



**Servicio para la Mejora
de la Calidad del Aceite de Oliva**

IRTA
INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS



Importancia del sector oleícola

Actualmente existen aproximadamente unos 10 millones de hectáreas de olivar en el mundo y se alcanzan producciones de unos 2.800.000 t de aceite de oliva.

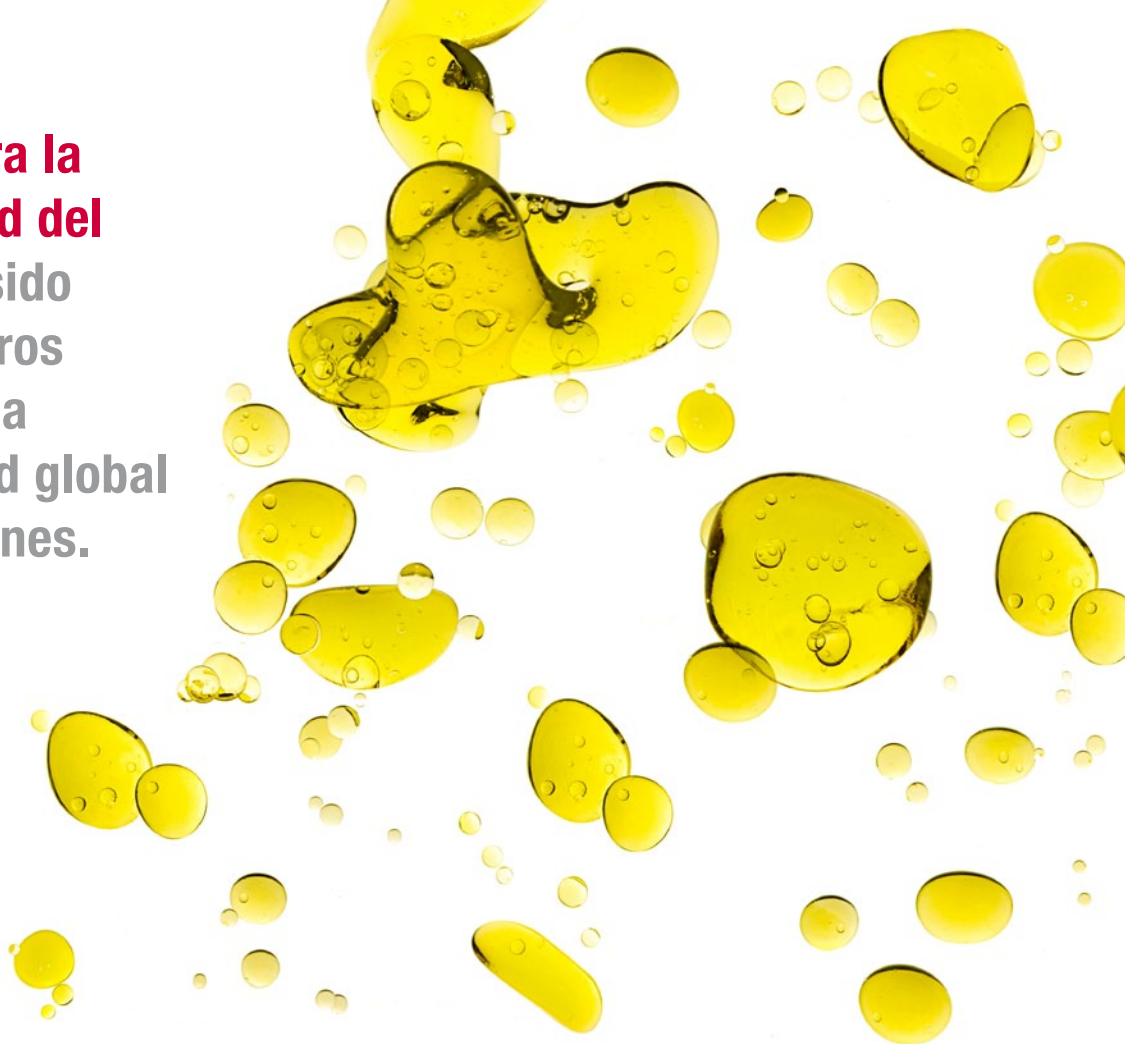
Más del 98% de esta producción se localiza en la Cuenca del Mediterráneo.

España es el principal país oleícola.

Cuenta con 2.500.000 ha de olivar, la mayor superficie del mundo y es líder mundial en producción, comercialización y exportación de aceites de oliva, con una comercialización media en torno a 1.200.000 t al año en las últimas campañas, repartidas al 50% entre el mercado nacional y el exterior.

