



Trabajo Fin de Grado

El Aceite de Oliva con D.O Bajo Aragón

Autor/es

Cristina Herrero Giner

Director/es

Jorge Infante Díaz

Facultad de Economía y Empresa
(Grado en Finanzas y Contabilidad)

2015

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
1. UN TERRITORIO CON TRADICIÓN EN EL CULTIVO DEL OLIVO	5
1.1 EL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO: EL TERRITORIO DEL OLIVO	6
1.2 EL OLIVO EN LA HISTORIA DEL BAJO ARAGÓN	9
2 LA OLIVA BAJO-ARAGONESA.....	12
2.1 EL OLIVO ANTE LA PAC	12
2.2 LA PRODUCCIÓN OLIVARERA	18
3 LA PRODUCCIÓN DE ACEITE	23
3.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN	23
4. EL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN: UN PRODUCTO CON SELLO DE CALIDAD	27
4.1 HISTORIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P) DEL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN	27
4.2 CARACTERÍSTICAS DE LA DOP	28
4.3 LA ORGANIZACIÓN DE LA DOP DEL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN	30
4.4 FINANCIACIÓN DE LA D.O.P	33
5. COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE	35
5.1 ETIQUETADO	36
5.2 CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS	37
5.3 PANEL DE CATA	38
5.4 LA PUBLICIDAD DEL ACEITE	40
5.4.1 Proyección Publicitaria de Ámbito Local para 2015.....	41
5.5 EXPORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGÓN.....	42
5.6 LA PRODUCCIÓN OLIVARERA NO SOLO ES ACEITE.....	45
6. CONCLUSIONES	47
6.1 CONCLUSIONES GENERALES	47
BIBLIOGRAFÍA	49
ANEXOS	52
ANEXO I	52
ANEXO II	56
ANEXO III.....	60
ANEXO IV.....	70

RESUMEN

El trabajo aborda el tema de la oliva y el aceite del Bajo Aragón enfocándolo desde distintos puntos de vista. Comienza con la ubicación del territorio de producción de la oliva bajo-aragonesa, para después pasar a abordar temas de ámbito más económico como el impacto de la PAC o la Denominación de Origen, su estructura, características y financiación. También desarrolla temas relacionados con la comercialización del aceite de oliva D.O del Bajo Aragón, donde se recogen aspectos como certificación, publicidad, etiquetado o exportación. Se ha utilizado información estadística en temas relacionados tanto con producción olivarera como con la de aceite de oliva e información directa de productores y representantes de la D.O.P

ABSTRACT

The work approaches the topic of the olive and the oil of the Low Aragon focusing it from different points of view. It begins with the location of the territory of production of the low - Aragonese olive, later to happen to approach topics of more economic area as the impact of the PAC or the Name of Origin, his structure, characteristics and financing. Also it develops topics related to the commercialization of the olive oil D.O of the Low Aragon, where aspects are gathered as certification, advertising, labelling or export. Statistical information has been in use in topics related so much to olive production as with that of olive oil and direct information of producers and you will represent of the D.O.P

INTRODUCCIÓN

Mi trabajo de fin de grado tiene como objetivo principal dar a conocer en profundidad un producto propio de la Comunidad Autónoma de Aragón: el aceite de oliva del Bajo Aragón. Este aceite cuenta desde octubre de 2001 con un distintivo de calidad certificado por la Denominación de Origen Protegida Bajo Aragón, organismo encargado de controlar y gestionar la actividad relacionada con el aceite de la zona.

El trabajo está enfocado desde un ámbito principalmente económico, financiero y empresarial, aunque en menor medida también aparece un componente histórico necesario para entender lo que sucede en la actualidad.

El aceite de oliva con D.O del Bajo Aragón se produce en una zona denominada “Bajo Aragón Histórico” que engloba municipios tanto de la provincia de Teruel como de la de Zaragoza. El aceite de oliva del Bajo Aragón es conocido desde la antigüedad si bien es ahora cuando tiene una mayor proyección en el mercado nacional e internacional

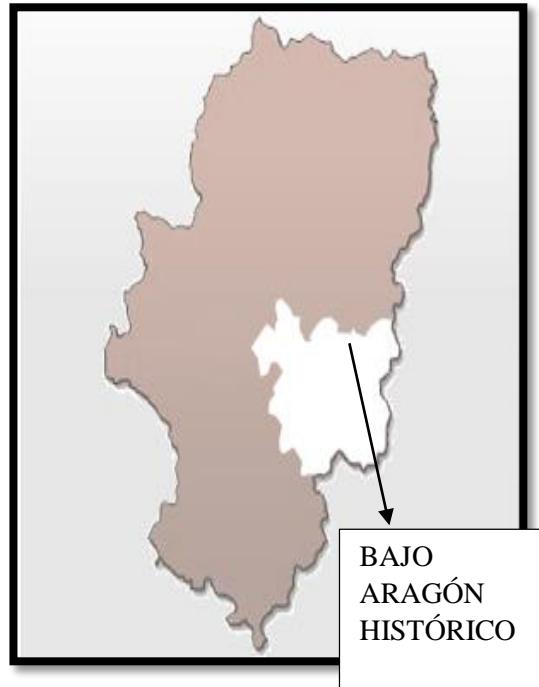
Además del enfoque mencionado más arriba, se ha intentado trabajar con la mayor cantidad de información disponible para poder dotar de la mayor validez posible a las explicaciones desarrolladas.

Para finalizar me gustaría agradecer la colaboración con la que he podido contar para el mejor desarrollo de este trabajo de fin de grado, por un lado quiero agradecer a Don Juan Baseda Director Técnico de la Denominación de Origen, también a Don Gabriel Alcober Dilla dueño y gerente de la almazara Fernando Alcober e Hijos S.A y vocal en el Consejo Regulador de la D.O, y finalmente a los representantes del Panel de Cata de la D.O.

1. UN TERRITORIO CON TRADICIÓN EN EL CULTIVO DEL OLIVO

El aceite, preciado “oro líquido”, fundamental en nuestra cocina de tipo mediterráneo, se produce en Aragón, en el territorio conocido como Bajo Aragón Histórico.

El Bajo Aragón Histórico se encuentra situado al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón, comprendiendo distintas comarcas tanto de la provincia de Teruel como de la de Zaragoza. Pero la región que engloba la producción de aceite de oliva, no es una comarca político-administrativa, es decir, no existe como tal, sino que es la delimitación utilizada para referirnos a este conjunto de comarcas que forman parte de la producción del aceite de oliva del Bajo Aragón.



El Bajo Aragón Histórico, se identifica con la Denominación de Origen Protegida Aceite de Oliva Virgen Extra del Bajo Aragón y está formado por 77 municipios pertenecientes a las comarcas de Andorra Sierra de Arcos, Bajo Aragón, Bajo Martín, Cuencas Mineras, Maestrazgo, Matarraña, Bajo Aragón Caspe, Campo de Belchite, Comarca de Zaragoza¹ y Ribera Baja del Ebro. (Ver Anexo I)

Esta zona cuenta con una superficie de 6.380 kilómetros cuadrados, de ellos se destinan un total de 36.600 hectáreas al cultivo del olivo, de las que 31.560 se dedican únicamente a la variedad autóctona Empeltre y el resto a las variedades Arbequina y Royal. Respecto a la localización de los cultivos unas dos terceras partes se cultivan en las comarcas pertenecientes a la provincia de Teruel y el resto en las comarcas de Zaragoza. Por ello el cultivo del olivo es fundamental en la zona para entender su economía, debido a que ofrece ocupación en varios sectores económicos²; desde la

¹ Las Cortes de Aragón aprobaron en 1996 la ley de delimitación comarcal, previa a la creación de cada comarca. Las comarcas se empezaron a crear por ley desde finales del año 2000 constituyéndose seguidamente 32 de las 33 comarcas. La comarca de Zaragoza todavía no se ha constituido, por lo que sigue considerándose “Delimitación Comarcal”, por tanto sin competencias político-administrativas.

² Debido a que el aceite es agroindustria.

recolección, hasta la venta y comercialización del mismo, pasando por la producción del aceite en las almazaras³. (Ver Anexo II)

En la zona, el cultivo del olivo se considera como un tipo de agricultura familiar. Y se destinan el 60% de las explotaciones al cultivo del mismo, que la agricultura sea de tipo familiar condiciona que junto con el olivo en la misma explotación haya otro tipo de cultivos. Lo que ha repercutido de manera desfavorable en el proceso de mecanización ya que ha provocado que se desarrolle de manera tardía, bien por aspectos económicos debidos al elevado coste que supone mecanizar el cultivo, o bien por la distribución de los cultivos, ya que el espacio entre árboles es escaso y dificulta el trabajo de la maquinaria.

1.1 EL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO: EL TERRITORIO DEL OLIVO

El Bajo Aragón Histórico se encuentra asentado entre una zona de valles por la que discurren numerosos ríos como el Guadalupe, Martín y Matarraña entre otros, desembocando todos ellos en el río Ebro.

En cuanto a su meteorología presenta un clima cálido y seco. Las temperaturas medias entre los meses de invierno y verano son muy pronunciadas, destacando como mes más caluroso julio y como más frío enero. Aunque también cuenta con fenómenos atmosféricos característicos como son la “niebla”, que cuando se asienta en el valle provoca un acusado descenso de las temperaturas, el “cierzo” viento que provoca una sensación térmica fría acompañada de humedad, y por último el “bochorno” que provoca una sensación térmica muy cálida generalmente acompañada con fuertes tormentas. A pesar de estas fuertes tormentas producidas generalmente en verano, el Bajo Aragón Histórico es una zona con precipitaciones escasas.

Las condiciones favorables para el cultivo del olivo son unas temperaturas cálidas en verano, sin llegar a la extremas del “bochorno”, con lluvias débiles, mientras que en invierno son favorables temperaturas por encima de las 0°C, es decir la “niebla” tampoco es un fenómeno meteorológico favorable.

³ Las almazaras son las fábricas donde se extrae el aceite de la oliva.

Caspe, perteneciente a la provincia de Zaragoza, presenta temperaturas superiores a Andorra, que se encuentra situada en la provincia de Teruel, pero en cambio es Andorra la que tiene mayores precipitaciones anuales como se puede observar en la tabla 1.1. La diferencia viene marcada por la localización, Caspe se encuentra más próximo al valle del Ebro, por lo que las temperaturas son más cálidas y las precipitaciones menores, en cambio Andorra se encuentra situada en una zona más elevada lo que provoca estas temperaturas más frías y aumento de precipitaciones. De manera general las poblaciones de la provincia de Zaragoza cuentan con mayores temperaturas y menores precipitaciones que las de Teruel.

TABLA 1.1: CLIMATOLOGÍA DEL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO

	COMARCAS PERTENECIENTES	TEMPERATURAS			PRECIPITACIONES	
		Media anual	Min. Absoluta	Max. Absoluta	Anual (mm)	Nº días precipitaciones
CASPE	Bajo Aragón-Caspe	15,9	-10,3	45,4	316	50
ANDORRA	Andorra Sierra de Arcos	14,3	-11	41,5	431,1	54

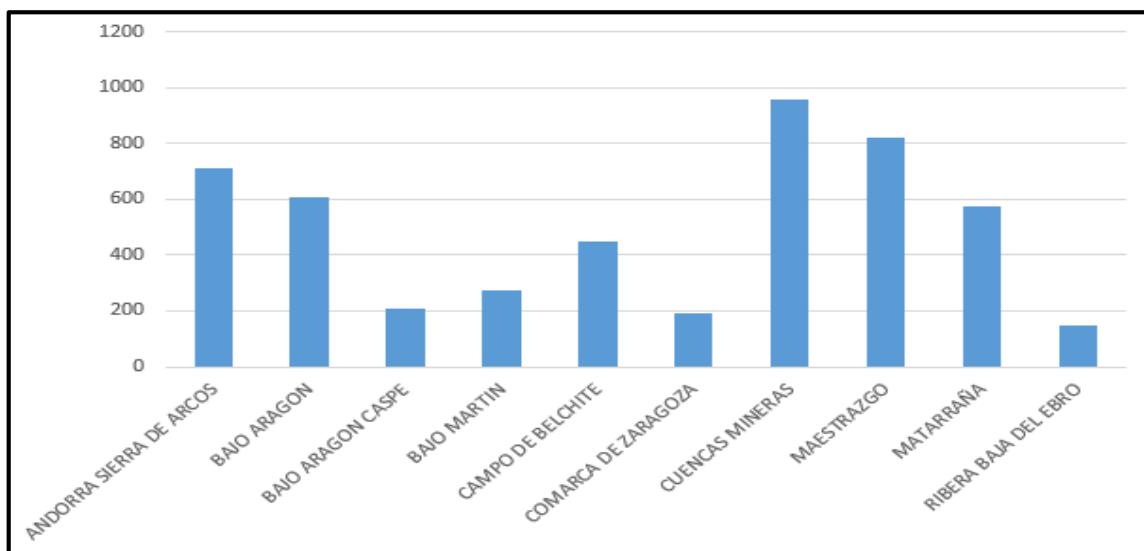
Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: propia.

La altitud incide de manera directa en el cultivo del olivo. Altitudes elevadas afectan de manera negativa porque provocan bajadas de temperaturas que traen consigo heladas frecuentes y otra serie de fenómenos meteorológicos adversos. Mientras que las altitudes más bajas presentan condiciones mucho más favorables, debido a temperaturas más cálidas que favorecen las condiciones de cultivo. Por ello el Bajo Aragón Histórico al estar asentado entre valles es una zona idónea para el cultivo del olivo. El Gráfico 1.1 muestra las altitudes medias de las comarcas del Bajo Aragón Histórico.

El Bajo Aragón Histórico tiene una altitud máxima que no llega a alcanzar los 1000 m, y una mínima inferior a los 200m. Las comarcas pertenecientes a la provincia de Zaragoza (Bajo Aragón Caspe, Campo de Belchite, Ribera Baja del Ebro y Comarca de Zaragoza) presentan altitudes menores a las de la provincia de Teruel, lo que favorece el

cultivo del olivo, en cambio en zonas de la provincia de Teruel como Cuencas Mineras, las condiciones para el cultivo son mucho más desfavorables debido esta elevada altitud.

