



## **ANTECEDENTS:**

La comarca del Baix Penedès, és una zona on a principis del 1900 existeix un arrelament de l'esperit Cooperatiu, fruit de la riquesa agrícola de la zona que s'organitza en aquest sistema per a la transformació dels seus productes bàsics, principalment les olives i el raïm.

Gairebé a cada poble es van anar crea'n la seva cooperativa agrícola per atendre aquestes necessitats de transformació del seu producte, entre d'altres serveis i atencions que ofereix la Cooperativa.

En els anys 1984/85 comença una nova etapa, pel món Cooperatiu a la zona, fruit de les exigències competitives del mercat, i sorgeix una nova figura que és la Cooperativa de segon grau.

A l'any 1988 es constitueix el **CENTRE OLEÍCOLA DEL PENEDÈS, SCCL (CEOLPE)** on es tanquen els diferents trulls d'oli de les Cooperatives **d'Albinyana, L'Arboç, Banyeres, Bellvei, Calafell, Llorenç del Pdès. i El Vendrell** per a la creació d'una nova i moderna indústria transformadora que dona servei comú a les necessitats de totes elles.

Aquest pas permet alhora, envasar tot l'oli produït i oferir un nivell d'alta qualitat. Amb aquest pas, també es dona una solució als residus que produeix el molí (oliasses) ja que pel correcte tractament de les oliasses, el nou molí crea una depuradora per llur tractament, amb tècniques microbiològiques i recupera l'aigua residual per l'aprofitament de regadiu a la zona.

CEOLPE,SSCL, seguint el seu procés integrador va creixent en nombre de nous associats ( **Sant Jaume, Masllorenc, Vila-Rodona, CO.VI.DES., Celler de Viticultors de Vilanova i la Geltrú, El Pla de Santa Maria, Cooperativa de Sant Isidre de La Pobla de Mafumet, Bràfim, Cooperativa Verge de les Neus de La Nou de Gaià i la Cooperativa de Vila-Seca que s'ha incorporat com a soci aquesta campanya 2017, després de estar amb nosaltres dos campanyes mitjançant un conveni intercooperatiu).**

Actualment CEOLPE moltura les olives de 23 pobles agrupats en 14 cooperatives de primer grau aconseguint la unió de diferents comarques que són Alt i Baix Pdès., Garraf, Alt Camp, Tarragonès i Conca de Barberà en el procés d'elaboració d'oli d'oliva de qualitat i que tracten un volum total d' uns 5.000.000 de quilos d'olives amb una producció de uns 900.000 litres d'oli.

El creixement de CEOLPE ha fet necessària l'ampliació industrial per poder atendre les necessitats actuals i les futures, donat el gran nombre de noves plantacions d'oliveres, majoritàriament de la varietat arbequina, que en els darrers anys s'han plantat.

A l'any 1988 començà a funcionar el molí de CEOLPE que consta d' unes instal·lacions de 457 m2 i una capacitat de producció de 1.600.000 Kg. d'olives i amb un magatzematge de 250.000 Kg. d'oli i unes instal·lacions d'envasar per una producció de 800 litres/h.

L'any 2000 es construeix, degut a la incorporació de noves cooperatives, un edifici nou. Aquestes instal·lacions, unes de les més innovadores de tot Catalunya, estan preparades i obertes per l'entrada de més cooperatives. La superfície construïda és de 1.263 m2.

## **PROCÈS D'ELABORACIÓ, ENVASAT I EMMAGATZAMENT D'OLI:**

Diàriament, cap al vespre, es recullen les olives a les Cooperatives d'origen transportant-les amb un servei de contenidors organitzat per CEOLPE. Un cop arriben a CEOLPE es venten, s'envien a les tolves d'estucatge i segons les necessitats del molí es renten i es molen fent tot el procés de primera extracció d'oli en fred. Un cop fet aquest la remòlta passa per la separadora de pinyol d'oliva la qual separa un 60/70 % del mateix que es fa servir per combustible de la caldera de calefacció. A la pasta restant se li fa una segona extracció d'oli amb més temperatura. Tots els tipus d'oli passen per les centrífugues i després van als dipòsits decantadors i posteriorment passen a la bodega en la qual es guarda a una temperatura adequada per l'oli fins que passa a l'envasadora o a la venda a doll.

L'oli que passa a l'envasadora es filtra i després s'envasa.

## **COMERCIALIZACIÓ:**

De la totalitat d'oli que produeix CEOLPE, entre un 70/75 %, es comercialitza a través de les cooperatives associades per la venda en les seves agro-botigues. La resta es comercialitza des de CEOLPE.

## **NOVETATS D'AQUESTS DOS ÚLTIMS ANYS:**

S'han fet canvis importants en maquinària per poder assumir millor el increment de producció i millora de la qualitat de l'oli, introduint maquinària més innovadora.

S'ha incorporat un nou decànter horitzontal i dues centrífugues verticals de última generació, les quals redueixen considerablement el consum d'aigües residuals.

El mes d'octubre de 2016 vam incorporar un Protoreactore, el primer instal·lat a Catalunya, prové de la marca italiana Pieralisi, reconeguda per haver revolucionat els sistemes tradicionals d'extracció i qualitat de l'oli.

Aquesta campanya em incorporat una línia de repàs d'aigües residuals, a fi i efecte de disminuir els residus.

**PREMIS:**

La campanya 2016/2017, amb el nostre oli "EL TRULL" em aconseguit 4 premis nacionals i internacionals a la qualitat de l'oli:

- 1er Premi – CDO  
(Centre de desenvolupament de l'oli- Tarragona).
- 1er Premi – Peralisi  
(Espanya i Portugal).
- Accèssit Expoliva 2017  
( Fira Internacional – Jaén).
- Menció de Qualitat. Tres gotes de oro  
Concurso internacional "L'Oro del Mediterraneo-2017 a Itàlia.

Llorenç del Penedès, novembre de 2017