

# *El sector del aceite de oliva en el Altiplano de Granada.*

## *Ante los desafíos de la calidad y de la concentración de oferta*

**Conclusiones del Curso de Cata de Aceites.  
Baza, del 9 al 13 de Julio de 2012  
Hoja Divulgativa 02-2012**



*El sector del aceite de oliva en el Altiplano de Granada.  
Ante los desafíos de la calidad y de la concentración de oferta*

## Contenidos

- 1. El Olivar en el Altiplano de Granada*
  - 2. El Aceite del Altiplano de Granada*
  - 3. Curso de Cata de Aceites en el Altiplano*
  - 4. Evaluación del curso*
  - 5. Percepción del sector*
  - 6. Acceso a innovación*
  - 7. Comercialización*
  - 8. Organización / Acción conjunta*
  - 9. Conclusiones*
- Anexo. Puntos Críticos que afectan la calidad del aceite*



**Grupo de Desarrollo Rural  
ALTIPLANO DE GRANADA**

C/ Mayor, 2 Edificio Cervantes-Huéscar  
C/ Maestro Alonso, s/n, edif. Razalof 2ª Planta-Baza  
Tlfno: 958 742 314 / 958 712 321

[www.altiplanogranada.org](http://www.altiplanogranada.org)

# 1. El olivar en el Altiplano de Granada

El olivar es el cultivo que en la actualidad tiene mayor **importancia socioeconómica** en el Altiplano de Granada.

En la comarca de Baza ocupa 11.329 Has, la mayoría de las cuales son de regadío (8.561 Has). En la comarca de Huéscar, la superficie de olivar es de 3.840 Has, (1.290 Has de regadío), Fuente: OCAs Baza y Huéscar, 2008.

Buena parte de las plantaciones (62%) tienen una pequeña superficie (entre 0,1 y 5 Has). La gran atomización de la producción, implica que para un alto número de agricultores el olivar cubre necesidades de autoconsumo, y genera una escasa renta complementaria. El **minifundio**, además de limitar la rentabilidad, ha conllevado una escasa motivación a la hora de modificar las técnicas de cultivo tradicionales.



La molturación de la aceituna en el Altiplano se realiza en 16 **almazaras**, de las cuales 12 se concentran en la comarca de Baza. La capacidad de elaboración y almacenamiento es muy dispar; destacando entre las más grandes las almazaras de Olibaza, Santa Barbara, N.<sup>a</sup> S.<sup>a</sup> Soledad, o N.<sup>a</sup> S.<sup>a</sup> del Campo. Como en el caso del cultivo, también podría hablarse de un “minifundio” de la agroindustria aceitera en el Altiplano.



## 2. El Aceite del Altiplano de Granada

La variedad plantada de forma mayoritaria es **Picual**. Los aceites de calidad de esta variedad se caracterizan por ser frutados, apreciándose en el sabor la hoja de olivo, ligero picor y amargor, que se intensifica cuando el fruto está verde. Son aceites con cuerpo, ricos en polifenoles y alto contenido en ácido oleico. Se trata del aceite que más resiste a la oxidación y al calor, por lo que es especialmente indicado para frituras.

De acuerdo a la valoración efectuada por especialistas del IFAPA y el Instituto de la Grasa del CSIC, el promedio de aceites del Altiplano tiene un importante **margen de mejora** en cuanto a su calidad. Para ello se requiere adoptar pequeños cambios en el cultivo y elaboración, que no requieren grandes inversiones.

Entre las recomendaciones para mejorar la calidad del aceite destacan:

- **Adelantar** las fechas tradicionales de **cosecha** para evitar la sobremaduración de los frutos
- Disminuir los **tiempos de espera** de la aceituna en patio de almazara, antes de ser molturada
- Crear la figura de **jefe de patio**, para mejorar la clasificación (suelo y vuelo) y almacenamiento temporal de las partidas de aceituna
- Aumentar la frecuencia de **limpieza** de las instalaciones de la almazara
- Evitar tiempos excesivos de batido de la pasta
- **Filtrar** el aceite para eliminar tanto agua como restos orgánicos que puedan propiciar fermentaciones
- Mejorar y actualizar periódicamente la **formación** de los trabajadores y responsables de las almazaras