GRÁFICO 1.1 ALTITUDES MEDIAS EN LAS COMARCAS DEL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO



Fuente: AEMET Elaboración: propia

Pero la zona del Bajo Aragón Histórico no es solamente favorable para el cultivo del olivo, sino que tanto por la climatología como por la estructura de la propiedad familiar de la tierra⁴ hay variedad de tipos de cultivos, es decir, el olivo convive con otras variedades, siendo las más comunes las que aparecen en el Gráfico 1.2.

El gráfico 1.2 muestra las variedades más comunes que se cultivan junto al olivo en unas determinadas localidades o zonas; esta clasificación aparece recogida en la obra “Aceite del Bajo Aragón”, fue dirigida por el profesor Francisco Grande Covián y realizada por el profesor Ángel Bonilla Polo.

- “Tipo 1: Alcañiz, Castellote, Calaceite, Cretas y transición de la Serranía de Montalbán”.

⁴ Referido a que son explotaciones cultivadas por personas de la misma familia.

- “Tipo 2: Calanda, Castelserás, Torrecilla de Alcañiz y Estripaciones del Maestrazgo”.
- “Tipo 3: Zona del río Matarraña”.

Las localidades recogidas en el tipo 1(color morado) son aquellas que cultivan cereal junto con el olivo. Las de tipo 2(color azul) cultivan cereal, melocotonero y almendro además de olivo. Y finalmente las de tipo 3(color amarillo) cultivan olivo junto con el almendro y la vid.

GRÁFICO 1.2: TIPOS DE CULTIVO EN LA ZONA DEL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO

LOCALIDADES/ZONAS	DEPENDE SU RENTA AGRICOLA (JUNTO CON EL OLIVO)			
	Cereal	Melocotonero	Almendro	Vid
Alcañiz	Cereal			
Calaceite	Cereal			
Calanda	Cereal	Melocotonero	Almendro	
Castellote	Cereal			
Castelserás	Cereal	Melocotonero	Almendro	
Cretas	Cereal			
Estripaciones del Maestrazgo	Cereal	Melocotonero	Almendro	
Río Matarraña			Vid	Vid
Torrecilla de Alcañiz	Cereal	Melocotonero	Almendro	
Transición serranía de Montalbán	Cereal			

Fuente: cartilla turolense dedicada al “Aceite del Bajo Aragón”. Elaboración: propia

1.2 EL OLIVO EN LA HISTORIA DEL BAJO ARAGÓN

El olivo tiene un importante arraigo en el Bajo Aragón Histórico, se puede observar de una manera muy clara todavía a día de hoy, ya que únicamente hace falta visitar los olivares⁵ para observar como cuentan con árboles centenarios, demostrando como los olivos forman parte del paisaje bajo – aragonés desde hace años. Incluso se dice que son los olivos más antiguos de España, ya que fueron los romanos los encargados de introducirlos en la zona. Aunque no alcanzaron su máxima expansión hasta el siglo

⁵ Hace referencia a las plantaciones de olivos.

XVI, siglo en el que posiblemente la cantidad de zonas olivareras fuese superior a la que es en la actualidad.

La llegada del olivo al Bajo Aragón Histórico parece estar arraigada al asentamiento de los romanos en Alcañiz:

- En Alcañiz está ubicado el “yacimiento del Palao”, considerado como el más importante de la comarca del Bajo Aragón. El Palao fue poblado por los romanos entre los siglos V y IV a.C, aunque anteriormente poblado por los iberos. La ubicación de este yacimiento es fundamental para entender la entrada del olivo en Alcañiz a través de Tortosa y otras ciudades costeras dominadas por los romanos, ya que se dieron cuenta de que el clima de Alcañiz era similar al clima levantino en el que afloraba el cultivo del olivo.

Ya en la época moderna, la expansión de los olivos en la zona trajo consigo un aumento del empleo, provocado por la necesidad de mano de obra para la recogida de la oliva. Pero esta recogida se realiza durante los meses invernales, lo que por otro lado hizo que aumentase el paro estacional, debido a que la mano de obra era necesaria únicamente durante algunos meses. Pero como se ha explicado anteriormente en la zona, el olivo convivía con otro tipo de cultivos, por lo que el resto de los meses los jornaleros complementaban su trabajo con la recogida de otros frutos.

La zona bajo-aragonesa de hoy en día no podría entenderse sin el cultivo del olivo, pero tampoco su economía, ni forma de vida y costumbres.

En el siglo XX hay una serie de referencias literarias en la que se demuestra el arraigo del olivo en el Bajo Aragón Histórico.

- *Elaboración del aceite de oliva* de D. Isidoro Aguiló y Cortes de 1918, en la que cita lo siguiente “aquí se obtienen aceites de segunda presión para el consumo interior que ya quisieran como de primera otras marcas”.
- En 1931 Colmados Simó, Alemany, Pi y Cia S en C⁶ ya anunciaban en la Sociedad de Atracción de Forasteros de Barcelona⁷; “solamente operamos con

⁶ Todos los nombres citados en esta línea son comercios que vendían aceite.

⁷ Era un boletín trimestral que se publicaba en Barcelona y estaba patrocinado y subvencionado por el Ayuntamiento de Barcelona y la Diputación Provincial de Cataluña.

las comarcas de Urgel, Tortosa y Alcañiz (Bajo Aragón), por ser las más apreciadas por su minina acidez, fino aroma y delicado bouquet⁸.

- En 1950 según se estableció en el XIII Congreso Internacional de Oleicultura, los aceites del Bajo Aragón ya se denominaban como los mejores de España.
- *El Bajo Expoliado*, un informe dirigido por Mario Gaviria en 1977 narra cómo en 1911 se produjeron en el Bajo Aragón 30 millones de kilos de aceite.

⁸ Composición floral, esencialmente pictórica.

2. LA OLIVA BAJO-ARAGONESA

Este producto conocido comúnmente en las tierras bajo aragonesas como oliva (aceituna en el sur de la Península Ibérica), proviene del olivo, que en la zona cuenta con una variedad de nombres según sea la edad en la que se encuentre, nos referiremos a él con el nombre de “impelte o empeltre” cuando todavía es un árbol joven, pasaremos a denominarlo “olivera” cuando ronde los cien años. Parece paradójico hablar de esta edad, pero peculiarmente algunos olivos de la zona llegan a alcanzar la centuria.



En esta tierra se cuenta con una variedad autóctona de olivas como es la “Empeltre”, la que siempre ha predominado y que también lo hace en la elaboración del aceite siendo la encargada de ofrecer la diferencia que presenta el aceite de oliva del Bajo Aragón con respecto a otros aceites.

Sin este fruto no podríamos hablar del aceite, debido a que es la única materia prima necesaria para elaborarlo. El aceite del bajo Aragón está formado por tres variedades de olivas, Empeltre⁹, Arbequina¹⁰ y Royal¹¹.

2.1 EL OLIVO ANTE LA PAC

Política Agraria Común, es un tipo de política común a todos los países miembros de la Unión Europea que afecta tanto a agricultores como a ganaderos, se rige por una serie de normas que toman los distintos representantes de los Gobiernos que forman la UE.

⁹ Tipo de olivo caracterizado por producir unos frutos de un tamaño medio con forma alargada aunque abombada en un dorso, y en el dorso opuesto adquiere una forma plana. Le caracteriza un fuerte color negro en el momento en el que está madura.

¹⁰ Esta variedad ofrece frutos de pequeño tamaño que adquieren forma ovalada, y a la vez son tanto cortos como asimétricos

¹¹ Ofrece unos frutos alargados que en la época de la maduración adquieren un color violáceo

Los objetivos básicos de la PAC son:

- Poder asegurar que todos los países miembros de la UE puedan seguir manteniendo su agricultura.
- Que los ganaderos y agricultores puedan tener un buen nivel de vida, y además se modernice el sector.
- Asegurar que toda la UE pueda tener una serie de alimentos sanos y asequibles.

Es una política que afecta a 1.2 millones de personas que se dedican a actividades agrícolas o ganaderas en la UE, de un total de 495 millones de habitantes.

La PAC se creó en el año 1962, aunque en España se aplica desde nuestra entrada en la Unión Europea en el año 1986, desde entonces ha sufrido modificaciones, la más reciente se ha producido con la entrada de este año 2015, con la reforma de la PAC 2015-2020.

Esta modificación afectará a todas las ramas de la agricultura, es decir, el sector oleícola también se verá afectado por las nuevas medidas. Los objetivos generales de la reforma de la PAC 2015-2020 son:

- Aumentar la Competitividad
- Mejorar la Sostenibilidad
- Mejorar la Eficacia

Del total de ayudas destinadas para la PAC por parte de la UE en el período 2014-2020 la mayor cantidad se destina al primer pilar que constituye los pagos directos a los agricultores y los mercados, seguido del segundo pilar que es el dinero destinado al desarrollo rural. El resto de rubricas tienen destinado el dinero de una manera más uniforme, todas ellas tienen ayudas en torno a los 3.000 millones de euros. Estas ayudas de la UE para la PAC aparecen desglosadas en la tabla 2.1.

TABLA 2.1: AYUDAS EUROPEAS PAC PERÍODO 2014-2020

Período 2014-2020	Meuros
Primer pilar (pagos directos y mercados)	281.800
Segundo pilar (desarrollo rural)	89.900
Seguridad alimentaria	2.200
Programa ayuda a personas necesitadas	2.500
Reserva de crisis en el sector agrario	3.500
I+D+i agrario (dentro del 8º Programa Marco)	4.500
Adaptación de la agricultura a la globalización	2.500
TOTAL	386.900

Fuente y Elaboración: Eurostat

Respecto a las ayudas recibidas, no todos los agricultores reciben la misma cuantía, pero la creación de un sistema general de pagos hizo que estas cuantías fuesen muy dispares dependiendo tanto de la zona geográfica como del agricultor. El sistema sobre el que se basa este método de pagos cuenta con un mecanismo muy sencillo como se expone a continuación:

- Consiste en tomar los kilos obtenidos de las cosechas durante seis años (entre los años 2000 y 2006) de estos seis años se quitan dos, no de manera aleatoria, sino el año que mayor y menor cosecha obtuvo determinado agricultor, dejando por tanto los años con valores intermedios. Una vez finalizada esta ponderación, se realizó un baremo sobre los cuatro años, el cual sería el que se le aplicaría al agricultor¹² desde el año 2006 hasta la actualidad.

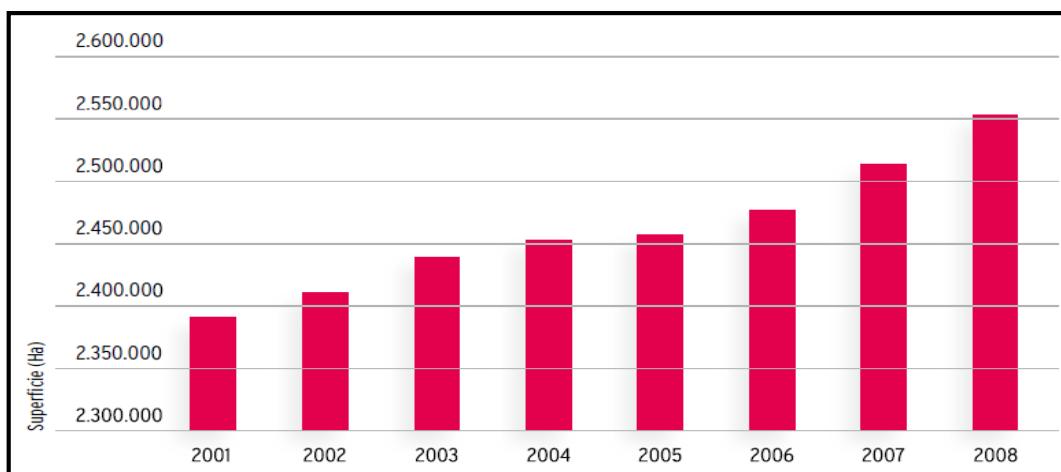
Este sistema utilizado para el cálculo de las ayudas hace que la PAC sea un método desigual que acreciente la diferencia entre agricultores de diferentes regiones de España, debido a que aquellos agricultores que durante los años 2000 a 2006 obtuvieron malas

¹² Cada agricultor tiene su baremo, debido a que todos no tienen las mismas explotaciones y por ello no obtienen las mismas cosechas. De ahí las diferencias entre las ayudas recibidas.

cosechas y que con el paso del tiempo han ampliado su explotación y probablemente su producción siguen cobrando la misma ayuda que comenzaron a cobrar en el año 2006. Aragón sale mucho más perjudicado con esta medida que otras Comunidades Autónomas, porque en los años en los que se calculó este baremo los olivares aragoneses no eran tan productivos como los del sur, lo que provoca que cualquier agricultor aragonés que ahora haya aumentado su producción (debido al desarrollo del aceite del Bajo Aragón y por consiguiente del aumento del olivar aragonés) seguirá cobrando la misma ayuda de la PAC sin tener en cuenta este aumento.

La superficie del olivar en España ha aumentado desde el año 2001 hasta el 2008, por lo que de esta manera queda argumentado el hecho de que el sistema de cálculo de ayudas de la PAC no es un sistema equitativamente justo, ya que la superficie ha aumentado, como se puede observar en el gráfico 2.1, desde los años del cálculo lo que implica que los agricultores seguirán cobrando lo mismo independientemente del aumento de superficie de sus terrenos y por consiguiente de su mayor producción.

GRÁFICO 2.1: EVOLUCIÓN DE LA SUPERFICIE DEL OLIVAR EN ESPAÑA



Fuente y Elaboración: COAG Andalucía

La comarca del Bajo Aragón, es la que mayor superficie tiene con ayudas de la PAC (9260.38), correspondiéndose con la comarca que generalmente obtiene también mayores cantidades de producción, mientras que la comarca de Cuencas Mineras apenas tiene hectáreas con ayudas (54.27), debido a que es una zona con unas condiciones

climáticas más adversas para el cultivo del olivo por lo que las producciones son siempre menores como aparece recogido en la tabla 2.2. Estas superficies con ayudas están relacionadas con la superficie plantada en total, es decir con y sin ayudas, en el caso de comarcas como Cuentas Mineras y Maestrazgo la superficie destinada a ayudas es poca, pero en relación con la superficie total que tienen plantada en su comarca la proporción no es tan pequeña, ya que son comarcas con condiciones meteorológicas más adversas para el cultivo, como se ha mencionado antes, que comarcas como Bajo Aragón o Campo de Belchite.

