vegades lexicalitzat com a «aove».

Oli d'oliva verge. Aquest oli segueix els mateixos paràmetres de qualitat que l'oli d'oliva extra, quant als mètodes d'obtenció. La diferència és que no pot superar els 2° d'acidesa. La mitjana de defectes ha de ser inferior a 3,5 i la mitjana de fruitat major de 0. En altres paraules, els defectes han de ser pràcticament imperceptibles per al consumidor.

Oli d'oliva. Conté exclusivament olis d'oliva refinats i olis d'oliva verges: És una barreja d'oli d'oliva refinat, que és l'obtingut a partir del refinament dels olis defectuosos, que no han assolit els paràmetres de qualitat anteriorment esmentats i d'oli d'oliva verge o verge extra. Com observarem, ha perdut la paraula «verge». Això és degut al que en el procés d'elaboració de l'oli refinat s'utilitzen altres processos químics o tèrmics de neteja d'aromes, sabors i colors. El grau d'acidesa d'aquest oli d'oliva no pot ser superior a l'1°.

Oli de reix d'oliva. Aquest tipus d'oli és el resultat de la barreja d'oli de cruïlla d'oliva refinat, procedent del refinat d'oli de reixa d'oliva cru que és el que s'obté, per mitjans físics o químics, dels ulls resultants de la molta de l'oliva, i d'oli d'oliva verge o verge extra. La graduació final obtinguda, en àcid oleic, no serà superior a 1°



9. GENERACIO DE DERIVATS.

Atenent la matèria primera podem classificar els productes de l'olivera de la manera següent:

Obtinguts a partir de l'oliva: oli d'oliva, olives de taula, ossos d'oliva.

Obtinguts a partir dels subproductes de l'oli d'oliva: oli de pinyolada d'oliva, pinyolada d'oliva, ossos d'oliva.

Obtinguts a partir dels subproductes del conreu de l'oliverar: fusta, restes de poda de petita mida, fulles.

Com a productes comercialitzaves de l'olivera podem enumerar els següents:

Oli d'oliva.

Olives de taula.

Cosmètics elaborats amb oli d'oliva

Combustibles de biomassa derivats del cultiu de l'oliverar o de la fabricació d'oli.
Artesania de fusta d'olivera.



L'oliva, a més del seu processament per a l'extracció d'oli, té un altre ús alimentari un cop dessecades, endeutades o cuites. L'oliva no es pot consumir crua pel seu sabor amarg, però convenientment amanides constitueixen un bon aliment que s'ha anomenat olives de taula. Les diferents varietats d'olives, els diferents punts de maduració a la recollida, el desossat i la possibilitat de reblliment i els diferents processos d'amaniment fan que existeixi una gran gamma de productes i qualitats dins les olives de taula. Les olives de taula comercialitzaves requereixen també certs tractaments químics per garantir la seva conservació fins al moment del seu consum.

És típic en les famílies que disposen d'oliveres, la recollida d'oliva per a l'elaboració de lledoners casolans d'oliva per a consum propi. Aquesta activitat forma part de la cultura de l'olivera més arrelada i transmesa de generació en generació.

L'oli d'oliva és beneficiós per a la salut i la bellesa no sols consumit a través de l'alimentació, sinó a través de la pell en cremes o ungüents. L'ús de l'oli d'oliva com a cosmètic es remunta als inicis del cultiu de l'olivera i avui dia està adquirint certa rellevància pel coneixement de l'oli d'oliva com a producte saludable.

L'oli d'oliva té innumbrables propietats cosmètiques, entre les quals destaquem:

Restaura els nivells d'humitat de la pell, ja que l'oli d'oliva posseeix grans dosis d'àcids grassos essencials.

Reconstrueix les membranes cel·lulars de la pell, gràcies a l'acció de l'àcid oleic.

S'utilitza com a emol·lient corporal per realitzar massatges.

Tonifica l'epidermis i li dona fermesa.

El cultiu de l'olivera i les seves indústries derivades generen una sèrie de subproductes amb un contingut energètic important que són aprofitats com a combustible de biomassa. Mitjançant una tecnologia adequada, es pot obtenir a partir d'ells tant energia tèrmica com elèctrica i fins i tot bioetanol. Els subproductes susceptibles de valoració energètica són: orujo, orujillo, os d'oliva i branques de poda d'oliverar.