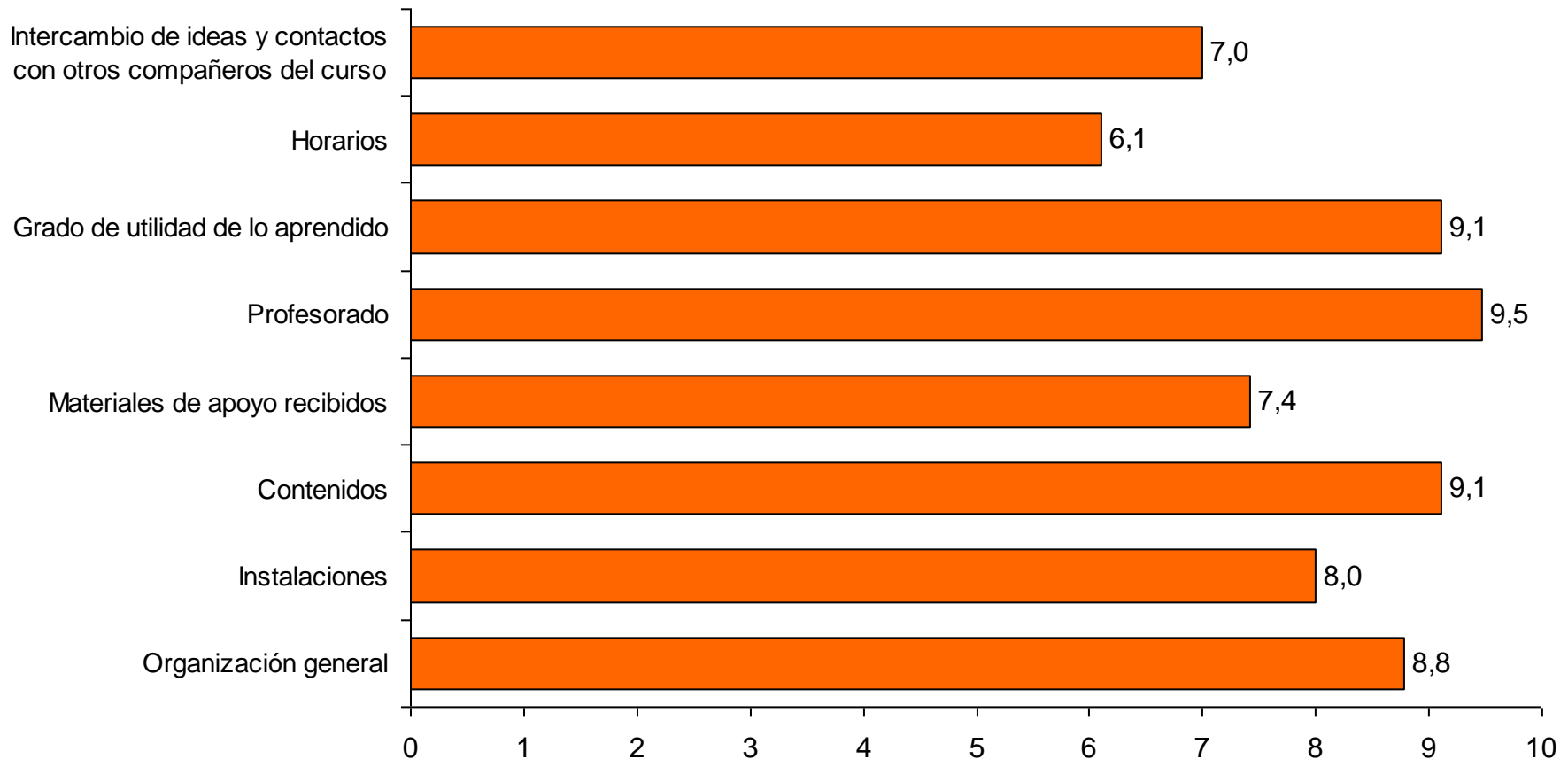
### **3. Curso de Cata de Aceites en el Altiplano**

En el mes de julio, 27 profesionales y técnicos vinculados con el sector del aceite de oliva del Altiplano de Granada, recibieron formación especializada en cata y producción de aceites de calidad. El curso fue impartido por profesionales del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (IFAPA), institución esta última con la que el GDR ha firmado un convenio de colaboración para la ejecución del programa formativo. La financiación de esta iniciativa corre a cargo de FEADER y Junta de Andalucía.

