

**DEPARTAMENTO DE ESTRUCTURA E
HISTORIA ECONÓMICA, FACULTAD DE
CIENCIAS SOCIALES Y DEL TRABAJO**



El aceite de oliva en el Bajo Aragón, el caso de La Puebla de Híjar

***“Proceso de recolección de la aceituna,
obtención del aceite y comercialización a
lo largo de la historia”***

PRESENTADO POR: PEDRO ASIÓN ARIÑO

DIRIGIDO POR: AGUSTÍN SANCHO SORA

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Índice

- Introducción. Presentación general y justificación del trabajo.....págs. 4 – 6
- Conceptos previos
 - Localización del territorio.....págs. 7 - 9
 - La aceituna y el aceite en Aragón.....pág. 10
- Capítulo I. El proceso de recolección de la aceituna
 - Introducción.....págs. 11 – 13
 - El cultivo del olivo: selección de variedades, plantación y cuidados.....págs. 13 – 16
 - La recolección de la aceituna.....págs. 16 - 19
 - La recepción de la aceituna.....págs. 19- 20
 - La limpieza de la aceituna.....págs. 20 – 21
 - Evolución en el Bajo Aragón.....pág. 21
- Capítulo II. Obtención del aceite.
 - Introducción.....págs. 22 - 23

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- Cultivo Antiguo.....págs. 23 - 24
 - Edad Media y Época morisca.....pág. 24 - 25
 - Siglos XVII y XVIII.....págs. 25 - 31
 - Siglo XIX.....págs. 32 - 34
 - Siglo XX.....págs. 35 - 37
 - Siglo XXI.....págs. 38 - 39
- Capitulo III. Evolución de la industria aceitera, normativa y producción.
- Introducción.....pág. 40
 - La industria del aceite en el B.A, siglos XVII y XVIII.....págs. 41 - 42
 - La industria del aceite en el B.A, siglo XIX...págs. 42 - 43
 - La industria del aceite en el B.A, siglo XX....págs. 43 - 50
 - La industria del aceite en el B.A, siglo XXI...págs. 50 - 53

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- Capítulo IV. *Aceites Impelte del Bajo Martín S.L.*
 - Introducción.....pág. 54
 - Entrevista.....págs. 55 – 57
- Conclusiones.....págs. 58 - 59
- Anexos
 - Normativa legislativa en el sector del aceite tanto a nivel comunitario como nacional.....págs. 60 - 62
 - Convenio colectivo del aceite y sus derivados, aderezo, relleno y exportación de aceitunas.....págs. 63 – 69
 - Denominación de aceite de oliva del Bajo Aragón, pliego de condiciones.....págs. 70 – 81
- Bibliografía y Webgrafía
 - Bibliografía general.....págs. 82 – 83
 - Webgrafíapágs. 83 y 84

Introducción. Presentación general y justificación del trabajo

El presente proyecto lo redacto con carácter de Trabajo de Fin de Grado; con el objetivo de poder obtener el título de Relaciones Laborales y Recursos Humanos.

Siempre he querido saber, conocer y estudiar, acerca de todo aquello relacionado con mi localidad, y sobre todo, con todo aquello que esté estrechamente vinculado con esta. El cultivo del olivo y la producción del aceite; que es un tema bastante cercano a esta realidad, junto con el apoyo ofrecido por el director del trabajo D. *Agustín Sancho Sora*, han sido los dos pilares fundamentales para poder finalmente decidirme por esta temática.

La realidad, es que la zona perteneciente a la “*denominación de origen Aceite del Bajo Aragón*”, y más concretamente el municipio turolense de La Puebla de Híjar, se ha caracterizado a lo largo de toda su historia por ser uno de los territorios con tradición olivarera, y como consecuencia de ello, de producción, obtención y comercialización del aceite de este longevo árbol. Por ello, el aceite de oliva del Bajo Aragón, junto con los aceites andaluces entre otros, siempre se han situado en las posiciones punteras en cuanto a exportación, tanto nacional como internacionalmente. Es en esta zona del Bajo Aragón es donde se ubica el 70% de toda la producción de aceite en Aragón, y donde la producción media anual alcanza alrededor de 8000 toneladas de aceite, lo que hace que repercuta

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

muy positivamente en la zona, tanto a nivel económico como a nivel de contratación laboral durante las campañas de recolección de la aceituna y su posterior transformación al aceite. Por todo ello, considero que me encuentro ante un tema importante que merece ser objeto de estudio.

Para llegar a este punto, me planteo una serie de objetivos donde me gustaría conocer todo aquello relacionado con la explotación de las tierras. Para ello debo de tener en cuenta, la selección de variedades de los olivos, los cuidados y el trabajo que supone para un agricultor. También la duplicación del trabajo cuando llega la recogida de la oliva, hasta el momento de llevarla al centro de producción aceitera. Pretendo reflexionar sobre la evolución histórica del proceso de transformación de la aceituna en aceite, mediante la descripción de todos los métodos, espacios y técnicas que se han utilizado a lo largo de la historia desde que el hombre era la principal fuerza de trabajo, hasta que poco a poco se ha llevado a cabo un proceso de industrialización donde las máquinas son protagonistas. A continuación me planteo el objetivo de llevar a cabo un análisis desde una perspectiva más comercial, destacando la importancia de la industria de la producción del aceite a lo largo de la historia en Bajo Aragón y aquellos aspectos que han influido tanto de forma positiva como negativa en ella. Por último quiero ver en primera persona el funcionamiento moderno de la industria aceitera de mi localidad, para ello visitaré la empresa "*Aceites Impelte del Bajo Martín S.L*" donde analizaré de forma detallada cada una de las fases del proceso de producción.