L'orujo és el residu sòlid obtingut després de l'extracció d'oli d'oliva, és una massa humida que conté la polpa de l'oliva i l'os. Lacreu adequadament assecada serveix com a combustible per a calderes. En les pròpies almàsseres es fa servir per a calefacció i aigua calenta de la fàbrica.

L'orujillo és el residu sòlid obtingut després de l'extracció d'oli de orujo a partir de la cruïlla de l'oliva. Una part de l'orujillo generat en les extractores s'autoconsumeix en la pròpia instal·lació, tant en l'assecatment de l'orujo com en calderes per a generació de vapor per al procés.

L'os d'oliva es pot obtenir per desossat en la producció de les olives de taula o per separació de l'os de la polpa de l'orujo. Habitualment s'ha utilitzat per a la producció energètica de la pròpia indústria de l'oli, tot i que cada vegada té més ús domèstic.

Les branques resultants de la poda de l'olivar. L'oliverar destinat a oliva de taula ha de ser podat cada any, mentre que el destinat a l'obtenció d'oli d'oliva es poda cada dos anys. En l'actualitat, la majoria d'aquesta poda es crema o es deixa en el propi sòl, amb el consegüent risc d'incendis i el no aprofitament de grans quantitats d'energia.

L'artesanía de fusta d'olivera és una activitat no industrialitzada que es redueix a l'activitat gremial de petits conjunts d'artesans. La producció artesana de l'olivera abasta des d'estrís de cuina, peces decoratives, fins i tot en alguns casos mobles.

10.GESTIO DELS RESIDUS

L'oli vegetal és un producte molt utilitzat per cuinar els aliments a les nostres llars així com a moltes activitats del sector de l'alimentació. La seva composició principal és l'oli d'oliva, de girasol, i d'altres llavors. Quan esdevé residu cal tenir cura de la seva correcta gestió, ja que pot provocar greus problemes per contaminació del medi aquàtic i dificultats en els sistemes de depuració. S'estima que un litre d'oli pot contaminar mil litres d'aigua. A més, és un residu que es pot valoritzar obtenint de nou diferents productes, principalment combustible.

Per aquest motiu és necessari que tots plegats gestionem de forma correcta aquest residu dipositant-lo a la deixalleria o al punt verd, i en cap cas l'hem de llençar per l'aigüera.

Alguns ajuntaments faciliten aquesta tasca oferint envasos reutilitzables o instal·lant contenidors de recollida d'oli a via pública.

Amb aquesta acció no només estarem evitant perjudicar el nostre entorn. De fet, l'oli usat recuperat es pot aprofitar per a l'obtenció de farines de carn i greixos per a l'alimentació animal, per a l'elaboració de sabons i cosmètics, per a usos industrials, o per a generar biodièsel, un combustible alternatiu als combustibles derivats del petroli que produeix menys emissions de gasos d'efecte hivernacle.



11. CONSERVACIÓ.

L'oli d'oliva verge, com tots els greixos, requereix que sigui conservat en adequades condicions ambientals per mantenir al llarg del temps les seves característiques organolèptiques. Una mala conservació farà que es perdin les aromes i sabors agradables i que puguin aparèixer altres indesitjables que deprecii el producte.

Per a una adequada conservació de l'oli d'oliva verge, s'ha de protegir de la llum i mantenir-lo a una temperatura el més constant possible, sense grans oscil·lacions i que no sigui ni molt elevada ni baixa. També és important mantenir-lo el més aïllat possible de l'aire ja que en contacte amb ell es produeixen fenòmens d'oxidació que condueixen a l'enranciment, així com que pugui adquirir sabors o olors de l'atmosfera que l'encarni.

Per això l'ideal seria mantenir l'oli en envasos o dipòsits hermètics, a les fosques i a una temperatura suau.

11.1 ENVASAMENT.

Els envasos s'han de mantenir a baixa temperatura, almenys apartats dels focus de calor i en el lloc més fresc, evitant sobretot, els canvis bruscos. En l'ompliment de les ampolles cal evitar els espais de cap ja que l'oxigen contingut en l'aire afavoreix l'oxidació.

