

UN ÁRBOL. UN FRUTO. UN LÍQUIDO.

El olivo.

La oliva.

El aceite.

PRÓLOGO

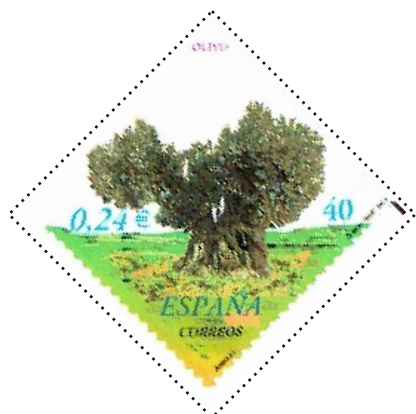
El árbol llamado olivo produce un fruto llamado Aceituna u Oliva. De este se obtienen el aceite de oliva. Es una parte fundamental de la historia de la cultura mediterránea, así como de su agricultura.

Aceituna y oliva son exactamente lo mismo. Aceituna se refiere al fruto que se come, y Oliva es el fruto que se utiliza para elaborar aceite.

El aceite de oliva siempre ha estado unido a la historia del pan, así como a la del vino. Forman la trilogía fundamental de la dieta mediterránea desde tiempos inmemoriales.

PLAN DE TRABAJO

1. EN EL MEDITERRÁNEO SE COMENZÓ A CULTIVAR EL OLIVO
 - 1.1. CON EL ARADO SE EMPEZÓ A CULTIVAR LA TIERRA
 - 1.2. ...Y CON EL TRACTOR SE CONTINUÓ
2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO
 - 2.1. SUS DIFERENTES PARTES...
 - 2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS
 - 2.2.1. A PARTIR DE UNA SEMILLA
 - 2.2.2. A PARTIR DE UN PLANTÓN
 - 2.2.3. A PARTIR DE UN TOCÓN
 - 2.2.4. A PARTIR DE UN INJERTO
 - 2.3. ENFERMEDADES
3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA
 - 3.1. EVOLUCIÓN ANUAL...
4. POR FÍN HAY QUE RECOGER LA ACEITUNA
 - 4.1. DIFERENTES FORMAS DE RECOGERLAS...
5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA
 - 5.1. ACEITUNA DE MESA O VERDEO
 - 5.2. COMO LÍQUIDO: ACEITE
 - 5.2.1. OBTENIDO POR MOLIENDA
 - 5.2.2. OBTENIDO POR PRENSADO
6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO
 - 6.1. ALMACENAMIENTO
 - 6.2. SU EVOLUCIÓN A LO LARGO DE LA HISTORIA...
7. CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
 - 7.1. AÑO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
 - 7.2. II AÑO OLEÍCOLA INTERNACIONAL
8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DEL ACEITE DE OLIVA
 - 8.1. DESDE LA ADMINISTRACIÓN
 - 8.2. DESDE EL SECTOR PRIVADO



Un árbol. Olivo.



Un fruto. Oliva.



Un líquido. Aceite.

Bibliografía.

Enciclopedia mundial del olivo.

Enciclopedia del sello.

Internet.

1. EN EL MEDITERRÁNEO SE COMENZÓ A CULTIVAR EL OLIVO

El aceite de oliva, aceite vegetal procedente de la aceituna u oliva (fruto del olivo), es una parte fundamental de la historia de la cultura mediterránea, así como de la evolución de su agricultura.

Las primeras plantas cultivadas fueron el trigo y la cebada.

La agricultura comenzó una vez que las personas plantaron hierbas por sus semillas (o granos). Por ello, el aceite siempre ha estado unido a la historia del pan, así como a la del vino. Forman la trilogía fundamental de la dieta mediterránea desde tiempos inmemoriales.

De las olivas
obtenemos el
aceite.



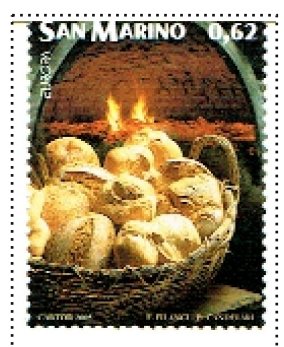
De la uva el vino.



Y del trigo la
harina para hacer
el pan.



Israel. 1993. En cada bandeleta (o tab) aparece el correspondiente utensilio utilizado para transformar cada fruto en su correspondiente producto.



1. EN EL MEDITERRÁNEO SE COMENZÓ A CULTIVAR EL OLIVO

1.1. CON EL ARADO SE EMPEZÓ A CULTIVAR LA TIERRA

El arado es un apero de labranza utilizado para abrir surcos en la tierra y remover el suelo. Es una de las herramientas más antiguas usadas en agricultura. En la antigüedad se utilizaban arados tirados por personas.

Con la domesticación de los animales (toro, burro y caballo), estos se utilizan para tirar de los arados y aumentar la productividad del campo.

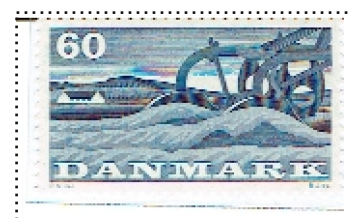
Al principio se cultivaba con las manos, sin herramientas.



Los primeros arados fueron una rama de madera tirada por personas.



Actualmente son metálicos.



Al ser domesticados, buey, asno y caballo se empezaron a utilizar en labores agrícolas.

El asno es un cruce entre burro y yegua.



El caballo.



El buey es un toro castrado, dedicado especialmente a las tareas agrícolas y de transporte. Ha sido desplazado por las máquinas desde la Revolución Industrial del siglo XVIII.



Sobre circulado con doble matasellado; rodillo mecánico y matasellado manual conmemorativo.

Unionville (Iowa) tiene 133 habitantes en 1993. En 2025 tiene 74 habitantes y conserva su propia oficina postal y máquina franqueadora propia.

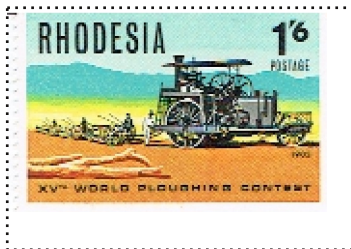
1. EN EL MEDITERRÁNEO SE COMENZÓ A CULTIVAR EL OLIVO

1.2. ... Y CON EL TRACTOR SE CONTINUÓ

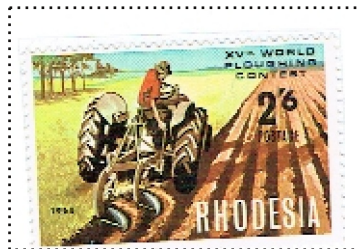
Un tractor es un vehículo especial autopropulsado que se usa para arrastrar o empujar remolques, embarcaciones, aperos u otra maquinaria o cargas pesadas. Su uso ha posibilitado disminuir sustancialmente la mano de obra empleada en el trabajo agrícola, así como la mecanización de tareas de carga y de tracción que tradicionalmente se realizaban con el esfuerzo de animales como asnos, bueyes o mulas.

Los tractores han ido evolucionando a lo largo del siglo XX.

Principios



Mediados



Finales



La empresa JOHN DEERE es líder mundial en la fabricación de maquinaria agrícola y uno de los más conocidos fabricantes de tractores a nivel mundial.



Franqueo mecánico con el logotipo de la empresa JHON DEERE.

Esta franqueadora aplica una tarifa para envíos masivos con descuento, ligeramente inferior a la tarifa vigente en ese momento (0.80 CENT).

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

El olivo es una de las primeras plantas que cultivo el hombre. El olivo como cualquier árbol está formado por raíz, tronco y copa.

La copa a su vez está formada por ramas con sus correspondientes hojas.

El olivo es un árbol que puede tener formas y dimensiones muy variadas.



Sobre circularizado desde Haifa a ¿ ? el 17. 2. 55. El franqueo es un bloque de 4 sellos aéreos con la imagen de un olivo.

El franqueo son 40 prutot (tarjeta postal internacional). En el matasellos aparece el dibujo de un barco.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.1. SUS DIFERENTES PARTES... RAÍZ

La raíz es una parte del olivo, de difícil acceso debido a que se encuentra bajo tierra. Cumple la función de otorgar soporte y anclaje al suelo, además de la absorción de agua y la captación de nutrientes.

Una de las funciones de la raíz es sujetar y anclar al suelo.



Octubre 1931.
Constantinopla
(Turquía).
Segunda
Conferencia de
los Balcanes.

Una de las funciones de la raíz es absorber el agua.

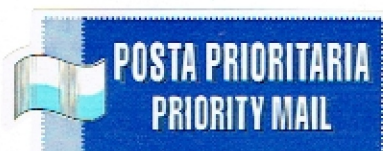


El olivo (aquí se ven sus raíces superficiales) es uno de los elementos emblemáticos tanto de Linares como de la provincia de Jaén.