TABLA 2.2: SUPERFICIE OLIVAR ARAGONÉS CON AYUDAS DE LA PAC EN 2014

Comarca	Superficie Olivar (hectáreas)	Porcentaje que representan
Andorra Sierra de Arcos	1.722,07	6%
Bajo Aragón	9.260,38	32%
Bajo Aragón Caspe	4.604,71	16%
Bajo Martín	1.644,93	6%
Campo de Belchite	1.320,48	4%
Comarca de Zaragoza (Fuentes de Ebro)	-----	
Cuenca Minera	54,27	0%
Maestrazgo	408,83	1%
Matarraña	9.143	31%
Ribera Baja del Ebro	1.208,79	4%
TOTAL SUPERFICIE BAJO ARAGÓN HISTORICO	29.367,46	100%

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: Propia¹³

De la superficie total con ayudas de la PAC en España prácticamente el total de la superficie se encuentra en Andalucía ya que es la Comunidad Autónoma que mayor producción tiene de España, seguida de Castilla – La Mancha.

¹³ En el caso de Fuentes de Ebro no tenemos datos debido a que como ya se ha mencionado en el punto primero no es una comarca sino una delimitación comarcal, y los datos proporcionados en la tabla son de comarcas.

En cambio Aragón, de las comunidades autónomas comparadas es la que menor superficie tiene con ayudas de la PAC, y por tanto la que menor porcentaje del total representa. Datos que aparecen recogidos en la tabla 2.3

TABLA 2.3 SUPERFICIE OLIVAR ESPAÑOL CON AYUDAS PAC EN 2014

Comunidad Autónoma	Superficie Olivar (hectáreas)	Porcentaje que representan
Andalucía	1.213.497,27	67%
Aragón	32.620,73	2%
Castilla - La Mancha	298.207,95	16%
Cataluña	73.206,71	4%
Extremadura	196.632,29	11%
SUPERFICIE TOTAL	1.814.164,95	100%

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: propia

GRÁFICO 2.2: AYUDAS PAC EN CADA COMUNIDAD AUTONOMA



En el mapa de España aparecen las ayudas destinadas a la PAC en miles de euros en el año 2011.

La comunidad autónoma que mayor cantidad de ayudas recibe es Andalucía seguida de Castilla y León. Mientras que Aragón se encuentra entre la media, aunque la cantidad de dinero destinado no es muy elevado.

2.2 LA PRODUCCIÓN OLIVARERA

Un árbol de la zona una vez que ha alcanzado su edad de madurez puede llegar a producir de media unos doce kilos de olivas, este dato se debe a que el cultivo del olivo se realiza tanto en explotaciones de secano como de regadío. En cuanto a la producción por hectárea los árboles adultos van a producir una media de quinientos kilos en el caso del secano, mientras que en regadío la producción se multiplicará por seis, llegando a alcanzar los tres mil kilos por hectárea.

En el año 2009 España ya es el país que mayor cantidad de olivas produce, seguido de Italia y Grecia, según aparece recogido en la tabla 2.4.

En el caso español la producción de Aragón en 2009 era mucho menor a lo que lo es en la actualidad, por ello la mayor productora con diferencia era Andalucía, hoy en día lo sigue siendo aunque Aragón ha conseguido aumentar su producción de manera notable.

Pero en la tabla 2.4 no aparece recogido un país fundamental hoy en día para la UE como es Túnez, que en la actualidad cuenta con una producción que ronda entre las 500.000 y las 350.000 toneladas de olivas. Túnez tiene una entrada libre de su aceite y aceitunas en la UE.

TABLA 2.4: PRODUCCIÓN MUNDIAL DE OLIVAS

País	Producción
España	1,2 millones toneladas
Italia	560.000 toneladas
Grecia	370.000 toneladas
Portugal	50.000 toneladas
Francia	5.500 toneladas
Chipre	3.800 toneladas
Eslovenia	400 toneladas
UE	2,14 millones de toneladas
Siria	125.000 toneladas
Marruecos	90.000 toneladas
Argelia	35.000 toneladas
Palestina	32.000 toneladas
Jordania	17.000 toneladas
Libia	15.000 toneladas
Egipto	5.000 toneladas
Israel	7.000 toneladas
Argentina	20.000 toneladas
Australia	13.000 toneladas
Chile	1.500 toneladas
EEUU (california)	2.000 toneladas

Fuente: Mercasa. Elaboración: Propia

En 2015¹⁴ la cosecha bajo aragonesa ha batido records, llegando a ser una de las mejores cosechas desde hace diez años, debido a la recolección de 40 millones de kilos de oliva, lo que supone un aumento del 30% respecto al periodo anterior, y que ha permitido que se obtengan en torno a 13.000 toneladas de aceite. Esta producción se ha debido a unas óptimas condiciones meteorológicas, ya que en el Bajo Aragón Histórico el 90% de los cultivos son de secano; es decir que dependen de manera directa de la climatología.

Pero no solo ha batido records respecto a su propia producción, sino que ha sido el mayor productor de aceite español, debido a que Andalucía, la mayor productora de la península, no ha tenido una buena cosecha. Como consecuencia de este descenso de la producción andaluza los compradores tendrán que pagar más caro el aceite del Bajo Aragón, exactamente en torno a unos 4 €/litro, pero por el contrario, los agricultores bajo

¹⁴ Ya se tienen datos de la cosecha de este 2015 debido a que los datos aparecen recogidos en el periódico Heraldo de Aragón el día 06/04/2015. Las olivas comienzan a recogerse en noviembre (2014) y entre los meses de diciembre y enero (2015) se termina, por ello en abril ya se tienen datos de la cosecha recogida.

aragoneses recibirán unos 35¹⁵ céntimos por kilo vendido en las almazaras, precio superior al de campañas anteriores. Todo lo anterior son datos favorables para la economía aragonesa, pero el Director Técnico de la D.O (Juan Baseda¹⁶) ha asegurado que “la cosecha a nivel nacional ha sido muy baja, de manera que puede haber más demanda de aceite que oferta al final del año”.

Durante el año 2011 la producción tanto española como aragonesa fue mucho mayor a la producción total del 2012, como se recoge en la tabla 2.5, además en ambos años la producción de Zaragoza es mayor a la producción de Teruel, probablemente por las mejores condiciones climatológicas para el cultivo del olivo mencionadas en el primer punto, pero en el año 2012 la diferencia llega a alcanzar casi las 17.000 toneladas.

Del total de la producción destinada a la elaboración de aceite de oliva en ambos años y tanto en España en general como en Aragón se observa como es casi la totalidad de producción, es decir prácticamente no se destina casi nada a la oliva para aderezo.

Respecto a la plantación en secano o regadío, la provincia de Teruel tiene en ambos años mayor plantación en secano, mientras que la de Zaragoza tiene mayor superficie plantada en regadío, lo que también condiciona la producción del olivar.

¹⁵ Estos precios son orientativos, y variaran según la cooperativa, ya que Vicoliva (cooperativa ubicada en Alcañiz), venderá el litro de aceite a 3.20 € y pagara a los agricultores 60 céntimos por kilo de oliva. Mientras que la Calandina (cooperativa ubicada en Calanda), venderá el litro de aceite a unos 3.90 €.

¹⁶ Heraldo de Aragón día 06/04/2015. “El olivar bajo aragonés cierra una cosecha histórica con 40 millones de kilos de aceitunas”.

TABLA 2.5: PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DEL OLIVAR ESPAÑOL Y ARAGONÉS

TIPO DE CULTIVO	TERRITORIO	AÑOS	PRODUCCIÓN TOTAL OLIVAS EN TONELADAS (INCLUYE OLIVAS DE ALMAZARA CON DESTINO A MESA Y CON DESTINO A ACEITE)	PRODUCCIÓN DE ACEITUNA CON DESTINO A ACEITE	SUPERFICIE PLANTADA REGULAR EN SECANO (HECTÁREAS)	SUPERFICIE PLANTADA REGULAR EN REGADÍO (HECTÁREAS)
Oliva para Almazara	España	2012	3.448.612	3.387.300	1.789.890	547.692
Oliva para Almazara	Aragón	2012	30.794	29.651	36.424	11.762
Oliva para Almazara	Teruel	2012	4.765	4.329	22.595	2.205
Oliva para Almazara	Zaragoza	2012	21.306	20.599	8.017	7.542
Oliva para Almazara	España	2011	7.352.697	7.318.102	1.950.189	387.724
Oliva para Almazara	Aragón	2011	49.830	47.006	35.797	11.676
Oliva para Almazara	Teruel	2011	20.572	18.458	21.625	2.138
Oliva para Almazara	Zaragoza	2011	23.364	22.654	8.253	7.544

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: propia

Los precios que perciben los agricultores, recogidos en la tabla 2.6, varían según la producción de su zona, y según la producción de los olivares del resto de España, puede ser que haya un año muy bueno para el olivar aragonés pero que el olivar andaluz haya tenido un año mucho mejor por ello los precios que se pagaran por la oliva aragonesa serán menores que si la cosecha andaluza ha sido mucho menor a la aragonesa, entonces los precios pagados a los agricultores aragoneses ascenderán.

TABLA 2.6: PRECIOS PERCIBIDOS POR LOS AGRICULTORES ARAGONESES

PRODUCTO	UNIDAD	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Oliva para Almazara	€/100 kg	40,60 €	60,00 €	82,25 €	74,00 €	51,00 €	53,29 €	35,23 €	38,68 €	36,31 €

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: propia¹⁷

Comparando esta tabla 2.7 con la tabla anterior (tabla 2.6) se puede apreciar como en el año 2004 a los agricultores aragoneses se les pago por debajo de la media española, lo

¹⁷ Son datos promedio de los precios pagados por las almazaras en las tres provincias aragonesas.

que quiere decir que la cosecha andaluza fue mayor, sin embargo en el año 2005 se les pago a 0.05 cent. más por cada 100 kg respecto a la media.

**TABLA 2.7 PRECIOS PERCIBIDOS POR LOS AGRICULTORES ESPAÑOLES
POR LA VENTA DE LA OLIVA**

PRODUCTO	UNIDAD	2002	2003	2004	2005
Oliva para Almazara	€/100kg	46,22 €	49,56 €	51,67 €	55,45 €

Fuente: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA).

Elaboración: Propia¹⁸

¹⁸ Son datos medios de los precios pagados por las almazaras españolas.

3. LA PRODUCCIÓN DE ACEITE

3.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción del aceite de oliva del Bajo Aragón está muy delimitado, por lo que cuenta con seis pasos que deben realizarse siempre de la misma manera y sin alterar el orden. Este proceso se denomina de “transformación” debido a que no altera las calidades de la oliva, sino que solo se lleva a cabo una “transformación” de la oliva en aceite, pero sin alterar en ningún momento la composición de la misma.

El proceso comienza por la fase de lavado de los frutos para así eliminar cualquier resto que puedan contener y evitar unas alteraciones en el producto final no deseadas. Seguidamente se lleva a cabo la molienda con la que se consigue extraer la pulpa de la que se obtiene un primer aceite en emulsión, este proceso se puede realizar usando dos tipos de molinos de manera indistinta; por un lado un molino triturador utilizado en el sistema tradicional frente a un molino mecánico utilizado en aquellos procesos continuos. En tercer lugar se realiza el batido de la pasta con la que ya se consigue un aceite más homogéneo gracias a un aumento de las temperaturas. Para pasar en cuarto lugar a realizar la separación de fases ya que después de la fase de molienda vamos a obtener dos productos uno de ellos sólido y el otro líquido pero ambos entremezclados entre sí de ahí por tanto el nombre de separación, es decir con esta fase se separan ambos productos; la separación tradicional conlleva tres sub-fases, prensado, separación de sólidos y decantación, mientras que la otra forma de separación denominada continua¹⁹ únicamente lleva agregada una sub-fase denominada centrífuga. En la penúltima fase se realiza el almacenamiento del aceite, el cual una vez ya obtenido debe estar en estado de reposo durante un período de dos días, para finalmente realizar la selección y envasado, primero se realiza la selección porque antes de envasarlo, el aceite debe ser sometido a una serie de procesos para verificar que es el auténtico aceite de oliva virgen extra, y una vez realizados se procederá a dicho envasado del aceite seleccionado, este envasado será en recipientes bien de vidrio, cerámica, polietileno o metálicos, que contaran con una capacidad máxima de cinco litros, aunque con un pequeño matiz ya que en el caso de venta a hoteles y restaurantes, comedores de

¹⁹ Esta fase hace referencia al molino mecánico utilizado en este tipo de procesos.

colegios, es decir venta al por mayor los envases podrán superar esta capacidad máxima, pero solo en estos casos ya que en la venta al por menor el límite máximo no puede ser traspasado.

GRÁFICO 3.1: FASES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN.



Elaboración: propia

En este proceso de producción las almazaras nunca han producido desechos, sino que lo que producen es únicamente el producto, es decir, las almazaras producen el aceite y de esta producción queda una pasta final, compuesta por los huesos, la punta de la oliva y agua que suelta el propio aceite. El destino final de la pasta está en una industria extractora, en la que le vuelven a sacar jugo para que pueda tener otro fin y no sea un desecho, por ello estas industrias siguen exprimiendo la pasta con el fin de sacar el poco aceite que en ella puede quedar, es poco debido a que solo consiguen sacar entre el 3 y el 4%. Una vez realizada esta tarea quitan los huesos de la pasta y una vez sacados la secan a base de calor para eliminar toda el agua que pueda quedar, esta sirve de base para elaborar muchos piensos para animales.

