



GLOSARIO

DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA



INTERPROFESIONAL
DEL ACEITE DE ORUJO
DE OLIVA

Aceite de Oliva (AO): Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas.

Aceite de Oliva Lampante: Aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos o procedimientos físicos con acidez mayor de 2°. Es necesario refinarlo para su consumo.

Aceite de Oliva Virgen (AOV): Aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos o procedimientos físicos con una acidez máxima del 2° y otras características organolépticas - color, sabor, olor y textura- que se ajustan a las establecidas para esta categoría.

Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE): Aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos o procedimientos con una acidez máxima del 0,8° y otras características organolépticas - color, sabor, olor y textura- que se ajustan a las establecidas para esta categoría. Se trata de la categoría de mayor calidad con propiedades irreprochables de sabor y aroma y una mediana de defectos 0.

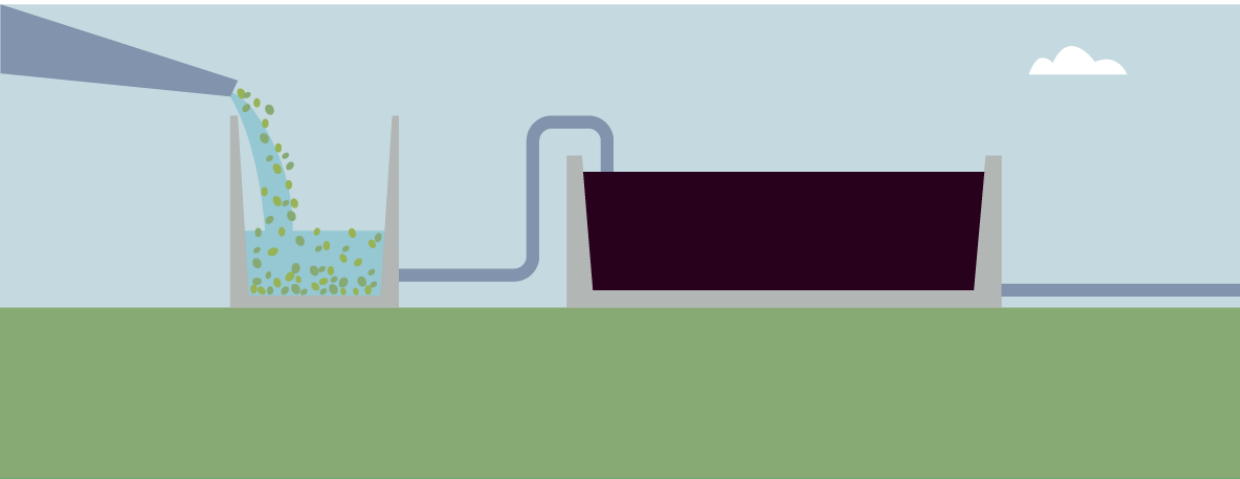


Aceite de Orujo de Oliva (AOO): Aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de la oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas. Solo puede incluir en su composición Aceite de Orujo de Oliva refinado y aceite de oliva virgen o virgen extra, según el Reglamento de la UE. Al proceder de la aceituna se puede considerar el segundo aceite más sano del mundo después de los aceites de oliva (en cualquiera de sus variedades virgen extra, virgen y aceite de oliva). La diferencia respecto a los otros productos provenientes del olivar es el momento y método de extracción.

Aceituna: La aceituna es el fruto del olivo. Se le puede llamar también oliva. Sus consumos agroindustriales son; como fruto de mesa (aceituna de mesa) y para la producción de aceite.

Acidez: La acidez indica la cantidad de ácidos grasos libres que tiene un aceite. Se obtiene siempre mediante analítica en un laboratorio certificado y es el principal parámetro de calidad.

Almazara: Instalaciones donde se recibe, limpia y procesa la aceituna mediante procedimientos mecánicos para la obtención de aceites vírgenes.