Ing. DENIS GEMMANI

Via Consiglio dei Sessanta, 176
47891 DOGANA - E 4
REPUBBLICA DI SAN MARINO - ITALY



MR OLJACA MIROSLAV
DAZMATINSKA 4-4
71000 SARAJEVO
BOSNIA & HERZEGOVINA

Carta circulada urgente desde Dogana (San Marino) a Sarajevo (Bosnia&Herzegovina) el 16.08.2002.
Esta franqueada con cuatro sellos. En los dos sellos iguales se ven parte de las raíces del olivo (no todas).

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.1. SUS DIFERENTES PARTES... TRONCO

Es el principal elemento estructural de un árbol que soporta las ramas y todo el resto del mismo (hojas, flores, frutos, etc.).

Con los años se vuelve ancho, nudoso y retorcido, adoptando formas únicas que parecen esculturas vivas.



Carta ordinaria circulada desde Les Sables-d'Olonne a Avon (ambos en Francia) el 5-8-2008. Esta franqueada con un sello con la imagen de un olivo y se ve claramente en él su tronco. El franqueo es correspondiente a la carta prioritaria hasta 20gr.

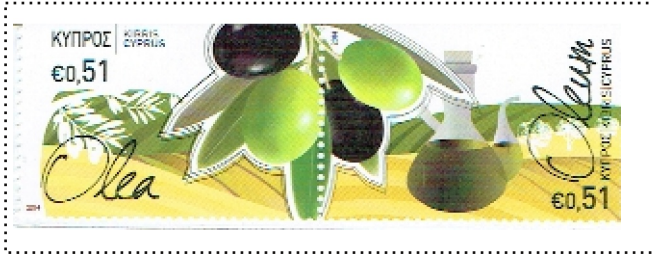
2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.1. SUS DIFERENTES PARTES... HOJAS

Las hojas del olivo tienen forma lanceolada, lo que significa que son estrechas y alargadas, pero se ensanchan en el centro. Su tamaño varía entre los 4 y 10 centímetros de largo y 1 y 3 cm de ancho.

Son los órganos de la planta especializados en captar la energía de la luz mediante la fotosíntesis.

Las hojas del olivo se adaptan y pueden sobrevivir a condiciones de sequía y calor extremo, típicas de los climas mediterráneos.



Sin las hojas el olivo no podría captar la energía que necesita para poder vivir.



Dibujo del "emblem de la haganá". (Espada entrelazada con una rama de olivo).

Es el mismo dibujo que el gomigrafo del sobre.



Carta circulada israelí con franquicia militar. El matasello utilizado es mudo con fechador circular. Fechada el 26.9.71. Este sobre incluye una franquicia militar.

La franquicia militar utilizada es un gomigrafo con el dibujo del "Emblema de la haganá". Este emblema es una espada entrelazada con una rama de olivo. Esta fué una organización paramilitar de autodefensa judía creada en 1920, durante la época del Mandato británico de Palestina. Se disolvió en 1948 al crearse el ejercito de Israel.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.1. SUS DIFERENTES PARTES... RAMAS

La rama es la parte del árbol en la que crecen las hojas. Se trata de una estructura de madera conectada al tronco central.



1986. Italia.
Carta circolada
desde
Casatenovo a
Roma Prati el
11.11.86.

Franqueo de 550
liras que
corresponde a la
tarifa de carta
ordinaria
nacional hasta
20gr.

El sello de 100
liras pertenece a
la serie aérea de
1948 y aparece
en él una rama
de olivo.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.1. SUS DIFERENTES PARTES... COPA

La copa está formada por las ramas y las hojas del árbol. Su función es la de producir alimento para el árbol. Puede tener diferentes formas.

A veces la copa es tan grande que no deja ver otras partes del olivo.



Pliego completo. Está formado por 8 sellos iguales y una viñeta central (rama de olivo con olivas).



Carta circulada internamente en Aix-en-Provence el 25-5-1994. Franqueo de carta ordinaria hasta 20gr. Rodillo anunciador de la "Fiesta del Aceite de Oliva de la región de Aix". El diseño incluye un olivo en el que destaca su copa.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS

La propagación del olivo puede ser:

- Sexual o por semilla.
- Asexual, vegetativa o agámica (multiplicación) a partir de porciones o fragmentos vegetativos de la planta madre.

La multiplicación o propagación vegetativa es utilizada en casi todos los casos, ya que permite el mantenimiento de los clones, es decir, la obtención de material genéticamente uniforme.

La obtención de un olivo a través de la germinación de las semillas es un proceso en el que la semilla absorbe agua y comienza a desarrollar una raíz y una hoja. Esto se produce cuando la semilla es expuesta a condiciones ambientales adecuadas, como temperatura, humedad y luz.

Reproduccion sexual o por semilla.



Reproduccion asexual a partir de fragmentos (rama).



Carta circulada desde München (Munich) el 31.12.47 a la población de Heimenkirch - Allgau.
Franqueo postal 48 pfennig. Los sellos de 6 pfennig con dibujo de agricultor con olivo.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS

2.2.1. A PARTIR DE UNA SEMILLA

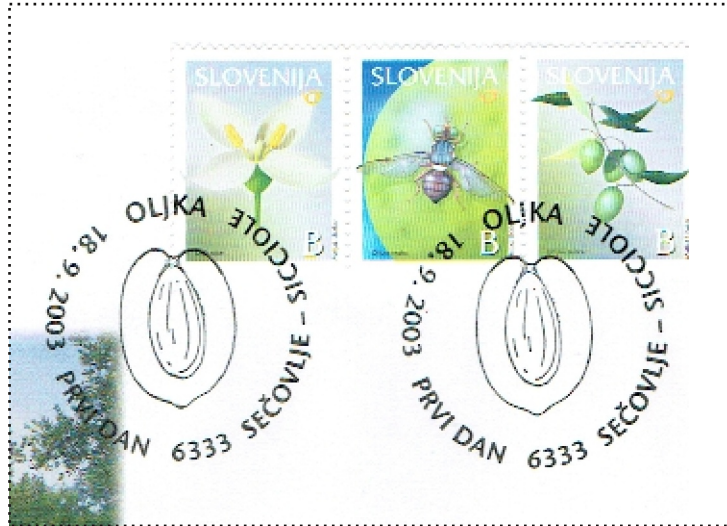
Las hojas del olivo tienen forma lanceolada, lo que significa que son estrechas y alargadas, pero se ensanchan en el centro. Su tamaño varía entre los 4 y 10 centímetros de largo y 1 y 3 cm de ancho.

Son los órganos de la planta especializados en captar la energía de la luz mediante la fotosíntesis.

