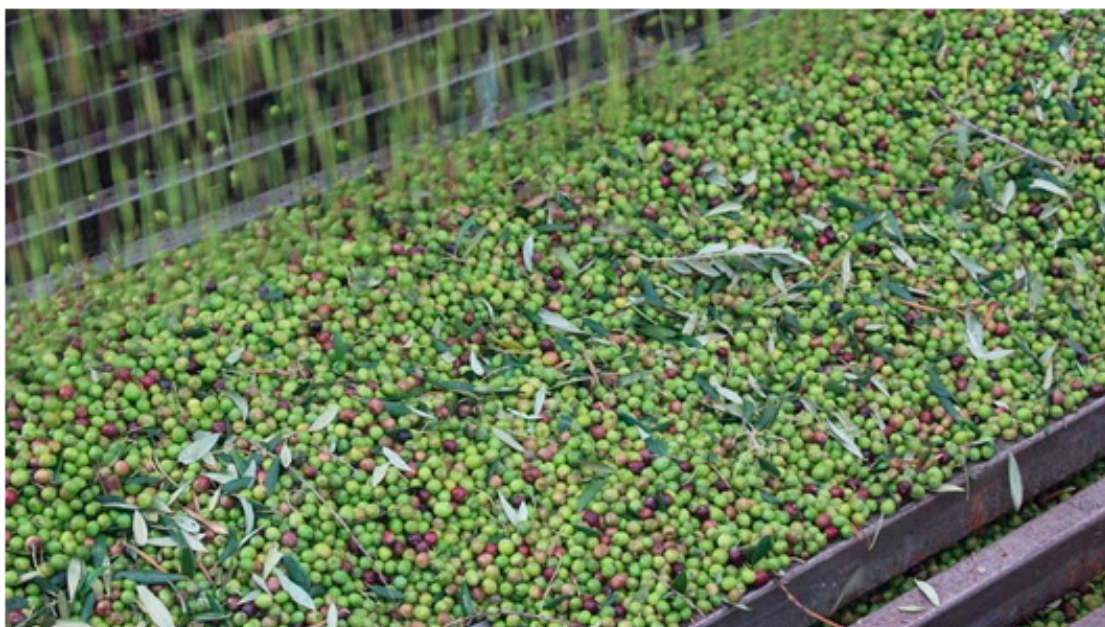


SOCIEDAD

Comienza la campaña del aceite en Navarra, que espera recoger 21 millones de kilos de olivas hasta diciembre

Aceites Urzante ha señalado que la recogida se ha adelantado quince días y se producirán unos 4 millones de litros de aceite.

RECOGIDA OLIVAS CAMPANA ACEITES-URZANTE TRUJAL-TUDELA



Las aceitunas de Trujal de Tudela.

UN COMPLEJO PROCESO

El proceso de extracción del aceite comienza con la **recepción de las olivas** que traen los agricultores, donde se descargan, se lavan y se eliminan impurezas. A continuación se procesa el fruto en un periodo máximo de 12 horas gracias a la gran capacidad de molturación de este trujal, el más moderno de Navarra.

Después, se decanta y posteriormente se almacena en ocho tolvas diferenciadas, dependiendo de la variedad, entre ellas la D.O Protegida de Aceite de Navarra o la de cultivo ecológico. Estas tolvas son completadas con Nitrógeno, que evita la oxidación, proceso en el cual Aceites Urzante ha apuntado que **es pionero**. A partir de ahí, el aceite se mantiene a una temperatura constante de entre 15 y 18 grados, lo que favorece su conservación antes del envasado.

1 MILLÓN DE LITROS DE ACEITE

El Trujal de Tudela, produce más de 1 millón de litros de aceite, elaborados a partir de unos 5 millones de kilogramos de aceitunas. Este aceite está avalado por sus propios laboratorios, que han señalado que son de **los más avanzados de Europa**, y por laboratorios independientes.

También han apostillado que sus controles de calidad superan cada año las exigentes normas de certificaciones internacionales, como son IFS y BRC entre otras.

UNA EMPRESA COMPROMETIDA CON EL SECTOR OLIVARERO RIBERO

Trujal de Tudela es un compromiso con el sector olivarero de la Ribera. La empresa da servicio a **1.800 hectáreas del Olivar Navarro**, que están conformadas por 300 Agricultores de la zona y que son los que cosechan y nos traen su aceituna ahora en la época de la campaña para procesarla.

En la nota, han afirmado que el agricultor necesita sacar la **mayor rentabilidad a su producción** y para eso busca una empresa que disponga del valor añadido que supone la capacidad de envasar las compras de aceite a granel como lo hace Aceites Urzante. Desde la empresa señalan que al estar en la gran distribución nacional e internacional pueden ser **competitivos** para ellos.

También han afirmado que están "satisfechos de contribuir con el Trujal a la recuperación de la tradición olivera que siempre ha habido en Navarra" y que sufrió un periodo de **decadencia** motivado por el arranque de olivos y masivas plantaciones de viñas para el vino. Han querido remarcar su objetivo de dar protagonismo a los agricultores y contribuir a la sostenibilidad del sector.

UNA GRAN VARIEDAD DE ACEITE

La gama de aceites **monovarietales** del Trujal de Tudela, se completa con su apuesta por variedades de aceituna propias de la zona (empeltre y arróniz), y otras de gran valor organoléptico (arbequina, arbosana y koroneiki).

Sólo durante la campaña de recogida de olivas, aceites **Urzante** ha afirmado que va a seguir llevando directamente hasta el consumidor el aceite recién exprimido a través de la distribución en tiendas y en la **web**. Un aceite que ha señalado que se encuentra sin filtrar y sólo decantado, manteniendo intactas todas las propiedades del aceite recién molturado.

Aceites Urzante, es empresa familiar con más de 40 años de antigüedad, afianzada como una "de las grandes firmas" del sector agroalimentario español, siendo uno de los cuatro productores del país y el tercero a nivel de exportación. Actualmente, Aceites Urzante cuenta con una plantilla de más de 120 personas, dando empleo de forma indirecta a unas 400 personas.

<http://navarra.elespanol.com/articulo/sociedad/sequia-adelanta-campana-aceituna-trujal-tudela-espera-recoger-21-millones-kilos/20171027175022149763.html>