

Prioridades de investigación e innovación en el sector del aceite de oliva en España

(2ª parte)

En el pasado número 129 de Oleo publicamos una primera parte del trabajo sobre los resultados del informe de “Prioridades de investigación e innovación en el sector del aceite de oliva en España”, en el que se reflejaron la metodología del trabajo y algunos resultados correspondientes al primer panel de expertos sobre olivicultura y aprovechamiento de residuos. En esta 2ª parte se expone una selección de los resultados referentes al segundo y al tercer panel, que hacen referencia respectivamente a los temas de elayotecnia y de comercialización y territorio en el aceite de oliva.

Autores: Javier Sanz Cañada (a*); Isabel Hervás Fernández, 1(a*); Daniel Coq Huelval (b*); Florencio Sánchez Escobar (c) Florencio c*.



os epígrafes que se han seleccionado para exponer en este artículo son los siguientes:

- Segundo panel de Tecnologías de elaboración industrial del aceite: calidad, seguridad alimentaria, salud y nuevos productos: epígrafe de “Nuevos productos, obtención de compuestos de alto valor añadido y aplicaciones. Análisis sensorial”.
- Tercer panel de Comercialización, organización, patrimonio y territorio en el sector oleícola: epígrafe de “Aceite de oliva, medio ambiente y desarrollo rural: multifuncionalidad y externalidades”.

EXISTEN NUMEROSOS AVANCES EN MATERIA DE INVESTIGACIÓN COMO LOS EFECTOS POSITIVOS DEL ACEITE DE OLIVA EN LA PIEL

Los resultados referentes a los epígrafes restantes pueden ser consultados en el informe completo, disponible en la página Web OLIRED⁽¹⁾, <http://www.olired.org>. Dentro de cada tema se recogen fragmentos de los grupos de discusión con expertos, gráficos con los resultados de los cuestionarios Delphi, las propuestas resultantes del taller de participación, así como algunas conclusiones.

Nuevos productos, obtención de compuestos de alto valor añadido (Panel 2)

A) Extracto del grupo de discusión de expertos

En el campo de la cosmética elaborada con aceite de oliva, existen en la actualidad numerosos avances en materia de investigación como, por ejemplo, los efectos positivos en la

piel, que es preciso continuar potenciando; en este sentido, esta línea tiene cierto grado de vinculación con las relativas a “aceite de oliva y salud”. Sin embargo, dichos avances y resultados son generalmente desconocidos por parte del sector productor y no existe prácticamente ningún grado de transferencia tecnológica.

Desde el punto de vista de la demanda de cosmética con aceite de oliva, la situación es bastante diferente a la relativa a la demanda de aceite virgen extra, pues en este caso existen grandes expectativas y un alto grado de curiosidad por parte del consumidor, lo que determina que los consumidores tengan una disposición al pago relativamente alta. Asimismo, los márgenes comerciales para las empresas de elaboración son muy altos (próximos al

a- Centro de Ciencias Humanas y Sociales. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC);

b- Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de Sevilla;

c- Instituto de Desarrollo Regional, Fundación Universitaria. Universidad de Sevilla. * Contacto: javier.sanz@cchs.csic.es

(1) Proyecto RET-060000-2007-2. Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias. Fomento de la Investigación Técnica. Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2004-2007.



Vista general de una mesa de trabajo donde expertos del sector debatieron temas de interés

100%). La fabricación de cosmética puede ser realizada en el seno de las propias empresas almazareras, lo que puede suponer un apreciable complemento de rentas y de estacionalidad de la fabricación.

Desde una perspectiva de I+D+i, este campo presenta oportunidades importantes tanto en investigación básica como, sobre todo, en lo referido a transferencia de tecnología.