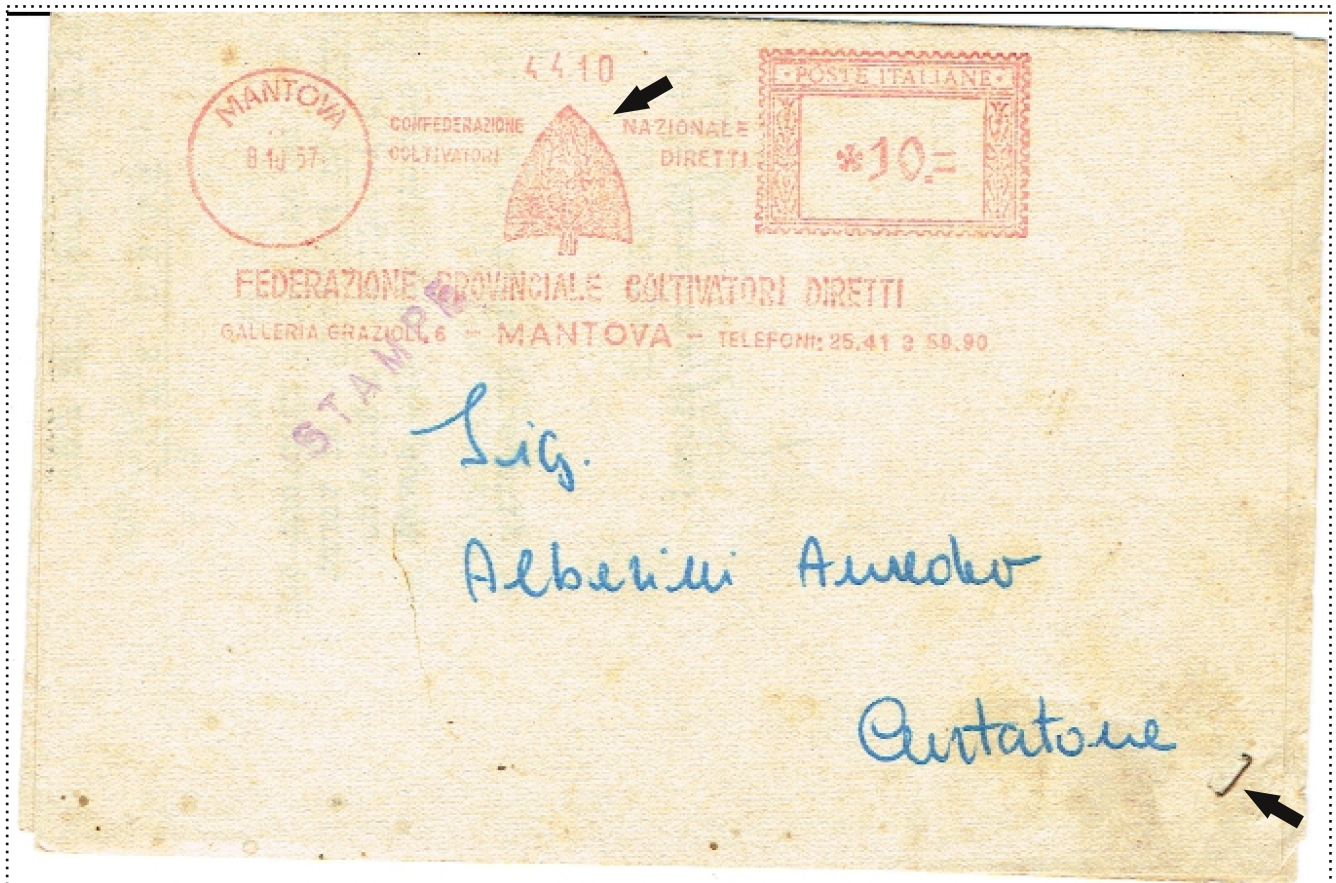
La aceituna al ser un fruto, tiene en su interior una semilla, llamada "hueso"; y una parte carnosa llamada "pulpa".

Cuando se exprime la pulpa sale el aceite que contiene.

Matasellos con la ilustración detallada del interior de una oliva: hueso y pulpa.



Para plantar una semilla podemos utilizar una pala.



Italia. Mantova. 8.10.57. Rodillo de propaganda. En el cajetín aparece en dibujo de una pala (sin mango). Sobre abierto cerrado con una grapa. Esta federación enviaban boletines o circulares masivas en sobres abiertos (stampe). Se beneficiaban de la tarifa reducida para impresos (10 liras) en vez de 25 liras (carta ordinaria).

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS

2.2.2. A PARTIR DE UN PLANTÓN

Un plantón es una planta joven, ya sea cultivada a partir de semilla o por propagación vegetativa (como esquejes), que se cultiva en vivero hasta que sus raíces están bien desarrolladas para poder trasplantarla.



Italia, el término "biglietto postale" es un formato específico de entero postal. Permite mantener la privacidad del mensaje.

Cuando se planta un olivo, una opción es comprarlo en un vivero.



Carta circulada desde Milano a Ludwigsburg (Alemania) el 4.2.2021.

Matasellos de la inauguración de la "10.ª edición del Olio Officina Festival". Incluye la imagen de olivos transportados desde un vivero a un olivar para ser plantados.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS

2.2.3. A PARTIR DE UN TOCÓN

El olivo puede llegar a tener un tronco muy grande. Si cortamos un olivo, la parte del tronco que queda en el suelo unida a la raíz, cuando el corte se realiza cercano a su base se llama tocón. Al poco tiempo vuelve a brotar. Tendremos un nuevo olivo a partir de uno antiguo.

Un nuevo olivo a partir de un tocón.



En la bandeleta se ve un tocón.



Italia. 20.11.50. Notificación judicial certificada de 2º peso (de 16 a 30 gr). Franqueada con tres sellos. El sello de 50 liras tiene como dibujo un tocón.

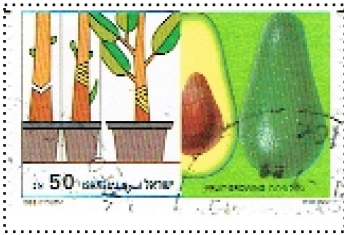
2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.2. DE DONDE LO OBTENEMOS

2.2.4. A PARTIR DE UN INJERTO

Podemos definir injerto como un modo de multiplicar las plantas introduciendo un trozo de rama con una o más yemas de otra planta. Es una técnica muy antigua que se utiliza para reproducir todo tipo de árboles.

El injerto también se realiza en otros muchos árboles. lustrar el resultado exitoso de la propagación asexual.



Este sello representa cómo una técnica de injerto de precisión permite el desarrollo masivo de cultivos exóticos en zonas áridas.

Herramientas utilizadas para realizar el injerto en un olivo.



Italia. 1945. Sello de la serie "Democracia".

Este sello ilustra el proceso del injerto de púa o de escudete en el tronco del árbol joven. Cuando un olivo viejo decae o se quiere cambiar de variedad, se recurre al injerto sobre los troncos talados.

2. ESE MARAVILLOSO ÁRBOL QUE ES EL OLIVO

2.3. ENFERMEDADES

El olivo como cualquier ser vivo también puede sufrir enfermedades. Algunas son producidas por parásitos.

Mosca de la oliva. Sus larvas se alimentan de la pulpa del fruto.

Se le considera la plaga más problemática que tiene el cultivo del olivo.



La polilla del olivo (*Prays oleae*) es una de las plagas más dañinas en el olivar mediterráneo,



Matasellos alusivo a la "TIGNOLA DELL'OLIVO *Prays eleellus*" (Polilla del olivo).

Es una de las enfermedades más comunes y graves que afecta a las hojas es la llamada "ojos de pavo".



Matasellos alusivo a la "INFESTAZIONI VEGETALI DELL'OLIO OCCHIO DI PAVONE" (Infestación de las hojas del olivo por ojo de pavo real).

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

La aceituna no aparece de pronto. Sigue un proceso desde que es una flor en primavera (floración) hasta que se convierte en una aceituna. Este es un proceso que dura todo un año.

La aceituna al ser un fruto tiene en su interior una semilla llamada "hueso"; y una parte carnosa llamada "pulpa". Cuando se exprime la pulpa sale el aceite que contiene.

Evolución de la oliva, desde que es una simple flor hasta que está lista para recogerla.



Mónaco. 1988. Esta es la emisión más emblemática sobre el tema. En ella se ilustra la evolución de la oliva a lo largo del año.

En el sello vemos la evolución de la oliva. De color verde a negra; y el resultado final, el aceite.



3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... LA PRIMAVERA ES TIEMPO DE FLORACIÓN

Es el momento en que el olivo enseña su flor, llamada rapa, trama, cadillo o esquimo, dependiendo de la zona geográfica. Las enseña para ser fecundadas. Es la fecundación la que proporcionará aceitunas nuevas.

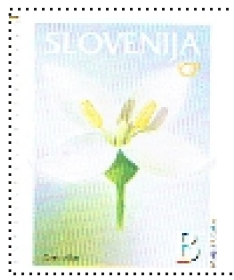
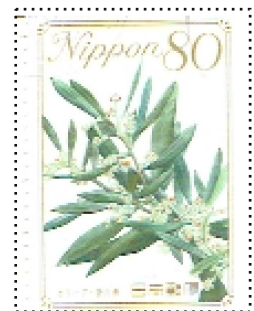
Una vez fecundadas las flores se separan de sus pétalos.

El olivo oloroso pertenecen a la misma familia del olivo común.



China. 1995. Serie completa.

El periodo de floración del olivo es muy breve, suele durar una semana aproximadamente.



La flor es pequeña y de color blanquecino.



Palestina 22.11.1996. Hoja bloque con un sello de 1000 fils.

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... EL VERANO ES EL MOMENTO DECISIVO

Estamos ya en verano y podemos comprobar como va creciendo la aceituna. También empieza a endurecerse el hueso.

En verano se produce "la parada". El árbol tiene que regular sus nutrientes y descansa durante el día. Las aceitunas se mantienen de un color verde muy intenso y ya tiene un tamaño que será prácticamente el mismo hasta el momento de la maduración.

Debido al calor, el olivo dosifica sus nutrientes y evita que la oliva se seque y pierda todo su aceite.



Su pulpa contiene el aceite que después consumiremos.



