

Mejora de la productividad y calidad de los aceites amparados por la DOP Oli Terra Alta

Resumen

En el proyecto "Mejora de la productividad y calidad de los aceites amparados por la DOP Aceite Terra Alta" se llevará a cabo un diseño experimental para obtener unos aceites extra vírgenes con la máxima calidad organoléptica y físico-química y que esté alineada con las preferencias y necesidades de los diferentes consumidores de cada sector.

En la actualidad, las prácticas agronómicas, tanto las relacionadas con el riego y la fertilización, como la recolección del fruto en condiciones óptimas, así como la elaboración individualizada de los aceites en almazaras con condiciones diferentes de extracción no permiten obtener aceites vírgenes extras uniformes y con la máxima calidad posible. Con este estudio, donde participan cooperativas situadas en la DOP Aceite Terra Alta, se pretende controlar, optimizar y finalmente aplicar buena parte de todos los condicionantes mencionados anteriormente que lleven a obtener un aceite de oliva virgen extra con una calidad que sea referente en el mercado .

Objetivos

La inquietud del sector oleícola más representativo de la zona de producción de la DOP Aceite Terra Alta justifica la elaboración de un proyecto con una clara vocación agrícola rural que contribuya a la mejora del sector oleícola.

El modelo de desarrollo debe ser más rentable económicamente, medioambientalmente sostenible y capaz de recuperar las actuaciones agrícolas tradicionales, pero mejorándolas con la tecnología actual, de manera que se puedan optimizar todos los procesos de recolección, transporte del producto, elaboración y comercialización para extraer un aceite virgen extra de alto valor, más homogéneo y con las características organolépticas y físico-químicas propias de los estándares de calidad actuales.

Innovar y mejorar la proporción de aceite de calidad de la DOP Aceite Terra Alta respecto la producción total de la zona puede convertirse en un referente para otros ámbitos y un avance con la metodología de la elaboración.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

El diseño experimental estará formado por las siguientes actividades o actuaciones:

- A. Estudio de mercado para conocer de primera mano cuáles son las preferencias por parte de los consumidores en relación a las cualidades organolépticas y físico-químicas del aceite de oliva virgen extra.
- B. Selección de 4 parcelas representativas del ámbito territorial de cada Cooperativa participante del proyecto (en total 16) y ubicadas en diferentes términos municipales, de las cuales 3 serán de la variedad Empeltre y 1 de Arbequina. Además, se seleccionarán 3 parcelas de secano y 1 de regadío. En cada parcela se establecerán diferentes periodos de recolección en función de la maduración de la aceituna. Se recogerán muestras representativas en tres periodos de maduración y se transportarán lo antes posible a la almazara.
- C. De cada partida se analizarán las propiedades físico-químicas de las aceitunas antes de entrar en la almazara y se estudiará cuáles son las características de molienda más idóneas para mejorar la calidad de los aceites, teniendo en cuenta diferentes variables extractivas y de limpieza del aceite, haciendo análisis de los aceites obtenidos.

- D. Con todos los resultados del proyecto se redactará un protocolo de buenas prácticas agronómicas, de transportes, y de limpieza extractivas para ser aplicadas en el sector para la mejora de los aceites DOP Terra Alta.

A. Estudio de Mercado

Los inputs recibidos por el departamento de ventas de las almazaras que pertenecen a la DOP Aceite Terra Alta las últimas campañas nos dan una idea de que los consumidores prefieren aceites de máxima calidad con un alto índice de connotaciones afrutadas. Es objeto de esta parte del proyecto realizar un estudio de mercado que confirme definitivamente cuáles son las preferencias de los consumidores de los diferentes sectores implicados: hostelería, restauración, consumidor final. Este estudio se subcontratará y se basará en catas dirigidas, entrevistas e informes de los agentes comerciales.

B. Selección parcelas

El ámbito geográfico de la comarca de la Terra Alta presenta gran diversidad por lo que respecta a terreno, clima y técnicas de cultivo, lo que se considera que puede ser un factor determinante para la elaboración de aceites de calidad. Aunque el sector está dispuesto a innovar las técnicas de cultivo para que sus plantaciones produzcan el máximo de materia prima de calidad, el primer paso consiste en un correcto y completo seguimiento del ciclo de cultivo del olivo:

- reposo invernal
- floración
- polinización o cuajado
- crecimiento del fruto
- maduración en los diferentes términos municipales y explotaciones oleícolas.

Se contará con un técnico asesor agronómico subcontratado para hacer la selección de fincas más adecuadas y representativas, el seguimiento de los cultivos y la coordinación de las tareas a desarrollar en cada parcela, juntamente con cada cooperativa:

- realización de analíticas de suelo
- determinación del nivel de fertilización necesaria
- control de plagas y enfermedades que afectan a cada cultivo, centrándose en las patologías habituales de la Tierra Alta (mosca del olivo, cochinilla, prays, araña y repilo), determinando los umbrales de tratamiento de fitosanitarios (productos, dosis y plazos de seguridad para evitar restos a los aceites)

C. Producción de aceite de oliva

Se elaborará un protocolo para entregar las aceitunas de manera uniforme e higiénica, estableciendo un calendario de frecuencia óptimo para conseguir la máxima calidad de recepción de la materia prima en la almazara donde se harán las extracciones. Todos los pies de 500 kg recogidos de las 16 parcelas distribuidas por las 4 cooperativas que participan en el proyecto y de los diferentes periodos de maduración (82 en total) se transportarán según este protocolo.

