

PROCESOS DE ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN DEL ACEITE

El proceso de elaboración del aceite de oliva ha sufrido una gran evolución en los últimos años buscando la mejora en la calidad del producto. Las técnicas de elaboración tradicionales de las almazaras se han ido modificando introduciendo nuevas tecnologías dando como resultado final un producto con grandes garantías de salubridad y calidad alimenticia



DISTRIBUCIÓN ALMAZARA MODERNA



La forma actual de la cadena de producción y comercialización del aceite de oliva es el resultado de la gran importancia que tiene este cultivo en la cuenca mediterránea. La producción está muy fragmentada, repartida entre las numerosas pequeñas explotaciones que producen la mayor parte de las olivas destinadas a hacer el aceite. Estas explotaciones se reagrupan en el seno de cooperativas que transforman las olivas en aceite o que venden las olivas a las empresas que realizan la transformación.

