

# Historia de la Cooperativa Agraria San Clemente

Estamos ubicados en la ribera del Ebro, a unos 25km al suroeste de Zaragoza.

En 1955 se consiguió crear La Cooperativa Agraria San Clemente, para no depender de las otras empresas privadas que había en el pueblo.

Gracias a 120 cosecheros, que fueron los socios fundadores, esta Cooperativa empezara a funcionar y así poder obtener unos mayores ingresos, una rentabilidad superior en la molienda y fabricación del aceite.

Cada uno de los socios firmo un acuerdo con la cooperativa. En este se comprometían a entregar la totalidad de la aceituna, dar una estimación antes del empieza de la campaña y a no darse de baja de esta hasta que no se hubiese amortizado totalmente el edificio y la maquinaria obtenida.

Estos socios fueron avales de la Almazara.

COOPERATIVA DEL CAMPO DE San Clemente  
establecida en La Almazara

CONTRATO

En el pueblo de La Almazara se reúnen de una parte D. Roque de Torres Ferrus Jefe de la Junta Rectora de la Cooperativa Local del Campo, y de otra D. Franisco Garas Balsa en su propia representación como agricultor del expresado término municipal, conviniendo ambos los siguientes acuerdos:

1.º El referido D. Franisco Garas Balsa se compromete a no darse de baja como miembro de la Cooperativa y a entregar a ésta la totalidad de

(1) oliva producida en las fincas de su propiedad, o que lleva en arrendamiento, consistente en 41 Hectáreas con un número de (2) 1500 olivos en plena producción y con Hectáreas de (3) 5 que calcula entrarán en producción dentro de 5 años.

2.º Igualmente se compromete a dar cuenta a la Junta Rectora de la expresada Cooperativa con anterioridad al primera campaña de la probable cosecha que ha de obtener.

3.º Este compromiso de entrega se entenderá hasta la total amortización del edificio y maquinaria adquiridos por la Cooperativa.

4.º D. Roque de Torres Ferrus Jefe de la Junta Rectora de la Cooperativa, en nombre de la misma se compromete a la admisión de la totalidad de la cosecha para su elaboración y venta que entregue D. Franisco Garas Balsa comprometiéndose a darle cuenta de la liquidación final que se practique como resultado de la elaboración y venta de los caldos propiedad de todos los asociados.


Leído el presente por ambas partes, se ratifican en su contenido y firman el presente por duplicado ejemplar.

En La Almazara a 21 de marzo de 1955

EL JEFE DE LA COOPERATIVA, Roque de Torres Ferrus

EL SECRETARIO DE LA COOPERATIVA, Manuel Jubas

EL SOCIO, Franisco Garas Balsa



(1) Uva, oliva, alfalfa  
(2) Cepas, olivos...  
(3) Viñedo, olivar

A día de hoy es la Cooperativa la que tiene a la mayoría de los productores de Aceituna de La Muela.

Esta formada por 117 socios de los cuales 77 son hombres y 41 mujeres.

Nuestra actividad principal sigue siendo la elaboración de aceite de oliva virgen extra.

También hemos abierto campos,  
comprando a nuestros socios:  
el cereal y la almendra que producen y  
suministrándoles la semilla, abonos  
y herramienta agrícola.

Por ultimo, tenemos un surtidor desatendido  
de Gasóleo A para todo el publico en general  
y Gasóleo bonificado solo para nuestros socios.



# CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS. COOPERATIVA SAN CLEMENTE LA MUELA

---

## NORMAS DE ELABORACIÓN DE ACEITE EN LA ALMAZARA

La calidad del AOVE a obtener viene del campo, es por ello que en la almazara seguimos una serie de normas que nos permiten obtener AOVE excepcional, manteniendo la calidad en todo el proceso.

# FASES DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

1. Trabajo continuo con el agricultor.
2. Recolección y transporte de la aceituna.
3. Limpieza, pesado y almacenaje de la aceituna.
4. Lavado, molienda y batido.
5. Extracción.
6. Separación.
7. Almacenaje, Filtrado y envasado.

# 1.- Trabajo continuo con el agricultor.

- Hay que llevar un seguimiento del cultivo, maduración del fruto y trazabilidad, minimizando en todo lo posible el uso de insecticidas y fomentando la biodiversidad en el olivar.
- Para la decisión de la fecha de apertura de la almazara, se tomara en cuanto la aceituna tenga mas de un 37% de grasa sobre seco para la obtención de AOVE sea de máxima calidad.



## 2.- Recolección y transporte de la aceituna

Los tiempos de recolección son entre octubre y diciembre hasta incluso febrero o marzo

Un aspecto importante es recoger el fruto justo cuando llega a su maduración correcta (37% de grasa sobre seco). Son varios los métodos utilizados a la hora de su recolecta, siempre intentando evitar que se dañe la aceituna durante el proceso, siendo los más importantes: La vibración: consiste en agitar de forma mecánica el árbol para que así caiga el fruto y el Vareo: es el método más tradicional y hoy en día todavía utilizado. Se realiza golpeando con varas de plástico (antiguamente de madera) de unos tres metros de largo las ramas del árbol. Antes de hacer esto, deben haberse colocado los mantones debajo del olivo para que el fruto caiga en ellos.