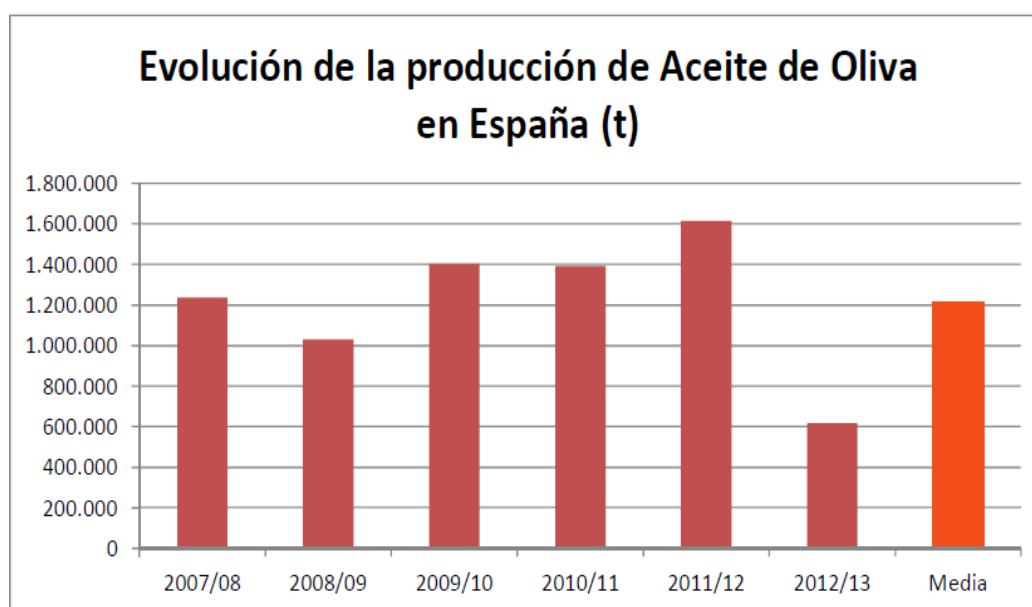
Pero el destino final de la pasta no siempre es una industria extractora, en algunas ocasiones son las propias almazaras o gente de la zona las que elaboran abono mediante la fermentación de la pulpa que contiene el hueso. Mientras que el agua extraída de la pasta es utilizada para regar los campos de la zona del Bajo Aragón Histórico. Destacando que hace unos años esta agua sí era un problema ya que se producía un litro de agua por cada kilo de aceituna, pero en la actualidad las técnicas han mejorado y tan solo se producen cincuenta o sesenta gramos por cada kilo de aceituna.

De manera excepcional, en el caso de dos almazaras de la zona, el destino final de la pasta es distinto, ya que los huesos se pueden utilizar como biomasa para la combustión

de las estufas, este además de ser un combustible con un precio inferior al gasoil, hace que las almazaras obtengan beneficio por la venta de sus huesos.

La producción de aceite de oliva varía mucho de un año respecto a otro, como se observa en el gráfico 3.2, esta diferencia de producción viene marcada por las cosechas. Los años de mayores cosechas la producción de aceite de oliva será mayor y viceversa. Se observa como el año 2012/2013 fue el año con menor producción total de aceite de oliva, esta escasez fue debida a la sequía que hubo en España durante el verano de 2012, ya que como se ha mencionado anteriormente el cultivo del olivo está muy relacionado con las condiciones climatológicas.

GRÁFICO 3.2.



Fuente y Elaboración: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Comparando este gráfico 3.3 con el anterior (Gráfico 3.2) podemos observar cual es la producción aragonesa en relación con la producción total española.

Aragón durante el periodo 2011-2012 únicamente supuso un 0,38% de la producción total española, mientras que durante el año 2012-2013 paso a suponer un 2% de la producción, es decir el que Aragón aporte mayor o menor cantidad a la producción de

aceite de oliva total en España depende no solo de la propia cosecha aragonesa sino también de la producción de zonas como Andalucía o Extremadura²⁰.

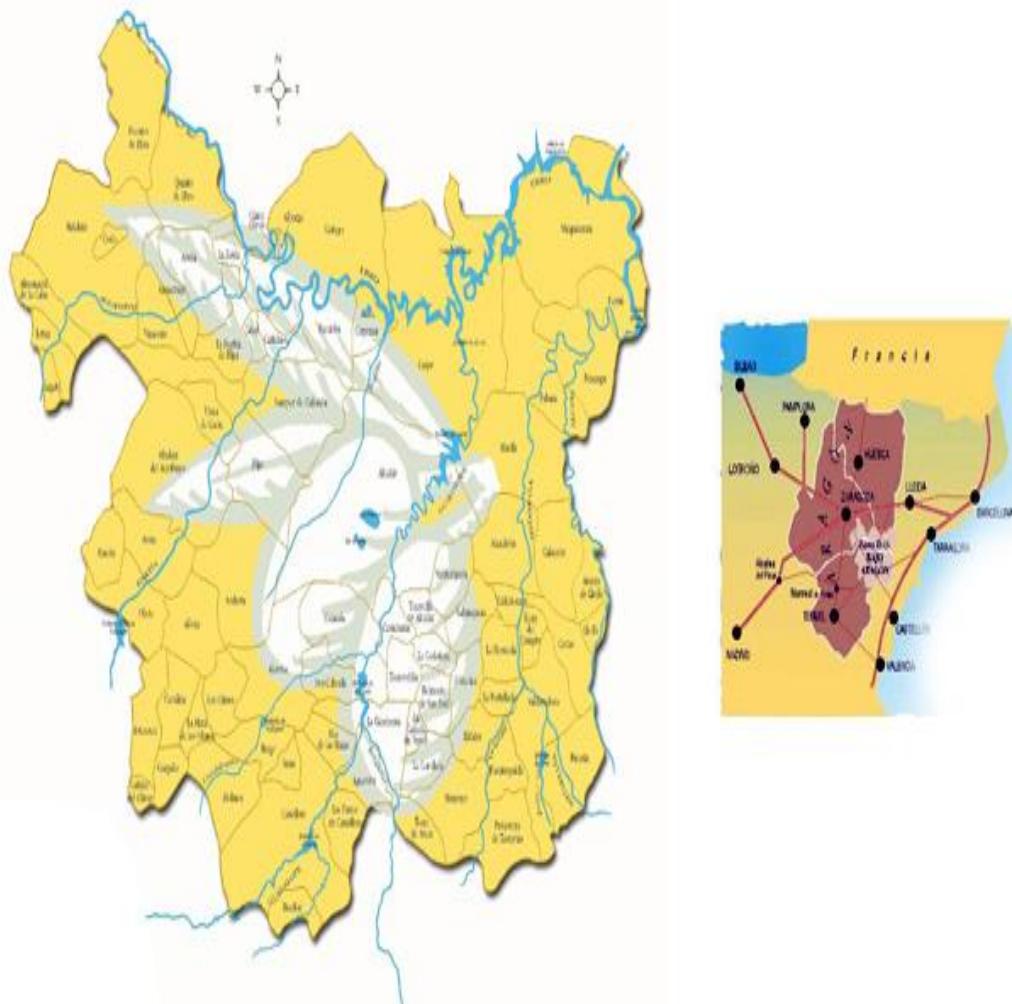
GRÁFICO 3.3: EVOLUCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA EN ARAGÓN



Fuente: Heraldo de Aragón. Elaboración: Propia

²⁰ Debido a que Andalucía es la Comunidad Autónoma que mayor producción de aceite de oliva tiene en España seguida de Extremadura.

4. EL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN: UN PRODUCTO CON SELLO DE CALIDAD



4.1 HISTORIA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (DOP) DEL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

Aragón es una tierra que cuenta con variedad de productos de gran calidad, hecho que queda reflejado con la distinción de algunos de ellos con la Denominación de Origen Protegida (DOP).

El Reglamento (CE) 510/2006 define la DOP como “el nombre de una región, de un lugar determinado o, en casos excepcionales, de un país, que sirve para designar un producto agrícola o un producto alimenticio”.

Aragón cuenta con múltiples de ellas, en concreto 11, la más reciente “Cebolla Fuentes de Ebro” y la más antigua “Cariñena”, pero además de estas, Aragón tiene denominaciones como “Aceite del Bajo Aragón”, “Aceite Sierra del Moncayo”, “Ayles”, “Calatayud”, “Campo de Borja”, “Cava”, “Jamón de Teruel/Paleta de Teruel”, “Melocotón de Calanda” y “Somontano”.

El Aceite del Bajo Aragón cuenta con este sello de calidad desde el año 2000. El territorio de la Denominación de Origen Protegida del aceite del Bajo Aragón está formado por 77 municipios pertenecientes a distintas comarcas antes mencionadas.

El origen de las DOP se sitúa en Inglaterra con el nacimiento del “made in”. El “made in” fue una manera de proteger los productos ingleses, después de que se dieran cuenta de que desde Alemania llegaban los mismos productos que ellos mismos producían como propios, pero además a menor precio. Este “made in” solo era utilizado en Inglaterra, y no es hasta 1891 con la firma del protocolo del “Arreglo de Madrid” hasta que no se aplica al resto de países, aunque tras su firma todavía no logró ser totalmente efectivo, por ello se firmó el pacto del “Arreglo de Lisboa” de 1958, momento en el que el “made in” dio paso a la creación de las DOP.

En el caso español las DOP surgieron únicamente para garantizar la calidad de sus vinos. Pero actualmente garantizan la calidad de una gran variedad de productos, hasta contar en España con 69 DOP.

4.2 CARACTERÍSTICAS DE LA DOP

Las características principales con las que debe contar el aceite para poder formar parte de esta D.O aparecen recogidas en la Orden 17 de Marzo de 2009 del Consejero de Agricultura y Alimentación del Gobierno de Aragón.

Esta Orden entre otras características recoge procedencia, extracción, recepción y prácticas de cultivo.

Un aceite para contar con el distintivo de D.O debe tener una serie de componentes en unas determinadas proporciones para que lo hagan característico, que en el caso del

aceite del Bajo Aragón son: un 80% de olivas de la variedad autóctona Empeltre, y el 20% restante, generalmente son las olivas de la variedad Arbequina y Royal.

Otro requisito fundamental desde el punto de vista de la producción, consiste en que el proceso de extracción y envasado únicamente se debe llevar a cabo en los municipios pertenecientes a la denominación. Pero además este proceso de extracción solamente puede desarrollarse de forma mecánica²¹.

En la zona del Bajo Aragón Histórico el olivo es el cultivo predominante, lo que conlleva a que el número de terrenos dedicados al mismo sea elevado, pero no todos los cultivos de la zona son óptimos para la producción de este aceite protegido. Según la Denominación únicamente podrán ser utilizados para la elaboración del aceite aquellos frutos que procedan de parcelas que previamente aparezcan inscritas en el Registro de Plantaciones del Consejo Regulador. Por lo tanto una vez que los frutos se encuentren ya en la almazara deben ser separados, es decir por un lado estarán los frutos pertenecientes a la denominación (de aquellas plantaciones inscritas en el Registro) y por otro lado los que provengan de plantaciones no inscritas, así por un lado se elaborara aceite de D.O y por otro lado aceite que no cuente con esta distinción.

El proceso de recolección de la oliva viene determinado por la Orden de 17 de Marzo de 2009, de manera que únicamente podrá comenzarse la campaña de recolección a partir del mes de noviembre, o bien en el momento en el que ya no queden frutos verdes en el árbol. La recolección se puede llevar a cabo bien mediante vibración: proceso que consiste en hacer vibrar las ramas mediante maquinaria específica de forma que las olivas caerán al suelo del cual serán recogidas por el agricultor. O bien mediante “ordeño”: técnica de cultivo más rudimentaria, que consiste en coger las olivas del árbol de forma manual simulando el ordeño de la vaca, de ahí la procedencia de su nombre. Pero únicamente serán aceptadas en las almazaras aquellas olivas que provengan directamente del árbol o bien del suelo siempre y cuando sea porque el agricultor las haya tirado (vibración), nunca porque se hayan caído del árbol por circunstancias ajenas al agricultor. La denominación también marca las pautas de aspectos relacionados con el cultivo, ya que únicamente se podrán realizar procesos de mantenimiento del suelo durante las estaciones de primavera y verano. En cuanto al

²¹ Que el proceso sea mecánico significa que siga los pasos de molido, batido, prensado, centrifugado, decantación y filtrado, (explicado cada uno de ellos en el punto 3.1).

sistema de poda ²² este debe ser leve en el caso de que las plantaciones sean jóvenes, y en el caso de ser adultas se realizaran de manera escasa para no causar daños en el árbol.

La Orden recoge de una manera muy clara que para que este aceite cuente con la mayor calidad posible, como máximo debe permanecer 48 horas en la almazara antes de llevarse a cabo el proceso de extracción del jugo de la oliva, debido a que si no se realiza así el jugo extraído puede perder alguna de sus propiedades.

Aunque la Denominación de Origen también quiere que las características que hacen diferente a este aceite sean apreciadas a simple vista por el consumidor, por ello el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón debe contar con un color amarillo pero con matices que van desde el amarillo dorado hasta el amarillo oro viejo. En cuanto al aspecto este debe ser limpio y no tener ningún indicio de turbiedad. Y una vez que tengamos el placer de degustarlo nos debe aportar una mezcla de sabores desde el gusto afrutado pasando por los sabores almendrados y llegando a tener un amargor que se acercara a lo dulce con un ligero toque a picante.

4.3 LA ORGANIZACIÓN DE LA DOP DEL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

La gestión de la D.O la realiza el Consejo Regulador mediante sus órganos de gobierno, “es una corporación de derecho público, con personalidad jurídica propia, autonomía económica y plena capacidad de obrar en el cumplimiento de sus fines”.

Estos órganos de gobierno quedan constituidos por el Pleno, el Presidente, el Vicepresidente y cualquier otro siempre y cuando aparezca detallado en los estatutos.

PLENO

Es un órgano colegiado encargado de la representación en el Consejo Regulador tanto de las embotelladoras de las almazaras como de los propietarios de campos de olivos,

²² Según la RAE, “cortar o quitar las ramas superfluas de los árboles, vides y otras plantas para que fructifiquen con más vigor”.

teniendo que cumplir estos últimos un requisito fundamental, deberán estar inscritos en la D.O.P.

Las funciones características del pleno son la aprobación de estatutos, el control del etiquetado y la supervisión de los registros.

El pleno, cada tres meses como mínimo tiene que realizar una sesión ordinaria. O sino debe ser el Presidente el que se encargue de llevar a cabo la reunión ya bien por voluntad propia o por solicitud de los miembros, siempre y cuando esta solicitud sea formulada por la mitad de los mismos. La convocatoria tiene que ser anunciada por el Presidente con una antelación de cuatro días naturales.

PRESIDENTE

El Pleno es el encargado de nombrarle siempre con mayoría de voto de sus miembros. Pero como característica singular el Presidente se puede presentar al cargo sin estar inscrito en la D.O.P, es decir puede presentar su candidatura y si es votado por la mayoría de los miembros del pleno puede ser nombrado Presidente.

El mandato del Presidente tendrá una duración máxima de cuatro años, aunque por causas justificadas en los estatutos este puede acabar antes.