No tendría sentido hacer un proyecto meramente histórico, sino que me debo adaptar al grado de relaciones laborales y recursos humanos, otorgándole además del ámbito histórico, un aspecto laboral y humano, incluyendo por supuesto, normativa jurídica. Para

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

ello, en cuanto a lo relacionado con la metodología del proyecto, cabe mencionar que la información no es uniforme, no existe un manual que puedo tomar como principal referencia, sino que se trata de una difícil labor de investigación obteniendo datos de una gran diversidad de documentos. Para ello tengo que recopilar información de múltiples manuales y revistas de ámbito local o incluso de ámbito nacional. Además de obtener información de un conjunto muy extenso de páginas web, tengo que asistir al ayuntamiento municipal, donde agradezco la colaboración del personal que me ayudó bastante con la obtención de datos. Por su puesto debo dar gracias a las historiadoras locales las hermanas *Luisa y Marisa Gimeno Salvador*, que me facilitaron múltiples documentos históricos. Por último a la empresa poblana "*Aceites Impelte del Bajo Martín S.L.*", donde me atendió en dos ocasiones, una de ellas en plena campaña de fabricación de aceite, llevando a cabo una visita guiada a sus instalaciones con el objeto de recopilar todos los procedimientos de transformación, desde que la oliva llega, hasta que el aceite es embotellado y listo para ser comercializado. En la segunda visita, tuve la oportunidad de poder entrevistar al empresario de dicha empresa obteniendo una serie de conclusiones muy importantes acerca del estado actual del sector olivarero y la consiguiente proyección de futuro.

Capítulo 0: Conceptos previos.

LOCALIZACIÓN DEL TERRITORIO

La Puebla de Híjar, es un municipio de la provincia de Teruel que se encuentra situada a una altitud sobre el nivel del mar de 254 metros. Cuenta con una superficie de 6.295 Hectáreas, de las cuales 1.025 son de cultivo de regadío, 3.061 son forestales y 2.934 son de secano. Se encuentra dentro de la comarca del Bajo Martín, (antiguo Bajo Aragón histórico) coincidiendo con la cuenca del río Martín, un afluente del Ebro por la derecha con un caudal medio/bajo, pero con grandes fluctuaciones interanuales.

En cuanto a la climatología típica de esta zona, se puede afirmar que el clima es seco y soleado, con veranos calurosos e inviernos más duros que templados, en los que la niebla sube de las zonas más bajas cubriendo el paisaje. La escasez de precipitaciones es muy habitual en esta zona. La pluviometría va disminuyendo de sur a norte, siendo el otoño y la primavera las épocas más húmedas. Por otro lado, se debe destacar la intensidad del viento existente en esta zona.

La Puebla de Híjar cuenta con una demografía de 1.018 habitantes en la actualidad, suponiendo una densidad de población de 16,7 km².

La base económica de este municipio, y en general de todos los del Bajo Martín, ha sido la actividad agraria, aunque actualmente