En lo que respecta al aprovechamiento de la hoja de olivo, considerada como un subproducto, el elemento clave son los componentes minoritarios de la hoja y su potencial utilización en la industria agroalimentaria y farmacéutica. En este caso, asistimos a un problema de investigación del que se habla mucho, puesto que el desconocimiento en esta materia es prácticamente completo. Podrá constituir una alternativa relevante para las comarcas de olivar marginal. También, en este caso, existen claras vinculaciones de estas líneas de investigación con las relativas a “aceite de oliva y salud”. Otra alternativa de investigación es el potencial aprovechamiento

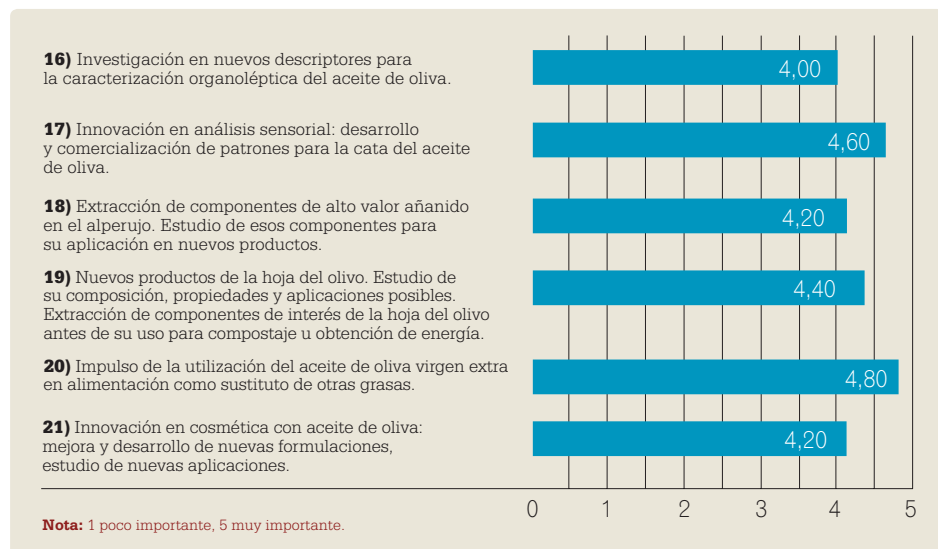
de los antioxidantes del agua de lavado.

B) Resultados del cuestionario Delphi.

Este gráfico muestra que, en materia de investigación e innovación

en nuevos productos, obtención de compuestos de alto valor añadido, y análisis sensorial, los participantes otorgaron una puntuación bastante elevada a todas las líneas. No obstante, cabe resaltar que la línea con

Gráfico 1. Resultados del cuestionario Delphi sobre Nuevos productos, obtención de compuestos de alto valor añadido y aplicaciones. Análisis sensorial.



mayor valoración fue la relacionada con el impulso a la utilización del aceite de oliva virgen extra en alimentación como sustituto de otras grasas, si bien es conveniente destacar la escasa diferencia entre la más y la menos puntuada.

C) Resultados del taller de participación

Las propuestas de los asistentes fueron ordenadas en tres grupos. El primero está relacionado con la investigación básica, en particular, con el estudio del comportamiento de los componentes del aceite de oliva virgen extra en el organismo y con el análisis de la composición de los subproductos. El segundo conjunto de propuestas se agrupa en un objetivo de fomento de la colaboración empresas-centros de investigación para la transferencia y desarrollo de proyectos concertados entre la comunidad científica y el sector agroalimentario. El tercer y último grupo corresponde a un objetivo de difusión, información y promoción de las bondades nutricionales y sensoriales del aceite de oliva

a los consumidores mediante campañas informativas. Finalmente, estas propuestas se recogen en forma de recomendaciones estratégicas, a modo de esquema, en la figura 1.