VICEPRESIDENTE

Cuenta con el mismo proceso tanto de elección como de mandato que el Presidente.

ÓRGANO DE CERTIFICACIÓN

El órgano de certificación se subdivide en dos competencias, por un lado se encuentra el Director Técnico y por otro el Jefe de Administración, y a su vez cada una de estas responsabilidades tiene una serie de tareas y realizaciones independientes aunque en común formen el órgano de certificación.

El Director Técnico se encarga de:

- Llevar a cabo las auditorías internas de la D.O en materia de calidad
- Ejecutar aquellas decisiones o medidas tomadas por el Órgano de Gobierno
- Atender todas aquellas solicitudes recibidas en materia de calidad....

El Jefe de Administración es el encargado de realizar:

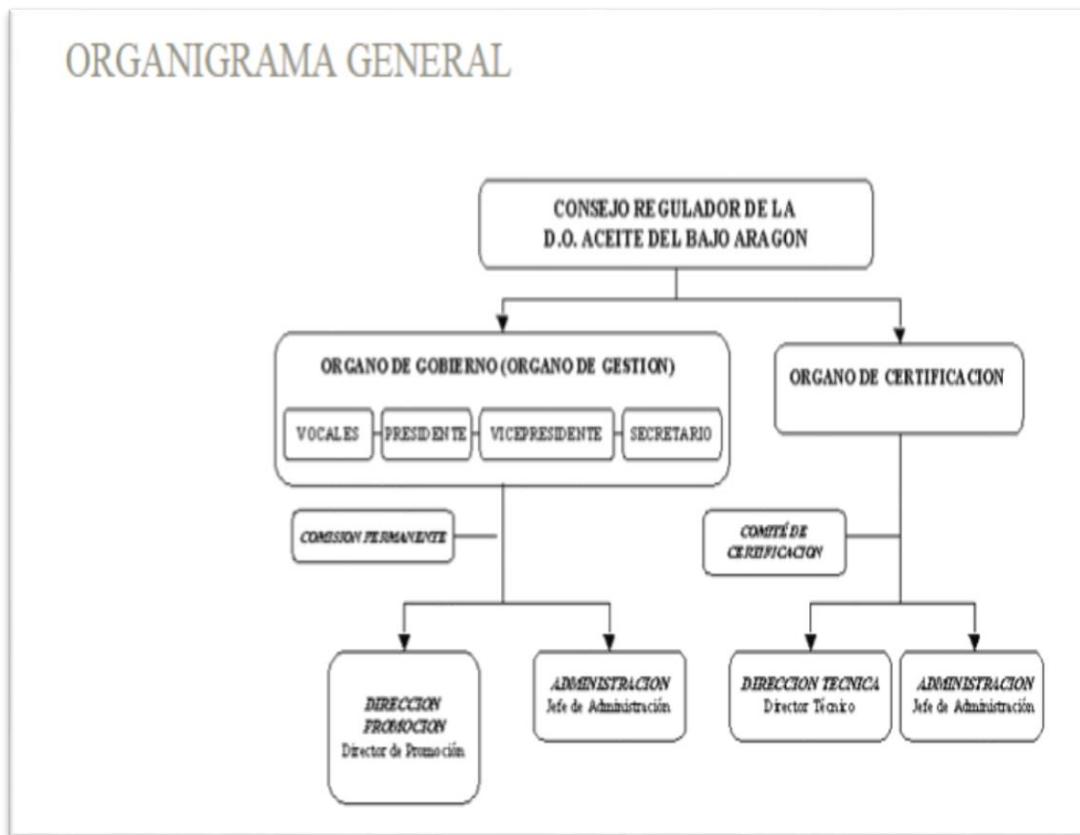
- Tareas de contabilidad, facturación y tesorería
- Los controles de existencias y listados de cobros
- Archivo y la documentación de registros de la D.O...

COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

Es el encargado de supervisar las decisiones tomadas por el Director Técnico en los aspectos relacionados con la certificación.

Los actuales representantes del Consejo Regulador son:

- Presidente D.O: ALFREDO CALDÚ CELMA
- Vicepresidente D. O. : RAMÓN GONZÁLEZ BIELSA
- Secretario y Directo Técnico : JUAN BASEDA TORRUELLA
- Vocales representando a los productores : ALFREDO CALDÚ CELMA
JOSE ESTEBAN BONFIL PERIS VALERO VILLAR ZAFRANED
- Vocales representando embotelladoras y almazaras : JAVIER
BARCELO TENA JOAQUIN RIBA TORRENTE PEDRO SANCHO
FACI GABRIEL ALCOBER DILLA JESÚS GIL FERRER



4.4 FINANCIACIÓN DE LA D.O.P

Los recursos con la que cuenta la D.O para poder llevar a cabo su actividad provienen fundamentalmente de dos vías:

- a) Desde las almazaras, pero únicamente desde aquellas inscritas en la Denominación, las cuales hacen frente a la financiación mediante dos vías:
 - a.1) Pagando un porcentaje que proviene del kilo de oliva molturado, todo tipo de olivas, no solo aquellas que provienen de fincas inscritas en la denominación, y por ello también incluyen las olivas recogidas tanto del árbol como del suelo.
 - a.2) Con una parte de los beneficios obtenidos en la venta, en este caso solo de aceite de oliva virgen extra D.O, por lo que no participan en el porcentaje los aceites que no tiene denominación.

b) Porcentaje pactado con aquellos agricultores que sí están inscritos en la Denominación.

Además la D.O recibe subvenciones que provienen principalmente de tres ramas:

- Diputación Provincial de Teruel
- Programas Europeos de mejora de la calidad
- Diputación General de Aragón (DGA).

En menor medida también se reciben subvenciones de la Diputación Provincial de Zaragoza, son menores porque como se ha mencionado en el punto primero el Bajo Aragón Histórico no es una comarca político-administrativa sino un conjunto de comarcas pertenecientes tanto a las provincias de Zaragoza como a la de Teruel, siendo en mayor cantidad las de Teruel, hecho que explica la diferencia de ayudas por parte de ambas diputaciones.

Además tal como explica el propietario de una almazara de Valdealgorfa, que es vocal de las almazaras en la D.O, “desde la constitución de la D.O se estableció esta diferencia de los pagos, debido a la notable diferencia de pueblos pertenecientes a una provincia y a otra.”

5. COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE

El 60% de la producción total de la zona es consumida en la propia zona, es decir más de la mitad se destina al autoconsumo, de este porcentaje consumen más en la zona de Teruel ya que lo hacen con un 40% dejando el 20% restante al Bajo Aragón Histórico perteneciente a la provincia de Zaragoza. Mientras que las comunidades fuera de la aragonesa que más lo consumen son las de Cataluña, Madrid y Valencia.

El factor más importante de la comercialización es la etiqueta, en ella se demuestra la distinción del aceite del bajo Aragón con el resto de aceites.



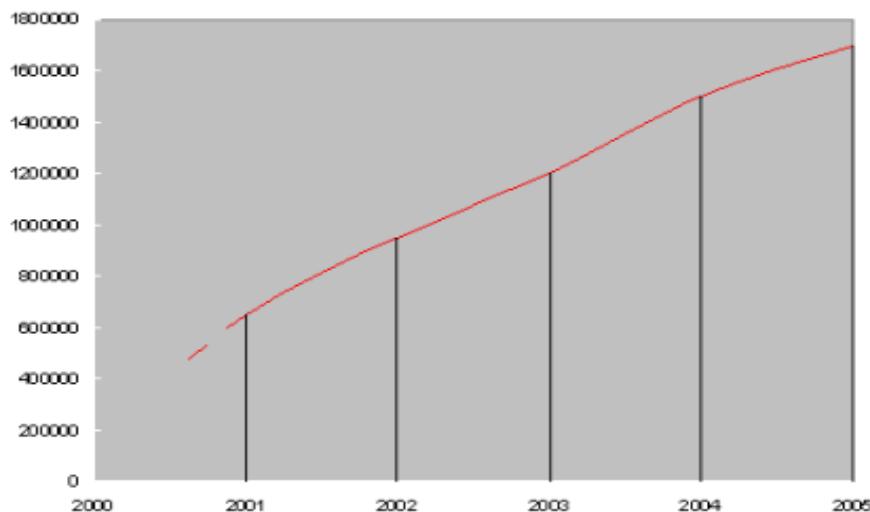
La venta del aceite de oliva del Bajo Aragón se realiza de dos maneras diferentes; por un lado se vende un aceite a granel a otros países para que sea en estos países donde lo envasen y comercialicen y por otro lado se envasa y se vende a los comercios.

La comercialización también aparece regulada por la Denominación de Origen y únicamente se comercializaran los aceites que hayan pasado el control de calidad en el Panel de Cata.

El aumento de litros de aceite comercializado bajo el sello de denominación aumentó de manera considerable durante tan solo 4 años, como se recoge en el gráfico 5.1.

Como se ha mencionado anteriormente la D.O se constituyó en Octubre del 2001, primer año en el que se comenzó a comercializar el aceite bajo esta denominación con un total de 60.000 litros etiquetados, pasando a etiquetar el doble en tan solo 4 años, por lo que el aceite de D.O del Bajo Aragón tuvo una gran aceptación entre los consumidores.

GRÁFICO 5.1: LITROS DE ACEITE COMERCIALIZADOS BAJO EL SELLO DE DENOMINACIÓN.



Fuente y Elaboración: Denominación de Origen del Bajo Aragón.

5.1 ETIQUETADO

El etiquetado característico de la Denominación de Origen aceite del Bajo Aragón podrá ser utilizado únicamente por aquellas empresas envasadoras que cuenten con el certificado de la entidad de control (LDG CER, se explica en el punto siguiente). Para conseguir un mejor seguimiento se deberá incluir una etiqueta que viene numerada y que en este caso dará el Consejo Regulador.



El Consejo Regulador también va a ser el encargado de supervisar tanto el estado de las etiquetas, debido a que no debe producirse ningún plagio, como la supervisión de la claridad de las mismas para no provocar ninguna confusión en el consumidor a la hora de adquirir el producto.

Como se observa en la imagen superior y además aparece recogido en la Orden 17 Marzo de 2009, en la etiqueta característica no solo debe aparecer el nombre de la marca, sino que también debe hacerlo el nombre de la D.O.P.

5.2 CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS

LDG - CER (Laboratorio de Diagnóstico General) es una entidad encargada de certificar productos alimenticios (Ver Anexo III). Certifica productos en empresas sin tener en cuenta su tamaño, ni las actividades que realiza, ni la posible asociación de la empresa con otras distintas. Por estos y otros motivos es la empresa encargada de la certificación del aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón.

Sea cual sea el producto a certificar, ya que LDG-CER certifica todo tipo de productos, todas las empresas productoras, transformadoras o comercializadoras deben seguir el mismo procedimiento que cuenta con seis fases características; estudio de la documentación: se lleva a cabo para comprobar que toda la información proporcionada por la empresa es adecuada, tarea generalmente desarrollada por un auditor especializado. Proceso de evaluación: el cual conlleva la designación del equipo que se encargara de los trabajos relacionados con la auditoria. Una vez designado se procederá a desarrollar las auditorias de certificación. Informe del proceso de evaluación: una vez finalizado el proceso anterior, la empresa se encargara de mandar a la empresa certificada un informe que reflejara todos los datos obtenidos en los procesos anteriores. Decisión de certificación por el comité: al comité de certificación se le deberá entregar una serie de documentación, y una vez entregada esta, se tomará una decisión, en el caso de que sea favorable se emitirá el Certificado del Producto, mientras que si es desfavorable se deben llevar a cabo las correcciones citadas por la empresa para poder llegar a obtener el certificado. Vigencia: este certificado contara con una vigencia de cuatro años, aunque como mínimo una vez obtenido el certificado y en estos cuatro años se establecerán tres auditorias para comprobar que los requisitos cumplidos al otorgar el certificado siguen estando vigentes con el paso del tiempo. Por último auditorias de pre evaluación: que consisten en auditar el cumplimiento de los requisitos de la certificación.

Este sistema de certificación se basa en desarrollar dos aspectos clave, por un lado la realización de auditorías, y por otro la toma de muestras para seguidamente realizar el análisis. Esta certificación verifica que hay una conformidad entre aquellos productos certificados con las normativas, pliegos, procedimientos...

5.3 PANEL DE CATA

El panel de cata es el centro encargado de seleccionar aquellos aceites que son idóneos, que cumplen las características que marca la Denominación, para poder ser comercializados bajo la etiqueta aceite de Denominación de Origen del Bajo Aragón.

El panel de cata se encuentra situado en Alcañiz (Teruel), en la sede que la Denominación de Origen tiene en la localidad, y entró en funcionamiento en 1997 (Ver Anexo IV). Aunque este ubicado en la sede de la Denominación no pertenece a la misma sino al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de Aragón, que a su vez está autorizado por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España y reconocido por el COI (Consejo Oleícola Internacional). La norma ISO17025 (ENAC (Entidad Nacional de Acreditación)) rige el panel.

El objetivo del panel es reconocer la calidad con la que cuentan los aceites de oliva virgen de la Comunidad Autónoma de Aragón, ya que permite que cualquier empresa perteneciente al sector pueda saber con qué calidad cuenta su aceite.

Está constituido por 25 catadores y un jefe de panel. Los catadores del panel no necesitan tener ninguna titulación universitaria, simplemente deben realizar una serie de cursos en la Denominación que engloban cursos de iniciación, actualización y perfeccionamiento, una vez que los catadores tengan los cursos ya pueden formar parte del panel de cata.

En este panel todas las semanas se realizan catas, lo que por un lado ayuda a mantener la calidad de los aceites que se comercializan y por otro mantiene completamente entrenados a los catadores.

Antes de comenzar a explicar el desarrollo, las fases y labores del panel de cata, hay que puntualizar que las catas que se realizan aparecen reguladas por el Reglamento 1348/2013 de la Comisión.

El desarrollo continuo de esta actividad cuenta con tres objetivos diferenciados:

- Llegar a saber qué es lo que nos ofrece el aceite en cuanto a sensaciones.

- Destacar las cualidades del aceite y conocer y modificar algunos errores que este pueda tener.
- Poder hacer una clasificación exhaustiva de los aceites de oliva virgen extra²³, virgen²⁴ o lampante²⁵.

