

Programas realizados por operadores del sector oleícola a través de la Interprofesional del Aceite de Oliva

■ Acciones para una olivicultura local, eficiente y sostenible / UNASUR

Extensión de la zona de actuación: La superficie de olivar de las distintas zonas de actuación asciende a 195.492 hectáreas, destacando la provincia de Jaén, que representa el 88,2%; seguida de Granada, con el 4,9%; Almería, con el 2,8%, y Málaga, con el 2,5%. Destacar que la superficie de actuación en la provincia de Jaén representa en torno al 31% de la superficie de olivar provincial.

Objetivo: La racionalización del uso de los principales factores productivos que intervienen en la olivicultura y su acomodación a las necesidades locales de las distintas zonas a las que se aplica, todo ello a través de la realización de prácticas agrarias eficientes y sostenibles.

Se pretende conocer las distintas prácticas



agrarias que conforman el uso que de los distintos factores se realiza en la zona objeto de actuación, mediante la recopilación

de datos sustantivos a través de la realización de encuestas a oleicultores (más de 4.000), empresas de prestación de servi-

Proyecto de aforo de cosecha de aceite de oliva y aceituna de mesa / OPEOLIVA

Con este proyecto se trata de obtener datos válidos para la estimación de la producción de aceite de oliva y de aceituna de mesa de las principales provincias olivareras, obtenemos así a su vez una estimación para las comunidades autónomas y con el conjunto de éstas, la estimación total de la producción española de aceite de oliva.

Para obtener la estimación de producción se necesita realizar una toma de datos, y ésta se logrará a través de las almazaras y entamadoras. Como es lógico, la producción de aceite y de aceituna de mesa es claramente diferente (en cuanto a cifras) en las distintas provincias y comunidades autónomas, es por esto que la toma de datos o el número de elementos que compondrán los estadísticos que se utilizarán será directamente proporcional en cada zona a la producción de ésta.



Seguimiento y gestión administrativa del sector y el mercado del aceite de oliva y aceituna de mesa / OPEOLIVA

El programa tiene como objetivo el diseño, desarrollo e implantación de un sistema de información que permita la creación, mantenimiento y explotación de una base de datos con información mensual de las contabilidades de existencias de aceite de las distintas organizaciones de operadores del sector del aceite de oliva.

Para ello, el sistema contará con aplicaciones para la entrada y modificación de los datos requeridos, y para la obtención de las consultas, listados y gráficos que se definen en las fases de análisis del proyecto.

cios, suministradores, comunidades de regantes y almazaras, visitas a fincas (más de 1.000). Derivar parámetros de contraste adecuados a las distintas zonas de actuación que permitan evaluar y calificar el uso de los distintos factores en las zonas de actuación mediante la recopilación y, cuando proceda, tratamiento e integración de la información disponible. Y, por último, identificar prácticas críticas (a eliminar) y calificar los usos que de los distintos factores hacen los oleicultores de las distintas zonas de actuación según cuatro categorías: racional, mejorable, manifiestamente mejorable e insostenible. Esta calificación se proyecta espacialmente con el fin de clasificar las distintas zonas de actuación según las categorías definidas. Para ello se contrastará la información producida (datos de encuesta y parámetros de contraste) y se incluirá, en un sistema de información geográfica propio, la calificación correspondiente a las distintas zonas. El proceso se apoya en una aplicación informática de evaluación del uso de los distintos factores.

El estudio anterior permite el establecimiento de prácticas adecuadas para la racionalización del uso de los distintos factores en la olivicultura local y la definición de las acciones locales de aplicación genérica prioritarias. Se confecciona, así, el manual de buenas prácticas agrícolas específico por municipio (se han elaborado 50 manuales específicos por municipios), ya que se ha detectado la necesidad de adaptar las recomendaciones a cada municipio e incluso entrar en cada municipio a discernir distintas



zonas, que se distribuye a los oleicultores a través de sus propias cooperativas y de Internet. Las prácticas agrarias recomendadas más importantes son difundidas mediante la utilización de los medios de comunicación locales (radio, televisión, periódicos). Se organizan, asimismo, jornadas de divulgación, y se acometerán labores de asesoramiento directo, con especial incidencia en las zonas en las que el uso del factor implicado haya sido calificado como insostenible o manifiestamente mejorable.

El seguimiento de la puesta en práctica de las recomendaciones se realizará, fundamentalmente, mediante encuestas, que se complementarán con visitas a zonas priorizadas para aquellas prácticas observables sobre el terreno.

