



MÒDUL 6

La conservació i la cura de l'oli d'oliva

ÍNDEX

1. L'EMMAGATZEMATGE
2. L'ENVASAT
3. L'ETIQUETAT
4. ACTIVITAT PRÀCTICA

1. L'EMMAGATZEMATGE

Una vegada ha finalitzat el procés d'elaboració de l'oli, aquest s'ha d'emmagatzemar fins que hagi de ser utilitzat. Per fer-ho, es classifica en dipòsits diferents segons la seva qualitat i característiques. Han de ser dipòsits de materials impermeables, inerts i fàcils de netejar, per tal que no es produeixin filtracions ni reaccions químiques i físiques que puguin alterar les propietats originals de l'oli.

Antigament, es guardava en una estança adossada a la tafona, on també s'hi duia a terme la decantació o tria de l'oli. Aquest espai s'anomenava botiga d'oli i el producte s'emmagatzemava dins les piques, que originalment estaven fetes de pedra i que, amb el temps, es varen enrajolar. A l'actualitat, s'utilitzen dipòsits d'acer inoxidable, fibra de vidre-polièster o recobriments vitrificats.



La botiga de l'oli de la tafona tradicional de Can Xoroi i un dipòsit d'acer per a l'emmagatzematge d'oli (Imatges: Consell de Mallorca i Oli de Mallorca)

A banda d'això, també s'ha de tenir en compte que la calor, l'oxigen de l'aire i la llum afecten i deterioren l'oli d'oliva, podent fer-lo malbé i eliminar les propietats beneficioses que originalment té. Per això, s'ha de conservar en un lloc fresc i protegit de la llum i l'aire. Els llocs d'emmagatzematge han de ser obscurs, estar allunyats de la llum solar i mantenir-se a temperatura ambient, sense superar els 25 graus.

2. L'ENVASAT

Abans de ser comercialitzat, l'oli ha de ser envasat. Una vegada envasat, estarà llest per sortir de la tafona.

Antigament, des de les piques d'oli s'anaven omplint àmfores, bótes i recipients de ceràmica.

A l'actualitat, l'envasat es fa bé de manera manual, bé amb envasadores elèctriques que, una vegada s'han eliminat les sedimentacions ocasionades durant l'emmagatzematge, dosifiquen el líquid i l'aboquen dins els recipients corresponents.



Procés d'envasat de l'oli d'oliva (Imatge: Oli de Mallorca)

Els recipients per envasar l'oli han de complir les següents característiques:

- Ser impermeables al greix.
- Ser impermeables als gasos.
- Protegir l'oli de la llum.

Per tant, segons el tipus d'envàs, les característiques i propietats de l'oli es conservaran millor o pitjor.

Els principals envasos que s'utilitzen per a comercialitzar l'oli són de vidre, llauna o plàstic. Els més adequats són els envasos de llauna o de vidre obscur, ja que no deixen passar la llum i l'oli es conserva millor. A més a més, ambdós envasos poden reciclar-se amb facilitat, contribuint així al manteniment i cura del medi ambient. Tanmateix però, la majoria d'olis que es venen al supermercat tenen envasos de plàstic, que tot i ser el menys segur i més complicat de reciclar, és el més econòmic.



Diferents envasos d'oli d'oliva: De vidre, llautana i plàstic (Imatges: Oli de Mallorca i Flickr CC_EMAESA)

3. L'ETIQUETAT

Finalment, s'han d'etiquetar els envasos d'oli. L'elecció que farà el consumidor d'un oli o un altre, vendrà determinada per la informació que contengui l'etiqueta, que ha de reflectir les característiques concretes del producte.

Generalment, les etiquetes dels envasos d'oli contenen la informació següent:

- Categoria o tipus d'oli: Oli d'oliva, oli d'oliva verge, oli d'oliva verge extra, oli refinat.
- Varietat de l'oliva amb què s'ha elaborat l'oli.
- Marca distintiva: Si l'oli ha estat distingit per una mesura de reconeixement o protecció s'indicarà a l'etiqueta amb el segell de la Denominació Origen (DO) o Denominació Origen Protegida.
- Contingut/pes net de l'envàs.
- Taula nutricional: components nutricionals de l'oli.
- Consells de conservació.
- Dades de l'empresa.
- Data de consum preferent.

Un apunt: La diferència entre data de caducitat i data de consum preferent

La data de caducitat és la data de venciment d'un producte, és a dir, el dia a partir del qual, segons el fabricant, el producte ja no és segur per a la salut del consumidor.

La data de consum preferent, en canvi, es el dia fins al qual el producte manté les seves propietats íntegres, sempre que es conservi de manera adequada. A partir d'aquesta data, el producte comença a perdre algunes de les seves qualitats, però el seu consum continua sent segur.

Hem de saber que l'oli no caduca. Passada la data que marca l'etiqueta, no passa ser tòxic, sinó que comença a perdre aromes i gust i, per tant, baixa la seva qualitats.

L'oli d'oliva de Mallorca amb denominació d'origen es comercialitza envasat i precintat amb un segell de garantia del Consell Regulador.



Segell de Denominació d'Origen de l'oli de Mallorca (Imatge: Oli de Mallorca)

4. ACTIVITAT PRÀCTICA: LA MEVA PRIMERA TAFONA!

Imagina que tens una finca amb oliveres sembrades i decideixes començar a elaborar oli. Pensa i decideix quin tipus d'oli voldries fer, quines característiques tindria, com l'envasaries, etc. i dissenya'n l'envàs i l'etiqueta. Pensa a posar-hi tota la informació necessària per mostrar les característiques del teu producte i, a més, fer-lo atractiu de cara als consumidors.

Quan l'hagis acabada, fes-li una fotografia i penja-la al fòrum de la web perquè tothom la pugui veure.