

El 'Aceite del Bajo Aragón' y sus potencialidades, objeto de estudio del CITA

Jueves 17 - noviembre - 2016 ·

Entre otros ha estudiado las preferencias de los consumidores que tienen en cuenta el sabor, precio, origen geográfico de la producción y la pertenencia a una DOP.

Redacción. El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), dependiente del Departamento de Innovación, Investigación y Universidad del Gobierno de Aragón, en colaboración



El 'Aceite del Bajo Aragón' y sus potencialidades, objeto de estudio del CITA.

con la Universidad de Zaragoza, ha desarrollado en el marco del Plan Especial Teruel el proyecto "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.

El Dr. 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, **diferenciando los resultados por sistemas productivos** (convencional, 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**, 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) y 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 DOP.

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, contribuyendo a la conservación del patrimonio natural y cultural.