La actividad del panel se desarrolla mediante cuatro fases:

- Fase Visual, en la que como se indica y solamente a primera vista se observa si el aceite cuenta con las características organolépticas necesarias (aspectos que se han recogido en el último párrafo de las características de la DOP).
- Equilibrio/Armonía, esta fase viene marcada por el equilibrio que debe establecerse entre aromas y sabores, por ello se clasifican en afrutados; son los más parecidos a la variedad empeltre, y por tanto los que busca este panel, armónicos; aquellos que presentan el mayor equilibrio entre aroma y sabor y por último los desequilibrados; que cuentan con alguna característica que los hace no aptos.
- Fase Olfativa, los aceites aptos deben tener olores de aceituna y manzana entre otros, mientras que aquellos olores de aceites no aptos serán los rancios o avinagrados.
- Fase Gustativa, es el momento de prueba del producto, en el que los sabores frescos o afrutados serán los válidos, mientras que los amargos o podridos indicaran aceites defectuosos.

Además el Panel de Cata realiza una serie de labores como:

- Participación en concursos como “Mejor aceite del Bajo Aragón” o “Mario Solinas” (COI).
- Realización de labores de formación e información destinadas al sector del aceite de oliva virgen y también al consumidor final.
- Participa en ejercicios de intercomparación con el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, COI y Junta de Andalucía.

²³ Según Reglamento 29/2012, “aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos”

²⁴ Según el mismo reglamento: “aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos”.

²⁵ Es aquel aceite que no puede ser comercializado ya que es defectuoso debido a diversos motivos.

5.4 LA PUBLICIDAD DEL ACEITE

Las campañas publicitarias encargadas de dar a conocer el aceite de oliva con D.O han ido evolucionando con el tiempo y además han ido cambiando los medios en los cuales publicitarse. Por ello hace cuatro años se pasó de la utilización de la prensa escrita al uso de los anuncios televisivos²⁶, y todavía en la actualidad se siguen fomentando estos anuncios. Aunque cada año se han ido produciendo mayor cantidad de recortes en el ámbito publicitario, debido a que la D.O debe pagar esta publicidad mediante los ingresos que obtiene por la financiación. En la actualidad en términos monetarios se cuenta con un presupuesto entre los 20.000 y los 30.000 €.

El 1 de enero de 2014 el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA) aprobó una nueva norma sobre el aceite, en restauración deberán presentarse unas botellas que den a conocer realmente el producto y que no van a poder rellenarse, con ello se aseguran que realmente en el sector hostelero ofrecen el producto que contiene el envase. Esta normativa hace reaccionar a las almazaras pertenecientes a la D.O ya que se dan cuenta de que su aceite puede desaparecer de las mesas de los restaurantes, por un motivo fundamental como es el de los precios competitivos, debido a que aceites de otras zonas españolas como por ejemplo Andalucía, son también conocidos pero tienen un precio mucho más reducido. Por ello el consejo de la D.O solicito una ayuda a la Diputación General de Aragón (DGA), mediante la cual esta aporta una subvención con el fin de que aquellos restaurantes que sirvan el aceite de oliva D.O virgen extra del Bajo Aragón puedan seguir ofreciendo una gran calidad a cambio de comprarlo al mismo precio que el aceite más barato español, es decir están ofreciendo un aceite virgen extra de D.O a un precio inferior al que se puede encontrar en los mercados. Esta medida que tanto beneficio al sector de la restauración se intentara volver a subvencionar este año presente, ya que es la mejor manera de publicitar nuestro aceite, debido a que el consumidor no solo lo conoce sino que además puede apreciar su intenso sabor.

Pero sin duda alguna la publicidad más innovadora que ha desarrollado el aceite de D.O del Bajo Aragón, se centra en hacer llegar este hasta la Santa Sede del Vaticano.

²⁶ Uno de los slogans utilizados por la D.O “como un tesoro” es utilizado por la campaña publicitaria tanto a nivel nacional como internacional.

Acción que se lleva realizando desde hace 7 años, desde el pontificio de Benedicto XVI. Anualmente se mandan 100 litros de aceite hasta el Vaticano, cumpliendo un único requisito, siempre deben estar allí el día de jueves santo para que el Papa durante la misa proceda a la bendición del mismo, este tendrá tres usos; bautismo, confirmación y extremaunción.

Ricardo Lop²⁷, presidente de la asociación de empresarios del Mezquín²⁸ establece que “se les ocurrió que una buena estrategia de marketing sería meterlo en el Vaticano, porque es el aceite con más carga simbólica del mundo”, pero Lop insiste que “no pueden poner en la etiqueta del aceite que son proveedores del Vaticano”, ya que como se ha explicado en el punto de etiquetado todo lo que tiene que aparecer en la etiqueta viene muy detallado y especificado por la D.O.

5.4.1 Proyección Publicitaria de Ámbito Local para 2015

Se continúa con la campaña de promoción dirigida al consumidor final con el objetivo de potenciar el consumo y venta de manera notable dentro del público aragonés.

Este 2015 se ha introducido un nuevo spot publicitario “consejos de” sobre el aceite de oliva virgen extra. En este caso está centrado en todo tipo de consumidores y en la cadena de distribución.

Las maneras de publicitarse serán:

- **CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD**
 - Aragón Televisión: se emitirán los spots de la campaña “consejos de” desde Abril hasta Octubre de 2015.
 - Periódico la comarca²⁹: se insertaran faldones publicitarios³⁰ también desde Abril hasta Octubre de 2015.

²⁷ Entrevista concedida a Aragón Televisión.

²⁸ El Mezquín es una zona perteneciente a la Comarca del Bajo Aragón, y está formada por seis localidades: Belmonte de San José, La Codoñera, Castelserás, Torrecilla de Alcañiz, Torrevillla y Valdealgorfa.

²⁹ El periódico la comarca es un rotativo que da información sobre las comarcas del Bajo Aragón, Matarraña, Andorra Sierra de Arcos, Cuencas Mineras, Bajo Aragón Caspe y Maestrazgo.

³⁰ Consiste en un espacio que puedes contratar en un determinado periódico o revista.

-
- Heraldo de Aragón: se hará un reportaje coincidiendo con la entrega de los premios “El mejor aceite del Bajo Aragón”, el pasado 19 de Abril de 2015.

 - CARRERA 10 K; colaboración de la D.O en la carrera popular que se celebra en Alcañiz.
 - FERIAS DE ALIMENTACIÓN; la denominación participara en la feria ANUGA de Colonia³¹ en Octubre de 2015.
 - GRAN PREMIO DE MOTO GP EN MOTORLAND ARAGÓN
 - Reparto de aceite entre las instituciones.
 - Presencia en las mesas habilitadas en la zona VIP del circuito.
 - PÁGINA WEB DE LA DENOMINACIÓN; se intentara cambiar el diseño de la misma.
 - MATERIAL CORPOTATIVO; se realizaran folletos del Consejo Regulador para ser distribuidos en distintos eventos promocionales.

5.5 EXPORTACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA DEL BAJO ARAGÓN

Desde hace mucho tiempo en España está arraigado el mito de que no sabemos comercializar bien por lo que tenemos que vender nuestro aceite a granel a Italia para que estos lo comercialicen, debido a que cuentan con más cualidades para ello que nosotros.

Mito que en el pasado sí que fue cierto, pero que a partir de los años 80 comenzó a cambiar, hasta llegar a la actualidad en la que España es reconocida como una de las mejores productoras de aceite de oliva del mundo, pero sin olvidarnos de que seguimos siendo exportadores de aceite de oliva a granel a Italia, porque en Italia no producen ellos mismos la cantidad suficiente de aceite que necesitan. Pero nuestra venta ha cambiado, ya no solo exportamos a granel sino que exportamos aceite embotellado a mercados de países como China, India, Rusia y América Latina entre otros, en los cuales somos líderes de venta de aceites envasados en España, por lo que nuestras expectativas de venta se han cumplido.

³¹ Anuga es una feria de alimentación celebrada en Colonia (Alemania).

Las almazaras de la D.O del Bajo Aragón están centrando su venta en países de Europa (fundamentalmente Alemania, Irlanda, Francia y Suecia), y algunas de ellas están empezando a abrirse camino en países por ahora más desconocidos en el ámbito del aceite del Bajo Aragón, como son EEUU, Japón y China.

Por ejemplo es el caso de una almazara particular³² ubicada en Belchite (Zaragoza), la “Almazara de Jaime”. Esta almazara en torno al año 2007 amplio su mercado hacia un nuevo continente como lo es China, pero los resultados no fueron los esperados, principalmente por la gran cantidad de aranceles que este debía pagar para poder vender su producto, por lo que terminó con la venta en China y centro la venta en otro mercado, en el de Kazajistán, el que le resultó totalmente sorprendente, porque le sucedió todo lo contrario a lo acaecido en el mercado chino, por lo que decidió continuar con las exportaciones a este país, y lo sigue haciendo a día de hoy.

Las almazaras pertenecientes a la D.O también venden aceite a granel a Italia, y una vez allí los italianos se encargan de embotellarlo, pero para la elaboración de su aceite no utilizan únicamente aceite español sino que lo mezclan también con aceite importado a granel de Grecia y aceite que ellos mismos producen, por lo que parece que los italianos no sepan producir bien su propio aceite y deban mezclarlo con otros, pero esto comercialmente no se ve así, Italia con esta manera de crear su aceite ha conseguido dar a conocer su marca siendo capaces de crear una fuerte red comercial del aceite utilizando un producto italiano conocido mundialmente como son las pizzas, estableciendo que la base para una buena pizza italiana era el aceite de oliva italiano.

Relacionando la manera de los italianos de dar a conocer su aceite a través de las pizzas con la manera de dar a conocer el aceite de D.O del Bajo Aragón, desarrollado en el punto de la publicidad, se puede observar como la D.O ha potenciado la venta de su aceite en restauración, ya que ha visto que puede dar a conocer su aceite a través de la comida de la misma manera que hicieron en Italia, por este motivo se han dado tantas

³² En total hay inscritas 34 empresas para la obtención de aceite de oliva de D.O del Bajo Aragón, de estas el 60% son cooperativas (es una sociedad cooperativa formada por socios cooperativistas) y el 40% restante son almazaras privadas.

ayudas, es una buena manera de publicitar el aceite³³ tanto de forma nacional como internacional.

Además hay que publicitar un aceite como es el del Bajo Aragón, que solo hace quince años que es conocido bajo este nombre, pero no solo hace quince años que se produce ya que antes este mismo aceite era conocido como aceite de Alcañiz. Y como indican personas del sector aún en la actualidad cuando exportan a países como Italia, a los que hace muchos años que exportan, en la mayoría de las ocasiones tienen que venderles su aceite como aceite de Alcañiz, en vez de aceite con D.O del Bajo Aragón ya que con el segundo nombre no lo quieren. Por ello esta iniciativa de la restauración podría ser una muy buena manera de dar a conocer el aceite con D.O del Bajo Aragón.

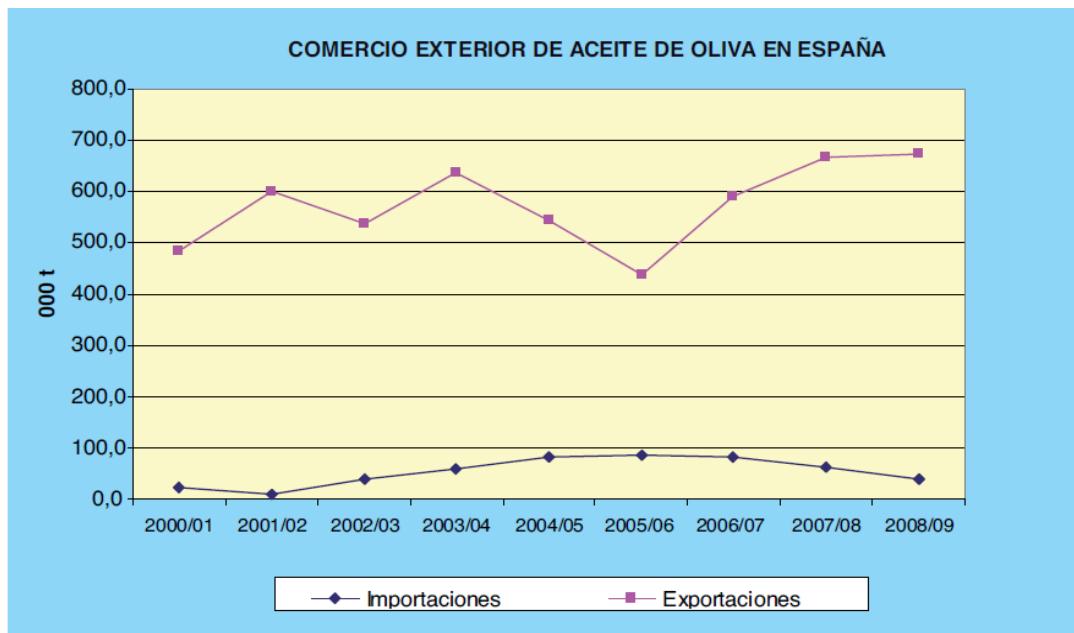
Como ya se ha mencionado en el punto 2.2, este año en el Bajo Aragón Histórico se han recolectado 40 millones de kilos de olivas, y se obtendrán en torno a 13 mil toneladas de aceite, de los cuales en torno a 2 mil toneladas se certificarán como aceite con D.O. Pero como también se ha mencionado el aceite con D.O no incluye las olivas que se han caído al suelo de manera natural, por lo que Juan Baseda director técnico de la D.O considera que “a Italia se exporta a granel parte de este aceite procedente de olivas del suelo y aceite que no cuenta con el distintivo de calidad”. Y asegura que “el aceite que exportamos al exterior de D.O sale en formatos más pequeños, en formatos de lujo, y económicamente más caro”. “A nivel internacional cada día estamos exportando más porque tenemos una variedad que gusta”. Por lo que parece que en temas de exportación poco a poco el aceite de oliva con D.O del Bajo Aragón va ganando posiciones en el mercado internacional.

En cuanto a temas económicos el aceite es el único producto agrícola que participa en los ingresos de las arcas públicas con una parte del dinero recaudado por las exportaciones.

³³ Por este motivo la D.O permite a las almazaras vender su aceite a un precio igualitario al aceite de oliva español más barato, y también por este mismo motivo la Diputación ofrece subvenciones, ya que saben que si las cosas salen bien puede ser una fuente de ingresos para la Comunidad.