La durada de l'oli d'oliva envasat és d'1 a 2 anys, encara que si se sotmet a altes temperatures o al contacte amb l'aire o la llum, el període es redueix a la meitat.

La durada de l'oli d'oliva verge extra és de 18 mesos a 3 anys, sempre que es vigilin les condicions atmosfèriques; de no fer-ho, podria perdre la seva qualitat en 6 mesos.

La llauna és el millor mètode d'envasament.

És convenient emmagatzemar-lo sempre en recipients que tanquin hermèticament, ja que el contacte amb l'exterior fa que l'oli acabi enrancint-se en pocs dies, cosa que influeix decisivament en el sabor dels aliments que vam cuinar.

11.2 ETIQUETATGE.

En l'etiquetatge ha d'estar especificada la categoria d'oli d'oliva que correspongui acompanyada d'un text que descriu el seu significat.

Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE)

Oli d'Oliva Verge (AOV)

Oli de reix d'Oliva

Origen o procedència de l'oli

És obligatori indicar en l'etiquetatge la designació d'origen de l'oli d'oliva quan es tracta d'Oli d'Oliva Verge Extra (AOVE) i Olis d'Oliva Verges (AOV).

Per a l'oli de reix d'oliva no és necessària la designació d'origen.

Contingut net

Les etiquetes de l'envàs d'oli d'oliva han d'indicar el seu volum en litres, cl o ml. També hi ha una mida mínima de lletra per a aquesta indicació.

Condicions de conservació

En l'envàs o en una etiqueta unida a ell ha de constar informació sobre les condicions de conservació del producte: "conservar en un lloc fresc, sec i protegit de la llum"

Registre Sanitari (Nº R.S.I)

És un nombre essencial. Amb aquesta dada en l'etiquetatge s'informa el consumidor que l'oli d'oliva compleix totes les exigències sanitàries.

Data de consum preferent i lot

L'oli d'oliva no té data de caducitat com a tal, però si una data de consum preferent fins a la qual es garanteix la seva qualitat que s'ha de reflectir en l'etiquetatge. Un cop passada aquesta data l'oli continua sent apte per al seu consum, però no es garanteix que mantingui la mateixa qualitat.

També s'ha d'indicar la traçabilitat del producte des de la seva producció fins al consumidor final.

Taula nutricional

Informació obligatòria que ha d'incloure l'aportació nutricional per cada 100 ml de producte. Aquesta taula ha d'incloure el valor energètic, greixos totals i greixos saturats, mono insaturats i poliinsaturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.

S'ha d'indicar la direcció social de l'empresa i facilitar una forma de contacte per al client per a possibles consultes o reclamacions.

12. APLICACIONS DE L'OLI D'OLIVA.

12.1 ALIMENTACIO.

Els beneficis per a la salut que aporta l'oli d'oliva són ben coneguts des de l'antiguitat. Ja Hipòcrates, Galè o Dioscórides van redactar tractats sobre l'assumpte. Amb el pas del temps, la investigació científica ha donat la raó a les creences i aplicacions de les civilitzacions d'influència mediterrània.

Als països mediterranis, caracteritzats per l'ús de l'oli d'oliva a la seva alimentació, la incidència de malalties cròniques estigui entre les més baixes del món, mentre que les expectatives de vida estan entre les més altes. Per tant, la dieta mediterrània s'ha pres com un model saludable a seguir.

A les darreres dècades l'oli d'oliva i, en especial, l'oli d'oliva verge s'han revelat com a aliments saludables amb nombrosos efectes positius sobre la salut humana. Això és degut

fonamentalment a l'alt contingut en àcids grassos mono insaturats (àcid oleic) i als seus components antioxidants (vitamina E i compostos fenòlics).

L'oli d'oliva ingerit habitualment determina una composició d'àcids grassos del teixit adipós, amb un contingut especial en àcid oleic, que afavoreix el perfil adequat d'àcids grassos a les cèl·lules.



Els efectes beneficiosos de l'oli d'oliva verge sobre l'organisme es poden resumir a:

Aparell circulatori: ens ajuda a prevenir l'arteriosclerosi i els seus riscos.

Aparell digestiu: produeix una millora en el funcionament de l'estómac i del pàncrees.

Pell: posseeix un efecte protector i tònic de l'epidermis.

Sistema endocrí: ajuda a millorar les nostres funcions metabòliques.