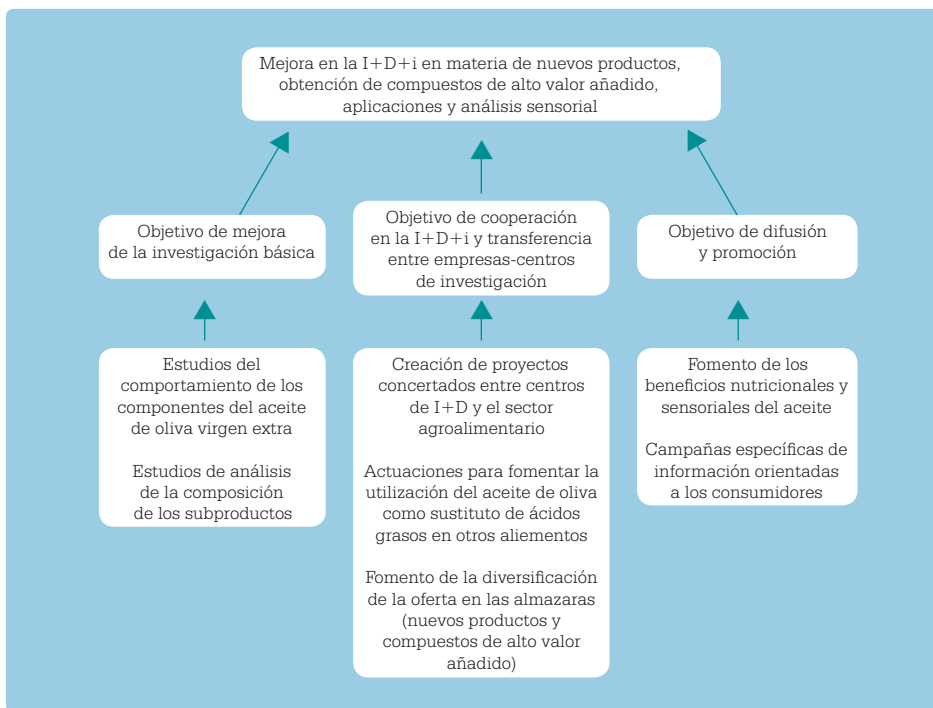
D) Conclusiones

La investigación y el desarrollo de nuevos productos que tengan el aceite de oliva en su composición emergen con intensidad y tienen grandes perspectivas de futuro. En todos los casos, el atributo de la salud se encuentra presente. Este es el caso de las líneas más valoradas en el análisis Delphi, como son el “impulso de la utilización del aceite de oliva virgen extra en alimentación como sustituto de otras grasas”, y el “desarrollo de nuevas formulaciones y aplicaciones en cosmética con aceite de oliva”. Temas muy novedosos, que despertaron especial interés entre los expertos y que demandan un impulso a la investigación básica, son la “extracción de componentes de alto valor añadido en la hoja del olivo” y “en el alperujo”, así como la investigación de su utilización en las industrias farma-

céutica, alimentaria y cosmética. Con este fin, los talleres sugirieron la creación de proyectos concertados entre centros de I+D+i y empresas oleícolas, lo que puede suponer para estas últimas una estrategia de diversificación de su oferta.

En el área de análisis sensorial y educación sensorial de los consumidores, se están efectuando progresos relevantes en las líneas de “obtención de nuevos descriptores para la caracterización organoléptica” y de “desarrollo de patrones de cata”, que obtienen valoraciones relativamente altas en el análisis Delphi. Estos resultados se enmarcan en un contexto tecnológico de creciente progresión de técnicas cuyo objetivo es el control y la mejora de la calidad de los aceites, aunque todavía son pocas las empresas que aprovechan este tipo de ventajas tecnológicas. En el taller se optó por promover un programa de difusión de la cultura del aceite, que incluya, entre otras actividades, campañas específicas de información a los consumidores, en los colegios, etc.

Figura 1. Recomendaciones estratégicas sobre nuevos productos, obtención de compuestos de alto valor añadido y aplicaciones. Análisis sensorial.



