

Por ALBERTO CEBRIÁN



La producción ecológica e integrada en el olivar bajoaragonés, a favor de intangibles beneficiosos para la sociedad

Publicado el jueves, 17 de noviembre de 2016



Es una de las conclusiones que se pueden extraer del estudio realizado por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) en colaboración con la Universidad de Zaragoza. Este estudio se enmarca en el Plan Especial Teruel y su título es “*Cadena de producción, potencial de mercado y externalidades territoriales en la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón*”.

En el trabajo se ha analizado el sector oleícola en el Bajo Aragón desde un enfoque integral, centrándose en varios aspectos como son la situación actual y perspectivas de la cadena de valor oleícola, el consumo del aceite de oliva, su potencial de mercado, y las funciones ambientales y sociales o externalidades que genera la oleicultura.

Luis Pérez y Pérez, jefe de la Unidad de Economía Agroalimentaria y de los Recursos Naturales del CITA, ha liderado el proyecto en el que han participado las investigadoras **Azucena Gracia**, **Tiziana de Magistris** y **Pilar Egea**.

El estudio de la cadena de valor del aceite de oliva en el Bajo Aragón se ha

desarrollado analizando los ingresos y costes en los distintos eslabones de la cadena oleícola bajoaragonesa: Agricultores, almazaras y distribución.

Y se han diferenciado los resultados por sistemas productivos (convencional y ecológico), y/o con distintivo de calidad diferenciada (con y sin sello de la Denominación de Origen Protegida (DOP)).

La investigación también se ha realizado con consumidores para el estudio del potencial de mercado del aceite. El CITA ha estudiado su comportamiento y, en concreto, sus preferencias hacia distintas características del aceite de oliva.

Para ello se recogieron y analizaron datos y además se realizaron experimentos presenciales con voluntarios. Fue en diferentes sesiones de trabajo mediante situaciones de elección real de este producto, antes y después de degustar diferentes aceites de oliva virgen extra.

Los resultados obtenidos indican que los atributos más importantes para los consumidores son el sabor, el precio, el origen geográfico de la producción y la pertenencia a una DOP.

Las externalidades son funciones de gran valor pero sin precio y positivas para la sociedad. En este trabajo se han considerado externalidades:

- Económicas (calidad y seguridad alimentaria).
- Ambientales (lucha contra la erosión y degradación de los suelos, y conservación de biodiversidad y mantenimiento del paisaje).
- Sociales (fijación de la población rural, gobernanza, y recuperación del patrimonio cultural y natural).

Los resultados de los análisis efectuados indican que los sistemas de producción ecológico e integrado son los que maximizan la generación de estas externalidades y la sostenibilidad en esta Denominación de Origen Protegida.

Desde el CITA y la Universidad de Zaragoza se realiza además esta reflexión: *“La oleicultura del Bajo Aragón es un sector agroalimentario relevante para la zona, con peso en la actividad productiva y que contribuye activamente a la fijación de la población en el territorio, genera beneficios medioambientales y sociales, y ayuda a la conservación del patrimonio natural y cultural”.*