Sistema ossi: estimula el creixement i ajuda a l'absorció del calci i la mineralització.

L'oli d'oliva Verge conté vitamina E, per la qual cosa -a causa de l'efecte antioxidant d'aquesta sobre la membrana cel·lular- està especialment recomanat per a la infància i la tercera edat.

12.2 SANITARI.

L'oli d'oliva es considera una dels greixos dietètics amb molt bones propietats a nivell nutricional. A més, molts grups de recerca científica estudien els seus efectes favorables per a la salut com la prevenció de malalties. En aquest article et convidem a descobrir els principals beneficis de l'oli d'oliva.

-És una bona font de greixos saludables

L'oli que s'obté de les olives a través d'extracció en fred ens aporta greixos de qualitat. 100 g d'aquest oli vegetal contenen 14 g d'àcids grassos saturats, 13 g d'àcids grassos poliinsaturats com els omega-6 i omega-3.

Però el més interessant és l'alt percentatge d'àcids grassos monoinsaturats presents en l'oli d'oliva, prop del 73% del seu contingut en greixos. La ciència està especialment interessada en aquesta categoria de greixos, també conegudes com a àcid oleic, i els seus efectes antiinflamatoris i anticancerigens.

-Ens permet cuinar de forma més saludable

Gràcies al seu alt percentatge en àcids grassos monoinsaturats l'oli d'oliva resulta més resistent a les altes temperatures, per la qual cosa és més adequat per a cuinar respecte a altres olis vegetals com el de coco, per exemple.



-Protegeix les artèries

Les malalties del sistema circulatori representen la primera causa de mort al nostre país i en la majoria dels països occidentals. ajuda a prevenir malalties cardíques.

Així i tot, la incidència d'aquesta mena de malalties resulta inferior a les regions mediterrànies i els investigadors apunten a la dieta mediterrània com a factor clau.

Sobretot, l'oli d'oliva, ingredient base en l'alimentació mediterrània, està al centre de diverses recerques que busquen entendre el paper de l'oli d'oliva en la prevenció de les patologies del sistema circulatori.

En un assaig aleatori, dut a terme per a conèixer els efectes d'una dieta d'estil mediterrani sobre els factors de risc cardiovascular, els científics han conclòs que: "en comparació amb

una dieta baixa en greixos, les dietes mediterrànies complementades amb oli d'oliva o fruita seca tenen efectes beneficiosos sobre els factors de risc cardiovascular".

- És un bon aliat contra el restrenyiment

L'oli d'oliva pres en dejú és un hàbit molt comú als països mediterranis on es produeix el preciós líquid daurat. L'oli pres en dejuna també s'utilitza com a remei contra el restrenyiment en persones adultes. En un estudi s'indica que l'efecte laxant de l'oli d'oliva és comparable al de l'oli de llavors de lli.

Més enllà de l'efecte lleugerament laxant que produeix l'oli en dejú, l'ús de l'oli d'oliva es considera favorable per a la salut del sistema digestiu en general.

- Aporta nutrients clau per a una dieta sana

A més dels àcids grassos, l'oli d'oliva conté antioxidants com la vitamina E, calci, sodi i potassi. Els antioxidants són compostos actius que protegeixen les nostres cèl·lules dels efectes nocius de l'estrès oxidatiu, relacionat amb l'envelliment precoç i els nivells de colesterol en sang.

- Cuida la pell

L'oli d'oliva verge extra ja era emprat en un sentit fi d'aplicacions pels egipcis i era considerat un tractament mèdic en l'antiga Grècia. Els beneficis d'aquest oli vegetal s'aprofiten encara avui dia en la indústria cosmètica i farmacèutica, sobretot per les seves propietats humectants, cicatritzants, revitalitzant i antioxidants.

- Ajuda a mantenir el pes ideal

Existeix la falsa creença que els greixos són dolents i que les persones que volen perdre pes haurien d'evitar-les. La veritat és que sí que existeixen greixos més saludables i altres perjudicials.

No obstant això, no és el cas de l'oli d'oliva.

De fet, hi ha estudis que indiquen que l'ús habitual d'oli d'oliva no està relacionat amb l'obesitat; altres assajos han demostrat que hi ha evidències que "no comporta major guany de pes o un risc significativament major de desenvolupar sobrepès o obesitat en el context del patró d'alimentació mediterrània".



