

Bruselas se preocupa
del olivar comunitario

Mejora de la calidad del aceite de oliva virgen

Por: Cristóbal de la Puerta*

UNA PRODUCCION SINGULAR

El 95% del cultivo del olivo en todo el mundo se encuentra en el Mediterráneo, a ambas orillas. Pero, aún más, el 80% de la superficie olivarera pertenece a la Comunidad o Unión Europea y solamente España e Italia producen más de la mitad del aceite de oliva.

El olivar, por otra parte, está muy concentrado en determinadas regiones, en las que es la principal fuente de ingresos de una cuantiosa población, valoriza terrenos no aptos para otros cultivos y contribuye a la conservación de los suelos.

El aceite de oliva virgen, minoritario en el mercado mundial de aceites vegetales, es el único que puede llegar al consumidor como "zum natural de fruta", con un valor biológico hoy día muy positivamente reconocido por médicos y bromatólogos.

Pero las exigencias del cultivo del olivar tradicional en mano de obra, sobre todo en su recolección, crean dificultades competitivas, esto es, altos costes de producción del aceite de oliva frente a los otros aceites vegetales procedentes de cultivos de especies anuales, totalmente mecanizados.

El aceite de oliva que, por otra parte, sólo se puede producir en limitadas áreas debido a exigencias climatológicas, tiene en el factor calidad la mejor defensa de sus intereses en el mercado mundial.

Calidad, más que precio, junto a una correcta información al consumidor, sobre todo en los países desarrollados no productores, es la principal garantía para la supervivencia del sector olivarero.

UN PROGRAMA DE MEJORA

El interés de la CE, a este respecto, que-

da reflejado en el Reglamento (CEE) nº 2.565/90 de la Comisión, de 5 de septiembre, que establece un programa de "Mejora de la Calidad de la Producción de Aceite de Oliva".

Este programa se inició en España en el año 1990, desarrollando sus objetivos en dos subprogramas:

— **Subprograma I:** Control, Alerta y Va-

• • •

Programas de acciones sobre:

- **La mosca del olivo**
- **Cursos de formación**
- **Asistencia técnica a las almazaras**
- **Paneles de cata**

• • •

loración de los niveles de población de la mosca del olivo (Red Dacus).

— **Subprograma II:** Cursos de Formación de los diversos agentes que intervienen en cada una de las fases de la producción del aceite de oliva.

La ejecución de estos programas, en nuestro país, dictados por distintos Reglamentos comunitarios en estos últimos tres

años, se realiza por la Administración Central, con la colaboración de las Comunidades Autónomas, habiendo sido adjudicados, mediante concurso público, a la empresa Tecnologías y Servicios Agrarios, S.A.

En nuestro número 707, mayo 1991, publicamos un extenso reportaje sobre este programa de mejora en España, con especial dedicación divulgadora a la lucha contra la *mosca del olivo* y el sistema de control, alerta y valoración (Subprograma I).

Entre los factores del cultivo del olivo que más influyen en la calidad específica del aceite de oliva están las *variedades*, la *recolección* y *transporte* de las aceitunas y, en tercer lugar, las *plagas* y *enfermedades*, consideradas en un artículo de Manuel Civantos en nuestra pasada edición de Octubre.

LOS CURSOS DE FORMACION

Pretendemos esta vez prestar atención divulgadora al subprograma II, cuyo objetivo es la "mejora de las condiciones de tratamiento del olivar: recolección, acopio y transformación de la aceituna y almacenamiento del aceite de oliva", a través de la *formación* del personal que interviene en cada una de las fases del proceso de producción del aceite (olivicultores, almazareiros, catadores y auxiliares de laboratorio), a fin de que sientan la necesidad de perfeccionar las condiciones en que se desenvuelve todo el proceso, buscando una mejora sustancial en la calidad del producto final: el aceite de oliva.

El subprograma consta de seis tipos de *cursos*:

I.- Perfeccionamiento y coordinación del Profesorado

Dirigido a los especialistas en impartir los cursos de formación, pretende unificar

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo.



Olivo viejo de Almedralejo (Badajoz), en Tierra de Barros, en cultivo asociado a viñedo y con baja densidad de plantación.

criterios para alcanzar los fines y objetivos de los cursos.