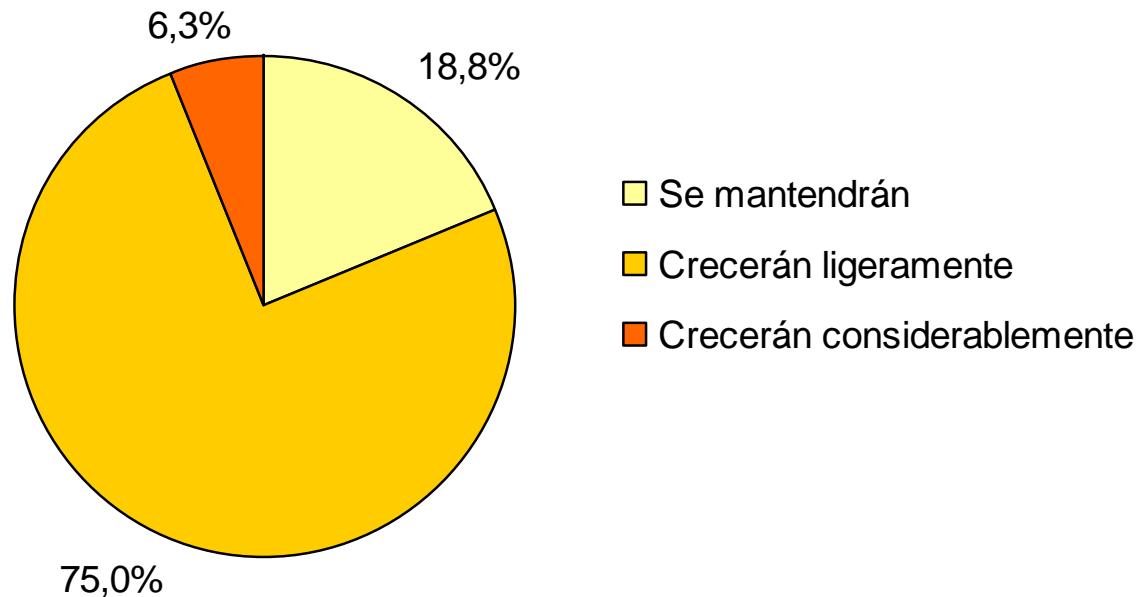
El curso sirvió también para reflexionar sobre el futuro del olivar en el Altiplano. Con el fin de conocer mejor las opiniones e ideas que profesionales e interesados tienen sobre su sector, se realizó una encuesta entre los asistentes. En este documento se presentan los resultados obtenidos.



## 4. Evaluación del curso efectuada por los alumnos (Valoración de 0 a 10)



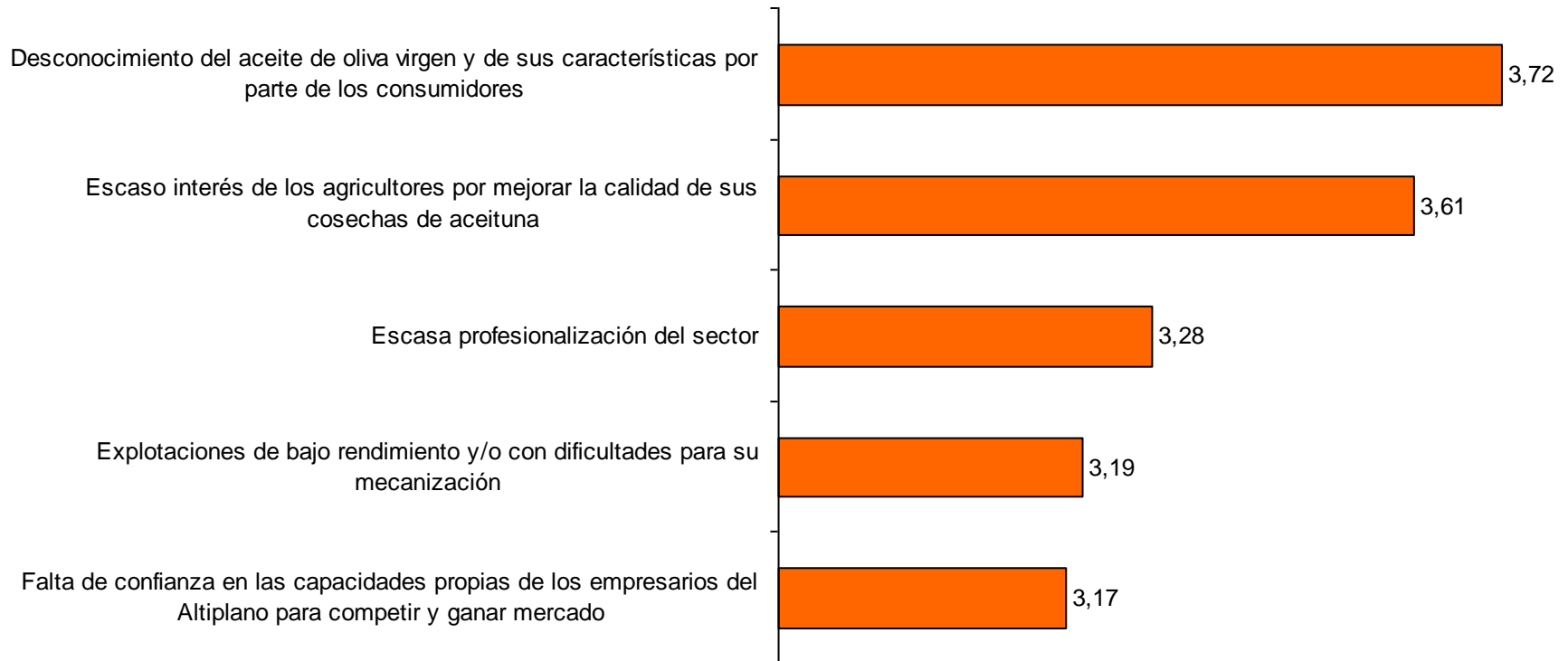
**5a. Percepción del Sector. En los próximos 5 años, ¿cómo cree que evolucionarán las ventas del aceite producido en el Altiplano?**