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

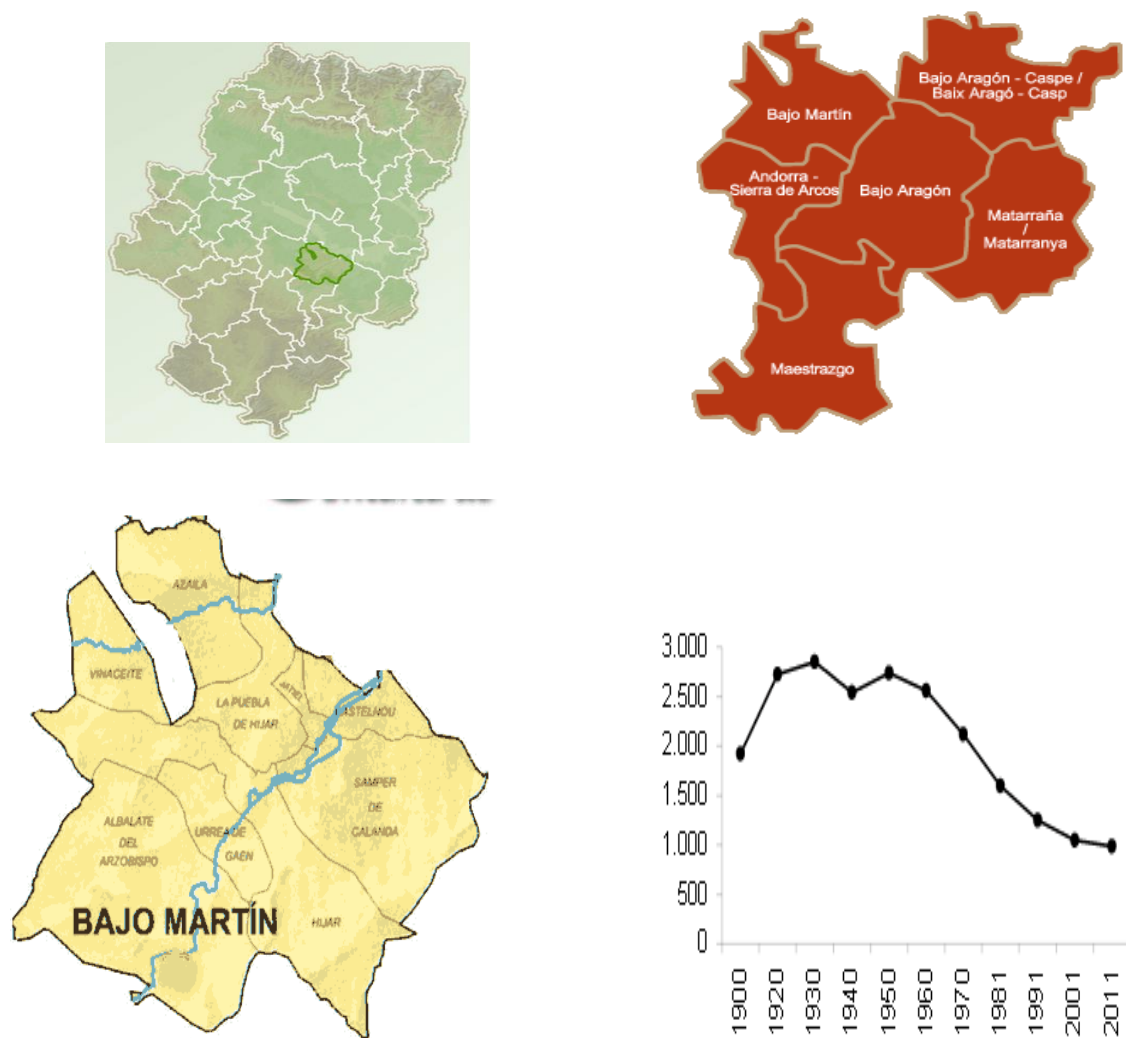
se encuentra en decadencia, produciendo ello, una disminución de población debido al éxodo rural. En cuanto a la agricultura, las explotaciones típicas son las que tienen un tamaño inferior a 5 hectáreas, sin abundar las grandes explotaciones con un tamaño superior a 100 hectáreas. El cultivo de la vid y el olivo han sido los más antiguos y tradicionales de esta zona, sin embargo, la irregularidad de la producción de este último, en función del clima (particularmente por las heladas), han introducido un proceso de sustitución del olivo por cultivos más rentables, como es el caso del almendro y el melocotón tardío. En la actualidad, el tipo de cultivo que predomina en el municipio de La Puebla de Híjar es el cereal, tanto de secano (80%) como de regadío (74%), seguido de cultivos forrajeros (8% con respecto del total), olivar (3%) y frutales (2%). El sector ganadero está dominado por las explotaciones porcinas. De un total de 14696 cabezas de ganado, el 64% corresponde a ganado porcino, seguido del ganado ovino con un 23%. Los otros dos tipos de ganado existentes en nuestra localidad son ganado bovino (13%) y caprino.

La producción industrial, también es muy importante y se encuentra actualmente en proceso de crecimiento. Hay una rica tradición artesana que explica la importancia económica del sector secundario de la comarca. Ya en el siglo XVIII existían fábricas de paños, tejidos de seda, jabón... pero la industria más importante era la molturación de oliva para producción de aceite. A partir de 1970 la industria artesana comenzará un proceso de reconversión artesana que utiliza la mano de obra no especializada, en industrias de confección y fabricación de artículos que alcanzan altos precios en el mercado. En la actualidad en La Puebla de Híjar, existe un polígono industrial donde se instalan numerosas y variadas empresas que cuenta con una superficie total de 412.665 metros cuadrados.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Por último, en lo que se refiere al sector terciario, en la actualidad predominan los comercios de todo tipo: peluquerías, mercados, ropa etc., establecimientos como bancos y cajas de ahorro, bares, restaurantes, panaderías... o incluso una estación de RENFE, un consultorio médico o una farmacia.

Mapa 1, Aragón. Mapa 2 Bajo Aragón (histórico). Mapa 3 Bajo Martín. Gráfica 1. Evolución de la población de la puebla de Híjar.



Fuente: www.comarcas.es (mapa 1, 2 y 3). www.aragon.es/iaest (gráfica 1).

LA ACEITUNA Y EL ACEITE EN ARAGÓN

En la mayoría de los términos municipales de Aragón, hasta el año 1950, se encontraron plantados de olivos casi en su totalidad, incluso los grandes terratenientes, tuvieron que buscar peonías para poder recoger su fruto.

La oliva (1), ha sido, desde siempre, uno de los productos más importantes en el Bajo Aragón.

El olivo fue introducido en la Península Ibérica por fenicios y griegos, durante su estancia en alguna zona colonizada, antes de la Era. Los romanos expandieron su cultivo y mejoraron las técnicas de producción de aceite. Su comercio por vía marítima tuvo un papel primordial en el desarrollo de la economía mediterránea. La invasión árabe potenció más su cultivo y perfeccionó las técnicas de obtención de aceite, y es que la palabra "aceite" proviene del árabe "al-zait" cuyo significado es "jugo de la aceituna". Con el descubrimiento de América por Cristóbal Colón, en 1492, los españoles llevarán el olivo a los países conquistados.

El aceite de oliva, tiene otras finalidades, además de la alimentación, por ejemplo como símbolo religioso, medicinal y nutritivo (se ungían reyes y recién nacidos, se usaba como producto de higiene y belleza, como combustible para iluminar los templos y casas, con lámparas, como lubricante para las herramientas y aperos del campo...).

(1) La oliva es como popularmente se llama a la aceituna en La Puebla de Híjar y generalmente en todos los municipios aragoneses.