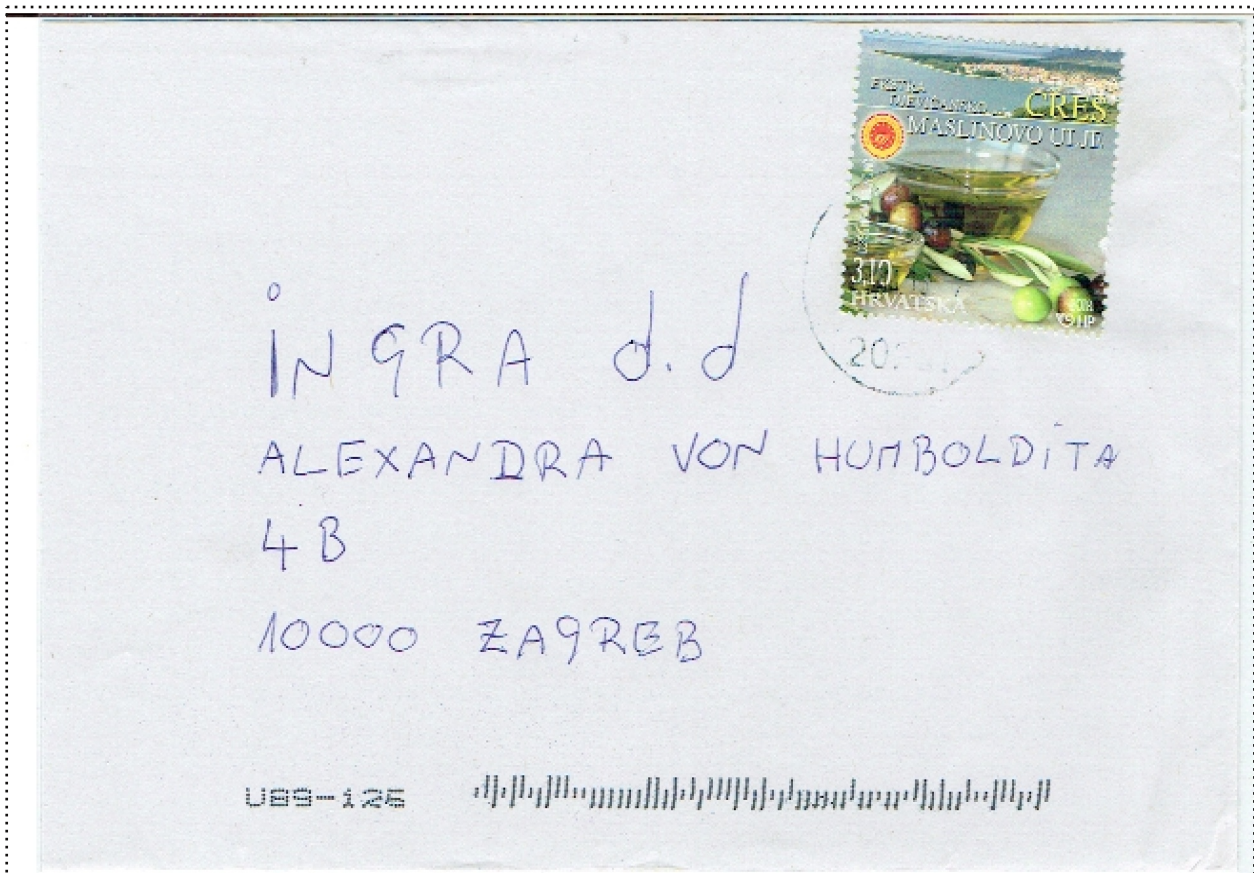
España. 2025. Hoja bloque. El sello de 3€ no se correspondía con ninguna tarifa.

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... EN OTOÑO SE PRODUCE EL ENVERO

En otoño comienzan su periodo de maduración, y posterior recolección durante el otoño (verdeo) y el invierno (aceite). Este momento cambian de manera gradual su coloración, desde el verde al violáceo, es lo que conocemos como envero.

El envero es una etapa en la que se acumula ácidos grasos y carotenoides, mientras que los niveles de clorofila disminuyen.



Sello sobrecargado.
En el sobre está el mismo
sello en pareja pero sin
sobrecargar.

← Carta certificada con acuse
de recibo. Circulada desde
Casablanca (Marruecos) a
Argenteuil (Francia) el 8-11-
1966. Recibida el 10-11-1966
en Argenteuil (matasellos en
el reverso). 1er. aviso de
llegada el 10.11.66 y 2º aviso
el 23/11. Devuelta al
destinatario (fecha ausente
en el reverso). Franqueo total
1'75 dirhams.

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... EN OTOÑO SE PRODUCE EL ENVERO

Se inicia la biosíntesis del aceite. El aceite se acumula en la pulpa de la aceituna.



Japón. 2014. Prefectura de Kagawa.
El olivo es el árbol oficial de la Prefectura y ostenta los máximo honores y su máxima representación.

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... EN INVIERNO LLEGA LA MADURACIÓN

Después del envero (paso del color verde al violáceo/negro) llega la maduración y por tanto el momento de la recolección.

Aceitunas listas para su recolección. Si no se recolectan en su momento preciso, pueden madurar demasiado y caer al suelo.



Malta. 2007. Existe otro sello identico (en pliego de 16 sellos diferentes) emitido seis meses después y con distinto valor postal (8c €0.19).



Prueba de color, engomada y sin dentar. Impresa durante la producción del sello "Rama de olivo". Los colores y el tono definitivo del sello, para comprobar su calidad.

3. UN FRUTO LLAMADO ACEITUNA U OLIVA

3.1. EVOLUCIÓN ANUAL... EN INVIERNO LLEGA LA MADURACIÓN

Maduración Completa (Invierno pleno): La piel de la aceituna se vuelve completamente negra. El contenido de agua disminuye y el rendimiento graso llega a su punto máximo, produciendo aceites de sabor más suave y menor acidez.



El sello de la aceituna tiene, en ambos lados, el color degradado.

4. POR FÍN HAY QUE RECOGER LA ACEITUNA

A día de hoy existen diferentes medios para realizar la recolección de las aceitunas. Cual usar va a depender de varios factores, como variedad, edad del olivar, tipo y marco de plantación (distancia entre olivos), pendiente de la explotación, etc...

Vareo.



Ordeño.



Recogida del suelo.



La imagen secundaria es un hombre vareando.



Super Star. Jo

Jordania. 2019. En los dos sellos superiores y el inferior izquierdo, la recogida de la aceituna se hace de forma tradicional. Es decir, manualmente. En el sello inferior derecho se utiliza maquinaria específica.

Estos sellos representan el paso de lo tradicional a lo moderno.

4. POR FÍN HAY QUE RECOGER LA ACEITUNA

4.1. DIFERENTES FORMAS DE RECOGERLAS... VAREO

Se trata de golpear con unas varas largas las ramas de la que cuelgan las aceitunas, las cuales al ser derribadas caen a un fardo o tela fina en el suelo de la cual se recuperan manualmente arrastrándolos y llevando luego la aceituna a cajas o un remolque. Tras esto se lleva la aceituna a la almazara. Es un medio manual y más lento, se ha utilizado durante siglos desde los comienzos de la historia.

El vareo es un método de cosecha muy antiguo, es totalmente manual. Se realiza golpeando las ramas con palos.



Una vez vareado, las aceitunas se meten en sacos y se llevan a la almazara (molino) para molerlas y obtener aceite.



En el matasellos se ve a dos aceituneros vareando un olivo.

La Sagra dell'Olivo di Canino (iniciada en 1939) es la festividad dedicada al aceite de oliva más antigua de Italia.

Este matasellos representa el vinculo de esta población con su olicultura.

4. POR FIN HAY QUE RECOGER LA ACEITUNA

4.1. DIFERENTES FORMAS DE RECOGERLAS... ORDEÑO

Se trata de una técnica ancestral y muy cuidadosa que consiste en pasar las manos por las ramas del olivo, deslizando los dedos para desprender las aceitunas de manera suave. Es decir, las olivas se recogen de una a una; de ahí el nombre.

El ordeño está recomendado para la cosecha de aceituna de mesa. Es un proceso lento y minucioso. Los aceituneros se suben a escaleras para poder recoger las aceitunas de la parte superior del olivo.



Carta circulada desde Casablanca (Marruecos) a Baden-Baden (Alemania). En 1971 la tarifa de 1 dirhams correspondía a la tarifa internacional terrestre de 0,80Dh más 0,20Dh de tarifa aérea.



