

SOCIEDAD COOPERATIVA "SAN ISIDRO" POZO ALCÓN (JAÉN)



La Sociedad Cooperativa "SAN ISIDRO" pone casi medio siglo de experiencia al servicio de todos, después de estos años lo que comenzó con una almazara y una bodega, se ha convertido gracias al esfuerzo de todos nuestros socios, en una empresa que ofrece una amplia gama de servicios como: LA PLANTA DE ENVASADO para comercialización del aceite. Este producto ha ido ganando clientes dándose a conocer entre un número cada vez más importante de consumidores. El esfuerzo por una mayor y mejor comercialización de nuestro aceite es constante, así como la de ofrecer a los consumidores un producto cada vez de mayor calidad.

Se han realizado una serie de proyectos que hoy en día son ya una realidad: UNA PLANTA DE COMPOSTAJE, NAVE DE ABONOS Y FIOSANITARIOS, así como la maquinaria necesaria para ambas actividades, están ya en funcionamiento y al servicio de todos.

PLANTA DE COMPOSTAJE

Hasta que el aceite es envasado se generan una serie de subproductos y residuos, las características dependen del tipo de proceso empleado. El sistema de elaboración de nuestra almazara es el de dos fases, produce alperujo, este tipo de orujo presenta un Alto porcentaje de humedad y mayor agotamiento en los aceites, llevan una mayor carga carácter orgánico, no produce alpechín puesto que se incorpora al orujo, disminuyendo el impacto ambiental. Hemos creado una planta de compostaje aprovechando este residuo y transfórmalo en abono orgánico para el olivar.

PRODUCCIÓN INTEGRADA

La Producción Integrada simboliza el compromiso de nuestra empresa con el Medio Ambiente y con la calidad de nuestros productos.

Porque es un sistema de producción de alimentos que utiliza al máximo los recursos y mecanismos de regulación naturales y asegura, a largo plazo, una agricultura viable y sostenible.

El aceite de oliva Virgen Extra producido bajo el compromiso verde de la Producción integrada es bueno, buenísimo:

BUENO POR SU CALIDAD: porque pasa por estrictos controles de calidad

BUENO POR SUS GARANTIAS: porque esta producido bajo técnicas de control biológico que garantizan la máxima seguridad alimentaria.

BUENO PARA LA NATURALEZA: porque ha sido producido respetando el Medio Ambiente y aprovechando al máximo los recursos naturales.

Todos los socios de nuestra cooperativa están cultivando sus campos bajo técnicas de Producción Integrada en Olivar, acogiéndose al Reglamento Especifico de este cultivo y apoyándose en un Asesoramiento Técnico especializado en el mismo, lo que nos permite producir un aceite de máxima calidad.

La Junta de Andalucía nos avala con el sello de garantía de Producción Integrada. Apostamos por la calidad y la seguridad alimentaria para ofrecer al mercado un producto con todas las garantías y que además esta "buenísimo".

SISTEMA DE ELABORACIÓN

El fruto que se utiliza para elaborar el Aceite de Oliva Virgen Exta en nuestra cooperativa, es la aceituna sana procedente únicamente del vuelo del olivo. Las aceitunas recolectadas directamente del árbol y que se recogen sobre lienzos o mallas para evitar que entren en contacto con el suelo, se entregan en la misma jornada en la cooperativa y se molturan dentro de las 24 horas siguientes a la recolección, para evitar alteraciones que modifiquen la calidad. La primera operación a la que sometemos a la aceituna es la limpieza del fruto de forma que entre al proceso de elaboración el fruto en las mejores condiciones. A continuación en el proceso de elaboración se siguen las etapas de molienda y batido, la temperatura de la masa

no supera los 30º. El proceso de extracción del aceite es por centrifugación de la pasta batida en un decanter, se producen dos salidas en el proceso de separación por una parte el aceite y por otra el alpeorujo, una vez obtenido el aceite se pasa a los aclaradores y posteriormente se almacena en la bodega en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 18º y 20º.

PROCESO DE ELEBORACIÓN

El proceso de elaboración de nuestro aceite de oliva virgen extra comienza en el propio árbol y finaliza con el almacenamiento, controlando todas las fases:

- Las buenas prácticas realizadas en el olivar (aceitunas cultivadas con técnicas de producción integrada mediante asesoramiento técnico).
- La cuidadosa elaboración en el proceso del aceite cumpliendo el reglamento de “Denominación de Origen Sierra de Cazorla” (Recolección y selección del fruto, temperaturas adecuadas no más de 30º, molturación de la aceituna dentro de las 24 horas siguientes a la acogida etc.)
- Junto a los beneficios que aporta la climatología en esta zona de montaña (clima mediterráneo seco). Todos estos detalles intervienen en el resultado final: nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra “PICÓN DE HERNÁNDEZ”.