Capítulo I: El proceso de recolección de la aceituna.

INTRODUCCIÓN

En el primer capítulo de mi trabajo, voy a tratar de explicar el origen del aceite de oliva, partiendo del mismísimo árbol donde se gestan las aceitunas: el olivo. Me centraré en las variedades de aceitunas más destacadas en nuestro territorio así como en el trabajo y los cuidados que los agricultores llevan a cabo para poder conseguir una excelente cosecha. Por ultimo quiero destacar las diferentes técnicas de recolección de la aceituna antes de ser trasladarlas a la almazara, donde se transformarán en el preciado líquido.

Es importante destacar que el fruto del olivo, la aceituna es una drupa (1), y está formado por tres partes: La parte exterior o cáscara, la parte intermedia o pulpa, y la parte interna o avellano. Está compuesto por un 50% de agua, un 18-25% de materia grasa (aceite), un 20% de carbohidratos y un 6% de celulosa.

De esta materia grasa (aceite), el 99% de su composición, corresponde a diferentes ácidos grasos: *ácido oleico* (63%- 83%), *ácido Palmitito* (7% - 17%), *ácido esteárico* (1.5% - 5%) *ácido palmitoleico* (0.3% -3%), *ácido linoleico* (3% - 14%), *ácido linolénico* (menos de 1.5%). El 1% restante está formado por la Vitamina E y antioxidantes naturales, como *los polifenoles, pigmentos, etc.*

(1) Drupa: Fruto carnoso, procedente de un solo carpelo, con un hueso en su interior

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

La legislación de la Unión Europea, concretamente Reglamento de ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, (art. 3, apartados a, b, c, d) proporciona una clasificación del aceite de oliva dividido en 4 categorías:

En primer lugar, *"el Aceite de Oliva Virgen Extra"* es aquel que *conserva intactas todas sus características sensoriales y propiedades para la salud. No contiene aditivos ni conservantes, tiene una acidez menor de 0,8% y presenta unas características sensoriales agradables e identificables.*

En segundo lugar, *"el Aceite de Oliva Virgen"*, *tampoco tiene aditivos ni conservantes, pero presenta algún defecto sensorial por mínimo que sea. Su acidez tiene que ser menor del 2%.*

En tercer lugar, *"el Aceite de Oliva"*, *que es un aceite de menor calidad al ser resultado de mezcla de aceites refinados y aceites vírgenes. Debe tener un grado de acidez no superior al 1%.*

Por último, *"el Aceite de Orujo de Oliva"* *es el aceite de consumo de menor calidad. Este aceite no puede ser considerado de Oliva ya que es resultado de la mezcla de Aceite de Orujo refinado con Aceite de Oliva Virgen. Debe tener un grado de acidez no superior al 1%.*

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

FOTOGRAFÍA 1. EL OLIVO EN LA PUEBLA DE HIJAR



Fuente: Bajo Martín. José Tomás Laguna.

EL CULTIVO DEL OLIVO: SELECCIÓN DE VARIEDADES, PLANTACIÓN Y CUIDADOS

El cultivo y aprovechamiento del olivar es uno de los fenómenos que caracterizan la vida mediterránea, hasta el punto de sobrepasar los límites de la estricta agricultura para configurar los modos de vida de la comunidad humana en su dimensión etnológica.

Esta agricultura exige una coordinación sincronizada en todas sus fases con el objetivo de que no se produzcan algunos errores que podrían deteriorar el resultado final, en nuestro caso la obtención del aceite.

Es muy importante destacar que en este proceso se produce una acomodación y convivencia de los sistemas tradicionales y de las nuevas técnicas, en las que la mecanización, junto con los nuevos sistemas de mercado y de trabajo, marcan el grado de modernización y de reforma.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Si tenemos en cuenta la producción de la aceituna por hectárea (2), se puede afirmar que intervienen dos tipos de razones decisivas: la juventud del árbol y la mejora de las prácticas culturales.

En cuanto a la primera, se sabe que toda planta joven y bien cultivada tiende a regularizar las cosechas, aumentando la productividad en los olivares recién plantados.

TABLA 1. Estructura del olivar.

ESTRUCTURA DEL OLIVAR				
Antigüedad	Superficies (ha).		Superficies (ha).	
	Regadío	Regadío	Secano	Secano
	Año 2000	Año 2005	Año 2000	Año 2005
< = 3 años	2517	654	1087	418
4 - 5 años	785	714	770	460
6 - 10 años	263	2969	713	1641
11 - 20 años	177	475	360	634
21 - 30 años	115	96	427	364
mayor 30 años	5543	4954	35950	31118
TOTAL	9400	9862	39307	34635

Fuente: Anuario Estadístico Agrario en Aragón 2012

La segunda tiene que ver con las variedades de árboles, sistemas de plantación, labores, tratamiento de plagas y métodos de recolección... es decir todos los trabajos realizados en el área propiamente agrícola.

-
- (2) La hectárea o hectómetro cuadrado es una medida de superficie equivalente a 100 áreas o 10.000 metros cuadrados. Se suele utilizar para medir grandes superficies como es el caso de bosques o plantaciones.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

En concreto, se puede afirmar que actualmente la zona geográfica del aceite D.O. Bajo Aragón tiene un perímetro de 469,4 kilómetros y una superficie total de 6.380 kilómetros cuadrados. El cultivo del olivo ocupa 36.600 Hectáreas de las cuales 31.560 son de la variedad Empeltre (árbol de maduración temprana, sensible al frío que produce los finísimos aceites de La Puebla de Híjar y de la D. O. Bajo Aragón), 2.200 hectáreas son de la variedad Arbequina y finalmente 1.000 hectáreas de la Royal, lo que representan el 95 por ciento de la superficie de este cultivo en la zona, indicando al mismo tiempo su importancia económica y su vínculo con el territorio.