Aceite de oliva, medio ambiente y desarrollo rural (Panel 3)

A) Extracto del grupo de discusión de expertos

Un tema relevante de debate fue el análisis de la multifuncionalidad en el olivar y en el aceite de oliva, que puede presentar implicaciones apreciables en materia de políticas públicas. Frente al debate sobre la futura configuración de las políticas agrarias y de desarrollo rural en la UE, los principales candidatos a ser objeto de las políticas destinadas a remunerar a los territorios oleícolas, en su calidad de productores de bienes públicos, son los sistemas productivos locales de olivar de bajo rendimiento, que se denominan habitualmente olivares marginales. Son olivares que no tienen posibilidades de transformar su cultivo en regadío y que están sometidos a serias restricciones de rentabilidad derivadas del medio físico, como es el caso del olivar en pendiente. Los expertos destacaron la importancia

(2) Guzmán Álvarez, J. R. Geografía de los paisajes del olivar andaluz. Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca, 2004.

del problema, por el hecho de que una parte considerable de la superficie de olivar español tiene cierto nivel de marginalidad.

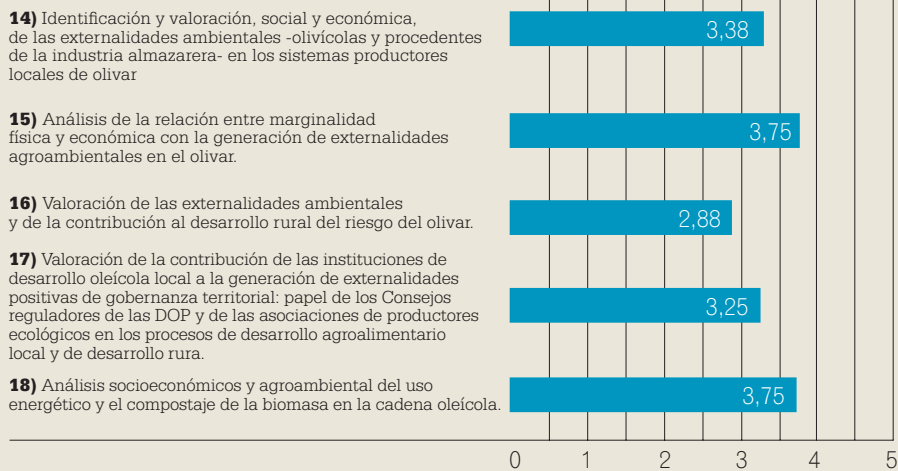
En un estudio sobre los paisajes del olivar en Andalucía realizado en 2004 por Guzmán Álvarez (2), en el cual se obtuvo como resultado que 200.000 ha., la quinta parte del olivar andaluz, podía ser considerado como olivar marginal, según los criterios de marginalidad física, como la pendiente y el suelo. Sin embargo, en el ámbito de la investigación aplicada, una carencia significativa para la planificación de las políticas públicas es la ausencia de una valoración de la marginalidad física que abarque el conjunto del territorio olivícola español. Por otra parte, otro tema de investigación que está pendiente de realizar, incluso desde el punto de vista metodológico, es el análisis de la correlación entre los fenómenos de marginalidad física y de marginalidad económica.

Desde un enfoque de investigación aplicada, otra línea a proponer es la valoración de la marginalidad económica en el olivar español, mediante criterios territoriales homogéneos. En particular, algunas de las contribuciones potenciales de los agroecosistemas de olivar a la reducción de las externalidades ambientales son, entre otras, las siguientes: la reducción de la erosión del olivar en pendiente; la disminución de la contaminación en suelos, acuíferos y aceites; las aportaciones al balance de carbono; la mejora de la biodiversidad en los agro-ecosistemas de olivar. Con respecto a la biodiversidad, se mencionó textualmente lo siguiente:

“... ¿Qué ocurre también con la biodiversidad de los olivares?; ése es también otro tema fundamental, porque los olivares actuales, hay que reconocerlo, no son biodiversos, son plantaciones de árboles que alojan una fauna específica que le gusta esas plantaciones de árboles. Sin embargo, podríamos ir a otros diseños de olivares, sobre todo marginales, más biodiversos...”

Los principios a los que responden este tipo de políticas de remuneración de las funciones que cumple el olivar como bien público se basan en el siguiente razonamiento.