El olivo en Cataluña ocupa unas 125.000 ha con una producción de unas 40.000 t de aceite.

El Servicio IRTA para la Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva ha sido diseñado por nuestros especialistas para la mejora de la calidad global de los aceites vírgenes.



Introducción

Los numerosos atributos organolépticos del aceite de oliva, así como los beneficios sobre la salud descritos en numerosos estudios clínicos (PREDIMED), son algunos de los factores que están extendiendo el consumo de aceite de oliva virgen por todo el mundo. Como consecuencia, se ha producido una creciente competencia en el sector productor de aceite de oliva virgen, lo que implica optimizar las estructuras produc-

tivas y la diferenciación de los aceites de alta calidad. Esta diferenciación requiere incorporar mejoras en los procesos de elaboración actuales, para permitir modular las características de los aceites, según los requerimientos del mercado de destino (color, estabilidad, aromas y sabores, nivel de antioxidantes...)

Conocer la calidad real de los aceites producidos, permite generar información objetiva utilizable en los canales de dis-

tribución. En este sentido y desde 1998, el grupo de investigación de Olivicultura y Elaiotecnia de IRTA se ha especializado en el diseño de programas de mejora de la calidad de los aceites de oliva, asesorando a más de 50 almazaras a través de nuestro Servicio de Asesoramiento para la Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva, así como ayudando en la toma de decisiones a envasadores de terceros países.

Áreas de intervención

El servicio aporta información técnica que permite a las empresas racionalizar decisiones y ser más eficientes comercialmente. Estas son las aéreas donde intervenimos:

→ **Diseño de “blends o Coupages”: Posicionamiento y diferenciación de aceites**

El IRTA tiene experiencia de más de 15 años en el posicionamiento de aceites de alta gama en el mercado internacional.

El diseño de “blends” o “coupages”, basados en información analítica objetiva y con un correcto análisis del mercado objetivo, hace posible:

- **Mantener las mismas características organolépticas del aceite en todas las campañas, de manera que se garantice al consumidor un producto similar año tras año.**
- **Buscar perfiles y prestaciones de aceites que sean claramente diferenciables del resto de marcas.**

Nuestro conocimiento de las variedades y de los efectos que provoca el proceso extractivo sobre determinados atributos del aceite con relevancia comercial, nos permite ofrecer a los distribuidores y responsables de ventas, información relevante sobre el producto, así como argumentos de diferenciación frente a la competencia.





⇒ Panel de cata y análisis químico

El IRTA tiene amplia experiencia en la formación, entrenamiento y gestión de paneles de cata, habiendo diseñado herramientas específicas de cata rápida en almazara que permiten la toma de decisiones ágiles de comercialización, aún sin disponer de los resultados definitivos de los laboratorios. Por otra parte, el IRTA se especializa en la interpretación de resultados analíticos, tanto para detectar y solucionar problemas de la cadena productiva, como para definir posibles problemas en la cadena de comercialización.

⇒ Mejora de la gestión de aceites en bodega

La gestión de bodega implica, por una parte decidir el tipo de análisis a realizar, en función de las posibles vías de comercialización de la empresa; y en segundo lugar, tomar decisiones en base a los resultados de dichos análisis (necesidades de filtración o de almacenamiento especiales, diferenciación de lotes para envasado con marca del fabricante, lotes para graneles, lotes para concursos internacionales, diseño de blends, lotes de larga conservación, lotes para mercados “gourmet”, compensación de lotes...)





→ Optimización de los rendimientos de la almazara

Evaluamos todas las etapas del proceso, desde las fases previas a la elaboración del aceite hasta su clasificación en bodega. Esto nos permite detectar puntos clave de la línea productiva que son más efectivos para optimizar los rendimientos de extracción, sin comprometer los objetivos de comercialización ni alterar la recepción de frutos.

→ Gestión de subproductos en almazara

Analizamos la gestión de los subproductos de la almazara y ofrecemos un análisis de alternativas para su valorización.



→ Tecnología del cultivo

El programa de investigación del IRTA en Olivicultura y Elaiotecnia se inició en el 1985, y está orientado hacia la evaluación del comportamiento del material vegetal, la mejora de las técnicas de cultivo y la caracterización de la calidad del aceite de oliva de las variedades más destacadas.