- Es relaciona amb la longevitat

L'ús habitual de l'oli d'oliva com a ingredient base d'una dieta equilibrada proporciona a l'organisme nutrients tan importants com els antioxidants (polifenols).

Aquests components actius, a més de protegir el nostre sistema circulatori i digestiu reduint el risc de malalties, ens ajuden a viure més i millor, atorguen sabor, color i aroma a aquest preciós ingredient.

- Millora les funcions cognitives

Sempre els antioxidants presents en l'oli d'oliva són protagonistes d'altres estudis en els quals els científics indiquen la seva possible relació amb el desenvolupament de noves neurones beneficiant les funcions cerebrals.

- Pot alleujar els símptomes de l'artritis reumatoide

Les propietats antiinflamatòries de l'oli d'oliva en combinació amb àcids grassos omega 3 presents en el peix blau han demostrat efectes positius en l'alleujament dels símptomes de l'artritis reumatoide, una malaltia autoimmune que es manifesta amb inflamació dels teixits que recobreixen les articulacions.

Les propietats de l'oli d'oliva són múltiples i acompanyades d'una dieta equilibrada i d'un estil de vida actiu poden ser molt beneficioses per a la salut en general.

Però, ull, no tots els olis d'oliva són iguals. Alguns antioxidants i altres principis actius presents en l'oliva només es reté en l'oli obtingut per primera pressió en fred.

Aquest oli es coneix també com a oli d'oliva verge extra o per l'acrònim AOVE. Altres varietats d'olis d'oliva més refinats no mantenen les mateixes propietats.

Si vols aprofitar tots els beneficis de l'oli d'oliva, mira sempre l'etiqueta i llegeix els ingredients i el mètode d'extracció per a assegurar-te de la seva qualitat.

12.3 INDUSTRIA.

La riquesa de l'oli d'oliva com a element primordial aplicat a la salut, la indústria gastronòmica i el desenvolupament cosmètic és indiscutible. Això és degut a que aquest noble producte ha estat, des d'èpoques immemorials, un destacat aliat de generacions que van saber trobar-hi les virtuts que el distingeixen. Avui dia, els avenços científics i els recursos tecnològics disponibles permeten que els usos de l'oli d'oliva verge extra siguin encara més estesos.

Aquesta afirmació és especialment ressenyable en l'elaboració d'articles de bellesa i d'higiene personal. No només consumir-lo en els menjars resulta beneficiós per a la pell, els cabells i les ungles, sinó també la seva utilització en diferents cremes, bàlsams i xampús, cosa que contribueix notablement a la reparació i hidratació de cèl·lules i teixits.

L'oli d'oliva verge extra conté àcids grassos essencials i vitamina E, substàncies d'alt poder antioxidant i regeneratiu. Aquestes qualitats el converteixen en un component bàsic per a la fabricació de cosmètics destinats a hidratar, suavitzar i tonificar la dermis de tot el cos, afavorint-ne la finor i elasticitat. A més, els compostos presents en l'oli d'oliva verge extra

contribueixen a retardar el procés d'envelliment epidèrmic i actuen com a protectors davant de diversos agents externs , com ara el sol i les temperatures extremes.

Els àcids grassos compleixen, així mateix, importants funcions de desinfecció i cicatrització

Els seus saludables efectes són igualment apreciables en la cura de les ungles, atorgant-los fortalesa; l'aplicació capil·lar promou la recuperació de la brillantor i la vitalitat del cabell.

Així, és possible trobar al mercat tot tipus de cremes facials, cremes per a mans, locions hidratants corporals, sabons i xampús sense detergents. Als avantatges que ofereix l'oli d'oliva se sumen el preu assequible i l'excel·lent qualitat que ofereix aquesta alternativa natural de neteja i bellesa.

CONCLUSSIONS

L'oli d'oliva ens ha acompanyat durant molt de temps, sent un element primordial en la cultura de molts pobles.

Durant tot aquest temps hem aprofitat tots el seus recursos , sent un pilar basic en la nostre dieta mediterrània.

L'alimentació, l'indústria, la sanitat son fonts de la nostre vida.

Per tot això i molt més, diem que **l'oli d'oliva és font de vida.**