

oleo

butlletí aemo



Número 18 / Maig 2014



Diputació Tarragona



AJUNTAMENT DE REUS



CENTRE DE
DESENVOLUPAMENT
DE L'OLI

“Els restaurants són el millor aparador per promoure la cultura de l'oli”

Representants de les denominacions d'origen protegides de les comarques de Tarragona i Terres de l'Ebre comenten la llei sobre l'ús d'oli envasat i etiquetat a la restauració.



L'1 de gener de 2014 entrava en vigor el real decret que el Consell de Ministres va aprovar el 2013 pel qual s'han de fer servir a l'hoteleria, restauració i serveis de càtering setrillers d'oli etiquetades i que no puguin ser reomplertes. La norma regula així l'etiquetatge obligatori dels envasos d'oli i estableix que el producte s'haurà de presentar amb un sistema d'obertura que es trenqui després de la seva primera utilització i un altre de protecció que impedeixi que l'envàs

sigui reomplert un cop esgotat el seu contingut original. Els establiments podien esgotar les existències que haguessin adquirit abans del gener de 2014 fins al passat 28 de febrer, com a termini.

Per al Ministeri d'Agricultura, aquesta mesura té l'objectiu de millorar la imatge de l'oli d'oliva i suposa una garantia de qualitat per a les persones consumidores, a més d'ampliar la informació i el

reconeixement de les característiques d'un producte essencial de la nostra gastronomia. El sector de la restauració, tanmateix, va mostrar la seva preocupació davant la decisió. La Federació Espanyola d'Hoteleria (FEHR) ha manifestat que els nous envasos obligatoris poden suposar un increment dels preus de l'oli que repercutirà en l'import que paga el consumidor final, i ha destacat l'impacte mediambiental que tindria una major utilització d'envasos als establiments.



El butlletí Oleo ha parlat amb els presidents de les tres denominacions d'origen protegides d'oli d'oliva de les comarques tarragonines per conèixer la seva opinió sobre la mesura aprovada i la seva aplicació a l'Estat espanyol. Els representants de les DOP assenyalen que aquesta llei **és una antiga reivindicació del sector oleícola cooperatiu**. Des de la secció de l'oli de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya s'ha defensat especialment aquesta iniciativa i s'ha portat el debat a les administracions, amb la convicció que identificar l'oli que es posa damunt la taula dels restaurants comportaria **beneficis per al sector oleícola i també per als consumidors**.

Millor difusió per a l'oli amb valor afegit

El principal objectiu d'aquesta llei ha estat millorar la difusió de les característiques de l'oli d'oliva verge extra i ampliar la informació que obté la població d'allò que consumeix. "La nostra finalitat és que es conegui millor un producte de la terra de gran qualitat. L'oli d'oliva verge extra és un producte alimentari del qual s'han demostrat sobradament les propietats beneficioses que té per a la salut. Amb un oli sense qualitat estem jugant amb el nostre cos", opina el president de la DOP de la Terra Alta, Ramon Llop.

El reial decret aprovat recull així la preocupació del sector oleícola per **la pèrdua de la cultura de l'oli a Catalunya i a l'Estat espanyol**, tot i ser els principals productors d'Europa, i dona resposta a la necessitat de reforçar la promoció de l'oli d'oliva verge extra. Com explica Ramon Llop, els pagesos fan un gran esforç per mantenir la qualitat del producte i des de les denominacions d'origen s'intenta suplir les mancances de recursos de les administracions fent un treball constant de difusió. La llei sobre l'ús d'oli etiquetat a la restauració contribueix a difondre les denominacions d'origen i els segells que són garantia de qualitat.

Tot i així, Francesc Prat, president de la DOP Siurana, explica que les denominacions d'origen no tenen expectatives importants pel que fa al benefici econòmic a curt termini. De fet, entre les cinc DOP d'oli catalanes només es produeix al voltant del 20% de l'oli d'oliva verge extra que es consumeix a Catalunya, la resta es ven sense envasar i s'exporta a països com ara

Itàlia, que el comercialitzen amb el seu etiquetatge. "Amb aquest reial decret pensem que les DOP **guanyarem en millorar el valor afegit que suposa donar a conèixer el producte envasat del nostre territori**. I el consumidor que vulgui saber, també tindrà més informació sobre l'oli d'oliva al seu abast. A la llarga, crearà un ambient que serà beneficiós per dignificar l'oli d'oliva de qualitat", afirma Francesc Prat.

