

Vivir en Aragón  
GASTRONOMÍA

## Las potencialidades del aceite del Bajo Aragón, a estudio

En un estudio se ha diferenciado los resultados obtenidos tanto en la producción convencional como ecológica.

Efe. Huesca

Actualizada 17/11/2016 a las 15:09



Aceite de oliva virgen | Agencia Almozara

---

Expertos del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) han desarrollado un estudio del sector aceitero en el Bajo Aragón desde un enfoque integral que abarca su situación actual, potencial de mercado, funciones ambientales o sociales y perspectivas de futuro.

El trabajo, titulado "Cadena de producción, potencial de mercado externalidades territoriales en la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón", ha sido coordinado por el jefe de la Unidad de Economía Agroalimentaria del CITA, Luis Pérez, según informa el Gobierno aragonés.

El estudio ha llevado al análisis de los ingresos y costes en los distintos eslabones de la cadena de valor del aceite de oliva del Bajo Aragón, en lo referido a agricultores, almazaras y distribuidores.

Además, en el trabajo se ha diferenciado los resultados obtenidos tanto en la producción convencional como ecológica, así como en la venta de los productos con o sin el sello de la Denominación de Origen Protegida.

La investigación también se ha realizado con consumidores que se prestaron voluntariamente a participar en degustaciones de diferentes aceites de oliva virgen extra.

Los resultados de este trabajo de indagación indican que los atributos más importantes para los consumidores del aceite de oliva del Bajo Aragón son el sabor, el precio, el origen geográfico de la producción y su adscripción a una Denominación de Origen Protegida.

En el estudio se han tomado en cuenta, asimismo, "externalidades" económicas (calidad y seguridad alimentaria), ambientales (lucha contra la erosión y mantenimiento del paisaje) y sociales (fijación de la población rural y recuperación del patrimonio cultural y natural).

Según las fuentes citadas, los resultados obtenidos indican que los sistemas de producción ecológica e integrada son los que "maximizan" la generación de las referidas "externalidades" y la sostenibilidad de la Denominación de Origen.

La oleicultura del Bajo Aragón es un sector agroalimentario relevante para la zona, con peso en la actividad productiva, que contribuye a la fijación de la población en el territorio y que genera beneficios medioambientales y sociales que contribuyen a la conservación del patrimonio natural y cultural.

---