



**Servei per a la Millora
de la Qualitat de l'Oli d'Oliva**

IRTA
RECERCA | TECNOLOGIA
AGROALIMENTÀRIES



Importància del sector oleícola

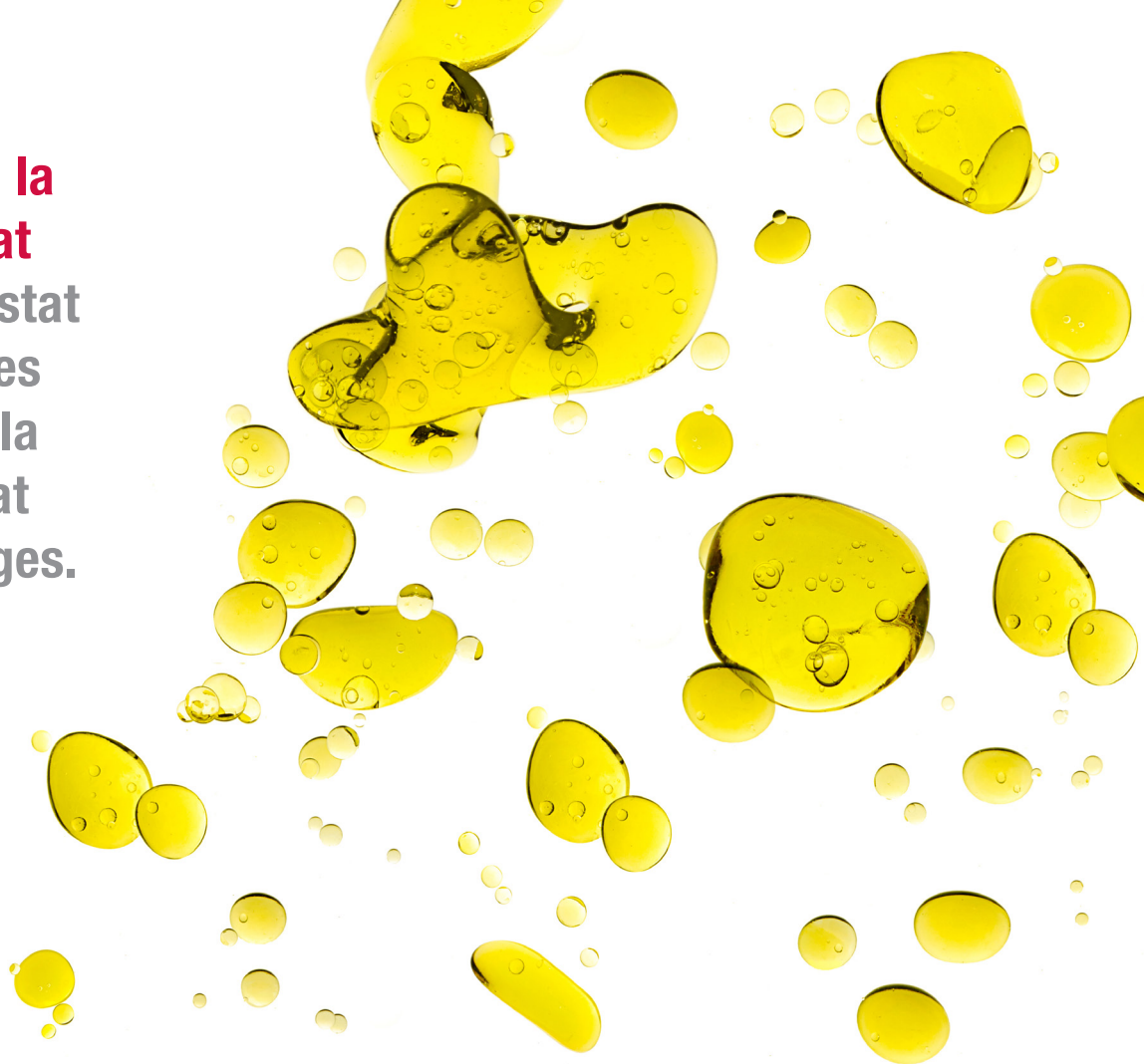
⇒ Actualment hi ha aproximadament uns 10 milions d'hectàrees d'olivera en el món i s'assoleixen produccions d'uns 2.800.000 t d'oli d'oliva.

Més del 98% d'aquesta producció es localitza a la conca del Mediterrani.