II.- Formación de Productores: Olivicultores

Dirigido a olivicultores, busca informar de las modernas técnicas de cultivo, lucha contra plagas y enfermedades, recolección y almacenamiento de la aceituna, para lograr una mejora en la calidad de la materia prima del aceite de oliva.

III.- Formación sobre métodos de acopio y transformación de aceituna: Almazareros 1º Grado

Dirigido a Responsables y Personal Técnico de almazaras, pretende formar y aleccionar a los participantes en la necesidad de aplicar modernas técnicas de elaboración del aceite y su posterior almacenamiento.

IV.- Formación sobre comercialización del aceite de oliva: Almazareros 2º Grado

Dirigido a Responsables y Personal Técnico

de almazaras, busca formar a los participantes en la mejora de las condiciones de conservación, almacenamiento y envasado de aceites, todo ello encaminado a la promoción de la calidad y mejora de la comercialización.

V.- Formación de catadores

Dirigido a Responsables y Personal Técnico

de almazaras, persigue formar a profesionales en las técnicas de cata, para que puedan orientar y aconsejar, tanto en la elaboración, como en el almacenamiento, consumo y comercialización del aceite de oliva de calidad.

VI.- Formación de Auxiliares de laboratorio

Dirigido a Auxiliares de laboratorio de almazaras, pretende adiestrar personal, para que sea capaz de evaluar la calidad del producto obtenido, en los diferentes procesos que tienen lugar en la almazara, con el fin de controlar las condiciones de elaboración y su posible corrección.

La Coordinación General de los cursos, conforme a lo previsto en el citado Reglamento (CCE), ha sido realizada por la Secretaría General Técnica del MAPA, coordinando sus actuaciones con las Direcciones Generales competentes, así como con los respectivos organismos de las distintas Comunidades Autónomas implicadas.

A lo largo de los tres años en que se han venido programando los cursos de formación, se han realizado un total de 195 cursos, en los cuales han participado más de 3.500 alumnos y un equipo docente formado por más de 200 profesionales.

La experiencia adquirida en estos años, en nuestra opinión, aconseja intensificar y perfeccionar los cursos de almazareros de 2º grado, lo que requiere contar con un cualificado plantel de profesores especializados, los de cata de aceite de oliva virgen (especificidad de las variedades, criterios de calidad, caracteres organolépticos, criterios de pureza, etc.), ampliar también las clases prácticas (catas, almazaras, laboratorio, envasados, etc.), así como una mayor divulgación de los cursos y sus resultados.

Subprograma III

ASISTENCIA TECNICA A LAS ALMAZARAS

El interés despertado por la realización de estos programas, aumentado además por la favorable situación y optimismo actual del sector olivarero, ha aconsejado a los responsables de la Administración española

CARACTERISTICAS GENERALES DE LOS CURSOS

TIPO DE CURSO	JORNADAS	Nº DE HORAS		Nº ALUMNOS POR CURSO	
		Por Jornada	Totales	Máximo	Mínimo
Seminarios de Profesores Olivicultores	3 2+1*	6,0 8,0	18 16+6*	40 30	20 15
Almazareros 1º grado	4	5,5	19+3**	20	9
Almazareros 2º grado	2	5	10	20	9
Catadores	4	6,0	24	20	9
Auxiliares de Laboratorio	3	6,0	18	20	9

* Viaje de prácticas

** Visitas a instalaciones

ASISTENCIA MEDIA POR CURSO Y COMUNIDAD AUTÓNOMA CAMPAÑA 1992

COMUNIDADES AUTÓNOMAS	TIPO DE CURSOS	Nº CURSOS	Nº ASISTENTES
Andalucía	Profesorado	3	39
	Olivicultores	12	273
	Almazareros 1º	4	66
	Catadores	6	105
Aragón	Aux. Laborat.	4	64
	Olivicultores	4	91
	Almazareros 1º	1	8
	Catadores	1	15
Balears	Aux. Laborat.	1	9
	Catadores	1	14
Castilla-La Mancha	Olivicultores	4	103
	Almazareros 1º	2	33
	Almazareros 2º	1	14
	Aux. Laborat.	1	11
Cataluña	Olivicultores	4	99
	Almazareros 1º	1	18
	Catadores	1	14
Extremadura	Olivicultores	3	61
	Almazareros 1º	2	24
	Almazareros 2º	1	15
	Catadores	1	15
Madrid	Catadores	1	12
Murcia	Almazareros 1º	1	11
C. Valenciana	Olivicultores	3	63
	Almazareros 1º	2	35
	Almazareros 2º	1	20
	Catadores	1	21
TOTAL ESPAÑA		67	1.251

