

Millora de la productivitat i qualitat dels olis emparats per la DOP Oli Terra Alta

Resum

En el projecte “Millora de la productivitat i qualitat dels olis emparats per la DOP Oli Terra Alta” es portarà a terme un disseny experimental per obtenir uns olis extra verges amb la màxima qualitat organolèptica i físico-química i que estigui alineada amb les preferències i necessitats dels diferents consumidors de cada sector.

En l'actualitat les pràctiques agronòmiques (relacionades amb el reg, la fertilització i la recol·lecció del fruit) així com l'elaboració individualitzada dels olis en almàsseres (amb condicions diferents d'extracció) no permeten obtenir olis verges extres uniformes i amb la màxima qualitat possible. Amb aquest estudi, on participen cooperatives situades en la DOP Oli Terra Alta, es pretén controlar i optimitzar bona part de tots els condicionants esmentats anteriorment per tal d'obtenir un oli d'oliva verge extra amb una qualitat que sigui referent al mercat.

Objectius

La inquietud del sector oleícola més representatiu de la zona de producció de la “DOP Oli Terra Alta” justifica l'acció d'elaborar un projecte amb una clara vocació agrícola-rural que esdevingui una millora del sector oleícola en el seu àmbit geogràfic.

El model de desenvolupament ha de ser més rendible econòmicament, mediambientalment sostenible i capaç de recuperar les actuacions agrícoles tradicionals, però millorant-les amb la tecnologia actual, de manera que es puguin optimitzar tots els processos de recol·lecció, transport, elaboració i comercialització del producte. L'objectiu final és recuperar un oli verge extra d'alt valor, més homogeni i amb les característiques organolèptiques i físico-químiques pròpies dels estàndards de qualitat actuals.

Innovar i millorar la proporció d'oli de qualitat de la DOP Oli Terra Alta respecte la producció total de la zona pot esdevenir un referent per altres àmbits i un avanç en la metodologia de l'elaboració.

Descripció de les actuacions dutes a terme en el projecte

El disseny experimental està format per les següents activitats o actuacions:

- Estudi de mercat per conèixer de primera mà quines són les preferències per part dels consumidors en relació a les qualitats organolèptiques i físico-químiques de l'oli d'oliva verge extra. Aquest estudi consta de dues parts, en una primera fase s'ha procedit a la valoració sensorial de diverses mostres d'oli d'oliva verge extra Terra Alta i determinació de la mostra que més agrada a un grup de participants, amb la finalitat de determinar o caracteritzar les preferències sensorials dels consumidors. En una segona fase s'ha complementat l'estudi mitjançant la valoració sensorial per part dels consumidors, de diferents olis obtinguts en el projecte pilot, a partir d'olives amb diferents graus de maduració, amb la finalitat de determinar l'oli més valorat.

- Selecció de parcel·les representatives de l'àmbit territorial de cada Cooperativa participant del projecte i ubicades en diferents termes municipals, de la varietat Empeltre i d'Arbequina. A més a més, es seleccionaran parcel·les en règim de secà i regadiu. A cada parcel·la s'establiran diferents períodes de recol·lecció en funció de la maduració de l'oliva. Es recolliran mostres representatives en tres períodes de maduració i es transportaran el més ràpid possible a l'almàssera.
- De cada partida s'analitzaran les propietats físico-químiques de les olives abans d'entrar a l'almàssera i s'estudiarà quines són les característiques de molta més idònies per millorar la qualitat dels olis, tenint en compte diferents variables extractives i de neteja de l'oli, fent anàlisis dels olis obtinguts. Per conèixer la qualitat dels diferents olis obtinguts es miraran les característiques organolèptiques i les característiques físico-químiques (nivell d'acidesa, índex de peròxids, índex K270, humitat, impureses, ...). A més a més es realitzaran anàlisis més complexes amb un innovador anàlisi de perfilat per Ressonància Magnètica Nuclear ($^1\text{H-RMN}$). Aquest anàlisi és molt útil per la identificació i quantificació d'una gran varietat d'espècies lipídiques que conformen l'oli d'oliva. En els olis d'oliva es poden analitzar compostos típics com són els àcids grassos i triacilglicerols, esterols, compostos volàtils, fenòlics, fosfolípids i oligoelements. També es pot realitzar una anàlisi de perfilat o empremta dactilar, en el que es realitza la determinació sense conèixer a priori quins compostos anem a analitzar i buscant simplement quines senyals són característiques d'un tipus de mostra i, per tant, esdevenir-ne tret distintiu de la seva identitat. Cal remarcar especialment, que les anàlisis de $^1\text{H-RMN}$ es poden utilitzar també per a fer el seguiment de l'oxidació dels olis vegetals o els seus derivats, que representa un problema important per la qualitat i pot conduir a un major deteriorament de l'oli, podent-se detectar productes d'oxidació primaris com ara hidroperòxids i productes d'oxidació secundaris, com ara aldehids.
- Amb tots els resultats del projecte es redactarà un protocol de bones pràctiques agronòmiques, de i extractives per a la millora dels olis DOP Terra Alta.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

En relació a l'estudi de mercat:

L'oli perfecte d'acord als participants dels tasts, correspon a un oli marcadament fruitat (6,73/10) i dolç (5,56/10), i a la vegada poc picant (4,39/10) i poc amarg (4,01/10). L'oli madur, és el que presenta una major similitud amb l'oli perfecte. Es tractaria de l'oli obtingut a partir d'olives en un estat òptim de maduració amb un índex de maduració de 4. No obstant, en relació al caràcter afruitat, l'oli verd, obtingut amb olives poc madures amb un índex de maduració de 2,5, és el que presenta un nivell d'afruitat més similar a l'oli perfecte.