A pesar de la crisis de precios que sufre el olivar en los últimos años, ninguno de los encuestados consideraba que el sector del aceite perdiera peso en el Altiplano, al contrario, la mayoría espera que **crezca ligeramente**



## 5b. Percepción del Sector ¿Cuál cree que son los mayores problemas v/o limitantes que afectan al sector del olivar? (Valoración de 0 a 4)



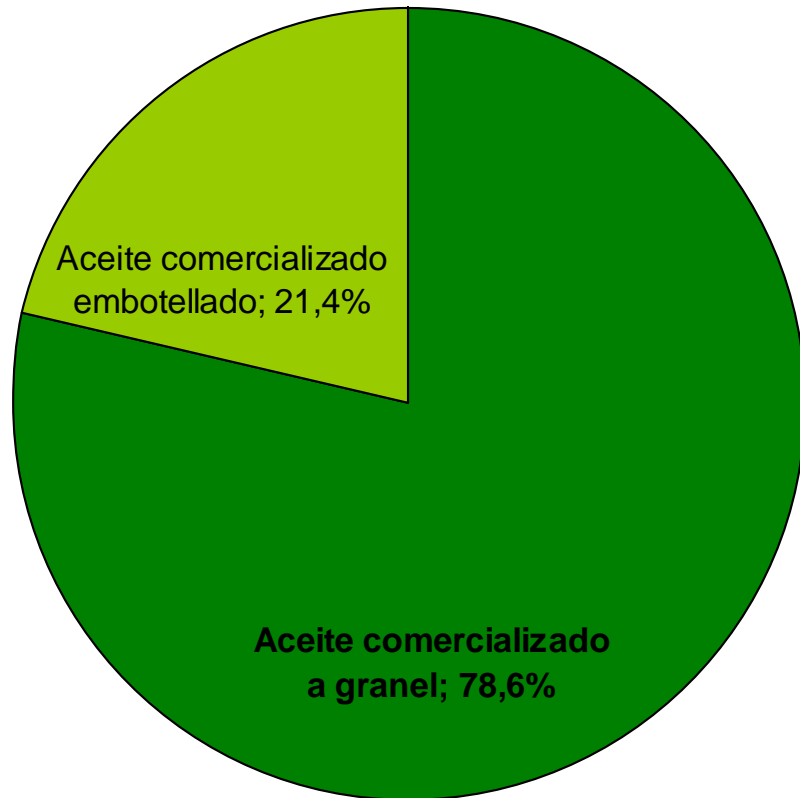
En el gráfico anterior se mencionan los cinco limitantes, de un listado de 20, que los encuestados consideran que tienen mayor peso a la hora de frenar el desarrollo del sector aceitero en el Altiplano de Granada. El principal problema responde a cuestiones comerciales o de imagen entre los consumidores. Para incidir en el mismo deben realizarse **campañas comunicación** a gran escala, lo que escapa a las capacidades del Altiplano. El resto de los problemas se relacionan con el tejido productivo de la zona, su carácter minifundista o la **mentalidad** del empresariado local



