

## Increment de polifenols en Oli d'oliva verge extra produït a les terres de Lleida

### Resum

El mercat mundial d'olis provinents d'oliva Arbequina s'ha multiplicat per més de 10 en els darrers 25 anys. Si inicialment gairebé tot es produïa a Catalunya, en l'actualitat la gran majoria es produeix fora: Andalusia i Aragó, a l'estat espanyol, però també en altres països (Marroc, Tunísia, Xile, Argentina, EUA, etc.). Així doncs, és evident que comença a ser necessari diferenciar-se dins del mercat global d'olis d'Arbequina.

Els polifenols presents en l'OOVE són els responsables dels atributs sensorials d'amargor, picor i astringència. Es tracta també de compostos que presenten variacions considerables entre varietats, estat de maduració, tècniques de cultiu, sistema d'extracció i sistema d'emmagatzematge dels olis en el temps. L'Agència Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) avala una al·legació de salut segons la qual els polifenols de l'oli d'oliva contribueixen a la protecció dels lípids de la sang envers el dany oxidatiu. Aquesta al·legació només pot aplicar-se a l'oli d'oliva que contingui un mínim de 5 mg d'hidroxitirosol i derivats en 20 grams d'oli d'oliva.

Tradicionalment els olis varietals d'Arbequina han estat valorats per la seva riquesa aromàtica i en moltes zones on s'elaboren presenten una marcada suavitat deguda al baix contingut fenòlic. Aquest projecte consisteix, precisament, a buscar aquesta diferenciació basada en la zona d'origen: l'efecte diferencial de les condicions edàfiques, climàtiques i de maneig de la varietat Arbequina sobre les característiques dels seus olis verges extra. Concretament, l'increment de polifenols en Arbequina és especialment interessant per poder donar aquest vector diferencial a la varietat i vincular-la millor a l'origen Catalunya i/o Lleida.

En aquest sentit, el projecte planteja diferents escenaris de maneig de les oliveres en camp, així com dels processos a l'almàssera i sistemes de conservació de l'oli per determinar el seu efecte sobre el contingut de polifenols en l'OOVE i determinar els factors més rellevants per obtenir oli d'Arbequina amb elevats nivells de polifenols que puguin utilitzar l'al·legació de salut de la EFSA.

### Objectius

L'objectiu general del projecte és desenvolupar tècniques i metodologies per a les empreses productores d'oli d'oliva verge extra que els permetin incrementar el nivell de polifenols en l'oli i així poder aprofitar millor el vector "salut" com un valor afegit a la producció d'oli d'oliva.

El Grup Operatiu treballarà per aconseguir un oli provinent de l'oliva varietat Arbequina (la varietat amb major superfície a Lleida) amb una major quantitat naturalment present de polifenols en l'oli verge extra treballant en les diferents parts del procés de producció oleícola: camp, almàssera i emmagatzematge/conservació.

### Descripció de les actuacions previstes en el projecte

El pla de treball s'estructura en 3 etapes diferents: actuacions en camp, actuacions al molí d'oli i actuacions en la conservació de l'oli.

- En la fase de camp, es vol determinar la concentració de fenols en l'OOVE segons maneig de les oliveres.
- En la fase de molí, es vol determinar la concentració de fenols, i concretament de hidroxitirosol, en l'OOVE segons el procés de l'extracció de l'oli a l'inici i a mitjans de campanya.
- En la fase de conservació, es vol determinar l'evolució de la concentració de fenols en l'OOVE segons el tipus de conservació a que s'ha sotmès l'oli.

**Resultats esperats i recomanacions pràctiques**

- Augmentar la disponibilitat d'un oli d'oliva amb atributs "saludables", produint impactes positius sobre la sostenibilitat i l'economia rural.
- Conèixer els factors agronòmics i d'elaboració que fan augmentar la concentració dels components fenòlics inclosos a la legislació per tal de crear una nova gamma d'olis rics en fenols, desenvolupant mètodes/tecnologies de processament de les olives i de maneig de l'almàssera adaptats a les necessitats de les PIME.
- Reconèixer el límit d'acceptabilitat en el consumidor d'olis rics en hidroxitirosol i els seus derivats donada la sensació amarga i picant que els caracteritza.
- Estimular la creació de nous models empresarials que donin suport a la creació d'ocupació i la retenció de llocs de treball a les zones rurals.
- Incrementar a Catalunya l'ús de l'al·legació de salut a l'etiquetatge i publicitat dels olis d'oliva verge segons la qual els polifenols de l'oli d'oliva protegeixen front el dany oxidatiu dels lípids a la sang.

**Líder del Grup Operatiu**

ENTITAT: COOP LA GRANADELLA I SC SANT ANTONI ABAD SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: president@olidegustus.com

**Coordinador del Grup Operatiu**

ENTITAT: COOP LA GRANADELLA I SC SANT ANTONI ABAD SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: president@olidegustus.com

**Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)**

ENTITAT: COOPERATIVA L'OLIVERA, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: pau@olivera.org

ENTITAT: SIMBIONATUR, SL

E-MAIL DE CONTACTE: simbionatur@gmail.com

**Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)**

ENTITAT: UNIVERSITAT DE LLEIDA

E-MAIL DE CONTACTE: maripaz@tecal.udl.cat

ENTITAT: IRTA

E-MAIL DE CONTACTE: antonia.ninot@irta.cat

**Àmbit/s temàtic/s d'aplicació**

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura

<input type="checkbox"/>	Gestió de l'aigua
<input type="checkbox"/>	Clima i canvi climàtic
<input type="checkbox"/>	Gestió energètica
<input type="checkbox"/>	Gestió de residus i subproductes
<input type="checkbox"/>	Gestió de la biodiversitat i del medi natural
<input checked="" type="checkbox"/>	Qualitat alimentària / processament i nutrició
<input type="checkbox"/>	Cadena de subministrament, màrqueting i consum
<input type="checkbox"/>	Competitivitat i diversificació agrària i forestal
<input type="checkbox"/>	General

### Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
LLEIDA	SEGRIÀ-LES GARRIGUES-L'URGELL

### Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

Encara no s'ha fet difusió perquè el projecte es troba en el 40% de la seva execució. Es farà difusió dels resultats via el web de l'Associació, notes de premsa i accions de divulgació científica entre estudiants i professorat d'agronomia i escoles agràries.

### Pàgina web del projecte

[www.catalanoliveoilcluster.org](http://www.catalanoliveoilcluster.org)

### Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juliol 2019	Pressupost total: 212.00,00€
Data final (mes-any):	Finançament DARP: 86.639,98€
Estat actual: En execució	Finançament UE: 65.360,02€
	Finançament propi: 60.000,00€

### Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

*Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.*



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Fons Europeu Agrícola  
de Desenvolupament Rural:  
Europa inverteix en les zones rurals