Todo ello nos permite definir el momento óptimo de cosecha para disponer de un producto adaptado a los mercados objetivo. Tenemos una amplia experiencia en el asesoramiento a empresas para la revisión y mejora de proyectos de inversión de plantaciones y almazaras.



→ Variedades

Una de las líneas de trabajo del IRTA es la selección y evaluación de variedades así como la mejora genética de algunas especies.

Como resultado de ello somos obtentores de las selecciones clonales Koroneiki i-38, Arbosana i-43 o Arbequina i-18, de la que se han vendido más de 15 millones de plantas en todo el mundo.



Beneficios para su empresa

- ❖ **Mejora del posicionamiento en mercados internacionales.**
- ❖ **Diferenciación y caracterización del producto: obtención de un aceite de oliva virgen en base a los requerimientos del mercado donde se dirige.**
- ❖ **Buscar perfiles y prestaciones de aceites que sean claramente diferenciables del resto de marcas.**
- ❖ **Mantener las características organolépticas del aceite en todas las campañas, garantizando al consumidor un producto similar año tras año.**
- ❖ **Optimización de la gestión del almacenamiento que permitirá salvaguardar la vida útil del producto, detectar riesgos y obtener el máximo valor para cada tipo de aceite producido.**
- ❖ **Definición del momento idóneo para la venta de las distintas partidas de aceite, teniendo en cuenta la estrategia comercial de la empresa.**



- ❖ **Mejora en la trazabilidad, que permite la localización de los aceites concretos para operaciones comerciales concretas.**
- ❖ **Detección del origen de los posibles problemas que puedan estar afectando a la calidad del aceite.**
- ❖ **Programar correctamente las operaciones de cultivo, para optimizar la productividad, de acuerdo al potencial y particularidades de cada sistema productivo**
- ❖ **Incremento del porcentaje de producción de aceites de categorías superiores y de alta gama.**
- ❖ **Formación del personal de la almazara, responsables de la gestión de los aceites y comerciales, para gestionar la información, mejorar el producto, hacer más eficiente la gestión y rentabilizar la comercialización.**

El Servicio IRTA para la Mejora de la Calidad del Aceite de Oliva incluye un asesoramiento adaptado a las necesidades de cada empresa basado en:

- Realización, según necesidad, de un número de visitas al molino en el momento de la elaboración del aceite, para evaluar las condiciones del proceso.
- Interpretación de análisis químicos y sensoriales.
- Informe de la situación de partida, detectando los puntos fuertes y los puntos débiles de la instalación.
- Informe final de campaña con la aportación de nuevas propuestas.
- Soporte técnico en la resolución de conflictos comerciales con clientes o administraciones.
- Propuestas de mejora en toda la cadena de valor.
- Formación de personal de almazara y de bodega.



Equipo

Dr. Agustí Romero

Ingeniero Agrónomo. Especialista Programa Olivicultura y Elaiotecnia del IRTA.

Asesor de proyectos estratégicos en olivicultura y elaiotecnia. Consultor experto del Consejo Oleícola Internacional. Miembro del panel oficial de cata de aceites de Cataluña desde 1997, participó en su formación y es responsable de su entrenamiento y control de fiabilidad. Es un referente en el sector y ha participado como asesor de múltiples empresas nacionales e internacionales.

Sr. Juan Francisco Hermoso

Ingeniero Agrónomo. Especialista Programa Olivicultura y Elaiotecnia del IRTA.

Asesor experto en proyectos sobre tecnología del cultivo y mejora de los procesos de elaboración del aceite. Tiene una amplia experiencia en el asesoramiento a empresas para la revisión y mejora de proyectos de inversión de plantaciones y almazaras.

Sra. Antònia Ninot

Ingeniero Técnico Agrícola. Máster oficial en Enología. Especialista del Programa Olivicultura y Elaiotecnia del IRTA.

Más de 28 años de experiencia en la selección y mejora de material vegetal del olivo.

Sr. Esteve Martí

Licenciado en Ciencias Químicas.

Máster en Sistemas de Producción Agroalimentarios.

Consultor y asesor experto en proyectos para la mejora de los procesos de elaboración y de la calidad del aceite de oliva. Formador de maestros de almazara.



IRTA

INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIAS



**Generalitat
de Catalunya**

IRTA Mas de Bover

Ctra. de Reus El Morell Km 4,5

43120 Constantí

Tarragona

T (+34) 977 32 84 24

F (+34) 977 34 40 55

www.irta.es

MÁNAGER DE INNOVACIÓN:

Rosana Garcia

rosana.garcia@irta.eu

T (+34) 638 687 307