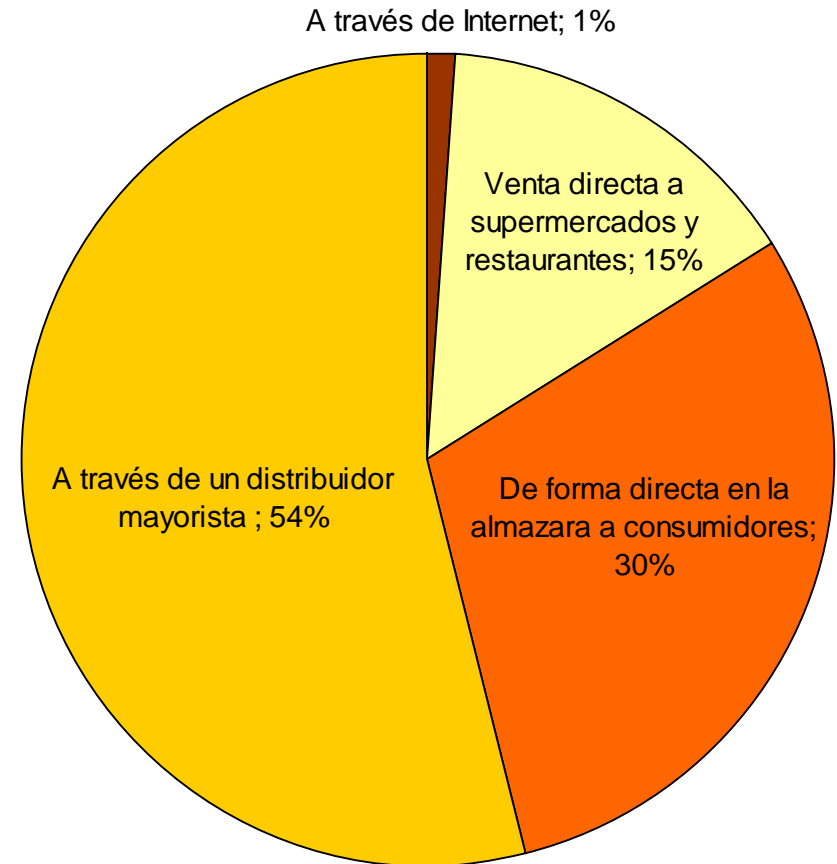
## 6. Acceso a innovación. ¿Cuáles son los medios que utiliza con cierta o mucha frecuencia para ampliar sus conocimientos sobre el sector del olivar?