Una vez clasificadas y priorizadas las distintas zonas mediante el estudio de diagnóstico propuesto, los operadores del sector oleícola adscritos a UNASUR presentarán propuestas para este tipo de acciones colectivas, que ellos mismos habrán de promover y ejecutar, con sujeción a las áreas priorizadas.

Fomento de buenas prácticas agrícolas. Producción integrada / UPROL

La Organización de Productores ha puesto a disposición de los socios un técnico de campo, cuya titulación sea la de ingeniero técnico agrícola o superior, que ayuda a los agricultores en la adopción de técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente. Comprobará, así mismo, que se están llevando las técnicas contempladas en el plan de actuación elaborando informes periódicos sobre el cumplimiento de las normas de producción adoptadas.

Mediante esta acción se promoverán las buenas prácticas de producción oleícolas, identificando como tales las reflejadas en los reglamentos de producción integrada de aplicación en cada comunidad autónoma. Se promoverá así la creación y gestión de agrupaciones de producción integrada. Dado el alto nivel de conocimientos y profesionalización que exige la producción integrada y el período de transición que debe existir para alcanzar el equilibrio deseado entre productividad y protección ambiental, no se exigirá el cumplimiento íntegro de los reglamentos. En caso de que los productores adquieran ese compromiso, se les facilitará la certificación por la entidad externa correspondiente.

Establecimiento de buenas prácticas de olivicultura en Extremadura / OPRACOLEX

El desarrollo de este proyecto en líneas generales será convertir una parcela de cada principal zona olivarera de Extremadura en una explotación dedicada a seguir unas directrices técnicas de producción integrada y buenas prácticas agrícolas adecuándolas a las distintas zonas.

Una vez alcanzado el nivel óptimo de trabajos se publicará un libro divulgativo gratuito que repartiremos entre todas las almazaras, cooperativas olivareras de la región y asociaciones vinculadas al sector así como en la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente.

En resumen, el proyecto global será realizar demostraciones gratuitas al sector para promocionar el establecimiento de buenas prácticas de olivicultura.

Autocontrol del contenido de residuos de plaguicidas en aceitunas y aceite de oliva

El objeto de esta actividad es establecer los controles a realizar en las aceitunas y el aceite para garantizar un contenido en residuos de productos fitosanitarios inferior o igual al especificado como límite máximo de residuos en la legislación que le sea de aplicación. Este procedimiento se aplica a todas las actividades y personas relacionadas con el autocontrol de residuos en las aceitunas y el aceite.



■ Creación del SIG de la aceituna Manzanilla Cacereña / UPA-UCE Extremadura

La Organización de Operadores UPA-UCE Extremadura, a través de la Interprofesional del Aceite de España, ha realizado un ambicioso programa de actividades con el objeto de mejorar todos los procesos que lleven a la obtención de unas aceitunas de calidad, y más concretamente de la variedad Manzanilla Cacereña, que conlleva una mayor integración del sector, intentando que se produzcan operaciones que hagan fluir el desarrollo y un progresivo incremento del nivel de vida de unos territorios que luchan por salir de las disparidades regionales en que están sumidas.

Es necesario el aumento de la calidad de las aceitunas de la variedad Manzanilla Cacereña en los mercados, para que las pequeñas y medianas empresas oleícolas puedan tener un mayor protagonismo y puedan obtener un producto de calidad.

En este programa se ha realizado un estudio general de la importancia del olivar en el mundo, en España y en Extremadura, y dentro de ésta, la importancia socioeconómica del cultivo del olivar extremeño.

Para la mejora de la calidad de la aceituna Manzanilla Cacereña se ha realizado un plan de actuación que conlleva el desarrollo de cómo se deben realizar las tareas desde la recolección, pasando por el transporte, la limpieza y su elaboración en la almazara, así como los tipos de aceites existentes en el mercado, intentando siempre producir aceites de oliva virgen extra.



Las características organolépticas, físico-químicas, índice de madurez, coloración, valor nutricional, terapéutico y su dedicación a aceituna de mesa son algunos de los aspectos que se han desarrollado en este manual.

Acompañando al manual que se ha elaborado, se ha incorporado un cd-rom que contiene una base de datos con las parcelas declaradas con la variedad manzanilla cacereña.

Esta base de datos lleva un estudio pormenorizado de las parcelas declaradas por municipio; polígono, parcela, superficie y nú-

mero de olivos declarados, según datos facilitados por la Junta de Extremadura con la variedad Manzanilla Cacereña. A esta información se le ha realizado un revisión exhaustiva debido a la gran cantidad de errores que esta base de datos tenía, como por ejemplo parcelas repetidas, parcelas inexistentes, superficies incorrectas, etc.

