

# La Almazara

Ramón Boira

La Almazara ha dado que decir desde hace muchos años, la molturación se ha hecho de varias formas, de laboratorios ha habido dos, de oficiales seis, de gerentes cinco, de encargados tres y de presidentes cinco, lo que demuestra que no es problema de una persona y pone difícil la manipulación de los resultados; sin embargo, no se pueden negar ciertas diferencias ya que sería estúpido creer que todos los que van a esas almazaras y las dicen mienten, mas cuando se hace un razonamiento serio aparecen.

Lo que se tiene que saber es cual es el rendimiento de una aceituna sana, madura, con cero de humedad, proporción de pulpa/hueso, qué variedad, el % que la industria puede sacar, el error del laboratorio y hablar de una misma medida.

Los técnicos de la Consejería de Agricultura dan a las variedades de Castellón unos rendimientos que van de los 17/19 kg % del Caneté al 23/24 kg % de la Farga, si los fabricantes de maquinaria dan alrededor del 80 % lo que se extrae, así son 13.6/15.2 kg % y 18.4/19.2 kg %, con una humedad normal cuando se cosecha del árbol.

He leído en publicaciones de investigación que a humedad cero hay variedades por debajo del 30 % y otras que pasan el 50 %, las variedades conocidas que están en el cuadro dan el 40/44 %, que a una humedad del 50 % dan 20/22 % que al 80 % es 16/17.6 %, con un 40 % de humedad serían 24/26.4 % que al 80% son 19.2/21.12 %. El rendimiento medio de la cooperativa ha sido 19.1 %.

De las que no están sanas no se puede hacer comparación alguna pues pueden perder según los investigadores hasta

el 60 %.

De las del suelo es difícil comentar, pues hay muchas variaciones en su composición tal como pasa el tiempo, lo que produce una desigualdad entre ellas y más al cosecharlas con máquina que se quedan y pueden ser recogidas en la siguiente recolección.

El laboratorio es la base del problema por dos razones: una porque mide a la décima de gr, la otra porque analiza 50 gr de olivas. Cuando no había laboratorio no se medía con esa precisión y donde lo hay tampoco se mide con esa precisión: al analizar 50 gr se da el resultado de ellos y se extiende a toda la partida; como las aceitunas no son uniformes se producen variaciones, la exactitud está en la media y cuantos más sean los análisis hechos, mayor es la exactitud de la media, así lo dicen los profesores de estadística. Lo preocupante sería si lo extraído por la almazara no diera lo que da la media de la campaña y si ésta no fuera lógica.

Éste es el trabajo en la cooperativa y comparado con los libros, falta compararlo con la competencia.

La competencia compra muchas olivas, pues si todas las aceitunas las molturase a partidas, muchos tendrían que estar por la noche en la almazara y yo no he oído a nadie que lo haya estado. Esto demuestra que la gran parte las molturan en continuo. Si toma la referencia cuando se está en plena campaña, y se sabe el precio del aceite en el mercado mayorista, se ve que el precio que ponen a la oliva es sobre la base de un rendimiento del 20 % a las del suelo y del 18 % a las del árbol y se ratifica cuando ponen un rendimiento del 20 % para las subvenciones del aceite.

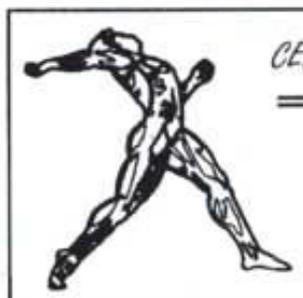
Easa fundada en 1860



**CARNICERÍA - CHARCUTERÍA**

C/ Nueva, 41 • Tel. 964 426 132

LES COVES DE VINROMÀ (Castellón)



*CENTRO DE RECUPERACIÓN  
— FUNCIONAL*

*José Antonio Torres Zaragoza*  
Fisioterapeuta

- FISIOTERAPIA PRE Y POST-OPERATORIA, POST-TRAUMÁTICA Y DEPORTIVA.
- TRATAMIENTOS DE COLUMNA.

MARQUÉS DE LA ENSENADA, 33 - A BAJOS  
TEL. 964 260 559  
12003 CASTELLÓN