**7a. Comercialización. ¿Cuál es porcentaje de aceite que su almazara comercializa a granel?**



**7b. Comercialización. ¿A través de que canales de comercialización vende su aceite?**

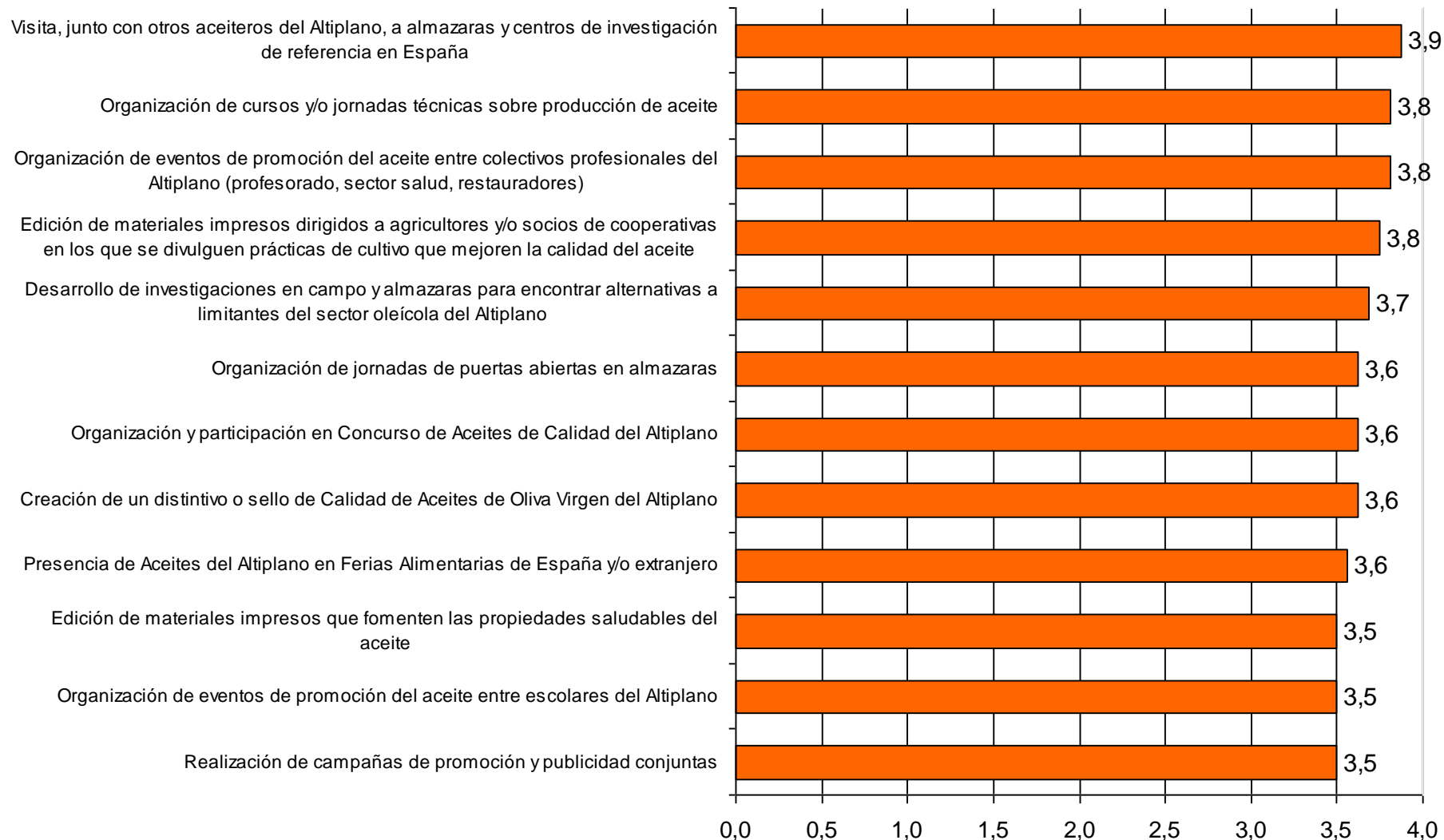


**7c. Comercialización. ¿Qué actividades promocionales ha realizado en el último año su almazara para mejorar la venta de sus aceites?**



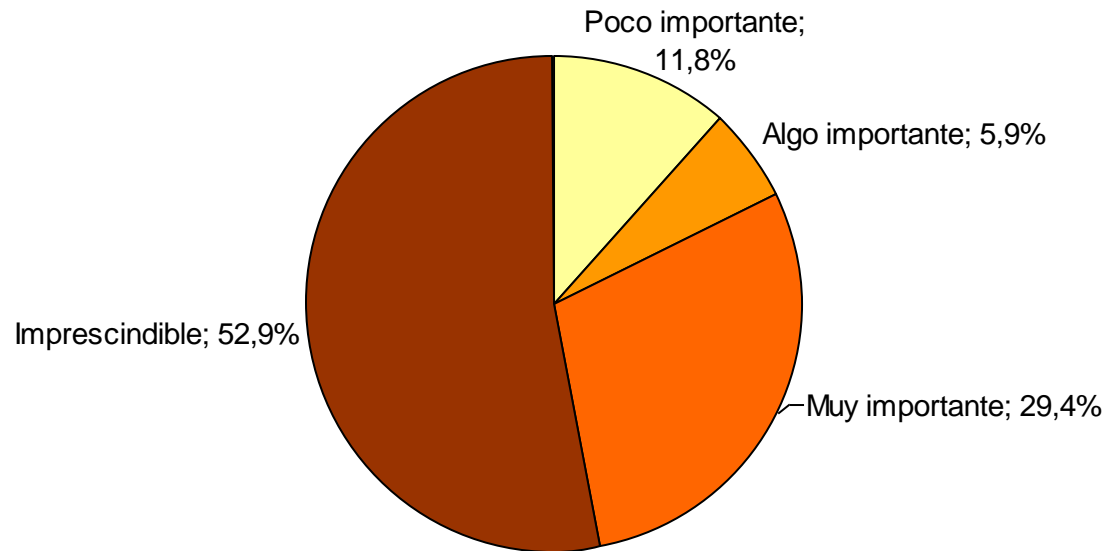
**La acción  
promocional de  
las almazaras es  
escasa y pasiva**

## **8. Organización / Acción conjunta. ¿En qué actividades tendría algo o mucho interés en participar, con el fin de impulsar la producción y el consumo de aceite de oliva del Altiplano? (Valoración de 0 a 4)**



**8. Organización / Acción conjunta.** ¿Qué importancia consideras que tendría la existencia de una Mesa del Olivar del Altiplano de Granada (con presencia de almazaras, agricultores, instituciones públicas), para defender los intereses del sector y llevar a cabo medidas de promoción?

El 83% de los encuestados considera imprescindible o muy importante la creación de una Mesa del Olivar en el Altiplano



Además de la puesta en marcha de una Mesa del Olivar del Altiplano, los encuestados se mostraron mayoritariamente dispuestos a participar en nuevas actividades, destacando entre ellas; i) la **visita** a almazaras de referencia situadas fuera del Altiplano, ii) nuevos **cursos** especializados relacionados con el aceite, iii) organización de **eventos de promoción**, o iv) edición de **materiales divulgativos** destinados a agricultores y/o socios de las almazaras.