A partir de aquí se ha estudiado no sólo la situación por municipio sino también por comarcas, elaborando una serie de cuadros y gráficos explicativos de la situación de esta variedad en Extremadura.

El conocimiento adquirido debe ser trasladado a los agricultores e industriales, que requieren una información precisa y efectiva sobre los problemas de producción y los avances técnicos que pueden incorporar para mejorar su actividad. Todo ello se realizará en esta campaña en la que esperamos que la publicación de este manual sirva para que no sólo se mejore la calidad de la aceituna, sino también la situación del sector industrial y así poder dar más salida comercial a esta variedad.

A modo de resumen daremos algunos resultados obtenidos en este estudio:

- > Del total de superficie con la que cuenta el olivar en Extremadura, 39.273,433 hectáreas son de variedad Manzanilla Cacereña, de las cuales 426,54 hectáreas se encuentran en la provincia de Badajoz y 38.846,893 hectáreas en la provincia de Cáceres.





> Es el cultivo al que se dedica mayor superficie dentro del total de tierras cultivadas (251.800 hectáreas), con una producción media en los últimos 10 años de 170.652 toneladas de aceituna, y por ello, una cantidad media de aceite de 31.039 toneladas; dando lugar a una facturación de 18.450 millones de pesetas en el año 1998, que corresponde al 15,15% de la valoración de la producción

vegetal en dicho año. La producción de la última campaña 2003/2004 ha sido de 45.974 litros de aceite producido.

- > Hay cerca de 75.000 explotaciones olivares, 117 almazaras elaboradoras, 72 en Badajoz y 45 en Cáceres, generando empleo, jornales y sosteniendo, en algunos casos de forma casi exclusiva, la economía de sus habitantes.
- > Calculamos que unas 60.000 personas

en el norte de Cáceres obtienen una parte de sus ingresos del olivar. Puede que carezca de importancia para personas no vinculadas a la zona, pero para las personas que viven sobre todo en la provincia de Cáceres, representa una luz que los anima a continuar a pesar de años de mala cosecha. Significa, en pocas palabras, creer que el olivar del norte de Cáceres tiene futuro.

Implantación de sistemas de trazabilidad desde el origen. Integración de datos de campo, almazara y envasadora en loteado

El trabajo consiste en implantar y adaptar una aplicación que permitiese aplicar la trazabilidad en el proceso de producción del aceite de oliva de una almazara común. Esta aplicación debe contemplar todas las partes importantes del funcionamiento de una almazara en las que se aplique la trazabilidad.

Los objetivos perseguidos son los siguientes:

- > Conocer el origen de la materia prima (aceituna) en el momento de su entrada a la almazara y su correspondiente proceso de pesada, así como otras características como la variedad, el origen geográfico o el socio al que pertenece.
- > Tener constancia de los procesos sufridos por la aceituna desde su entrada hasta que sea convertida en aceite. Estos procesos se realizan en la fábrica. En ellos, además de transformar la aceituna original y extraer el aceite, se añaden otros productos (agua, talco) en cierta cantidad. Es misión de la aplicación controlar el origen de estos productos adicionales y la cantidad que se añade al aceite en producción.

—En la misma fábrica hay que controlar los mo-



vimientos que se producen en las líneas de producción, como las salidas que se producen para obtener distintas calidades de aceite, las salidas al final de la línea o desde las zonas de decantación a los depósitos existentes en la almazara.

—En la zona de bodega hay que controlar el es-

tado de los depósitos, su contenido actual, así como cada uno de los movimientos que se producen entre ellos, por una entrada o por una salida de aceite de la almazara. Para controlar estos movimientos se debe anotar tanto la cantidad como el origen y el origen / destino implicado.

—En el caso de una salida de un depósito a granel se controla el destino del aceite. Si la almazara dispone de planta envasadora, se puede realizar una salida de aceite por envasado. En este caso se ha de tener control del lote de aceite envasado que se produce y de los componentes que se utilizan, tales como cajas, envases, tapones, etiquetas, etc.

—Para poder llevar un control de la parte de envasado hay que incluir un control de almacén. En el almacén se anotan los lotes de cada producto de entrada para poder luego usarlos en la salida a envase. Esto permite más adelante saber de qué lote y en qué cantidad intervienen en cada uno de los envasados de aceite realizados.