Alpechín: Líquido oscuro que sale de las aceitunas cuando están apiladas antes de la molienda y, cuando al extraer el aceite, se las exprime con agua hirviendo. Este proceso corresponde al sistema de molturación de tres fases, en extinción en España, y ha sido eliminado del sistema de dos fases, mayoritario en nuestro país. Este último, por tanto, no genera alpechín, cuya composición consta de agua, materia orgánica y una pequeña porción de minerales. La carga orgánica y contenido graso hace que sea poco biodegradable.

Alpeorujo / Alperujo. Ver orujo graso húmedo.

Centrifugado: Fase de la obtención en frío del aceite de oliva virgen por el que se separa el aceite de oliva del orujo graso húmedo o alpeorujo. El residuo sólido mezclado con el agua de lavado y el aceite se separan aprovechando la fuerza centrífuga del decanter.

Cogeneración: Es el procedimiento mediante el cual se obtiene simultáneamente energía eléctrica y energía térmica útil. En España, algunas extractoras orujeras utilizan la cogeneración en su proceso productivo. Bien mediante un motor alternativo o una turbina de gas, generan energía que se aprovecha para el secado del orujo.

Compost: El compost o la composta es un producto obtenido a partir de diferentes materiales de origen orgánico (alpeorujo, lodos de depuración, estiércol, fracción orgánica de residuos sólidos, residuos agropecuarios y otros), los cuales son sometidos a un proceso biológico controlado de fermentación denominado compostaje. Posee un aspecto terroso, libre de olores y de patógenos, es empleado como abono de fondo y como sustituto parcial o total de fertilizantes químicos.

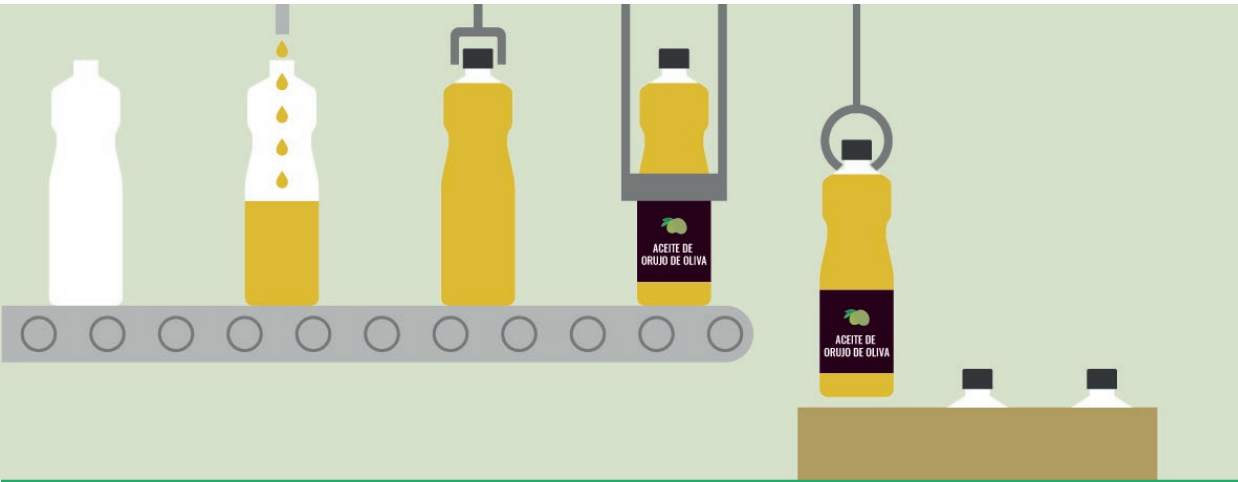
Decoloración y filtración: Etapa del proceso de refinado del Aceite de Orujo de Oliva por el que se eliminan los pigmentos responsables del color. Durante esta fase, se pueden añadir carbonos activos en el aceite para captar y eliminar potenciales partículas contaminantes. Los carbonos se retiran con un filtrado posterior.

Depuración/Neutralización: Etapa del proceso de refinado del Aceite de Orujo de Oliva para la eliminación de la acidez hasta dejarlo neutro. El aceite pasa por centrifugas que lo separan de las pastas de refinera.