⇒ Espanya és el principal país oleícola. Compta amb 2.500.000 ha d'oliveres, la major superfície del món i és líder mundial en producció, comercialització i exportació d'olis d'oliva, amb una comercialització mitjana al voltant de 1.200.000 t l'any en les últimes campanyes, repartides al 50 % entre el mercat nacional i l'exterior.

⇒ L'olivera a Catalunya ocupa unes 125.000 ha amb una producció d'unes 40.000 t d'oli.

El Servei IRTA per a la Millora de la Qualitat de l'Oli d'Oliva ha estat disenyat pels nostres especialistes per a la millora de la qualitat global dels olis verges.



Introducció

Els nombrosos atributs organolèptics de l'oli d'oliva, així com els beneficis sobre la salut descrits en nombrosos estudis clínics (PREDIMED), són alguns dels factors que estan estenent el consum d'oli d'oliva verge per tot el món. Com a conseqüència, s'ha produït una creixent competència en el sector productor d'oli d'oliva verge, el que implica optimitzar les estructures productives i la diferenciació dels olis d'alta qualitat. Aquesta di-

ferenciació requereix incorporar millores en els processos d'elaboració actuals, per permetre modular les característiques dels olis, segons els requeriments del mercat de destinació (color, estabilitat, aromes i sabors, nivell d'antioxidants ...)

Conèixer la qualitat real dels olis produïts, permet generar informació objectiva utilitzable en els canals de distribució.

En aquest sentit i des de 1998, el grup

de recerca d'Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA s'ha especialitzat en el disseny de programes de millora de la qualitat dels olis d'oliva, assessorant a més de 50 almàsseres a través del nostre Servei d'Assessorament per a la millora de la qualitat de l'Oli d'Oliva, així com ajudant en la presa de decisions a envasadors de tercers països.



Àrees d'intervenció

El servei aporta informació tècnica que permet a les empreses racionalitzar decisions i ser més eficients comercialment. Aquestes són les àrees on intervenim:

❖ Disseny de “blends o Cupatges”: Posicionament i diferenciació d'olis

L'IRTA té experiència de més de 15 anys en el posicionament d'olis d'alta gamma en el mercat internacional.

El disseny de “blends” o “cupatges”, basats en informació analítica objectiva i amb un correcte anàlisi del mercat objectiu, fa possible:

- **Mantenir les mateixes característiques organolèptiques de l'oli en totes les campanyes, de manera que es garanteixi al consumidor un producte similar any rere any.**
- **Cercar perfils i prestacions d'olis que siguin clarament diferenciables de la resta de marques.**

El nostre coneixement de les varietats i dels efectes que provoca el procés extractiu sobre determinats atributs de l'oli amb rellevància comercial, ens permet oferir als distribuïdors i responsables de vendes, informació rellevant sobre el producte, així com arguments de diferenciació davant la competència.



❖ Panell de tast i anàlisi química

L'IRTA té àmplia experiència en la formació, l'entrenament i la gestió de panells de tast, així com en el disseny d'eines específiques de tast ràpid en almàssera que permeten la presa de decisions àgils de comercialització, encara sense disposar dels resultats definitius dels laboratoris. D'altra banda, l'IRTA s'especialitza en la interpretació de resultats analítics, tant per detectar i solucionar problemes de la cadena productiva, com per definir possibles problemes en la cadena de comercialització.

❖ Millora de la gestió d'olis al celler

La gestió en celler implica, d'una banda decidir el tipus d'anàlisi a realitzar, en funció de les possibles vies de comercialització de l'empresa; i en segon lloc, prendre decisions en base als resultats de les anàlisis (necessitats de filtració o d'emmagatzematge especials, diferenciació de lots per envasat amb marca del fabricant, lots per a granel, lots per a concursos internacionals, disseny de blends, lots de llarga conservació, lots per a mercats "gourmet", compensació de lots ...)





❖ **Optimització dels rendiments de l'almàssera**

Avaluem totes les etapes del procés, des de les fases prèvies a l'elaboració de l'oli fins a la seva classificació en celler. Això ens permet detectar punts clau de la línia productiva que són més efectius per optimitzar els rendiments d'extracció, sense comprometre els objectius de comercialització ni alterar la recepció de fruits.

❖ **Gestió de subproductes en almàssera**

Analitzem la gestió dels subproductes de l'almàssera i oferim una anàlisi d'alternatives per a la seva valorització.



