

<https://municipiosdelolivo.wordpress.com/2013/10/21/el-envero-de-la-aceituna-y-su-momento-de-recoleccion/>

El envero de la aceituna y su momento de recolección

[21MondayOct 2013](#)

Posted by [AEMO. Asociación Española de Municipios del Olivo](#) in [Aceite de Oliva y Calidad](#)

[Aceite de Oliva Virgen Extra](#), [Cosecha aceituna](#), [España](#), [Frutado](#)

Explicamos el índice de madurez de la aceituna y su relación con el óptimo momento de recolección... todo es relativo y según la estrategia de calidad que tengamos será más favorable uno u otro momento



Fijaros en esta imagen que hemos tomado hoy, 20 de octubre en Córdoba, podemos decir que este ramillete de aceitunas está comenzando a enverar, con aceitunas en índice de madurez 1, 2 y 3. Según Hermoso (1997) estará formado el 100% del aceite cuando la aceituna se encuentre en índice de madurez 3.5, es decir entre final de envero (3) y piel negra o violeta con pulpa blanca (4). Por tanto a estas aceitunas aún le faltan unos días para alcanzar todo su aceite. Por otro lado sabemos que el máximo de antioxidantes, polifenoles, maslínico, etc se

alcanza entre el índice 1 y 2, es decir justo en el estado de estas aceitunas. Organolépticamente cada variedad y zona es diferente pero los máximos frutados probablemente se obtienen entre 2 y 3, es decir, en el inicio del envero. Así pues si lo que queremos es obtener la máxima calidad, aceites premium, podemos decir que las aceitunas de la imagen están en su momento, y si queremos obtener el máximo aceite quizás haya que esperar 15 o 20 días (siempre respecto a la foto). Ya después en los estados de madurez 5,6 y 7 (piel negra y pulpa morada), que se dá en diciembre, enero... no obtendremos más aceite y si empeoraremos sensiblemente la calidad, cierto que sube el rendimiento pero debido a que la aceituna se deshidrata.

J.M. Penco, 2013