

**La alta calidad de nuestro AOVE
es posible gracias a la labor de
agricultores, tractoristas y
trabajadores agrícolas.**

**Tu buen hacer es nuestra
mejor garantía,
¡contamos contigo!**

**Oleoestepa**

CLAVES PARA GARANTIZAR LA MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE NUESTRO AOVE DURANTE LA RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA

- Mantener una adecuada limpieza de todas las superficies que entran en contacto con la aceituna durante la recolección y el transporte: cosechadoras, vibradoras, paraguas, mantos de recolección o remolques.
- Llevar a cabo un correcto mantenimiento de la maquinaria y evitar engrases excesivos.
- Realizar una revisión diaria para detectar posibles fugas de lubricante en latiguillos o manguitos de la maquinaria agrícola.
- Evitar el contacto de la aceituna con cualquier resto de combustible o lubricante que pueda haber en los remolques, mantos de recolección, vibradoras...
- Conservar los envases de combustible y de lubricante alejados en todo momento de la maquinaria agrícola que entra en contacto directo con el fruto.
- Procurar que los gases de escape de la maquinaria no incidan directamente sobre la aceituna.
- Utilizar lubricantes alimentarios de origen vegetal siempre que sea posible.
- En caso de posible contaminación, no mezclar con otras partidas de aceituna y comunicarlo claramente en la recepción de su cooperativa, lo cual evitará que el problema se agrave.

¡GRACIAS!



Oleoestepa