Desodorización: Etapa del proceso de refinado del Aceite de Orujo de Oliva por el que se consigue la eliminación de ácidos grasos libres y sustancias que dan olor y sabor. Se realiza mediante una inyección de vapor seco en contracorriente y en condiciones de alto vacío.



Encabezamiento: También llamado *cupaje*, es la acción de añadir al aceite de orujo refinado aceite de oliva virgen o virgen extra para darle determinadas características organolépticas: color, sabor, olor y textura. (Reglamento (UE) 130/2013).



Envasado: El Aceite de Orujo de Oliva puede comercializarse tanto a granel como envasado. En este último caso, el proceso de envasado comprende los siguientes pasos: fabricación del envase o soplado, manejo y transporte del envase, llenado, sellado, etiquetado y embalaje.



Extracción: El Aceite de Orujo de Oliva crudo se obtiene mediante la extracción por procedimientos físicos o químicos del aceite que contiene el orujo graso húmedo o alpeorujo generado en las almazaras. Aparte de una fase previa de remolido o extracción propiamente dicha por medios físicos (centrifugado), consta de dos fases fundamentales: el secado del orujo y la extracción mediante disolvente alimentario.

Extractora: La actividad de las industrias extractoras consiste en transformar el orujo graso húmedo o alpeorujo (subproducto proveniente de las almazaras) en varios compuestos de gran importancia, principalmente: Aceite de Orujo de Oliva crudo, orujillo y hueso de aceituna. Estos dos últimos pueden ser utilizados como combustible.

Fenoles: Compuesto de alto poder antioxidante disuelto en la fase acuosa del Orujo Graso Húmedo con un amplio uso en cosméticos y en complementos alimenticios.

Fritura: Técnica consistente en introducir un alimento en un aceite o grasa a elevada temperatura en presencia de aire durante un determinado período de tiempo. La estabilidad, durabilidad y propiedades saludables son los parámetros para elegir el aceite más óptimo en fritura.

Hexano: Disolvente alimentario utilizado en el proceso químico de extracción del Aceite de Orujo de Oliva.

Hidroxitirosol: Antioxidante existente en el alpeorujo del que se obtienen derivados como los nitrocatecoles con un gran poder alimenticio y empleados en tratamientos oncológicos.

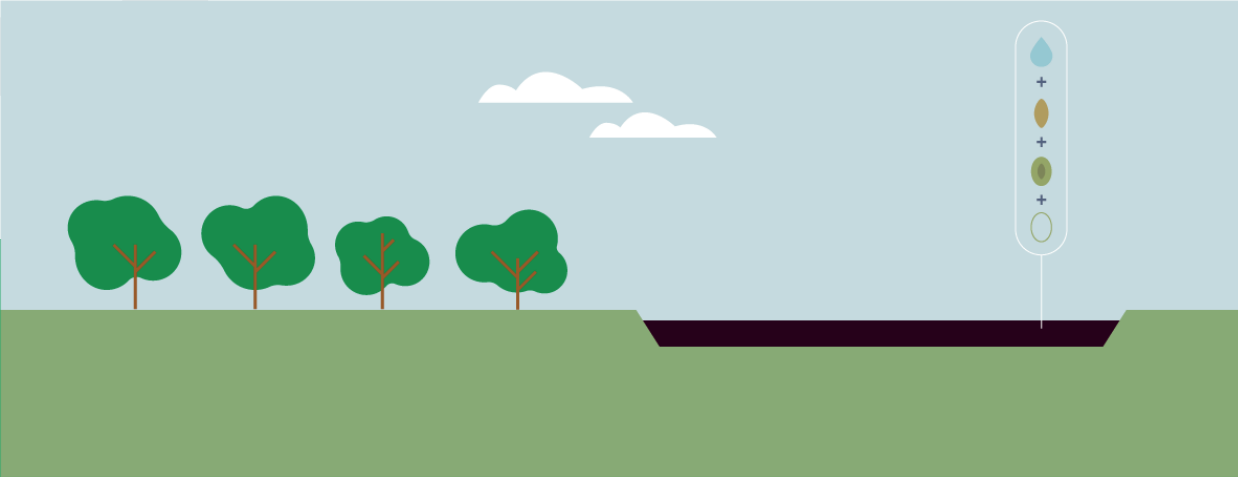
Hueso de aceituna: Subproducto de la extractora obtenido mediante el proceso de deshuesado, consistente en centrifugación de la masa de la aceituna. Al igual que el orujillo, se utiliza como biomasa, bien para el autoconsumo en la propia instalación para el secado del orujo, bien para la generación de electricidad en plantas de biomasa.