4. POR FIN HAY QUE RECOGER LA ACEITUNA

4.1. DIFERENTES FORMAS DE RECOGERLAS... RECOGIDA DEL SUELO

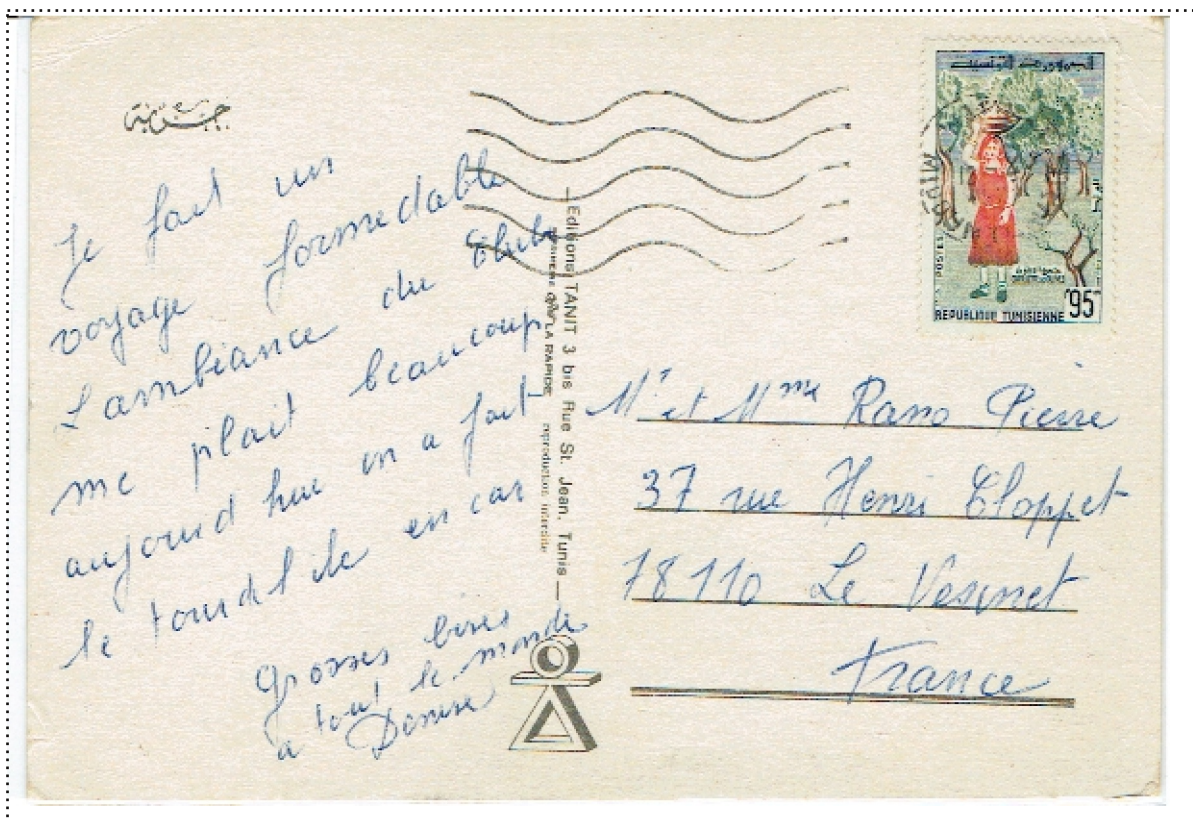
La recogida del suelo se puede producir por un exceso de maduración o por el vareo de las mismas. En caso de no poner lonas, sábanas o cualquier sistema que cubra el suelo, la olivas caerán directamente al suelo. Si caen al suelo, hay que recogerlas manualmente una a una, algo que es muy tedioso y aburrido.

Recogida del suelo de las olivas caídas después de varear el olivo.



Italia. 1951. Sello representa la "Cosecha de Olivos en el Templo de Metaponto (Basilicata)".

Una vez recogida, hay que transportarla a la almazara.



5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA

La aceituna u oliva es un fruto comestible, de tamaño variable entre 1–2,5 cm de largo. Una vez maduro, con una sola semilla en su interior. El fruto de las variedades cultivadas es mayor que en las plantas silvestres. Pertenecen a la familia de las oleaceae. Suelen cosecharse cuando están verdes, púrpuras o negras.

Para consumirlas directamente es necesario curarlas con sal (ya sea con sal seca o en salmuera) ya que por sí solas tienen sabor muy amargo.

El aceite de oliva es un aceite vegetal de uso principalmente culinario. Se obtiene del fruto del olivo, es decir, de la aceituna u oliva.

Su color pasa por diferentes fases: verde intenso al principio, verde amarillento, púrpura, púrpura azulada, y negro azulada al madurar. La aceituna madura es de color negro.

Es de tamaño y forma pequeña y ovalada, aunque varía según la variedad y madurez.



España. Sello de 2010. Sello utilizado el 18.07.2016 para franquear una carta nacional ordinaria normalizada hasta 20gr. con su importe exacto.

5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA

5.1. ACEITUNA DE MESA O VERDEO

La oliva no se puede consumir directamente. Para consumirlas directamente es necesario curarlas con sal (ya sea con sal seca o en salmuera) ya que por sí solas tienen sabor muy amargo.

Hay diferentes variedades de aceituna de mesa, según el momento en que se cosecharon.

España. 2021. El valor facial de ambos sellos no se corresponde con ninguna tarifa postal. →



La Fiesta del Verdeo sirve de inicio simbólico al comienzo de la recogida de la aceituna de mesa.



Carta certificada. El sello se emitió en 1969 y correspondía a una carta certificada entre 25 y 100gr.

El coste en 1971 de una carta certificada nacional hasta 20 gr. era de 4'75 pesetas. Esta carta está sobrefranqueada.

5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA

5.2. COMO LÍQUIDO: ACEITE

Casi la tercera parte de la pulpa de la aceituna es aceite. Por esta razón, desde la antigüedad se ha extraído fácilmente con una simple presión ejercida por un molino.

Como todo líquido tiene que estar dentro de un recipiente.

Uno de los recipientes más comunes para contener el aceite son las aceiteras.



JUAN LÓPEZ GRACIA
APARTADO CORREOS 25024
08080 BARCELONA



Sello
impreso en
offset con
aplicación
de barniz
localizado y
relieve en
seco
(embossed)
para simular
las
propiedades
físicas y
visuales del
aceite de
oliva.

5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA

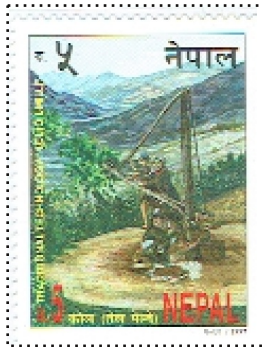
5.2. COMO LÍQUIDO: ACEITE

5.2.1. OBTENIDO POR MOLIENDA

Tradicionalmente se usaban molinos con piedras cónicas o ruedas de granito para la molienda. Las ruedas pasaban por la aceituna y la iban dislacerando y rompiendo, haciendo a la vez de molino y prebatido.

Actualmente se usan molinos de martillos y criba de acero inoxidable.

Molino de tracción humana.



Molino de tracción animal.



Molino de tracción hidráulica.



Una almazara manual de una sola rueda (también conocida como molino de piedra o chilera) es un equipo artesanal diseñado para triturar aceitunas mediante la fricción de una única piedra cónica o circular que gira sobre una base. Es el método tradicional de molienda y es ideal para el autoconsumo.



Carta certificada. Bloque de tres sellos con la imagen de un molino manual de una sola rueda.

Israel tiene una larga tradición filatélica relacionada con el aceite de oliva.

5. EL CONSUMO DE LA ACEITUNA

5.2. COMO LÍQUIDO: ACEITE

5.2.2. OBTENIDO POR PRENSADO

Tras la molienda tiene lugar una separación entre sólidos y líquidos de la pasta obtenida. Antiguamente se realizaba con prensas hidráulicas con cilindros hechos de capachos de esparto, entre los cuales iba la pasta de aceituna molida previamente.

Finalmente esa pila de capachos se cerraba con una plancha sobre la que se ejercía directamente la presión. Al ejercer la mencionada presión, la pasta de aceituna dejaba escapar el líquido de su interior.

Primero molemos
y después
prensamos.



Prensado de la
molienda en discos de
cañamo.



Prensado de la molienda
manualmente por
aplastamiento .



Prensa de discos de cañamo.



Carta circulada desde Tiaret (Argelia) hasta Paris.

Tiaret se ubica en una región de características semiáridas. El cultivo del olivar en esta población ha resultado ser altamente rentable y eficiente económicamente.

6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

El aceite, como cualquier líquido, tiene que estar dentro de un recipiente.

Los recipientes han sufrido cambios tanto de forma como de materiales a través de la historia; desde el barro hasta el cristal.



Alemania (Deutsche Bundespost), 1989.

Ejemplar de orfebrería de la Edad del Hierro utilizado para el resguardo y servicio de óleos y líquidos selectos.



Israel, 2003. Aceitera de cristal para el servicio de mesa, junto a frutos del olivo.