Gráfico 2. Resultados del cuestionario Delphi sobre Aceite de oliva, medio ambiente y desarrollo rural: multifuncionalidad y externalidades.



Nota: 1 poco importante, 5 muy importante.



to. Si este olivar marginal continúa cultivándose, de modo que cumpla con una serie de características de condicionalidad ambiental y de desarrollo sostenible, puede satisfacer funciones que demanda la sociedad en materia de medio ambiente, de paisaje, de biodiversidad, de ocupación del espacio, etc. En consecuencia, por el hecho de constituir un bien público, este olivar tiene derecho a ser financiado parcialmente con políticas públicas.

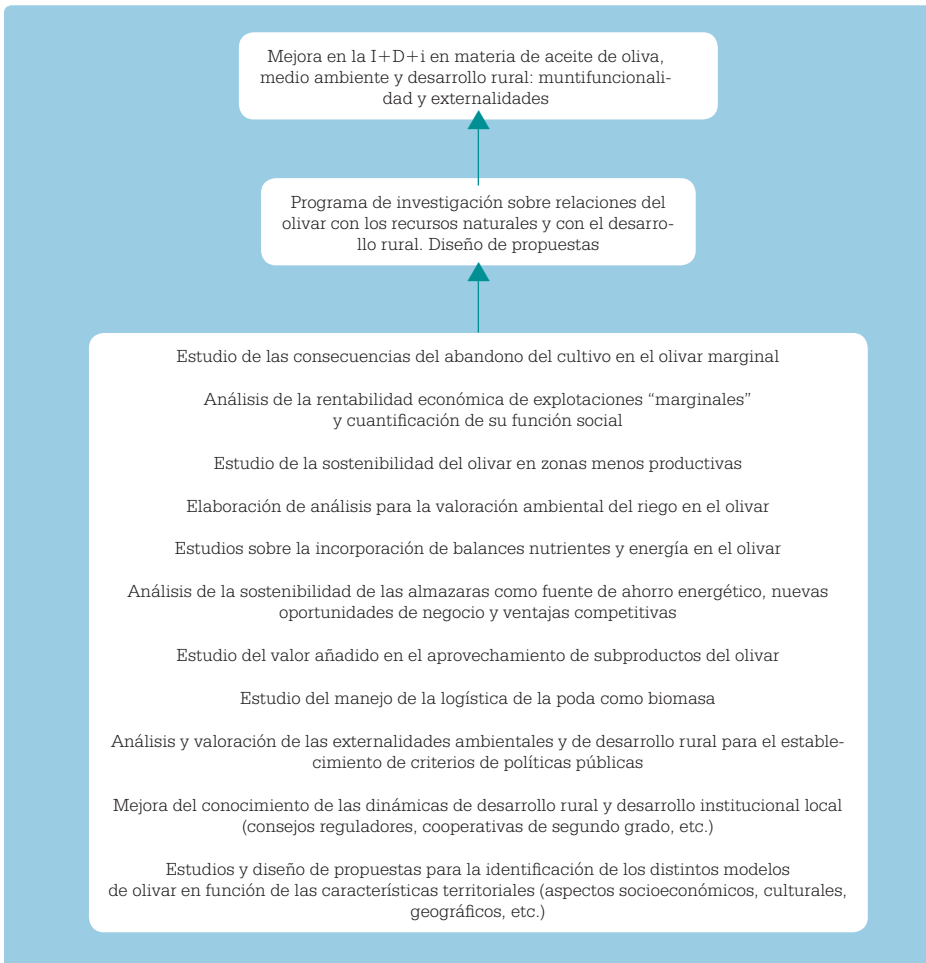
Cara a la reformulación de las políticas agrarias en el horizonte de 2013, sería necesario poner en marcha un programa de I+D+i, más que una sola línea de investigación, destinado a la valoración y la jerarquización de las funciones que el

olivar tiene como bien público, así como determinar qué tipo de condicionalidad hemos de establecer en cada una de las grandes tipologías de olivar marginal.