El dret a saber què consumim

En relació a **la polèmica que es va generar** quan es va anunciar l'aprovació de la llei, els representants de les DOP entenen que una part del sector hotelier va considerar que es tractava d'una complicació més per a la seva activitat, però afirmen que progressivament **s'està comprovant que la dificultat no és tal**. "A alguns mitjans de comunicació s'ha aixecat molta polseguera i no sabem per què", explica Ramon Llop. "Simplement, es tracta de posar una ampolla d'oli damunt la taula que informa de qui l'ha produït, qui l'ha envasat i la certificació de qualitat que té, si en té".

Pel que fa a **l'argument del sobrecost**, Joaquín Jaime Roe, president de la DOP Baix Ebre-Montsià, explica que s'ha fet un càlcul del preu que comporta passar de les setrillers a les ampolles, i no és significatiu: oferir oli d'oliva verge extra a les taules en una ampolla de 0,5 litres suposaria un cost afegit de 7 cèntims per menú. El sector oleícola ha mostrat amb aquest estudi que **el cost per menú de servir oli envasat i etiquetat a les taules és mínim**, i que la diferència entre una ampolla d'oli d'oliva verge extra i un oli de girasol seria de 3 cèntims per plat.

Per als representants de les DO, tampoc no està justificada **la preocupació sobre l'impacte mediambiental de la mesura**: "Hi ha una confusió, perquè la llei no obliga a oferir l'oli en ampolles monodosi ni a obrir cada ampolla davant del client, l'únic requisit és que no es pugui reomplir i estigui etiquetada", explica Francesc Prat. "Es poden utilitzar ampolles de mig litre o de quart de litre fins que s'acabin, i de vidre, que és un material 100% reciclable i el que pensem més adient per a l'oli", afirma. La norma sobre l'ús d'oli en recipients etiquetats i no reomplibles **ja era d'obligat compliment a altres països productors d'oli d'oliva, com ara**

Portugal, però ha generat controvèrsia al centre i el nord d'Europa. La Comissió Europea va analitzar les possibilitats d'estendre aquesta obligatorietat a tota la UE i va anunciar la retirada del pla el mes de maig de 2013, degut al rebuig de la proposta per part de països com el Regne Unit, Alemanya, Suècia, Finlàndia o Dinamarca. Els representants de les denominacions d'origen opinen que el motiu pel qual s'ha aturat la norma en aquests països europeus és el desconeixement de l'oli d'oliva en entorns que no són productors ni consumidors.

La mesura **s'entén millor si es compara l'ús de l'oli d'oliva amb el d'altres productes**, com ara el vi o la cervesa. "Igual que et serveixen una cervesa i saps què estàs bevent, tenim dret a saber l'oli que ens posen a taula. I l'aigua? Quantes ampolles s'han posat en circulació els últims anys que especifiquen el seu origen i característiques? Què menys hem de fer amb l'oli, que és un producte alimentari de proximitat d'alta qualitat?", argumenta Ramon Llop, president de la DOP de la Terra Alta. I afegeix que el vi de les nostres comarques s'ha pogut donar a conèixer en molts casos gràcies als restaurants.

Els establiments també guanyaran en qualitat

Com explica Joaquín Jaime Roe, president de la DOP Baix Ebre-Montsià, amb la nova llei no només els consumidors sabran el tipus d'oli que prenen, sinó que **els establiments de la restauració també guanyaran en qualitat**: "La pràctica de reomplir les setrillers és el pitjor que se'l pot fer al producte, perquè les restes que queden al setrill han perdut les seves propietats en processos d'oxidació, i afecten l'oli nou".

Per als representants de les denominacions d'origen, el millor aparador que tenim per donar a tastar l'oli són els restaurants, i **els dos sectors han de treballar plegats**. Per això, des de fa anys les DOP han col·laborat amb el gremi de la restauració, les escoles d'hoteleria i els establiments de les seves comarques en activitats de promoció de l'oli d'oliva del territori. En paraules de Ramon Llop: "Pagesos, productors d'oli, restaurants i consumidors tenim un interès comú per la qualitat. Junts podem contribuir a crear una cultura de l'oli".

Premis CDO als millors olis d'oliva verge extra de 2013

La vuitena edició dels Premis CDO ha distingit com a millors olis d'oliva verge extra de la campanya 2013-2014 a la cooperativa Agrícola del Camp i Secció de Crèdit Santa Bàrbara, la Cooperativa Agrícola de Vila-seca, i Unió Fruits - Celler Baix Camp, en les categories de Fruitat verd amarg, Fruitat verd dolç i Fruitat madur, respectivament. Els accésits han sigut per al Celler Masroig, Agrícola i Secció de Crèdit de la Palma, i Cooperativa Agrícola de Riudecanyes.