Portugal, 2008. Ilustración alegórica del consumo directo del aceite de oliva como elemento central y saludable de la gastronomía contemporánea.



Sobre comercial con ventana (sin dirección), circulado en Lausanne (Suiza) en 1960. Matasellos mecánico de rodillo continuo con el eslogan propagandístico "N'oubliez pas vos PROVISIONS", que refleja la cultura del almacenamiento doméstico masivo facilitada por los nuevos envases herméticos industriales del siglo XX.

6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.1. ALMACENAMIENTO

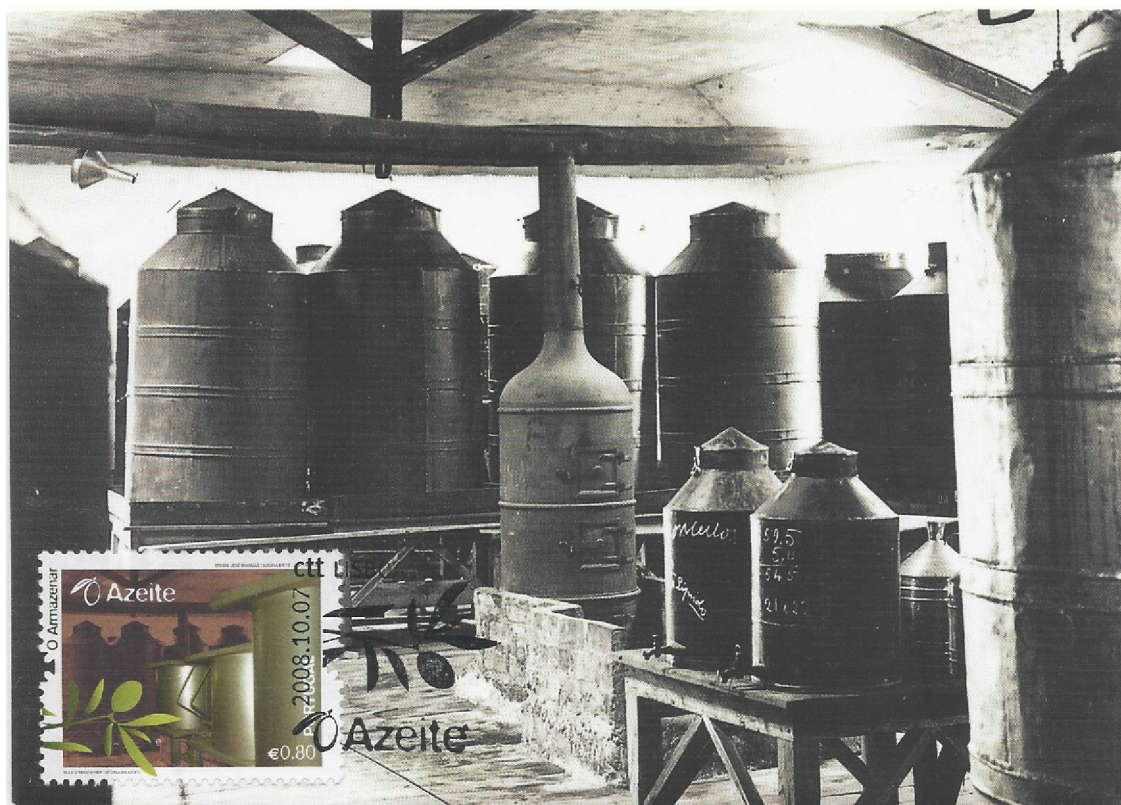
El mantenimiento de las propiedades del aceite de oliva exigía su protección frente a la luz y el cambio térmico. Históricamente, los almacenes locales de las zonas productoras se convirtieron en centros logísticos desde donde se organizaba el comercio y el transporte privado, una práctica que evolucionó hasta las modernas infraestructuras de envasado y conservación en depósitos herméticos.

A mediados del siglo XIX, los almacenes de aceite urbanos no solo albergaban las tinajas de almacenamiento, sino que operaban como estafetas de transporte. Para asegurar la rapidez en el comercio del aceite en la Bahía de Cádiz, la burguesía evitaba el lento monopolio estatal, coordinando las entregas directamente desde los propios almacenes de depósito.



27 de mayo de 1856. Envuelta circulada por vía privada de Sanlúcar de Barrameda a Cádiz. Marca comercial de fraude tolerado en tinta roja del cosario "CÁNDIDO / RECOGE PLAZA DEL CAÑON / ALMACEN DE ACEITE". Esta marca tiene el nº de catálogo 109 y está catalogada como E(scasa).

El almacenamiento moderno se apoya en materiales neutros y opacos (como el vidrio oscuro o el acero inoxidable).



6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.1. ALMACENAMIENTO

La consolidación de los sistemas de almacenamiento del aceite de oliva permitió regular el mercado y asegurar el stock para el consumo anual. Con el fin de comercializar las reservas almacenadas, nacieron ferias agrícolas regionales y eventos de promoción en las propias almazaras (frantoio).

El cantaro es una vasija grande de barro o metal. Se ha utilizado tradicionalmente para contener aceite. Hoy en día ha sido sustituido por botellas y garrafas, por ser ambas más prácticas.



6.JUIL.1965.
Sobre circulado desde la oficina temporal de Draguignan (Var, Francia). Doble estampación del cuño "FOIRE PROVENÇALE DE L'OLIVE / 83 - DRAGUIGNAN": la primera impronta anula los sellos y la segunda se aplica en seco sobre el frente para asegurar la legibilidad de la marca publicitaria.



24.11.2007. Sobre circulado por correo prioritario desde la estafeta temporal de Ilbono (Italia) a España, con etiqueta oficial "Posta Prioritaria". Doble estampación manual del cuño especial. La primera marca resulta periférica sobre el sello y la segunda se aplica de forma deliberadamente separada y se asegura la perfecta legibilidad del motivo.

6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.2. SU EVOLUCIÓN A LO LARGO DE LA HISTORIA... EN EL MUNDO ANTIGUO

La transición desde el almacenamiento doméstico hacia el comercio a gran escala en el Mediterráneo exigió la estandarización de los contenedores. Las culturas del mundo antiguo desarrollaron vasijas de arcilla con especificaciones técnicas precisas para aislar el aceite de oliva de la luz y el oxígeno, optimizando su apilamiento en los almacenes portuarios y su posterior estiba en las bodegas navales.



1964. Israel. Serie completa formada por tres sellos dedicada a las antiguas ánforas de cristal de los tres primeros siglos de nuestra era.

Durante el Imperio Romano, los excedentes de producción de aceite en la península ibérica impulsaron la manufactura de ánforas estandarizadas para el suministro marítimo de las legiones y la capital.



6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.2. SU EVOLUCIÓN A LO LARGO DE LA HISTORIA... GARRAFA DE CRISTAL: DAMAJUANA

Apareció en el siglo XIV. Una damajuana es un recipiente para líquidos de la tipología de las garrafas. Tradicionalmente de forma esférica y cobertura de mimbre, se ha fabricado en vidrio, barro o loza, hasta ser sustituido de forma generalizada por el plástico. La capacidad de una damajuana puede variar de 5 a 40 litros.

Se fabrica manualmente soplando vidrio a través de un tubo metálico.



La función principal es conservar y transportar líquidos.



Hoy en día, el uso de la damajuana prácticamente a desaparecido.



Carta franqueada con un sello de la serie básica. En el otro sello aparece una damajuana, representado el envase antiguo en el que se transportada en aceite.

6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.2. SU EVOLUCIÓN A LO LARGO DE LA HISTORIA... ACEITERA

Recipiente de tamaño mediano, originalmente hecho de barro y más tarde de hojalata, acero inoxidable y vidrio.

Es el instrumento más práctico y usual para el uso doméstico del aceite. Permite su dispensación en pequeñas cantidades y facilitando su uso.

El aceite (y la aceitera) es parte fundamental de La Dieta Mediterránea.



En esta hoja se ve en la parte izquierda una aceitera vertiendo aceite sobre un trozo de pan; uno de los alimentos básicos que existen, junto al vino.



En la orla decorativa, margen izquierdo aparece parcialmente una aceitera.

6. RECIPIENTES PARA CONTENERLO

6.2. SU EVOLUCIÓN A LO LARGO DE LA HISTORIA... ENVASE DE CRISTAL O BOTELLA

Se trata posiblemente del envase más usado a nivel doméstico.



GRUPO FILATELICO DE IBIZA
APARTADO DE CORREOS 1389
07800 IBIZA (BALEARES)

El cristal es un material perfecto para contener líquidos, y entre ellos, el aceite.
Pero también es un material frágil. Hay que manipularlo con cuidado.