Por cada partida de aceitunas se harán análisis previos de rendimientos esperados e índice de maduración. Ya en el molino se estudiará cuáles son las características de molienda más idóneas para mejorar la calidad de los aceites, teniendo en cuenta las siguientes variables: molienda, agua, talco, variedad de aceituna, temperatura y tiempo de batido de la pasta y limpieza (centrifugación vertical y / o decantación). Estas últimas técnicas de extracción y limpieza se estudiarán especialmente en las aceitunas recogidas en el punto de maduración óptima de las que se dispone el triple de cantidad de cosecha (tres pies de 500 kg).

Se seleccionarán 16 parcelas para hacer el estudio (4 por cada Cooperativa De cada una de las 16 parcelas establecerán 3 periodos de recolección en función de la maduración de la aceituna. Para

conocer la calidad de los diferentes aceites obtenidos se mirarán las características organolépticas (categoría del aceite, niveles afrutados, connotaciones aromáticas, ...) y las características físico-químicas (nivel de acidez, índice de peróxidos, índice K270, humedad, impurezas, ...). Además se contará con la ayuda de Eurecat para realizar análisis más complejos con un innovador análisis de perfilado por Resonancia Magnética Nuclear (1H-RMN).

Este análisis es muy útil para la identificación y cuantificación de una gran variedad de especies lipídicas que conforman el aceite de oliva. En los aceites de oliva se pueden analizar compuestos típicos como son los ácidos grasos y triacilglicerol, esterol, compuestos volátiles, fenólicos, fosfolípidos y oligoelementos. También se puede realizar un análisis de perfilado o huella dactilar, en el que se realiza la determinación sin conocer a priori qué compuestos vamos a analizar y buscando simplemente qué señales son características de un tipo de muestra y, por tanto, convertirse en rasgo distintivo de su identidad. Cabe destacar especialmente, que los análisis de 1H-RMN se pueden utilizar también para hacer el seguimiento de la oxidación de los aceites vegetales o sus derivados, que representa un problema importante para la calidad y puede conducir a un mayor deterioro de la aceite, pudiéndose detectar productos de oxidación primarios tales como hidroperóxidos y productos de oxidación secundarios, tales como aldehídos.

D. Elaboración protocolo de buenas prácticas y difusión de resultados

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Con los resultados obtenidos se pretende elaborar algunos protocolos o guías de buenas prácticas. En primer lugar uno agronómico con pautas de trabajo a nivel de campo para que las tareas desarrolladas hasta la recolección de las aceitunas y el transporte en la almazara sean lo más óptimas posibles con el objetivo de tener la materia primera con la mejor calidad posible. En segundo lugar, un protocolo de cuáles son las condiciones idóneas y óptimas de extracción y centrifugación para obtener el mejor aceite DOP Terra Alta.

Uno de los objetivos principales es que con las indicaciones de buenas prácticas de trabajo del suelo, tratamientos fitosanitarios, riego de apoyo y recolección óptima, los productores puedan asegurar anualmente que la cosecha y la producción de aceitunas sea de la máxima calidad para poder extraer más aceite de calidad.

Esta guía de buenas prácticas se podrían adaptar a otras zonas productoras de aceitunas y aceite.

Líder del Grupo Operativo

Entitat: **UNIÓ FRUITS, SCCL**

E-mail de contacte:

f.rovira@unio.coop

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grupo Operativo

Entitat: **CONSELL REGULADOR DOP OLI TERRA ALTA**

E-mail de contacte:

info@dopoliterraalta.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

Entitat: **AGRICOLA DE CORBERA D'EBRE, SCCL**

E-mail de contacte:

administracio@agricolacorbera.com

Tipologia d'entitat:

Cooperativa

Entitat: **AGRICOLA SANT ISIDRE DE LA FATARELLA, SCCL**

E-mail de contacte:

fatacoop@hotmail.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Entitat: **AGRICOLA SANT SALVADOR D'HORTA, SCCL**

E-mail de contacte:

coop.horta@tinet.cat

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Entitat: **COVILALBA, SCCL**

E-mail de contacte:

covilalba@covilalba.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo

Entitat: **EURECAT**

E-mail de contacte:

nuria.canela@eurecat.org

Tipologia d'entitat:

Centre tecnològic

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Agricultural production system
Farming practice
Food quality / processing and nutrition
Pest / disease control
Soil management / functionality
Water management

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Provincia/s

Tarragona

Comarca/s

Ribera d'Ebre

Terra Alta

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

- Reunions amb els dirigents de les empreses
- Jornades d'informació als socis productors implicats al projecte i responsables de les parcel·les d'experimentació.
- Jornades d'informació al socis de les cooperatives participants del projecte.
- Jornades d'informació del resultats dels estudis i projecte
- Publicacions a premsa per fer difusió del projecte.

Página web del proyecto

<http://www.unio.coop/ca/projectes.html>

Otra información del proyecto

Fechas del proyecto

Fecha inicio (mes-año): Junio 2018

Fecha final (mes-año):

Estado actual: *En ejecución*

Presupuesto aprobado

Presupuesto total: 209.340,00 €

Financiación DARP: 85.544,46 €

Financiación UE: 64.533,54 €

Financiación propia: 59.262,00 €

Con la financiación de:



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



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

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos. Resolución ARP/1868/2017, de 20 de julio, por la que se convocan las ayudas

Id. proyecto: 017_2017