Las exportaciones superan a las importaciones de una manera notable, lo que quiere decir que en España se obtiene un saldo positivo, ya que los ingresos por la venta son mayores que el gasto realizado en compra de aceite a países del exterior. Además como se puede observar en el gráfico 5.2 desde el año 2005/2006 las exportaciones han crecido y por el contrario han disminuido las importaciones, por ello el superávit es todavía mayor. Este aumento de las exportaciones y disminución de las importaciones es debido al aumento de producción del olivar español, como aparece recogido en el gráfico 2.1, en el que se observa como a partir de 2005 se produjo este importante aumento de la producción.

GRÁFICO 5.2: EXPORTACIONES E IMPORTACIONES DE ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA



Fuente y Elaboración: Departamento de Aduanas e Impuestos Especiales

5.6 LA PRODUCCIÓN OLIVARERA NO SOLO ES ACEITE

Parece que en el Bajo Aragón Histórico únicamente se utilicen las olivas para la elaboración de aceite, pero esto no es así. El aceite se elabora a partir de las olivas negras³⁴, pero estas pueden tener un uso comestible, es decir consumirse en forma de

³⁴ Destacando que únicamente existen olivas negras. Las olivas verdes son las mismas que las negras pero antes de que estas hayan alcanzado el punto de maduración.

fruto, en esta zona, bien pueden ser aderezadas³⁵, asadas o con sal. En cambio las olivas verdes únicamente se consumirán como fruto, y serán aderezadas de la misma manera que las negras.

Las olivas destinadas para oliva de mesa o aderezo representan una parte muy pequeña del total de producción tanto en 2011 como en 2012 y tanto en Aragón como en el resto de España. Por ejemplo en el caso de Aragón, como se observa en la tabla 5.1, en 2012 las olivas de mesa representaron únicamente un 4% del total de la producción, es decir en el caso español la producción de oliva se destina prácticamente en su totalidad para la elaboración de aceite de oliva.

TABLA 5.1: PRODUCCIÓN DE OLIVAS CON DESTINO A MESA

TIPO DE CULTIVO	TERRITORIO	AÑOS	PRODUCCIÓN TOTAL OLIVAS EN TONELADAS (INCLUYE OLIVAS PARA ALMAZARA CON DESTINO A ACEITE Y A MESA)	PRODUCCIÓN DE OLIVAS CON DESTINO A MESA	PORCENTAJE QUE REPRESENTA SOBRE EL TOTAL
Oliva de Aceituna para Almazara	Teruel	2012	4.765	436	9%
Oliva de Aceituna para Almazara	Zaragoza	2012	21.306	707	3%
Oliva de Aceituna para Almazara	Aragón	2012	30.794	1.143	4%
Oliva de Aceituna para Almazara	España	2012	3.448.612	461.963	13%
<hr/>					
Oliva de Aceituna para Almazara	Teruel	2011	20.572	2.114	10%
Oliva de Aceituna para Almazara	Zaragoza	2011	23.364	710	3%
Oliva de Aceituna para Almazara	Aragón	2011	49.830	2.824	6%
Oliva de Aceituna para Almazara	España	2011	7.352.697	501.958	7%

Fuente: Instituto Aragonés de Estadística. Elaboración: propia

³⁵ Según la RAE “guisar, condimentar o sazonar los alimentos”.

6. CONCLUSIONES

6.1 CONCLUSIONES GENERALES

El aceite de oliva del Bajo Aragón cuenta con la certificación de Denominación de Origen desde Octubre del 2001, aunque se producía desde mucho antes pero sin contar con este sello de calidad. Es un aceite que poco a poco se ha ido dando a conocer al resto del mundo mediante las exportaciones tanto a granel como embotellado y ahora, mediante la nueva norma aprobada el 1 de Enero de 2014 que afecta al ámbito de la hostelería, también se dará a conocer este aceite en los restaurantes españoles mediante botellas selladas para el consumo directo de los clientes.

Como ha quedado reflejado en este trabajo Andalucía sigue siendo la mayor productora de aceite de oliva de España, teniendo la mayor producción y la mayor superficie con ayudas de la PAC. Por lo tanto el trabajo que tiene por delante el aceite con D.O del Bajo Aragón no es fácil, pero como aparece reflejado en el gráfico 3.3 Aragón cada año está produciendo mayor cantidad de aceite, bien porque las condiciones meteorológicas son las adecuadas o bien también por el aumento de las superficies de cultivo. Y con el trabajo y esfuerzo de todas las personas e instituciones que forman parte del proceso de elaboración del aceite de oliva con D.O del Bajo Aragón cualquier meta podrá conseguirse.

La producción de Andalucía es la que marca los precios que se pagaran por el aceite de oliva con D.O del Bajo Aragón en los comercios y también el precio que pagaran las almazaras a los agricultores. Aunque este precio también variara según la producción del olivar aragonés tanto de manera individual como en comparación con el andaluz.

En mi opinión el aceite de oliva con D.O del Bajo Aragón es un aceite que todavía no está debidamente posicionado en el mercado nacional debido a que se ve eclipsado por aceites como el andaluz que generalmente presentan precios más competitivos, en cambio considero que su posición en el mercado internacional es la adecuada, aunque siempre se puede mejorar. Uno de los puntos que considero clave para dar a conocer el aceite con D.O del Bajo Aragón en el territorio nacional es ampliar el ámbito publicitario que lleva a cabo la Denominación de Origen, es decir ofrecen una

publicidad totalmente dirigida a la zona aragonesa, por lo que considero que uno de los puntos débiles a tratar debería ser este y ampliar la publicidad a otras zonas geográficas españolas.

BIBLIOGRAFÍA

- THOMSON LLISTERRI, T y MICOLAU ADELL, J.I. (2005): *Comarca del Bajo Aragón*. Gobierno de Aragón, Zaragoza.
- BONILLA POLO, A; GRANDE COVIÁN, F; MURILLO RAMOS, J.J y SANZ PÉREZ, B. (1993): *El Aceite del Bajo Aragón*. IET-COCl, Teruel.
- GAVIRIA, M (1977): *El Bajo Aragón expoliado*. Deiba Editorial.
- TAMAMES, R (1960): *Estructura Económica de España 25º EDICIÓN*. Alianza Editorial.
- MURILLO RAMOS, J.J (1992): *El Aceite de Oliva Virgen*. Mira editores.

WEB CONSULTADAS

- ARAGÓN ALIMENTOS
<http://www.aragonalimentos.es/denominaciones-de-origen.php>
- AGENCIA ESTATAL DE METEOROLOGÍA (AEMET)
<http://www.aemet.es/es/portada>
- GOBIERNO DE ARAGÓN (PATRIMONIO CULTURAL)
<http://www.patrimonioculturaldearagon.es/investigaciones/56/10157/6014028>
- HERALDO DE ARAGÓN
www.heraldo.es
- BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN
http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/HaciendaAdministracionPublica/Documentos/LeyPresupuestos2014_conAnexos2.pdf
- PARLAMENTO EUROPEO
http://www.europarl.europa.eu/ftu/pdf/es/FTU_3.1.1.pdf
- FONDO ESPAÑOL DE GARANTÍA AGRARIA
http://www.fega.es/PwfGcp/es/financiacion_de_la_pac/la_pac_y_los_fondos_europeos_agricolas/index.jsp

- MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA)
<http://www.magrama.gob.es/es/>
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL BAJO ARAGÓN
<http://www.aceitedelbajoaragon.es/>
- PERIÓDICO DE ARAGÓN
<http://www.elperiodicodearagon.com/>
- MERCASA
<http://www.mercasa.es/>
- INSTITUTO ARAGONÉS DE ESTADÍSTICA
<http://www.aragon.es/iaest>
- LABORATORIO LDG
<http://www.laboratorioldg.com/>
- DEOLEO
<http://deoleo.com/>
- COAG ANDALUCÍA
<http://www.coagandalucia.com/>
- ARAGÓN TELEVISIÓN A LA CARTA
<http://alacarta.aragontelevision.es/>
- GOBIERNO DE ARAGÓN
<http://www.aragon.es/>
- FERIAS ALIMENTARIAS
<http://www.feriasalimentarias.com/>
- UNIÓN DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y GANADEROS (UPA)
<http://www.upa.es/upa/inicio/>
- COMARCA DEL BAJO ARAGÓN HISTÓRICO
<http://www.175pueblos.com/index.html>
- EUROSTAT
<http://ec.europa.eu/eurostat>
- ADUANAS E IMPUESTOS ESPECIALES
http://www.agenciatributaria.es/AEAT.internet/Inicio_es_ES/Aduanas_e_Impuestos_Especiales/Aduanas_e_Impuestos_Especiales.shtml

ENTREVISTAS

- Don Juan Baseda Torruella, Secretario y Director Técnico de la Denominación de Origen aceite del Bajo Aragón.
- Representantes del Panel de Catadores de Aceite del Bajo Aragón.
- Don Gabriel Alcober Dilla, dueño y gerente de la almazara Fernando Alcober e Hijos S.A, ubicada en Valdeltormo (Teruel). Y vocal del consejo regulador.

ANEXOS

ANEXO I

MUNICIPIOS PERTENECIENTES A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ACEITE
DEL BAJO ARAGÓN

ANDORRA SIERRA DE ARCOS

- Alcacón
- Alloza
- Andorra
- Ariño
- Crivillen
- Estercuel
- Gargallo
- Oliete

BAJO ARAGÓN

- Aguaviva
- Alcañiz
- Alcorisa
- Belmonte de San José
- Berge
- Calanda
- Castelserás
- Foz-Calanda
- La Cerollera
- La Codoñera

- La Ginebrosa
- La Mata de los Olmos
- Las Parras de Castellote
- Los Olmos
- Mas de las Matas
- Seno
- Torrecilla de Alcañiz
- Torrevillalda
- Valdealgorfa

BAJO ARAGÓN CASPE

- Caspe
- Chiprana
- Fabara
- Fayón
- Maella
- Nonaspe

BAJO MARTÍN

- Albalate del Arzobispo
- Azaila
- Castelnou
- Hijar
- Jatiel
- La Puebla de Híjar
- Samper de Calanda
- Urrea de Gaén
- Vinaceite

CAMPO DE BELCHITE

- Almochuel
- Almonacid de la Cuba
- Belchite
- La Gata
- Letux

CUENCAS MINERAS

- Cañizar del Olivar

MAESTRAZGO

- Bordón
- Castellote
- Molinos

MATARRAÑA

- Arens de Lledo
- Beceite
- Calaceite
- Cretas
- Fuentespalda
- Fornoles
- La Fresneda
- La Portellada
- Lledo
- Mazaleón

- Monroyo
- Rafales
- Torre de Arcas
- Torre del Compte
- Peñaroya de Tanstavins
- Valdeltormo
- Valderrobres
- Valjunquera

RIBERA BAJA DEL EBRO

- Escatrón
- La Zaida
- Mequinenza
- Alborge
- Quinto de Ebro
- Sástago
- Cinco Olivas

COMARCA DE ZARAGOZA

- Fuentes de Ebro

ANEXO II

RELACIÓN DE ALMAZARAS QUE FORMAN PARTE DE LA D.O ACEITE DEL BAJO ARAGÓN.

ALBALATE DEL ARZOBISPO

- ACEITES AGUILAR S.L
Marca: Valdueña
- ACEITES ALBALATE S.L

ALCAÑIZ

- GAIBAR HNOS. S.L
Marca: Aneba
- ALMAZARAS REUNIDAS DEL BAJO ARAGÓN S.A
Marca: Reales Almazaras de Alcañiz
- VICOLIVA S.L
Marca: Vicoliva

ALCORISA

- SOCIEDAD COOPERATIVA DE LABRADORES DE ALCORISA

BELCHITE

- COOPERATIVA AGRARIA “SAN MARTIN”
Marca: Peltreb
- ALMAZARA DE JAIME S.L
Marca: Capricho Aragonés

- ACEITES ALFONSO MUNIESA

Marca: Oleum Belia

CALACEITE

- COOPERATIVA DE ACEITES DEL MATARRAÑA S.C.L

Marcas: Metaba, ZEID

CALANDA

- PRODUCTOS DE CALANDA S.L

Marca: Marchenica

- COOPERATIVA DEL CAMPO SAN MIGUEL

Marca: Dalanca

- LA CALANDINA S.COOP.LTDA

Marca: La Calandina

- ACEITES Y ENC. ISMAEL Y MAGALLON S.L

Marca: Real de Vellón

- GOURMET MUNDI S.L

Marca: El Olive Doglio

CASPE

- COOPERATIVA FRUTÍCOLA COMPROMISO DE CASPE

FABARA

- COOPERATIVA DEL CAMPO “SAN ISIDRO”

Marca: Tradición Dorada

- GRANJA BRUNET S.L.U

FAYÓN

- COOPERATIVA AGRARIA SAN SEBASTIÁ

LA CODOÑERA

- COOPERATIVA DEL MEZQUÍN S.C.L

Marca: Delioliva

LA PORTELLADA

- SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO SANTOS COSME Y DAMIÁN

LA PUEBLA DE HIJAR

- ACEITES IMPELTE DEL BAJO MARTÍN S.L

Marca: Impelte

MAELLA

- FRUTÍCOLA MAELLANA S.C.L

Marca: Secreto de Fruma

- ALCAÑIZ MILLAN S.L

Marca: Almi

- SOCIEDAD COOPERATIVA AGRICOLA SAN LORENZO

Marca: Magalia

- GIL EJARQUE S.L

Marca: Torremaella

MAS DE LAS MATAS

- SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO “SAN ANTONIO”

MAZALEÓN

- SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ISIDRO
Marca: Mazaleón

MEQUINENZA

- REY SOLÉ, ANTONIO

NONASPE

- SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA “SAN MIGUEL”

TORRECILLA DE ALCAÑIZ

- ARTEALIMENTACIÓN BAJO ARAGÓN S.L
Marca: Oro Dulce y Sursum Oleo
- COOPERATIVA DEL CAMPO SAN ANTONIO
Marca: Torrecilla de Alcañiz

VALDEALGORFA

- SOCIEDAD COOPERATIVA OLEICOLA ARAGONESA VALDEALGORFA
Marca: Palacio de Andilla

VALDERROBRES

- SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO “SECCIÓN ALMAZARA”
Marca: Ermita de los Santos
- S.A.T ACEITES TORREGACHERO
Marca: Torregachero
- DCR PROMOCIONS S.A
Marca: Mas de Bel

VALDELTORMO

- FERNANDO ALCOBER E HIJOS S.A
Marca: Alcober
- COOPERATIVA SAN ANTONIO ABAD

VALJUNQUERA

- COOPERATIVA DEL CAMPO SAN MIGUEL
Marca: Juncoliva

ANEXO III

SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN



LDG-CER,
Entidad Certificadora de
Productos Agroalimentarios

**SOLICITUD DE
CERTIFICACIÓN**

**PARA PRODUCTO AGROALIMENTARIO Y
OTORGAMIENTO DE MARCA DE
CONFORMIDAD
SEGÚN NORMAS EN45011/1998**

C/ Comte Borrell nº 111 bajos
08015 BARCELONA
tel/fn 93.238.41.75
fax 93.238.80.35
idocer@ldganup.net

LDG CER	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN	Rev. 5 Fecha: 21.01.05 Página 2 de 9
--------------------	-----------------------------------	--

El mecanismo de certificación de producto, así como todos los requerimientos necesarios para la obtención de Marca de Conformidad, tal y conforme está establecido en las normas de calidad EN45011:1998, definido por LDG-CER se describe en a continuación.