Tabla 2. Estructura del olivar.

Variedades	Superficies (ha).			Superficies (ha).		
	Regadío	Regadío	Regadío	Secano	Secano	Sacano
	Año	Año	Año	Año	Año	Año
	2000	2005	2010	2000	2005	2010
Arbequina	3498	3921	5117	4898	4638	4452
Bolvina de Belchite	5	65	10	21	20	17
Caspolina	385	333	271	131	113	108
Empeltre	4805	4902	4976	27386	26150	25875
Manzanilla		15	23		331	318
Negral de Saviñan	114	137	127	573	485	445
Otras variedades	457	150	92	3682	1730	1345
Picual		206	249		180	250
Royal		14	17		274	289
Verdeña	136	120	117	2616	2530	2359
Total	9400	9863	11001	39306	36450	35744

Fuente: Anuario Estadístico Agrario en Aragón 2012

El olivo es un árbol de hoja perenne de la familia de las oleáceas (*Olea europea*), cultivado ampliamente en toda la cuenca mediterránea. Requiere un clima suave y una lluvia anual del orden de los 700 milímetros. Por ello, se emplean las variedades descritas

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

anteriormente ya que se adaptan rápidamente a las condiciones agroclimáticas de nuestra tierra produciendo unos excelentes caldos.

En cuanto a la productividad media anual del olivo, se puede establecer que está directamente relacionada con los cuidados que el árbol recibe. Tradicionalmente existen cinco tipos de labores, (Zambrana Pineda, 1997).

"En primer lugar la ariega o labor de reja que tiene el objeto de abrir el suelo para retener el agua. Este trabajo se da al término de la recolección y antes de que se inicien las lluvias primaverales.

Otra labor es la cava, labranza complementaria que realiza la misma acción que la anterior, pero en aquellos lugares donde el arado o cultivador no puede llegar.

La poda, abarca dos operaciones, la tala, para rejuvenecer el árbol y la limpia donde se eliminan las ramas enfermizas o estropeadas.

En cuarto lugar, el abonado que ayuda a mantener unos rendimientos altos y regulares.

Finalmente, hay que hacer referencia a la lucha contra la extensión de plagas y enfermedades de los olivos".

LA RECOLECCIÓN DE LA ACEITUNA

La campaña de recolección de la oliva a lo largo de la historia se ha caracterizado por ser larga y muy dura, puesto que tiene lugar en el crudo invierno. La recogida comenzaba en el mes de diciembre, y terminaba a finales de Enero, incluso a veces, se prorrogaba hasta Febrero.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

En primer lugar, me centraré en el método de recolección de aceitunas más tradicional, la recolección manual. Dos son las técnicas utilizadas para este método, el ordeño y el vareo.

El sistema de ordeño, se suele emplear con más frecuencia para la recolección de aceituna de mesa, aunque también se usaba en el territorio que estoy estudiando para la obtención del aceite. Esta labor consistía en que el operario desde el suelo o con una escalera trataba de deslizar la mano entreabierta por las ramas que se encontraban cargadas de aceitunas, dejando caer éstas sobre lienzos o redes (mantones) extendidos previamente bajo los árboles.

En la técnica de vareo, que es uno de los métodos más frecuentes el operario, provisto de una vara cuya longitud oscila, desde uno hasta tres o incluso cuatro metros, golpea las ramas del árbol, procurando, que el golpe incida lateralmente en las zonas fructíferas, con el fin de no causar daño en ellas. El fruto derribado se recoge en lienzos o mallas extendidos bajo los olivos previamente. Estas mallas se pliegan convenientemente y se vierte su contenido en cajas o sacos.

En segundo lugar, analizaré la recolección manual de la aceituna del suelo. Este sistema, consiste en esperar a que las aceitunas caigan del árbol a medida que maduran o se derriban y posteriormente se recogen manualmente del suelo. Este método presenta grandes inconvenientes en cuanto a la calidad del aceite (excesiva acidez) y tiene además una incidencia demasiado alta en el precio del producto, ya que la persona, que realiza un trabajo de características ergonómicas tan negativas, tiene rendimientos tan bajos que constituyen un obstáculo insalvable para la rentabilidad. Este método solo se deberá utilizar en árboles de gran tamaño o en zonas de difícil acceso, cuando se tienen dificultades para adoptar

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

cualquier sistema de derribo. En la actualidad, este sistema se ha modernizado, comenzándose a emplear máquinas apropiadas para ello como pueden ser “pinchadoras”, “barredoras”, “aspiradoras” o “sopladoras”. De todas ellas, las que utilizan el principio de barrido, son las que más se han desarrollado y más aceptación comercial han tenido.

A continuación, me centrare en el método más moderno y actual para la recolección de la aceituna: el derribo mecánico mediante máquinas vibradoras multidireccionales. Dicha técnica consiste en hacer vibrar las ramas del árbol, para que el fruto se desprenda por sí mismo y caiga sobre una red o paraguas desplegado bajo el árbol.

Fotografía 2. Máquina Vibradora Multidireccional.