ampliar el programa general con otros dos subprogramas.

El subprograma III se refiere a la realización de un "plan de asistencia técnica a las almazaras, durante la campaña, con el fin de mejorar la calidad de la transformación de las aceitunas en aceite".

El proyecto durará, al menos, tres años, con el fin de que los resultados sean significativos debido a las diferencias de las características y calidades de los aceites de cada campaña.

Está previsto que un grupo de expertos redacte las líneas de actuación posterior, teniendo siempre como objetivo la mejora de las calidades del aceite.

Se trata de efectuar un seguimiento en las almazaras en aquellos factores del proceso industrial de mayor influencia en esa calidad, desde la entrada de la aceituna hasta el envasado del aceite, pasando por el propio "molino", sea de sistema tradicional de prensa hidráulica como los más modernos de tres o incluso de dos fases.

Se ha previsto una continuada asistencia técnica a determinadas almazaras previamente establecidas, en un intento de subsanar deficiencias y clasificar características de los distintos aceites producidos en España.

Subprograma IV

PANELISTAS Y PANELES DE CATA

Conforme a lo establecido en el Regla-



*Cata de aceite de oliva virgen en un Curso de Formación.
(Foto: TRAGSATEC).*

mento (CEE) nº 2.732/92 de la Comisión, de 21 de Septiembre, se prevé el subprograma IV "instalación y gestión de locales de degustación para la evaluación de las características organolépticas del aceite de oliva virgen".

En el proyecto destaca la realización de un Curso de formación de jefes de panel, de carácter teórico-práctico, siendo así una culminación de los cursos de selección de catadores.

En este Curso se tendrá en cuenta el análisis sensorial del aceite de oliva virgen y los conocimientos de las técnicas a emplear en la selección y entrenamiento de panelistas.

Este Curso será el punto de partida para un posterior programa de cursos para la posible "selección y entrenamiento de paneles de cata", con la formación definitiva de los panelistas, tan necesarios como poco abundantes en nuestro país.

Aceites rancios, avinagrados, amargos, atrojadados, aceites procedentes de distintas denominaciones de origen y variedades cultivadas, serán evaluados conforme a los criterios establecidos por el Consejo Oleícola Internacional.

OBJETIVO: CALIDAD

En definitiva, el Programa General, dictado desde Bruselas y que se viene desarrollando en España, cada vez con más intensidad y eficacia, a través del Ministerio de Agricultura y ejecutado por la empresa adjudicataria, conseguirá sin duda resultados positivos que se estaban esperando en el sector olivarero desde hace mucho tiempo.

El olivar español, como en todo el Mediterráneo, es víctima de su propia tradición y vejez, que le confieren unas deficiencias técnicas que se extienden también a las almazaras y a los sistemas de comercialización.

El actual estímulo de las ayudas comunitarias a la producción y al consumo ha creado un evidenciado optimismo en el sector productor, evidenciando en las modernas plantaciones, más tecnificadas y con riego por goteo.

Los programas aquí comentados conseguirán mejoras en la producción de aceitunas en los casos que sea posible.

Pero la auténtica "revolución" se puede conseguir en la mejora de la calidad del aceite virgen, para lo cual nunca se habían puesto, hasta ahora, a disposición del sector, medidas tan importantes, que tienen además un valor añadido de concienciación y formación en función de la cuantía y reiteración de los trabajos y de la divulgación de los objetivos.

El aceite de oliva, natural y singular, no puede competir sin calidad.

Y sin calidad y sin correcta información no podrá ganar nunca los hasta ahora desconocidos mercados de los países no olivares.