Un total de quinze almàsseres d'arreu del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre han optat als guardons d'enguany. L'acte de lliurament es va celebrar el 21 de febrer, al Palau Bofarull de la Diputació a Reus, encapçalat per l'alcalde de Reus, Carles Pellicer, el vicepresident primer de la Diputació de Tarragona, Albert Vallvé, i la diputada delegada de l'àrea de Medi Ambient, Salut Pública i Territori de la Diputació de Tarragona, Núria Crivillé.

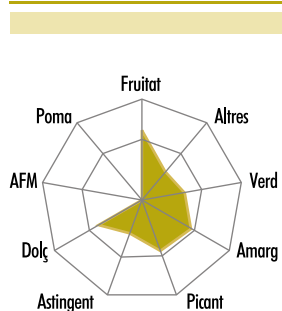
L'entrega dels Premis CDO va comptar amb una ponència de Jordi Salas-Salvadó, catedràtic de Nutrició i Bromatologia de la URV i membre del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària (AESAN), que va exposar els últims resultats de l'estudi PREDIMED (Prevenició amb Dieta Mediterrània) sobre els efectes beneficiosos per a la salut del consum d'oli d'oliva verge extra. Per tancar l'acte, la diputada

Núria Crivillé va destacar la qualitat de tots els olis valorats pel jurat i va subratllar el paper del Centre de Desenvolupament de l'Oli (CDO) en la dinamització del sector oleícola.

Oleo dona l'enhorabona als olis guardonats i felicita a cadascuna de les almàsseres participants pel seu esforç i dedicació en l'obtenció del millor oli d'oliva verge extra.

Perfils dels olis guanyadors als Premis CDO 2013

RESULTATS Millor Oli d'Oliva Verge Extra Fruitat Verd Amarg / Agrícola del Camp i Secció de Crèdit Santa Bàrbara SCCL

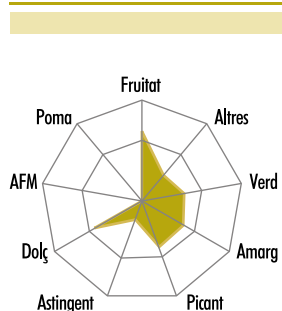


Atributs positius	Intensitat(1)	DTS(2)	Defectes	Intensitat(1)
Fruitat d'oliva	6,1 ±	0,1	Amuntegades/Baixos	0,0
Poma	0,0 ±	0,3		
Altres fruites madures(4)	0,0 ±	0,0	Fongs/humitat	0,0
			Avinat/agre/avinagrat	0,0
Verd herba	3,8 ±	0,2	Metàl·lic	0,0
Amarg	4,8 ±	0,4	Ranci	0,0
Picant	4,8 ±	0,4	Altres defectes (3)	0,0
Dolç	3,9 ±	0,3		
Astringent	2,6 ±	0,2		
Altres atributs tolerables (4)	2,9 ±	0,1		
Carxofa, ametlló, menta				

Aquest oli presenta en nas un fruitat d'oliva intens i fresc amb notes verds pròpies de la fulla de l'olivera i aromes secundàries que ens recorden la carxofa, l'ametlló i la menta.

Molt harmoniós en boca, una suau dolçor deixa pas als atributs amarg i picant, que estan perfectament equilibrats i li donen una delicada persistència en el temps.

RESULTATS Millor Oli d'Oliva Verge Extra Fruitat Verd Dolç / Cooperativa Agrícola de Vila-seca

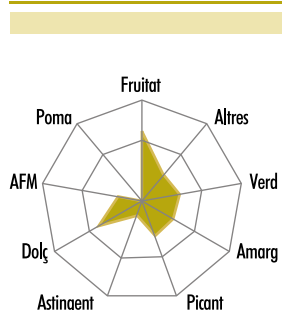


Atributs positius	Intensitat(1)	DTS(2)	Defectes	Intensitat(1)
Fruitat d'oliva	5,8 ±	0,2	Amuntegades/Baixos	0,0
Poma	0,0 ±	0,4		
Altres fruites madures(4)	0,0 ±	0,6	Fongs/humitat	0,0
			Avinat/agre/avinagrat	0,0
Verd herba	3,6 ±	0,1	Metàl·lic	0,0
Amarg	3,3 ±	0,1	Ranci	0,0
Picant	4,1 ±	0,3	Altres defectes (3)	0,0
Dolç	4,9 ±	0,2		
Astringent	1,6 ±	0,3		
Altres atributs tolerables (4)	3,0 ±	0,2		
Ametlló, nous, fonoll, plàtan				

El perfil d'aquest oli és equilibrat. El fruitat d'oliva és verd d'una intensitat mitja-alta, que s'identifica perfectament tant en nas com en boca. Els tocs d'amargor, astringència i picantor es complementen amb una suau dolçor molt agradable al paladar.