❖ Tecnologia del cultiu

El programa de recerca de l'IRTA en Olivicultura i elaiotècnia es va iniciar al 1985, i està orientat cap a l'avaluació del comportament del material vegetal, la millora de les tècniques de cultiu i la caracterització de la qualitat de l'oli d'oliva de les varietats més destacades .

Tot això ens permet definir el moment òptim de collita per a disposar d'un producte daptat als mercats objectiu. Tenim una àmplia experiència en l'assessorament a empreses per a la revisió i millora de projectes d'inversió de plantacions i almàsseres.



❖ Varietats

Una de les línies de treball de l'IRTA és la selecció i avaluació de varietats així com la millora genètica d'algunes espècies.

Com a resultat d'això som obtentors de les seleccions clonals Koroneiki i-38, Arbosana i-43 o Arbequina i-18, de la qual s'han venut més de 15 milions de plantes a tot el món.



Beneficis per a la seva empresa

- ❖ **Millora del posicionament en mercats internacionals.**
- ❖ **Diferenciació i caracterització del producte: obtenció d'un oli d'oliva verge en base als requeriments del mercat on es dirigeix.**
- ❖ **Cercar perfils i prestacions d'olis que siguin clarament diferenciables de la resta de marques.**
- ❖ **Mantenir les característiques organolèptiques de l'oli en totes les campanyes, garantint al consumidor un producte similar any rere any.**
- ❖ **Optimització de la gestió de l'emmagatzematge que permetrà salvaguardar la vida útil del producte, detectar riscos i obtenir el màxim valor per a cada tipus d'oli produït.**
- ❖ **Definició del moment idoni per a la venda de les diferents partides d'oli, tenint en compte l'estratègia comercial de l'empresa.**



- ❖ **Millora en la traçabilitat, que permet la localització dels olis concrets per a operacions comercials concretes.**
- ❖ **Detecció de l'origen dels possibles problemes que puguin estar afectant la qualitat de l'oli.**
- ❖ **Programar correctament les operacions de conreu, per optimitzar la productivitat, d'acord al potencial i particularitats de cada sistema productiu.**
- ❖ **Increment del percentatge de producció d'olis de categories superiors i d'alta gamma.**
- ❖ **Formació del personal de l'almàssera, responsables de la gestió dels olis i comercials, per gestionar la informació, millorar el producte, fer més eficient la gestió i rentabilitzar la comercialització.**

El Servei IRTA per a la Millora de la Qualitat de l'Oli d'Oliva inclou un assessorament adaptat a les necessitats de cada empresa basat en:

- Realització, segons necessitat, d'un nombre de visites al molí en el moment de l'elaboració de l'oli, per avaluar les condicions del procés.
- Interpretació d'anàlisis químiques i sensorials.
- Informe de la situació de partida, detectant els punts forts i els punts febles de la instal·lació.
- Informe final de campanya amb l'aportació de noves propostes.
- Suport tècnic en la resolució de conflictes comercials amb clients o administracions.
- Propostes de millora en tota la cadena de valor.
- Formació de personal d'almàssera i de celler.



Equip

Dr. Agustí Romero

Enginyer Agrònom. Especialista Programa Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA.

Assessor de projectes estratègics en olivicultura i elaiotècnia. Consultor expert del Consell Oleícola Internacional. Membre del panell oficial de tast d'olis de Catalunya des de 1997, va participar en la seva formació i és responsable del seu entrenament i control de fiabilitat. És un referent en el sector i ha participat com a assessor de múltiples empreses nacionals i internacionals.

Sr. Juan Francisco Hermoso

Enginyer Agrònom. Especialista Programa Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA.

Assessor expert en projectes sobre tecnologia del cultiu i millora dels processos d'elaboració de l'oli. Té una àmplia experiència en l'assessorament a empreses per a la revisió i millora de projectes d'inversió de plantacions i almàsseres.

Sra. Antònia Ninot

Enginyer Tècnic Agrícola. Màster oficial en Enologia. Especialista del Programa Olivicultura i Elaiotècnia de l'IRTA.

Més de 28 anys d'experiència en la selecció i millora de material vegetal de l'olivera.

Sr. Esteve Martí

Llicenciat en Ciències Químiques.

Màster en Sistemes de Producció Agroalimentaris.

Consultor i assessor expert en projectes per a la millora dels processos d'elaboració i de la qualitat de l'oli d'oliva. Formador de mestres d'almàssera.





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

GESTOR D'INNOVACIÓ:

Rosana Garcia

rosana.garcia@irta.eu

T (+34) 638 687 307