Fuente: www.aceitedeoliva.net

La calidad de la operación es óptima, pues el desprendimiento de retallos es insignificante. No se registran daños en los demás órganos de la planta, el daño en las aceitunas es pequeño y por supuesto, mucho menos que el provocado por el vareo.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

El tamaño del olivo, influye considerablemente en la eficacia de la vibración. Si los árboles son pequeños o medianos se obtienen derribos próximos al 100%, en cambio sí son de abultado tamaño, la eficacia disminuye.

El factor estructura del olivo también es decisivo. En árboles de porte erguido se consiguen mejores eficacias que en los de forma redondeada y péndula, pues la vibración llega con mayor eficacia a las ramas verticales o erguidas que a las horizontales y péndulas.

Por último, debo destacar que para poder manejar adecuadamente la máquina, los árboles de un solo tronco presentan ventajas sobre los olivos formados a varios pies, por su mayor facilidad para maniobras de aproximación y agarre en los troncos.

RECEPCIÓN DE LA ACEITUNA

Sea cual sea el método de recolección utilizado, se recogen las aceitunas normalmente sobre redes de material plástico colocadas previamente bajo los árboles. La superficie cubierta por las lonas, debe ser mayor que la zona de goteo del olivo, para evitar que el fruto caiga fuera al ser derribado, lo que llevaría consigo una pérdida del mismo por abandono sobre el terreno.

Para mecanizar la operación de recogida y extendido de mallas, han aparecido largos remolques del tipo góndola con mallas recogidas en ejes, colocados longitudinalmente en el remolque. Cuatro operarios las extienden debajo del olivo, el fruto es derribado sobre estas y, una vez cargadas con la aceituna, el tractorista que maneja el remolque acciona un motor hidráulico que hace girar los ejes soporte de las lonas, recogiendo éstas y elevando el fruto para que caiga al interior del remolque. Con este sistema es necesaria la

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

actuación en cada malla de dos operarios que tienen que ayudar a la elevación final del fruto para que se introduzca en el remolque.

Una sencilla modificación de lo anteriormente descrito, para perfeccionar estos remolques, consiste en convertirlos en autocargadores. Con ello, se consigue hacer más cómoda y eficiente la labor de los operarios, ya que evita el incómodo esfuerzo final que exigen los remolques para cargar el fruto.

Finalmente, existen máquinas vibradoras montadas sobre el tractor, que incluyen receptáculos apropiados para recibir el fruto derribado.

Cuando la aceituna llega a la industria aceitera de La Puebla de Híjar y de la D. O. Bajo Aragón, se clasificarán en función de la variedad, grado de maduración y estado sanitario. Una vez clasificadas, se pesan y se someten a un proceso de lavado y limpieza.

LA LIMPIEZA DE LA ACEITUNA

Como acabo de indicar, tras la recolección de la aceituna, se debe proceder a su limpieza. Antiguamente se realizaba mediante cribado, con ayuda manual, labor llevada a cabo en el campo. En la actualidad, sólo se realiza en el campo una limpieza muy superficial de la aceituna, antes de que se lleve a cabo una limpieza general en la instalación limpiadora.

La aceituna que se recoge, se trasladará a la limpiadora. Existen limpiadoras que realizan esa labor con mínimo coste y elevado rendimiento. Cuando la aceituna se recoge directamente del

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

suelo es necesario proceder a su limpieza mediante aventadora y lavadora.

En nuestro territorio de estudio, las almazaras cuentan con instalaciones de limpieza industrial de aceitunas dotadas de aventadoras y lavadoras de alto rendimiento.

EVOLUCIÓN EN EL BAJO ARAGÓN

La evolución del olivo en el Bajo Aragón es similar a la evolución de este árbol en toda área del mediterráneo, debido a su proximidad y a un clima muy similar al levantino (precipitaciones anuales medias de 350 mm y temperatura media anual de 14,8 °C.).

Posiblemente el olivo fue introducido por los fenicios o los griegos. La riqueza olivarera de la zona del Bajo Aragón queda demostrada en sus árboles milenarios puesto que existen ejemplos que datan ya de la época romana. Con la llegada de los árabes, se potenciaron nuevos mecanismos de molturación de las olivas, mediante molinos de tracción animal para la extracción del aceite o prensas de viga movidas a brazo, que perduraran hasta la llegada de los franceses (hacia 1866) donde se aportarán nuevas técnicas de fabricación y los aceites dejarán de ser turbios y ácidos.

Durante las primeras décadas del siglo XVI, el olivo alcanzará sus máximas posibilidades de desarrollo. A partir de esta época se irá produciendo una progresiva reducción de olivos, debido a las talas de la Guerra de la Independencia, heladas en 1936-37, la posterior de 1956 y arranque del olivar para introducir la mecanización de las tierras de secano. A partir de esos años el olivo entró en una fase depresiva.

Capítulo II Obtención del aceite

INTRODUCCIÓN

En este segundo capítulo, analizaré el proceso de fabricación del aceite de oliva en el territorio en el que se centra mi trabajo. Llevaré a cabo una evolución histórica de todo ello, teniendo en cuenta las diferentes almazaras utilizados en cada época y describiré detalladamente su modernización industrial, todo ello desde que la oliva recogida por los agricultores llega a la fábrica, hasta que el aceite sale de ella para poder ser consumido por la sociedad.

Generalmente son tres los procesos que han existido a lo largo de la historia, que por supuesto se han ido especializando y mejorando con el paso de los años.