Presenta connotacions verds d'herba tallada amb aromes que ens recorden l'ametlló, les nous i el plàtan, amb tocs de notes més madures que li aporten els aromes a ametlla i fonoll. En conjunt, és un oli molt equilibrat i harmònic.

RESULTATS Millor Oli d'Oliva Verge Extra Fruitat Madur / Unió Fruits - Celler Baix Camp



Atributs positius	Intensitat(1)	DTS(2)	Defectes	Intensitat(1)
Fruitat d'oliva	5,6 ±	0,1	Amuntegades/Baixos	0,0
Poma	0,0 ±	0,4		
Altres fruites madures(4)	2,1 ±	0,6	Fongs/humitat	0,0
Plàtan			Avinat/agre/avinagrat	0,0
Verd herba	3,0 ±	0,3	Metàl·lic	0,0
Amarg	2,7 ±	0,1	Ranci	0,0
Picant	3,3 ±	0,3	Altres defectes (3)	0,0
Dolç	5,2 ±	0,2		
Astringent	1,2 ±	0,5		
Altres atributs tolerables (4)	2,8 ±	0,1		
Ametlla, nous, fonoll				

En nas és potent, amb una intensitat de fruitat mitja-alta. En boca és suau i delicat, amb un amarg lleuger, una mica més picant, i notes pròpies d'una fruita madura.

Presenta una entrada dolça, lleugerament amarga i amb una subtil sensació de picant que li dona una agradable persistència. Les notes aromàtiques ens recorden algunes notes herbàcies i, fonamentalment, l'ametlla, el plàtan, la nou i el fonoll.

(1) Mediana de les observacions (2) Desviació Típica Sòlida (3) Només es detallen els indicats per més del 50% de tastadors (4) Només es detallen els indicats per més del 33% de tastadors

El Departament d'Agricultura impulsa un projecte de desenvolupament de l'oleoturisme



Al març de 2014 ha començat el projecte "Desenvolupament de l'oleoturisme i l'entoturisme a la Conca Mediterrània". La iniciativa està finançada per la Unió Europea i forma part del programa ENPI CoMedPro, de cooperació entre països de la UE i països socis de regions situades al llarg de les costes de la Mediterrània.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) lidera el projecte en col·laboració amb els socis GAL de Terre Shardana, de Sardenya, i el Ministeri de Turisme d'Israel. El seu objectiu és potenciar els sectors de l'oli i el vi de

les zones amb Denominació d'Origen Protegida (DOP) de Catalunya, millorant la competitivitat de les empreses i la creació d'ocupació, recolzant la comercialització de proximitat i prestant suport a la seva internacionalització.

Una de les principals activitats programades consisteix en la creació de serveis i equipaments per conformar una ruta turística vinculada a l'oli i el vi, que unirà els tres socis del projecte i que pretén potenciar el desenvolupament econòmic del territori comptant amb la implicació del sector. El període d'execució del projecte és de 20 mesos i finalitzarà a l'estiu de 2015.

El Consell Regulador de la DOP Siurana canvia d'ubicació



La DOP Siurana trasllada les seves oficines. La nova seu estarà ubicada a l'Estació Enològica de Reus, un edifici modernista de finals del segle XIX situat entre el Passeig Sunyer i l'antic escorxadador (actualment convertit en la Biblioteca Central Xavier Amorós). A més de l'interès arquitectònic de l'edifici, que presenta elements propis de l'estil modernista com ara maó vist, ferro forjat, ceràmica i marqueteria, al seu interior es pot veure l'exposició "De la Terra, la Qualitat", un recull de fotografies i textos que mostren les característiques de diferents productes amb distintiu d'origen i certificació de qualitat agroalimentària de Catalunya.

La seu prestarà servei a les entitats associades i informació a totes les persones que s'interessin per aquesta denominació d'origen de les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp, Baix Penedès, Conca de Barberà, Priorat, Ribera d'Ebre i Tarragonès. Amb la nova ubicació, el Consell Regulador de la DOP Siurana vol ser accessible al públic i millorar la comunicació amb l'entorn, per fer més visible la seva activitat i afavorir la difusió de les peculiaritats de l'oliva arbequina i el valor de l'oli verge extra Siurana.

Animem als municipis amb importància oliverera a fer-se socis d'AEMO. Per a més informació, omplin la següent butlleta.

Entitat / Ajuntament.....

Adreça

Població CP.....

Telèfon Fax.....

Correu-e Contacte.....

Enviar a:

Passeig Sunyer, 4-6 43202 Reus (Tarragona) a l'atenció de Rosa Domènech o bé pot posar-se en contacte amb el Centre de Desenvolupament de l'Oli - Tel. 977 010 061 / Fax. 977 010 062
També a través de correu electrònic a: cdo@reus.cat