Molturación: Consiste en moler las aceitunas para obtener una pasta compuesta por una parte, o fase sólida: restos de tejidos vegetales-orujo. Y otra parte, fase líquida, de aceite y agua.



Neutro en carbono: La industria orujera es una actividad neutra en carbono. Las emisiones de CO₂ resultantes de la combustión de la biomasa que se usa como fuente de energía quedan neutralizadas gracias al balance del ciclo del carbono, en el que este gas pasa a formar parte del ciclo biológico del olivar.

Orujillo: Subproducto de la extractora resultado del proceso de secado y extracción del Aceite de Orujo de Oliva crudo. Al igual que el hueso de aceituna, se utiliza como biomasa, bien para el autoconsumo en la propia instalación para el secado del orujo, bien para la generación de energía eléctrica en plantas de biomasa y energía calorífica en distintos tipos de industrias.



Orujo Graso húmedo: También llamado apeorujo o alpeorujo. Subproducto de la almazara que se genera tras la extracción del aceite de oliva virgen. Está compuesto por todo aquello que resta de la aceituna molturada si se elimina el aceite de oliva: restos de agua, huesos, pulpa y piel de aceituna. Esta materia es tratada por las empresas orujeras (extractoras) para obtener el Aceite de Orujo de Oliva y otros compuestos de valor que permiten aprovechar el 100% de la aceituna. Entre otros usos puede ser empleado en alimentación animal, como fertilizante de suelos tras su conversión en compost o como biomasa para producir energía.

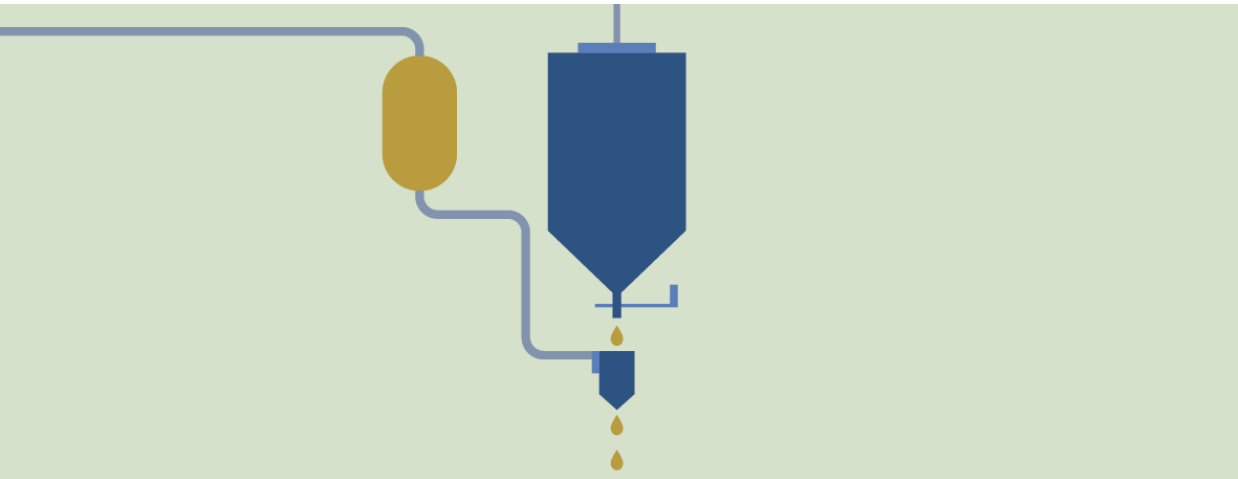
Organoléptico: Cualidades de un alimento que se pueden percibir por los órganos de los sentidos: color, sabor, olor y textura.

