



Centre per a l'Empresa
i el Medi Ambient

París, 184, 3a planta - 08036 Barcelona
Tel.: 93 415 11 12 - Fax: 93 237 02 86
A/e: cema@cema-sa.org
<http://www.cema-sa.org>

El Centre per a l'Empresa i el Medi Ambient és
Centre d'Activitat Regional per a la Producció Neta del Pla
d'acció per a la Mediterrània del PNUMA



Prevenió de la contaminació en la Producció d'oli d'oliva

CD

Vídeo

Manual



Generalitat de Catalunya
Departament de Medi Ambient

EL CENTRE PER A L'EMPRESA I EL MEDI AMBIENT (CEMA), que també és Centre d'Activitats Regionals per a la Producció Neta del Pla d'acció per a la Mediterrània, ha elaborat aquest document sobre com prevenir la contaminació en la producció d'oli d'oliva amb l'objectiu de presentar algunes de les principals característiques mediambientals del sector, així com les oportunitats per prevenir en origen i aprofitar els subproductes generats en aquest procés.

L'extracció de l'oli de les olives s'ha realitzat per mitjà de processos que exigeixen elevades quantitats d'aigua afegida i produeixen residus o subproductes: les oliasses i la pinyolada.

Aquests **subproductes** poden tenir un elevat poder contaminant quan no són objecte d'una gestió o tractament adequats i, a més, posseeixen atributs útils com ara el seu contingut de greix, el seu poder energètic i el seu valor fertilitzant, que es podrien aprofitar.

És per això que es recomanen **estratègies** de producció i gestió més netes com adoptar el sistema d'extracció en continu de 2 fases i **aprofitar** els subproductes com a fertilitzant, alimentació de remugants, combustible o cogeneració, per exemple.

Cal analitzar i estudiar, però, tant la situació productiva específica com les característiques pròpies de cada almàssera i de cada zona productora a l'hora de triar el sistema d'extracció i el mètode per aprofitar-ne els subproductes.

QUANTITATS APROXIMADES GENERADES SEGONS SISTEMA D'EXTRACCIÓ (kg per 1.000 kg d'olives)

	PER PRESSIÓ	3 fases	EN CONTINU	2 fases
oli d'oliva	180	190		195
pinyolada	350	600	pinyolada humida	800
oliasses	400	900		*
aigua afegida	300	1000		40

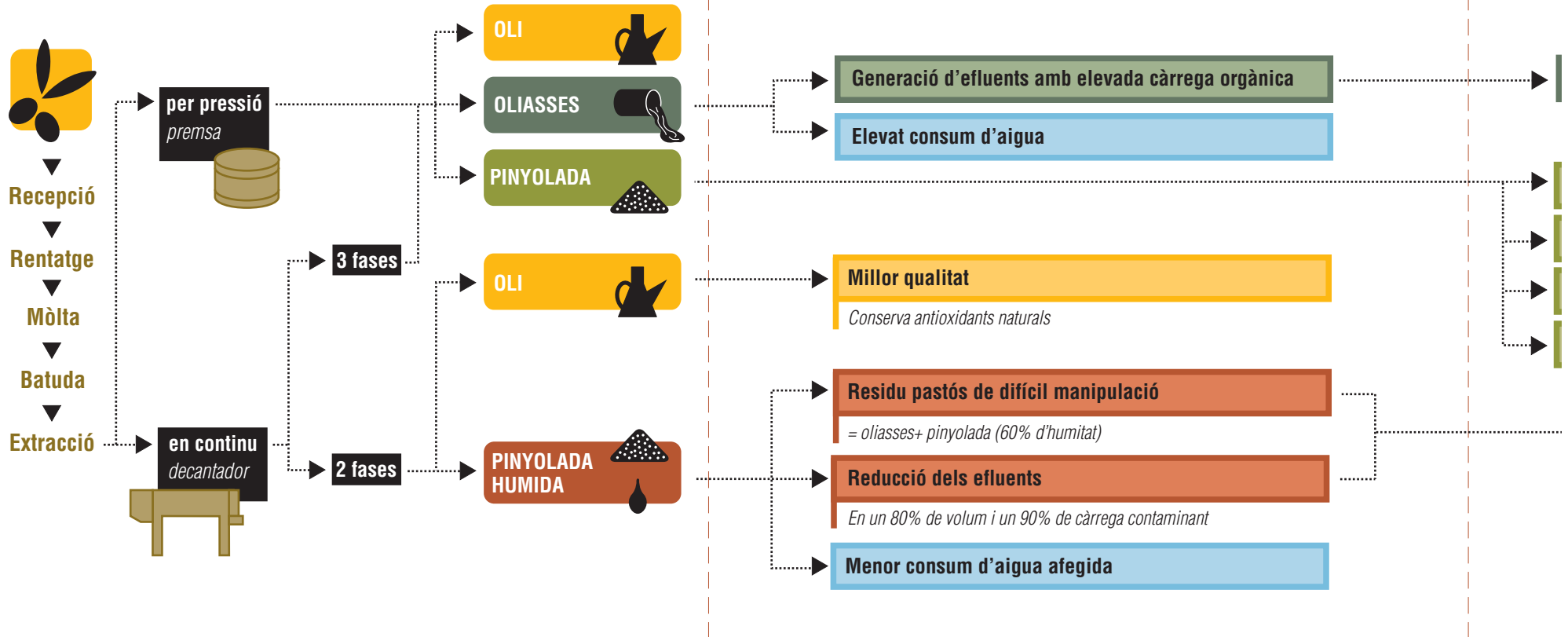
* No se'n generen. Els únics efluents aquosos són l'aigua de rentatge d'olives i de neteja de l'oli.

Procés productiu

EXTRACCIÓ PER PRESSIÓ I EN CONTINU

CONSIDERACIONS AMBIENTALS

OPO



OPORTUNITATS D'APROFITAMENT DELS SUBPRODUCTES

CONDICIONANTS