A SU PROCEDENCIA
DR DON ERNESTO JABEZ LEÓN
CERAMISTA BAYADRI Nº 19, 4ª A
46.025 - VALENCIA

7. CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

El Consejo Oleícola Internacional es la única organización internacional intergubernamental dedicada al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Tiene su sede Madrid, España. Se creó en 1959 bajo los auspicios de las Naciones Unidas. Anteriormente, se conocía como IOOC, del inglés «International Olive Oil Council» hasta 2006, cuando cambió su nombre.

Tanto el rodillo como el matasellos, ambos, son conmemorativos de la misma reunión.
Hay un esfuerzo internacional por regular el aceite de oliva.



La coexistencia de un rodillo mecánico y un matasellos manual responde a que Correos diseñó dos estrategias:

1. Matasellos. Para dar un servicio al coleccionismo y certificar los documentos oficiales nacidos en la propia reunión
2. Rodillo. Para hacer propaganda a gran escala del evento y de la importancia del sector del aceite de oliva en España hacia el público general.

7. CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

7.1. AÑO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

El Año Oleícola Internacional se celebra cada 10 años para conmemorar la creación del Consejo Oleícola Internacional en 1959. Su celebración coincide con la campaña de ese año. El primer año oleícola internacional se celebró durante la campaña del año 1969-70. El segundo año fué en 1979-80 y así sucesivamente.



Sello sin dentar procedente de pliego de prueba.

Diseñado por "TEMAM". Nos referimos directamente al legado filatélico del maestro Mohamed Temam (1915-1988), uno de los diseñadores de sellos postales e iluminadores más importantes en la historia de Argelia.

La Imprenta: La prestigiosa imprenta helvética Courvoisier SA (ubicada en La Chaux-de-Fonds, Suiza) fue responsable de la producción mediante helio-grabado de múltiples series argelinas del artista.



Durante la campaña oleícola de 1969-70 se celebró el Primer Año Oleícola Internacional.



Sobre circulado desde Oran (Argelia) a Le Treport (Francia). Matasellado con el rodillo conmemorativo del ANNÉE OLÉICOLE MONDIALE. Incluye la leyenda "SOIGNEZ VOS OLIVIERS (sana tus olivos)".

7. CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

7.2. II AÑO OLEÍCOLA INTERNACIONAL

El Segundo Año Oleícola Internacional se celebró durante la campaña del año 1979-80.



Sobre circulado desde la sede de las Naciones Unidas en Genova (Italia) hasta Sardanyola (España).
Rodillo conmemorativo del DEUXIEME ANNEE MONDIALES DE L'HUILE D'OLIVE 1979-1980.



Carta
circulada
desde Izmir
(Turquía) a
Rumanía.
20 liras
corresponde a
tarifa aérea
internacional
hasta 20gr.
Tarifa vigente
entre enero y
mediados de
1980.

8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DEL ACEITE DE OLIVA

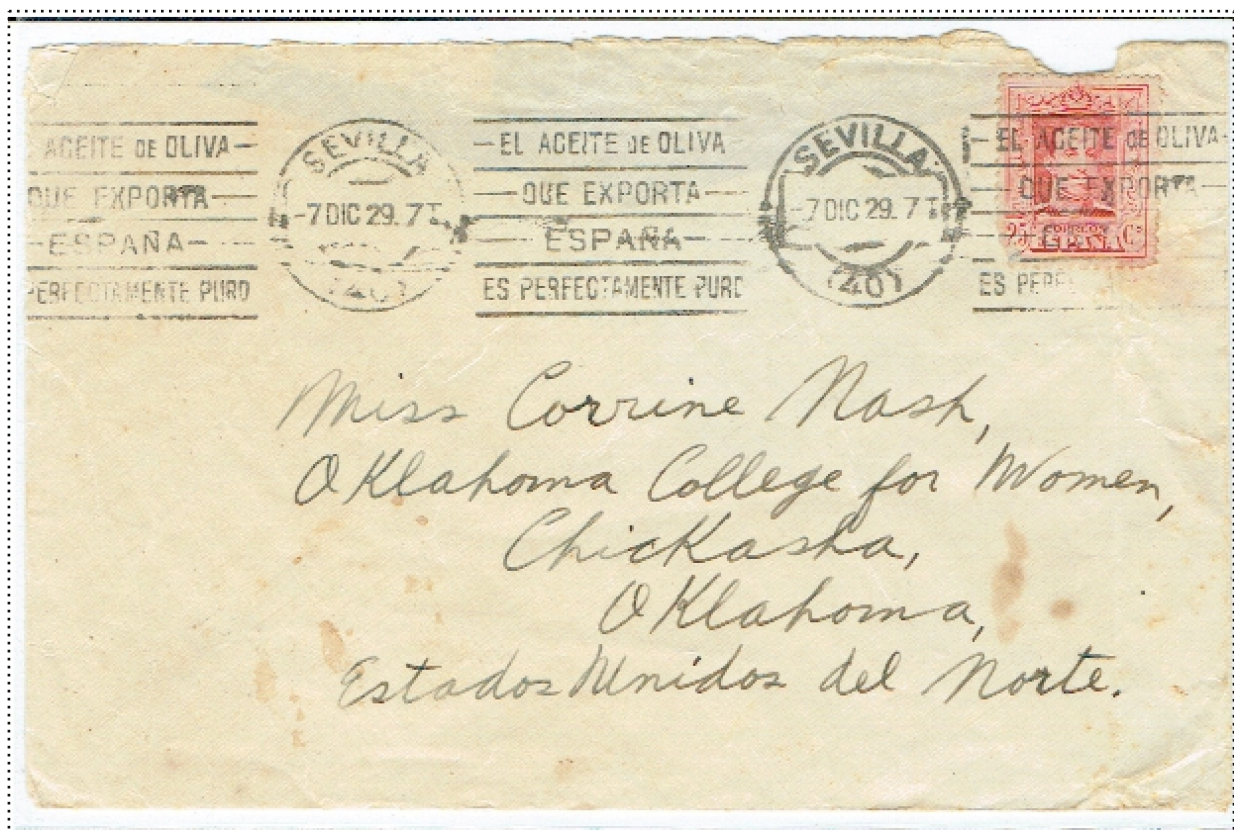
España, el 17 de agosto de 1927 publica el Reglamento de la publicidad en los matasellos de rodillo. La federación de exportadores de aceite obtienen la autorización para incluir en los rodillos el siguiente publicidad: "ESPAÑA SOLO EXPORTA ACEITE PURO DE OLIVA". Esta campaña publicitaria obedecía a una defensa de la exportación de aceite de oliva.



Este rodillo publicitario no se asignó a un número fijo o cerrado de oficinas postales, sino que se instaló de forma paulatina en las principales administraciones postales y ciudades con peso aceitero o exportador desde finales de 1928.

8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DEL ACEITE DE OLIVA

En 1928, se cambió el texto de esta campaña puntualizando su alcance:
"EL ACEITE DE OLIVA QUE EXPORTA ESPAÑA ES PERFECTAMENTE PURO".



La modificación del mensaje anterior lo encontramos en una Circular de 28 de diciembre de 1928 en la que, antes las protestas de Fomento del Trabajo Nacional "por los términos en que estaba redactada la leyenda "España sólo exporta aceite puro de oliva", que podían dar a entender que no había otras exportaciones", se cambia la redacción del anuncio por la leyenda "El aceite de oliva que exporta España es perfectamente puro".

8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA

8.1. DESDE LA ADMINISTRACIÓN

Los países productores de aceite tienen organismos públicos que velan por sus intereses en el mundo del aceite. Estos organismos realizan una promoción pública con el objetivo de aumentar el consumo del aceite propio de su país y darlo a conocer tanto es su país como en el extranjero.



Durante mayo de 1930 todas las cartas que salían de Italia llevaban este lema impreso de forma obligatoria al lado del sello. Era publicidad estatal.