Tras su recolección, las aceitunas deben ser transportadas a la almazara para obtener la mayor calidad en el producto final. Esto supone que el tiempo corre en nuestra contra y por tanto no ha de ser en un periodo mayor a 24 horas para así conservar todas las propiedades de la aceituna. Aquí ya se debe de tener en cuenta una correcta separación de las aceitunas sanas de las enfermas, transportándose por separado, y en cualquier caso se tratan de manera adecuada, sin amontonar para evitar que se calienten y fermenten.



### 3.- Limpieza, pesado y almacenaje de la aceituna.

Cuando la aceituna llega a la almazara se descarga en una tolva. Pasa por diferentes cintas transportadoras y llegan a la aventadora que realiza el proceso de limpieza de la aceituna, eliminando hojas y ramas a través de una corriente de aire, una vez limpia la aceituna se procede a su pesaje. Finalmente, la aceituna es transportada a las tolvas de almacenamiento.

Dichas cintas y tolvas se limpian todos los días después de terminar el pesaje de toda la oliva recogida diariamente y todas estas zonas están techadas para garantizar el estado de la aceituna.



## 4.-Lavado, Molienda y Batido.

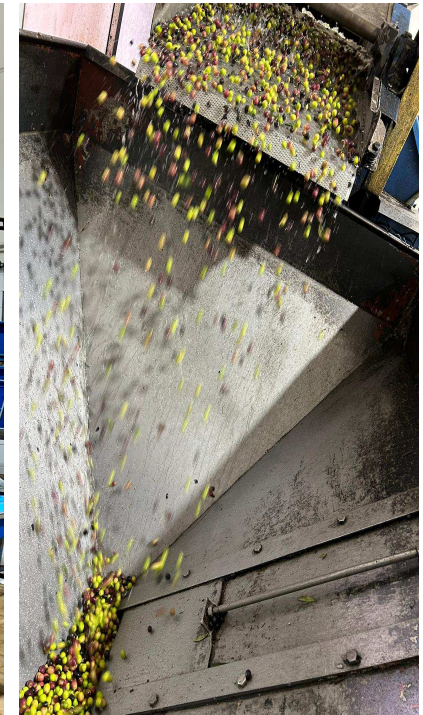
Tras llegar la aceituna a las tolvas de almacenaje, estas pasan directamente mediante cintas a la lavadora, en la cual se realiza la última labor de limpieza.

Con la aceituna limpia pasa a una tolva y de ella gracias a un sinfín llega al molino de martillos.

En dicho molino se aplasta las aceitunas contra una criba.

En el paso a la batidora se produce la operación de batido que sirve para romper la emulsión aceite/agua que forman las partículas de la pasta. Este proceso se debe realizar con un control estricto de temperatura y tiempo, no debe superar los 27° para obtener una extracción en frío el tiempo tiene que ser el más corto posible.

La limpieza de la lavadora se realiza en cada turno y la del sinfín, molino y batidora al terminarse la jornada para evitar que queden restos de oliva u olores que se pudieran transmitir al aceite obtenido.





## 5.- Extracción.

- Para este proceso se usa una maquina denominada decanter o centrifuga horizontal.
- Mediante la fuerza centrífuga producida por la altísima velocidad de rotación de esta maquina es necesaria para separar el aceite del resto de subproductos (pulpa, piel, hueso).
- Por un lado obtenemos el aceite que el siguiente proceso se convertirá en AOVE y otro subproducto que es el orujo.
- Estas maquinas se limpian diariamente y por supuesto las tuberías que transportan las masa de la batidora hasta las centrifugas.



## 6.- Separación

- El primer aceite de oliva que se ha generado en el decanter, todavía tiene algunas impurezas que es necesario eliminar.
- Para ello utilizaremos el separador centrífugo vertical, encargado de eliminar las partículas más volátiles de huesos y agua que el aceite aún tiene.
- El producto entra en la parte superior del separador y acto seguido, se le aplica la fuerza centrífuga y se fuerza a que el producto pase por cientos de discos. La combinación de la fuerza centrífuga y de los discos internos provocan la separación de las partículas sólidas por una parte y ya obtener el tan preciado AOVE.
- En este proceso es muy importante la limpieza de las espumas intentar usar el menor agua posible y hacer sus limpiezas en el tiempo estipulado.



## 7.- Almacenaje, Filtrado y Envasado.

- Se debe de almacenar en depósitos y siempre en una atmosfera inerte y con una temperatura controlada y estable, esto ayuda a preservar las características de AOVE.
- Lo filtramos antes de su envase. Dicho envase se recomienda que sea de color oscuro para proteger de la luz al aceite de oliva virgen extra y evitar su oxidación.
- Es recomendable minimizar la presencia de oxígeno en todas las fases de producción, desde los tanques a las botellas (tanto de vidrio como el PET)
- El almacenamiento del producto terminado se recomienda sea a temperatura controlada. Para garantizar una mayor vida útil.