En este contexto es importante investigar cuáles son los umbrales de rentabilidad en los que puede producirse el abandono de las explotaciones, en función de los rasgos del medio físico, el rendimiento productivo de los olivares, las estructuras agrarias, así como del grado de apoyo que impriman las políticas públicas. En este sentido, un tema de investigación ha de ser diseñar qué alternativas ambientales y económicas requieren ser impulsadas para los olivares más abocados al abandono.

Las propuestas de los asistentes fueron ordenadas en tres grupos: Investigación, fomento de colaboración entre empresas y comunicación.

Figura 2. Recomendaciones estratégicas sobre aceite de oliva, medio ambiente y desarrollo rural: multifuncionalidad y externalidades.



B) Resultados del cuestionario Delphi

Este gráfico muestra que, en materia de investigación e innovación en aceite de oliva, multifuncionalidad y externalidades, los participantes valoraron con mayor puntuación dos líneas: una referida al análisis de la relación entre marginalidad física y económica con las externalidades agroambientales del olivar, y otra orientada al análisis socioeconómico y agroambiental del uso energético y el compostaje de la biomasa en la cadena oleícola. A escasa distancia se situaron las líneas que tenían que ver con las externalidades ambientales de la industria almazarera y, con la generación de externalidades positivas de desarrollo rural generadas por las denominaciones de origen o por las asociaciones de productores ecológicos.

C) Resultados del taller de participación

Las propuestas fueron sintetizadas en la creación de una única gran estrategia de actuación: la investigación sobre el análisis de las relaciones del olivar con los recursos naturales y con el desarrollo rural. Su contenido está enfocado al estudio de la sostenibilidad socioeconómica y ambiental del cultivo, de las almazaras y de los subproductos. Entre los aspectos a estudiar, se citan, entre otros: las consecuencias del abandono, la rentabilidad económica y la función social de las explotaciones marginales; la valoración del patrimonio natural y de las externalidades territoriales para el establecimiento de criterios en las políticas públicas; los efectos de los sistemas locales olivareros en las dinámicas de desarrollo rural. Finalmente, es-

tas propuestas se recogen en forma de recomendaciones estratégicas, a modo de esquema, en la figura 2.

D) Conclusiones

El área de investigación presenta múltiples interrelaciones con otras áreas, debido a su concepción transversal, y comprende un amplio abanico de temas relacionados con el territorio, la sostenibilidad, el patrimonio natural y cultural y el desarrollo rural. Los expertos consensuaron que los enfoques de multifuncionalidad se encuentran especialmente recomendados para ofrecer soluciones con respecto al olivar marginal, en aras de evitar su abandono. La gran extensión del olivar marginal, el riesgo de abandono de este tipo de explotaciones y los cambios inminentes en la geografía olivarera, con futuras presiones a la baja en los precios internacionales, son indicadores de la gran magnitud territorial del fenómeno.

LOS ENFOQUES DE LA INVESTIGACIÓN OFRECEN SOLUCIONES AL OLIVAR MARGINAL, EN ARAS DE EVITAR SU ABANDONO

Las líneas que fueron mejor valoradas en los análisis Delphi tienen relación con la remuneración de las externalidades ambientales generadas por los sistemas productivos locales de aceite de oliva, lo que tiene claras implicaciones de política relativa sobre los bienes públicos. En los talleres, las propuestas de actuación tuvieron generalmente relación con un objetivo de mejora del conocimiento, en consonancia con el hecho de que estos nuevos problemas requieren nuevos enfoques, que sirvan para definir criterios de políticas públicas. Por ello, el estudio de las consecuencias socioeconómicas y ambientales del abandono del cultivo, el análisis de la rentabilidad y de las funciones sociales de las explotaciones marginales, o bien el análisis y la valoración de los sistemas productivos locales de aceite de oliva en términos de capital patrimonial, fueron algunos de los temas evocados ●