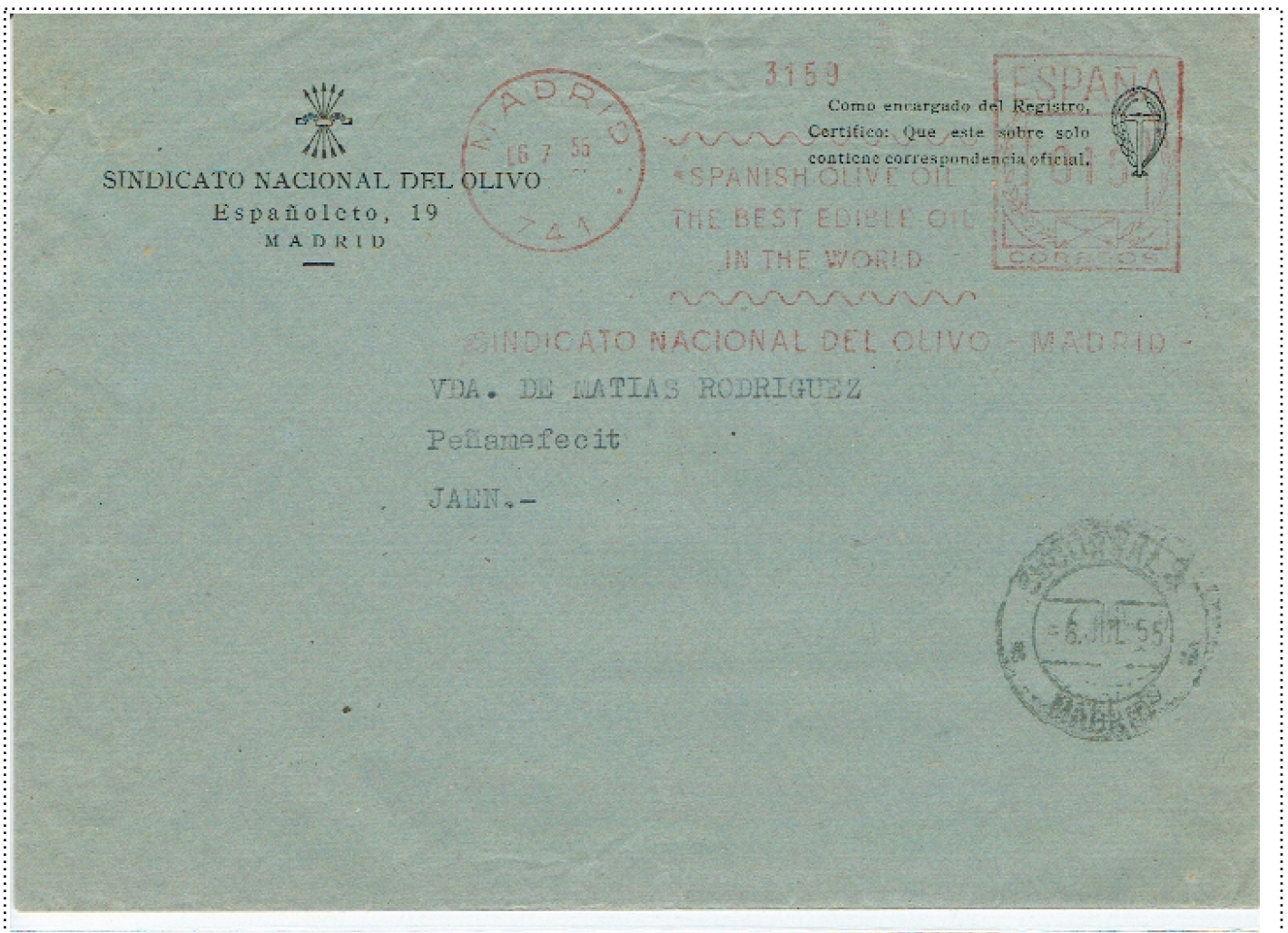
Esta tarjeta postal internacional contiene únicamente la firma, la fecha y un máximo de 5 palabras. Fué enviada bajo la tarifa reducida de "cinco palabras". No pagaba la tarifa de postal internacional ordinaria (que era de 75 céntimos), sino que se beneficiaba de la tarifa reducida equivalente a la de impresos (stampe), que costaba 25 céntimos.

La Junta Nacional del Azeite (JNA) era una entidad estatal portuguesa (1937-1972) creada para apoyar la producción nacional de aceite de oliva portugués.

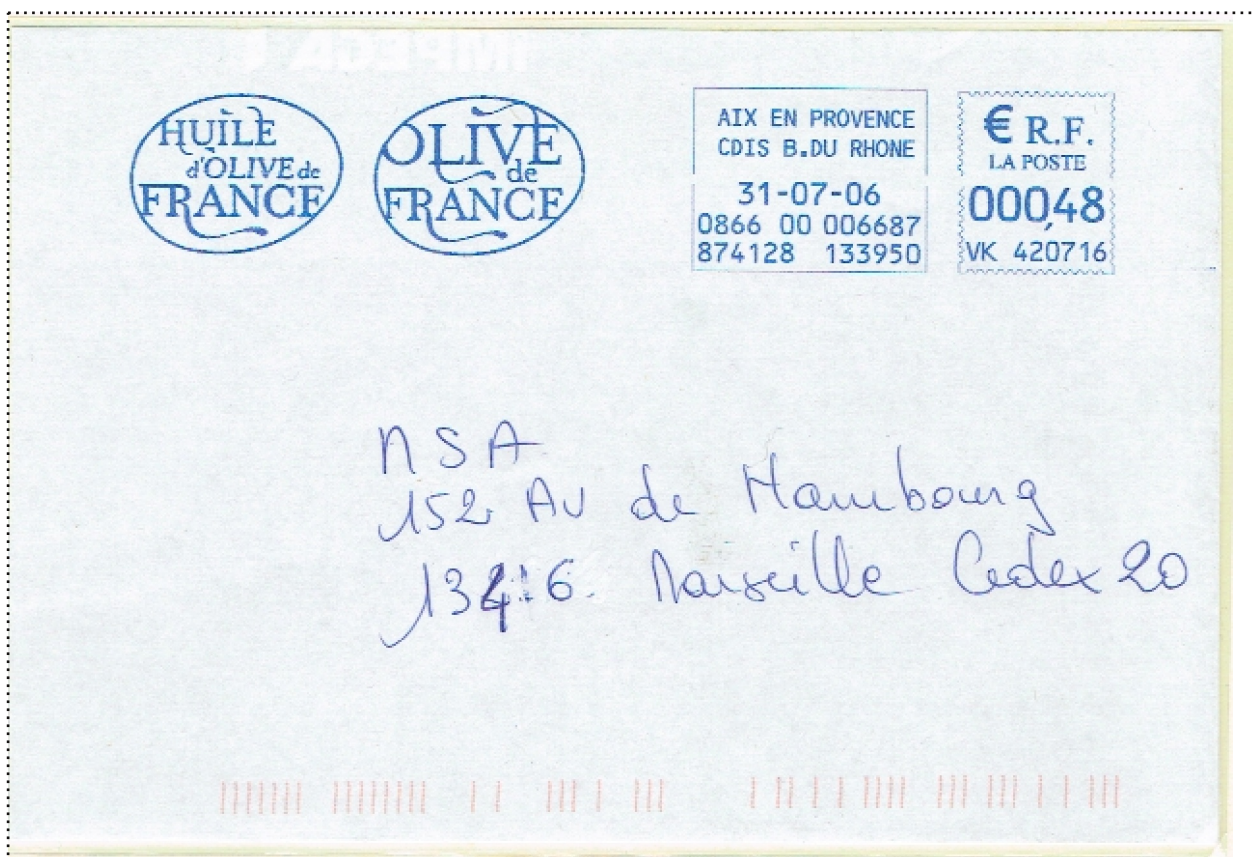


8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA

8.1. DESDE LA ADMINISTRACIÓN



Sobre oficial de la administración española. Incluye un texto en inglés. La correspondencia de este organismo iba dirigida principalmente al extranjero.



Este rodillo hace referencia a la zona de producción de los aceites de oliva amparados por la Denominación de Origen Huile d'olive d'Aix-en-Provence está constituida por terrenos ubicados en el departamento de Bouches-du-Rhône.

8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA

8.1. DESDE LA ADMINISTRACIÓN

Tanto distribuidores como productores han publicitado a lo largo de la historia sus productos a través del correo postal.

Ybarra fue fundada en 1842 y tiene una larga tradición en la producción de aceite de oliva, extendiéndose luego a otros productos alimenticios.



La empresa española Hijos de Ybarra, con sede histórica en Sevilla, recurrió de manera muy activa a los franqueos mecánicos y rodillos de propaganda impresos directamente en sus sobres de correspondencia comercial. Servían a la vez como pago del sello y como anuncio masivo.

8. PROMOCIÓN DEL CONSUMO DE ACEITE DE OLIVA

8.2. DESDE EL SECTOR PRIVADO

Los matasellos y/o rodillos que responden a un evento, efeméride o acontecimiento son los llamados "conmemorativos".

Existen infinidad de matasellos conmemorativos.

Una de las ferias mundiales más importantes que existen en referencia al aceite de oliva se celebra cada dos años en Jaen (España). Esta feria se llama "EXPOLIVA".



Matasellos conmemorativo de la FOIRE PROVENÇALE DE L'OLIVE (feria provenzal de la oliva). Celebrada en Draguignan (Francia) en 1960.