En relació als protocols agronòmics i d'almàssera:

A l'hora d'establir un moment òptim de recol·lecció hem de tenir clar els objectius que volem obtenir. Ens interessa obtenir un oli amb les següents característiques:

- Oli Fruitat
- Estable
- Equilibrat en boca

Un oli fruitat ens els donaran les olives verdes o amb un Índex de maduració (IM) de 2.5-3. Sabem que quan el IM puja baixa el fruitat a part d'altres paràmetres beneficiosos per la qualitat de l'oli.

També volem que sigui estable i equilibrat en boca. Això ens ho dona els polifenols. Com més madura és l'oliva, menys polifenols te i per tant menys estable és.

Recomanacions pràctiques referents a la collita de les olives i al seu índex de maduració:

- Les dades anteriors ens fan pensar que hem de començar a collir a començaments d'octubre, és aviat però imprescindible fer-ho.
- L'altre objectiu a aconseguir i que no l'hem de perdre de vista és que una de les coses que volem aconseguir és que l'oli sigui o tingui una classificació organolèptica de Verge Extra. I això en la varietat empeltre ens el dona olis d'olives amb índex de maduració al voltant de 2.5.
- Els olis d'olives sobremadurades no estan classificats com a OOVE ni organolèpticament ni químicament. Quan els olis estan sobremadurats el $\Delta 7$ estigmastenol està fora de normes-
- També una altra falsa creença és que les olives collides al febrer tenen més oli, és que tenen és menys aigua, per això aparentment el rendiment és més alt.
- Tal com hem pogut comprovar, és bàsic collir les olives en un IM de 2.5

Recomanacions pràctiques referents a l'almàssera:

- Criba diàmetre de 6, la de 5 augmenten emulsions i baixa l'extractabilitat.
- Temps de batut màxim 1 hora
- Temperatura de batut inferior a 30°C i si hem de posar a l'etiqueta que està extret en fred, no hem de passar de 27°C durant el procés.
- També és bàsic de filtrar els olis a la setmana d'elaboració. No es guanya res guardant olis tèrbols, millor guardats nets. Si no és així hem de ser molt curosos i metòdics en els trasbalsos.
- La neteja és bàsica. No podem deixar res sense netejar, i si hi ha olives madures encara més. Per això és molt necessari que si es fan noves instal·lacions o fem modificacions hem de tenir presents que s'han de netejar i per tant posar-ho fàcil, en cas contrari no es fa.
- També és important utilitzar la millor tecnologia disponible. MTD, que incorpori elements d'autoneteja automàtics, escurcen hores de treball, augmenten beneficis.

Conclusions

Les actuacions dutes a terme ens han permès determinar el tipus i característiques més valorades de l'oli d'oliva extra verge de la Terra Alta, i establir a la vegada l'índex de maduració òptim i època de collita de les olives, així com els principals paràmetres d'extracció d'oli a l'almàssera que ens permetin obtenir l'oli més ben valorat pels consumidors.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: UNIÓ FRUITS, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: f.rovira@unio.coop

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: CONSELL REGULADOR DOP OLI TERRA ALTA

E-MAIL DE CONTACTE: info@dopoliterraalta.com

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: AGRICOLA DE CORBERA D'EBRE, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: administracio@agricolacorbera.com

ENTITAT: AGRICOLA SANT ISIDRE DE LA FATARELLA, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: fatacoop@hotmail.com

ENTITAT: COVILALBA, SCCL

E-MAIL DE CONTACTE: covilalba@covilalba.com

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: EURECAT

E-MAIL DE CONTACTE: nuria.canela@eurecat.org

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES	COMARCA/QUES
Tarragona	Ribera d'Ebre Terra Alta

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

- Reunions amb els dirigents de les empreses cooperatives
- Jornades d'informació als socis productors implicats al projecte i responsables de les parcel·les d'experimentació
- Jornades d'informació als socis de les cooperatives participants en el projecte.
- Jornades d'informació dels resultats dels estudis i projecte.

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici (mes-any): juny 2018	Pressupost total: 209.340,00 €
Data final (mes-any): setembre 2020	Finançament DARP: 85.544,46 €
Estat actual: Executat	Finançament UE: 64.533,54 €
	Finançament propi: 59.262,00 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ARP/1868/2017, de 20 de juliol, per la qual es convoca l'esmentat ajut.