El molido, permite romper la estructura de la oliva, sin deshuesarla, para liberar la parte líquida.

Con el batido, se separa la pasta de otros elementos, para, ir extrayendo el aceite. El resultado de estos dos procesos forma la pasta de olivas que originará el futuro aceite.

Por último, el prensado. En esta fase se separa el aceite contenido en la masa que sale de la batidora, del resto de componentes de la aceituna; agua, hueso, piel... Como esta pasta no presenta adherencia se deposita en capazos circulares, (es decir en

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

los denominados capachos ⁽¹⁾), sometiéndolos a la presión que generan las prensas y de las que se obtiene el aceite.

CULTIVO ANTIGUO

La plantación de olivos, con el objeto de obtener aceite de su fruto, en el territorio del Bajo Aragón, se encuentra bien documentada desde al menos la época Romana.

Ya en los siglos III y IV, en la "Loma del Regadío" de Urrea de Gaén aparecen documentos en el archivo histórico que describen *"una rica villa tardo-romana adornada con pasillos porticados y lujosos mosaicos, una gran explotación fabril con nada menos que cinco prensas de viga de unos 12 metros de longitud, dos muelas olearias y grandes depósitos de almacenaje de líquidos lo que indica una producción de aceite a gran escala"*.

En tiempos de la Roma Imperial, la extracción del aceite de oliva, tenía dos etapas básicas, la molturación por un lado, y el batido y prensado por otro.

En primer lugar, comenzaré hablando del *"trapetum"*. Este molino, estaba formado por dos piedras semiesféricas (*orbis*), suspendidas sobre un basamento de piedra con forma de mortero (*mortarium*). Las muelas además de su desplazamiento circular, podían girar sobre sí mismas. La distancia entre las muelas y el *mortarium* se podía regular, pudiendo de esta manera seleccionar e tipo de molienda, con rotura o sin rotura del hueso. Se remplazará

(1) Los "capachos" o capazos son recipientes redondos de esparto entretejido, que actúan como desagües, filtrando los líquidos y reteniendo los sólidos.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

muy temprano por otra prensa, la "*mola olearía*", una muela cilíndrica movida por tracción animal. Esta herramienta estaba formada por una peana circular plana o inclinada hacia el centro con un diámetro comprendido entre 1,40 metros y 2,10 metros.

En el centro, había un agujero de forma circular o cuadrada en el que se introducía un eje vertical. A ese eje vertical se fijaba otro horizontal que atravesaba las muelas. Se empleará hasta bien entrado el siglo XVIII.

Figura 1. Trapetum.

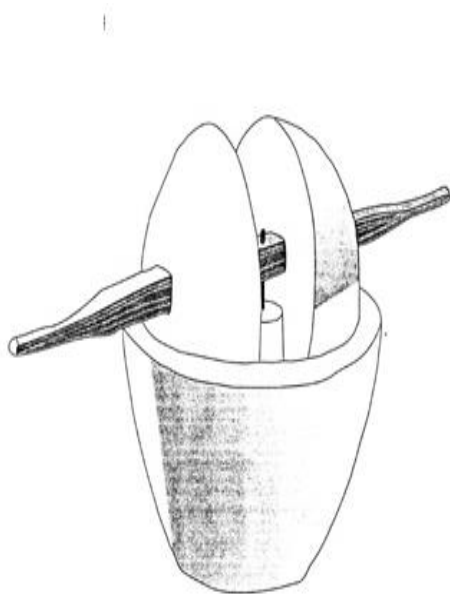
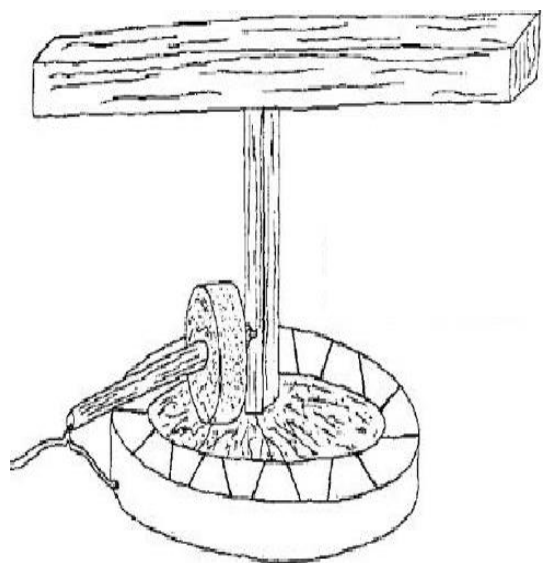


Figura 2. Mola Olearia.



Fuente. www.saborartesano.com

Fuente. www.saborartesano.com

EDAD MEDIA Y ÉPOCA MORISCA

Durante la Edad Media La Puebla de Híjar, pertenecía al Señor de Urrea y estaba poblada en su totalidad por moriscos.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Durante todos estos siglos, los moriscos que recorrieron el Bajo Aragón se encontraron con magníficos olivares. En dicha época, se expandieron y mejoraron tanto las técnicas de cultivo como las de obtención del aceite de oliva. Durante los siglos XV y XVII se consolidó la expansión y distribución geográfica de los olivares actuales.

Ya En 1610 Felipe III decreta la expulsión de los moriscos de España, y en La Puebla de Híjar quedaron únicamente unos 27 habitantes

A partir de la Edad Moderna se comienza a experimentar un continuo progreso que llegara hasta nuestros días.

