

Viernes, 18 Noviembre 2016



El Aceite del Bajo Aragón, objeto de estudio

Viernes, 18 de Noviembre de 2016 00:00



El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, dependiente del Gobierno de Aragón, en colaboración con la Universidad de Zaragoza, ha desarrollado 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, 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 Centro de Investigación, 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).

La investigación también se ha realizado con consumidores para el estudio del potencial de mercado del aceite. El Centro de Investigación 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 Denominación Original Protegida.

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 Denominación.