## 9. Conclusiones (I)

- El olivar es el cultivo que en la actualidad genera mayor **riqueza** en el Altiplano, debido a la **superficie** que ocupa, (un total de 15.407 Has), a los **jornales** que conlleva y a la **transformación integra** de la producción en las 16 almazaras presentes en el territorio.
- El cultivo se caracteriza por su carácter **minifundista**. Esto puede hacer más difícil la introducción de innovaciones, sin embargo, el principal limitante para el cambio en el olivar es la **ausencia de programas** continuados de sensibilización y formación, **adaptados** a la realidad socio-económica del olivicultores del Altiplano.
- La toma de decisiones de los agricultores relacionadas con el manejo del olivar, está influida por la **tradicción**, y en segundo término por la orientación de proveedores de fitosanitarios, maquinaria y otros equipos. Las instituciones públicas especializadas en investigación y formación agraria aun encuentran gran dificultad para constituirse en la principal referencia de los agricultores en el acceso a información técnica.
- La apuesta de algunas sociedades y cooperativas por la **Producción Integrada** y en ciertos casos, Ecológica, es un buen ejemplo de proceso de mejora, que se puede extender y mejorar.



## 9. Conclusiones (II)

- Los problemas comunes del olivar en los municipios del Altiplano deberían propiciar una mayor **comunicación** entre los actores socioeconómicos del sector. A partir de la comunicación pueden priorizarse acciones concretas, y en su caso, obtener apoyos públicos para complementarlas.
  - Tal y como ocurre con el cultivo, la molturación de la aceituna del Altiplano se encuentra muy fragmentada. La **concentración** del procesado, y sobre todo de la comercialización, son factores claves para mejorar la rentabilidad del olivar del Altiplano.
  - Aunque están adoptados a los gustos locales, los aceites producidos en el Altiplano todavía **disponen de un gran margen de mejora** en cuanto a su calidad.
  - La introducción de **pequeños cambios** en el manejo de aceituna, pastas y aceite en las almazaras, puede conllevar importantes mejoras en cuanto a su **calidad**
  - El aumento del porcentaje de aceites virgen extra, de calidad, y su **adecuada promoción**, ayuda a mejorar el precio del resto del aceite producido por la almazara
- Finalmente, la **rentabilidad económica** es el factor determinante para el futuro del conjunto del sector del aceite en España. Con los actuales costes de producción, y precios de mercado, son inviables buena parte de los olivares tradicionales
  - Otro factor de riesgo que limita los procesos de mejora de la calidad del aceite es la escasa diferencia de precio de mercado entre **aceites lampantes** (1.569 €/kg) y los aceites **virgen extra** (1.780 €/kg), lo que desincentiva las apuestas (e inversiones), de productores y almazaras por la calidad.

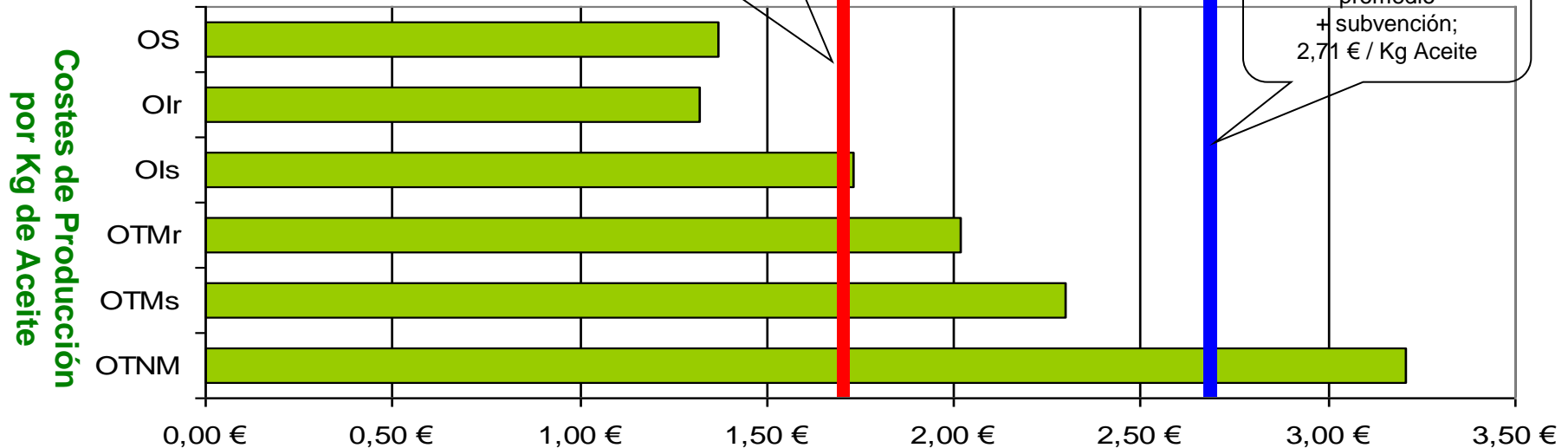


## 9. Conclusiones (III)

*En 2011, la rentabilidad económica tan solo ha estado garantizada en los olivares intensivos y superintensivos*