ESTE SOLICITUD ES VÁLIDA también para la renovación de la certificación, o para solicitar la retirada de la certificación

A. PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO SEGÚN NORMAS EN45011/1998



En caso de duda o aclaración, no tienen más que ponerse en contacto con el departamento de Certificación de LDG-CER

**SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

Rev. 5
Fecha: 21.01.05
Página 3 de 9

B. DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS SOLICITANTES Y DE LA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN**RESPECTO A LA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN**

- LDG-CER, facilitará al solicitante toda la información necesaria sobre el proceso de certificación
- Entregará un presupuesto detallado, donde se especifiquen todos los conceptos y actuaciones que se llevarán a cabo para la concesión de la condición de producto certificado y otorgamiento d Marca de Conformidad
- Firmará un contrato de intenciones con el solicitante por un periodo de tiempo no inferior a tres años
- Una vez concluido el proceso de certificación y si la resolución es favorable, otorgará el derecho de uso de Marca de Conformidad, entregará copia del Logotipo de la Marca, así como el Procedimiento de uso de logotipo y Marca de Conformidad.
- Entregará al solicitante un certificado de producto certificado y uso de marca de Conformidad, en el idioma por el requerido (castellano, catalán, inglés o francés) y los certificados de punta de venta, si así los solicite.
- Adjuntará al certificado de producto el correspondiente ANEXO TÉCNICO para el que está certificado que incluirá la relación de establecimientos que están incluidos en el alcance de la certificación.
- Mantendrá toda la información sobre el seguimiento de los productos, mientras se mantenga la concesión de condición de producto certificado y se otorgue el uso de las Marca de Conformidad
- Actuará de interlocutor con las Administraciones públicas, cuando así se precise
- Solicitará la correspondiente acreditación de ENAC para cada uno de los Pliegos aprobados y certificados que así lo requieran
- Mantendrá dicha acreditación durante el tiempo que se mantenga la concesión de Marca de Conformidad y condición de Producto Certificado
- Establecerá el mecanismo adecuado para que el solicitante de la certificación pueda apelar cuando no esté conforme con las resoluciones que pueda tomar LDG-CER.

LDG CER	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN	Rev. 5 Fecha: 21.01.05 Página 4 de 9
--------------------	---------------------------------------	--

MODELO CERTIFICADO DE PRODUCTO

**LDG
CER**

CERTIFICA QUE:

El producto _____ comercializada por:
NOMBRE
DIRECCIÓN
LOCALIDAD

Bajo la marca: **MARCA COMERCIAL** 

comercializada y etiquetada,
según las menciones facultativas de:
MENCIONES FACULTATIVAS DE LA ETIQUETA

✓ _____ Con alcance:
Desde _____ hasta _____
Conforme a los criterios establecidos en el [Anexo de Condiciones para el etiquetado facultativo de marcas](#)

Utilizando para ello el: **Procedimiento de certificación de productos PE/ECC001- mediante auditorías, inspecciones, toma de muestras y análisis (si aplica)**

Número de certificación: **LDG/ECC0XX/YYY**
Fecha de aprobación: **dd de mm de aaaa**

El presente certificado mantiene su vigencia hasta transcurrido tres años desde la fecha de emisión.
En Barcelona, a dd de mes de año.

D. Enric Fadó Tarras
Director LDG-CER

D. Antonio I. Montoro Loría
Responsable de Certificación LDG-CER

El presente certificado está sujeto a modificaciones, suspensiones temporales y cancelación.
El periodo de vigencia de la misma se puede consultar en el catálogo de LDG-CER.

LDG CER	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN	Rev. 5 Fecha: 21.01.05 Página 5 de 9
--------------------	---------------------------------------	--

MODELO DE CERTIFICADO DE PUNTO DE VENTA

Este es facultativo, y está sujeto a controles suplementarios por parte de LDG-CER respecto a su distribución y uso.

Producto certificado

Número de certificado: LDG/ECC001/YY



Certifica que el producto _____, comercializado por:

NOMBRE
DOMICILIO
LOCALIDAD

Bajo la marca:

LOGOTIPO

MARCA COMERCIAL

Ha sido producido según los requisitos del Pliego voluntario de _____ de la marca

Con los valores añadidos:

- + _____
- + _____
- + _____

Con alcance:

+ Desde _____ hasta _____

Utilizando para ello el: Procedimiento de certificación de productos PE/ECC001, mediante auditorías, inspecciones, toma de muestras y análisis (si aplica)

Con fecha de aprobación de dd/mm/aaas

El presente certificado mantiene su vigencia hasta transcurridos tres años desde la fecha de expedición

En Barcelona, a dd/mm/aaas

D. Enric Fidanza Torras
Director LDG-CERD. Antonio L. Montesinos Llorente
Responsable de Certificación LDG-CER

La presente certificación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales o revocación.
El catálogo de vigencia de las mismas se puede consultar en el catálogo LDG-CER

LDG CER	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN	Rev. 5 Fecha: 21.01.05 Página 6 de 9
--------------------	---------------------------------------	--

RESPECTO AL SOLICITANTE

- Solicitará ante la Administración competente la aprobación del Pliego de etiquetado facultativo, en el caso de la carne de vacuno, y en cualquier otro caso que así disponga la autoridad competente.
- Firmará un contrato de intenciones con LDG-CER por un periodo de tiempo no inferior a tres años.
- Mantendrá las características que se definen en la certificación de producto. En el caso de que cambien dichas características, deberá notificarlas inmediatamente a la Entidad de Certificación, que evaluará si se mantienen o no la concesión de derecho de uso de Marca de Conformidad.
- Utilizará el logotipo Marca de Conformidad en los productos que tengan concedido el uso de dicha Marca por su condición de Producto Certificado (publicidad, etiquetas identificativas...), y solo en esos productos.
- Facilitará el acceso a todas las instalaciones que intervengan en la cría, elaboración, sacrificio, identificación, distribución, comercialización y venta de los productos a los que se haya otorgado Marca de Conformidad.
- Mantendrán una relación de Desviaciones, No Conformidades o Reclamaciones que puedan recibir de sus clientes respecto al Producto Certificado que se ha otorgado la concesión de uso de Marca de Conformidad.
- Documentará las acciones correctoras aplicadas por el solicitante o los diferentes agentes que intervengan en la cadena de cría, elaboración, sacrificio, identificación, distribución, comercialización y venta de los productos a los que se haya otorgado Marca de Conformidad, que hayan sido detectadas por la Entidad de Certificación, o por la Autoridad competente.
- Mantendrá control sobre los certificados de producto que entregue a sus diferentes operadores, tanto en la cantidad que entrega, como en el destino de los mismos.
- Mantendrá un listado continuamente actualizado sobre los operadores en activo, así como los datos sobre bajas, con fechas de alta y baja.
- Las bajas de operadores se informarán a la Entidad en un plazo inferior a los quince días desde la fecha de causa de efecto.

**SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN**

Rev. 6
Fecha: 21.01.05
Página 7 de 9

C. AUTORIDAD COMPETENTE QUE REGULA LOS PROCESOS DE CERTIFICACIÓN

LDG-CER, tiene implantado un sistema de calidad según la norma EN45011/1998, para la certificación de producto.

ENAC es la autoridad competente que acredita a las Entidades de Certificación para certificar los diferentes esquemas de certificación por productos.

Todos aquellos Pliegos de condiciones que necesiten su aprobación por parte de la autoridad competente, el etiquetador deberá solicitar dicha autorización ante la Comunidad Autónoma donde tiene el domicilio social el solicitante de la certificación.

La Entidad de Certificación considerará la resolución positiva de la administración como un punto mas a considerar para otorgar o no la condición de producto certificado.

Cualquier esquema de certificación de producto, será siempre notificado a la Autoridad Competente en la materia (la Comunidad Autónoma donde tiene el domicilio social el solicitante de la certificación).

D. TARIFAS APLICABLES

LDG-CER dispone de unas tarifas para los procesos de certificación, revisables anualmente, a disposición de quien las solicite.

E. LISTADO EN VIGOR DE PRODUCTOS CERTIFICADOS POR LDG-CER

Los solicitantes que así lo demandarán pueden pedir que se les proporcione un listado en vigor de los productos y empresas a los que LDG-CER ha otorgado la marca de conformidad. Este listado es actualizado de forma periódica, por lo que en cada caso se facilitará el último catálogo en vigor.

	SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN	Rev. 5 Fecha: 21.01.05 Página 8 de 9
---	-----------------------------------	--

F. DOCUMENTOS NECESARIOS PARA TRAMITAR LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

Para poder completar la fase de auditoría previa a la resolución sobre concesión de la Marca de Conformidad, deberán remitirnos los siguientes documentos.

- DOCUMENTACIÓN PROPORCIONADA POR LDG-CER**
 - o Solicitud de certificación (última hoja de este documento) **IMPRESCINDIBLE PARA PODER COMENZAR LA PREEVALUACIÓN**
 - o Cuestionario específico (adjunto a este documento) **IMPRESCINDIBLE PARA PODER COMENZAR LA PREEVALUACIÓN**
 - o Presupuesto aceptado
 - o Contrato de prestación de servicios firmado
- DOCUMENTACIÓN LEGAL DEL SOLICITANTE**
 - o Escrituras de la sociedad que solicita la certificación (debe aparecer el nombre del representante legal, autorizado para solicitar esta aprobación) así como poderes otorgados al solicitante
 - o NIF de la sociedad solicitante
 - o Copia del registro de la marca comercial, así como su/s logotipo/s (o compromiso de hacerlo)
- DOCUMENTACIÓN REGLAMENTARIA DEL SOLICITANTE**
 - o Documento normativo utilizado para definir las características del Pliego a certificar: copia vigente debidamente firmada por el responsable e identificada. Debe estar paginado, indicado el estado de edición
 - o Programa de autocontrol a realizar por el solicitante del Pliego
 - o Relación de establecimientos / operadores a incluir en el Alcance del Pliego. En el caso de los establecimientos que no sean propiedad del solicitante, deberá también proporcionar el documento que vincula dicho establecimiento con el solicitante.
 - o Sistema de trazabilidad e identificación específico que se quiere utilizar o que ya se utiliza
- MODELO DE ETIQUETAS Y OTROS DOCUMENTOS ESPECÍFICOS**
 - o Etiquetas a utilizar o que se utilizan, donde se identifiquen claramente las menciones facultativas
 - o Documentos de publicidad y promoción que está previsto utilizar

Todos ellos serán tratados dentro de la más absoluta confidencialidad, solo serán utilizados por personal debidamente cualificado para ello y con el fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos necesarios para otorgar la Marca de Conformidad.

El personal responsable de evaluar y gestionar dichos documentos, su currículo, cualificación, así como los registros de confidencialidad, están a disposición del solicitante, una vez iniciado el proceso certificador.



**SOLICITUD DE
CERTIFICACIÓN**

Rev. 5
Fecha: 21.01.05
Página 9 de 9

G. DOCUMENTO A CUMPLIMENTAR POR SOLICITANTE

**ROGAMOS DEVUELVAN ESTA PÁGINA DEBIDAMENTE
CUMPLIMENTADA Y FIRMADA AL FAX O DIRECCIÓN POSTAL
DE LA PORTADA DE ESTE DOCUMENTO, JUNTO CON EL
CUESTIONARIO ESPECÍFICO ADJUNTO**

Número de Solicitud: _____ Fecha: _____

Para poder realizar una oferta sobre la posible certificación de su producto y otorgamiento de Marca de Conformidad, según la Norma EN45011/1998, necesitamos llenar el presente documento (las zonas sombreadas serán cumplimentadas directamente por LDG-CER)

✓ DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE DEL SOLICITANTE _____

RAZÓN SOCIAL _____

DOMICILIO SOCIAL _____

TELÉFONO _____ FAX _____

PÁGINA WEB _____

PERSONA DE CONTACTO _____

TELÉFONO DE LA PERSONA DE CONTACTO _____

E-MAIL _____

HORARIO DE CONTACTO _____

✓ DATOS DEL PRODUCTO

TIPO DE PRODUCTO _____

MARCA COMERCIAL _____

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL (en unidades, Kg...) _____

VALOR AÑADIDO A CERTIFICAR _____

Rellenado por: _____ Fdo. _____	Indicar lo que proceda: SOLICITUD INICIAL: REEVALUACIÓN: BAJA VOLUNTARIA: RETIRADA: Fecha: _____
--	--

ECC/MC011/05-4

ANEXO IV

PANELES DE CATA AUTORIZADOS POR EL GOBIERNO DE ESPAÑA EN 2015

- Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
- Panel de Catadores del Centro de Investigación y Control de la Calidad
- Panel de Catadores del Laboratorio Central de Aduanas
- Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Granada
- Panel de Cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba
- **Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de Aragón (D.O BAJO ARAGÓN)**
- Laboratorio de Análisis Sensorial de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen Montes de Toledo
- Panel de Cata Oficial de Aceites Virgenes de Oliva de Cataluña
- Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen del Laboratorio Agroalimentario de Extremadura de Cáceres
- Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad de Madrid
- Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Región de Murcia
- Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra
- Panel Oficial de la Comunidad Valenciana