ORIVA: Asociación Interprofesional que aglutina a los productores, industriales y comercializadores de Aceite de Orujo de Oliva de España.

Pastas de refinería: Subproducto del proceso de refinado del Aceite de Orujo de Oliva. Utilizado por empresas de transformación que utilizan las grasas resultantes para su uso en alimentación animal o cosméticos.

Pulpa: Parte carnosa de la aceituna tras haber separado el hueso.

Residuo 0: El sector orujero realiza una importante labor medioambiental al aprovechar el 100% de la aceituna y transformar todo el subproducto de la almazara en importantes compuestos: Aceite de Orujo de Oliva, hueso de aceituna y orujillo. De esta manera, es una pieza clave para lograr la sostenibilidad de la actividad oleícola logrando prácticamente un residuo 0.

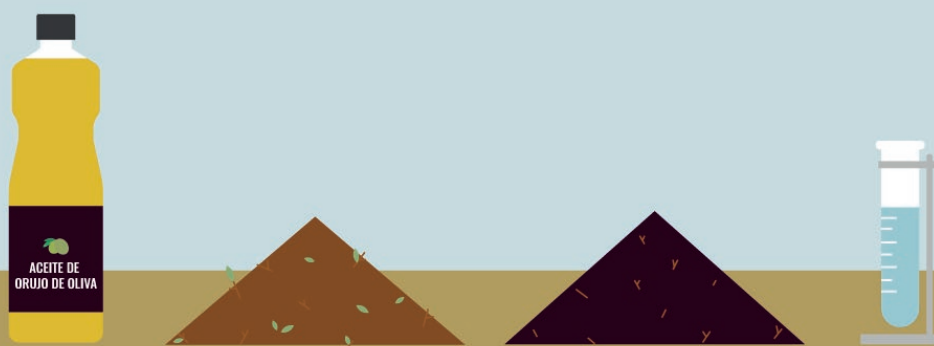


Refinado: Proceso al que se somete el Aceite de Orujo de Oliva crudo para hacerlo apto para el consumo. Se aplican dos tipologías diferentes: refinación física o refinación química. Consta de las siguientes operaciones: desgomado, neutralización, decoloración, winterización, descerado, desodorización y filtrado.

Secado: Proceso de deshidratación al que se somete el orujo graso húmedo o alpeorujo para eliminar su elevado grado de humedad. Se realiza en secaderos rotativos y continuos (trommel) por los que se hace circular una corriente de aire caliente a alta temperatura (400-650 °C). El calor necesario se obtiene generalmente a partir de la combustión de los subproductos generados en las mismas extractoras, orujillo y hueso de aceituna, o mediante sistemas de cogeneración con gas natural.

Sistema de extracción en dos fases: Sistema de extracción del aceite de oliva virgen de circuito herméticamente cerrado, donde el decanter separa dos elementos: el aceite de oliva y el alperujo. Consume menor cantidad de agua y no genera alpechín. Es el sistema mayoritario utilizado en España.

Sistema de extracción en tres fases: Sistema de extracción del aceite de oliva virgen de circuito herméticamente cerrado, donde el decanter separa tres elementos, el aceite de oliva, el agua (de lavado y vegetal) y el orujo. Consume más agua que el sistema en dos fases. Sistema en extinción en las almazaras españolas.



Subproducto: En la actividad oleícola, compuesto de valor resultado del tratamiento y transformación del orujo graso húmedo o alpeorujo. Los principales subproductos resultantes de su valorización son el Aceite de Orujo de Oliva para consumo alimentario; la biomasa para uso energético; el compost de uso agrícola y otros productos de alto valor para la industria farmacéutica y cosmética (hidroxitirosol y fenoles).

Winterización: Etapa del proceso de refinado del aceite en el que se eliminan los alcoholes que pueden enturbiar el aceite a bajas temperaturas. Es un filtrado en frío de los aceites con el que se busca conseguir un aceite nítido y brillante.