

Buenas prácticas

en la producción de aceite de oliva virgen extra

Decálogo de recomendaciones para llevar a cabo en toda la cadena de valor, desde la recogida de la aceituna, hasta la distribución del producto.

Fase inicial



Selección de las aceitunas

La cosecha temprana permite obtener un aceite de calidad superior que conserva sus altos niveles de antioxidantes y polifenoles.

Mediante la aplicación de **mecanismos para identificar y seleccionar las aceitunas** en el momento más adecuado de la campaña, **se puede garantizar la calidad y frescura** y además, se consigue que los aceites tengan una vida útil más larga.



Transporte de aceite

Monitorizar la temperatura ambiental y, en caso necesario, utilizar cisternas isotérmicas **durante el transporte del aceite**: desde la almazara pasando por la embotelladora y hasta su distribución.

Almacenamiento



Almacenaje

Almacenar el aceite de oliva virgen extra en depósitos de acero inoxidable, con una atmósfera inerte y una temperatura controlada y estable durante todo el año, **ayuda a preservar las propiedades del aceite** incluidos los aromas y matices.



Muestreo

Para verificar que el producto recibido coincide con la muestra de control, **las muestras deberán ser tomadas de las cisternas**. De esta manera se garantiza que la mercancía recibida concuerda con el aceite previamente seleccionado.



Recepción

En el momento de la recepción, se ha de **disponer de un área cubierta para proteger las cisternas del calor**.

Packaging



Envase

Se recomienda el uso de **botellas de color oscuro para proteger de la luz el aceite de oliva virgen extra** y evitar su oxidación

Realizar un **control de línea de 360 grados** que haga posible la **planificación de todos los recursos involucrados en los procesos internos**. Utilizar un sistema de gestión de la información que integre y automatice las prácticas comerciales asociadas a los aspectos operativos, productivos y comerciales de la empresa.



Extracción de oxígeno

Para preservar las cualidades de los aceites de oliva virgen extra a lo largo de su vida es recomendable **minimizar la presencia del oxígeno** presente en el aceite de oliva virgen extra en todas las fases de producción, desde los tanques a las botellas (tanto de vidrio como de PET) para conservar mejor sus propiedades.



Aislamiento

Se recomienda que el **almacenamiento del producto terminado sea a temperatura controlada**. Esto asegura la mayor vida útil del producto, preservando un producto de cualidades integrales para el usuario final.

Expedición y distribución



Muestreo final

Se recomienda **muestrear el producto**, tanto en los almacenes del distribuidor, como en los lineales de los supermercados. El objetivo es **garantizar que el producto llegue al consumidor final con todas sus cualidades**.



Logística

Monitorizar la temperatura ambiental **durante el transporte del producto terminado**, y en caso necesario, utilizar transporte refrigerado para mantener la temperatura del aceite en toda la cadena.