*Sin la actual subvención, el coste de producción del olivar tradicional del Altiplano, es mayor que el precio de venta del aceite*

Sistema de Cultivo	Coste producción Kg Aceite
Olivar Tradicional No Mecanizable (OTNM)	3,21 €
Olivar Tradicional Mecanizable seco (OTMs)	2,30 €
Olivar Tradicional Mecanizable riego (OTMr)	2,02 €
Olivar Intensivo seco (OIs)	1,73 €
Olivar Intensivo Regadío (OIR)	1,32 €
Olivar Superintensivo (OS)	1,37 €





## Anexo. Puntos Críticos que afectan la calidad del aceite; Patio

PATIO	Recepción de aceitunas	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de productos fitosanitarios.</li><li>● Presencia de restos de sustancias no deseables en el remolque.</li></ul>
	Tolvas de recepción	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia en frutos de grasa procedente de los vehículos.</li></ul>
	Limpieza y lavado	<ul style="list-style-type: none"><li>● Pérdidas de calidad por defecto en la renovación del agua.</li><li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li></ul>
	Pesada	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de residuos de pintura o pequeñas partículas procedentes de los equipos de transporte o residuos orgánicos en descomposición adheridos a éstos.</li></ul>
	Tolvas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de microorganismos en la aceituna.</li><li>● Incorporación de sustancias extrañas.</li></ul>
	Recepción de materiales auxiliares	<ul style="list-style-type: none"><li>● Inspección de las mercancías.</li><li>● Control de la homologación de los proveedores.</li><li>● Presencia de restos físico/químicos debido a malas condiciones de almacenamiento.</li></ul>

## Anexo. Puntos Críticos que afectan la calidad del aceite; Cuerpo de Fábrica

CUERPO DE FÁBRICA	Molienda	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presencia de trazas metálicas.</li> <li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li> </ul>
	Batido	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li> <li>● Pérdidas de calidad por uso de agua no potable.</li> <li>● Presencia de restos químico por incorporación de grasa de la maquinaria.</li> <li>● Dosificación incorrecta de coadyuvantes.</li> </ul>
	Centrífuga horizontal (decánter)	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pérdidas de calidad por uso de agua no potable.</li> <li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li> <li>● Presencia de restos químico por incorporación de grasa de la maquinaria.</li> </ul>
	Centrífuga vertical	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pérdidas de calidad por uso de agua no potable.</li> <li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li> <li>● Presencia de restos químico por incorporación de grasa de la maquinaria.</li> </ul>
	Decantación	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presencia de partículas extrañas que caigan.</li> <li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li> </ul>

## Anexo. Puntos Críticos que afectan la calidad del aceite; Almacén y Expedición

ALMACÉN Y EXPEDICIÓN	Trasiego interno en fábrica y bodega	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza</li><li>● Presencia de sustancias químicas procedentes de la incorporación de grasas provenientes de las bombas.</li></ul>
	Almacenamiento de aceites	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de sustancias extrañas o restos de suciedad acumulados en los depósitos.</li><li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li></ul>
	Expedición a granel	<ul style="list-style-type: none"><li>● Deterioro del producto por unas condiciones inadecuadas de la cisterna de o de la manipulación.</li></ul>
	Envasado	<ul style="list-style-type: none"><li>● Presencia de partículas extrañas procedentes del filtro o de una deficiente operación de filtrado.</li><li>● Presencia en el envase y tapón de restos de sustancias extrañas.</li><li>● Presencia de sustancias no deseables debido a una deficiente operación de limpieza.</li></ul>



ALTIPLANO DE GRANADA

*tu patrimonio*

**Grupo de Desarrollo Rural**

**ALTIPLANO DE GRANADA**

C/ Mayor, 2 Edificio Cervantes-Huésca

C/ Maestro Alonso, s/n, edif. Razalof 2ª Planta-Baza

Tlfn: 958 742 314 / 958 712 321

[gdr@altiplanogranada.org](mailto:gdr@altiplanogranada.org)

[www.altiplanogranada.es](http://www.altiplanogranada.es)