SIGLOS XVII y XVIII.

En La Puebla de Híjar, el primer precedente histórico encontrado en el archivo municipal sobre la construcción de un molino data del siglo XVII. (*Domingo Benedicto, 1686*)

"Sea a todos manifiesto a los que de presente son y por tiempo serán vecinos y habitantes de la presente villa de La Puebla de Ixar (2) que en el año contado del nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo de 1.686 se hizo el molino de aceite de la presente villa y para hacerlo se hicieron mandar por los vecinos y mandaron unos 160 sueldos jaqueses el portear la piedra, los maderos y todos los demás necesario lo hicieron los vecinos avecinal se les conto a los carros

(2) La Puebla de Ixar: La puebla de (Híjar). Hijár en fenicio se llamó Igar, de idéntico significado, y a partir de este topónimo fenicio se llegó al árabe Ixar, de donde deriva su actual nombre.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

cuatro reales cada día y a los peones un real y seis dineros y esto a cuenta de alfarda. (3)

El madero para prensa se trajo de la huerta de Ixar estaba en un guerto (4) debajo la ermita de Santa Bárbara costó 25 sueldos jaqueses de primera compra y después lo trajeron al lugar con muchos pares de mulas y mucha gente en un carretón costó día y medio de traerlo, todo el gasto se pagó de la masa común, sin que el Señor Duque diera un dinero para su fábrica se dio andante y se compró hasta los candiles y clavos para colgarlos y así que estuvo hecho y acabado con todo lo necesario con sus puertas y llaves se entregó al Señor Duque sin costarle más dinero ni trabajo que tomarla llave. Y no se sacó otra cosa sino que daría cada un año tres arrobas gruesas de aceite:

Dirán los que vendrán que motivo tuvieron para hacer un gasto tan excesivo para el señor: Se responde que estaban los vecinos obligados a llevar sus olibas (5) a Ixar a deshacer y solo tenían cada semana un día que eran los jueves, y en ese día solo se molían ocho moladas y la mitad de los adores nos quitaban unos por estorbos, y otros por entrar la parte de que son para perderse a los vecinos las olivas y por este inconveniente y por desobligarse a no ir a Ixar y llevarlas se fabricó dicho molino, todo a costa de los vecinos y porque en todo tiempo conste se puso la presente certificación en dicho año arriba calendado.

(3) Alfarda: Canon que se paga por el uso del agua de riego. Algunos sindicatos de riegos la definen como el precio que se paga por el derecho a regar.

(4) Guerto: Falta de ortografía, Huerto

(5) Olibas: Falta de ortografía, Oivas.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Fotografía 1. Restos del Antiguo molino aceitero de La Puebla de Híjar.



Fuente: www.lapuebladehijar.com

Dicho molino, estaba formado por una estructura con dos losas de piedra arenisca verticales "*las vígenes*" y una horizontal sobre estas "*la regaina*", donde iría encastrado uno de los extremos de la viga de madera y una poceta de decantación. El Molino era un edificio de planta rectangular, con muros de tapial, cubierta de tejas a un agua y dos puertas de acceso, una de ellas para la entrada de carros. Sobresalía en uno de sus extremos, una pequeña torre maciza de piedra o "*torrejón*" que servía de punto de apoyo y contrapeso de la enorme prensa de viga instalada en su interior. Se trataba de una prensa de viga y quintal como la que se describirá posteriormente.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

A continuación describiré con detalle el procedimiento de la molienda de la oliva en el Bajo Aragón a finales del siglo XVIII: (Evaristo Cólera ⁽⁶⁾, siglo XVIII).

"Llegada la vez, las llevan (las olivas) al molino. Las cuentan por moladas, medida que suele ser de carga y media poco más o menos.

Y después, las muelen con ruejos ⁽⁷⁾, bien movidos por caballerías, bien por agua. Luego ponen aquella pasta en la prensa y echándole agua caliente la aprietan y se destila el aceite en la pila inferior. Este método no es para hablarse, porque está ya bien sabido por todo el Reino.

Aunque comúnmente se tiene por más ventajosa la prensa de rincón, yo pienso que en todo el partido no hay ninguna de esta especie.

Pues todas son de romana, como dicen, o de contrapeso... Aunque en la prensa de rincón se puede apretar más la pasta y sacar más

(6) Mosen Evaristo Cólera: Aunque nacido en Calaceite, mosén Evaristo Cólera vivió desde niño en Alcañiz, de donde era oriunda su familia. En esta localidad realizó sus primeros estudios, completando su formación posteriormente en Zaragoza y Madrid. Fue párroco de Fabara (Zaragoza) entre 1792 y 1807, desde donde dio a conocer algunos vestigios arqueológicos a los eruditos de su tiempo, destacando entre ellos los imponentes restos de su famoso mausoleo romano. Evaristo Cólera viajó por gran parte del Bajo Aragón consignando en una serie de notas manuscritas multitud de datos históricos, arqueológicos, económicos, sociales, etc., muy en la línea del espíritu de la Ilustración y de las Sociedades Económicas de amigos del País que en su época florecieron

(7) Ruejo: La palabra ruejo, significa piedra redonda, rodillo de piedra, por lo que el autor se refiere a la rueda del molino.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

aceite, yo entiendo que ésta será mejor para particulares, porque el molino público no la apretarían lo posible. Con estas otras para todo el mundo se aprieta igualmente, porque no presan fuerzas humanas, sino el peso de la libra...”

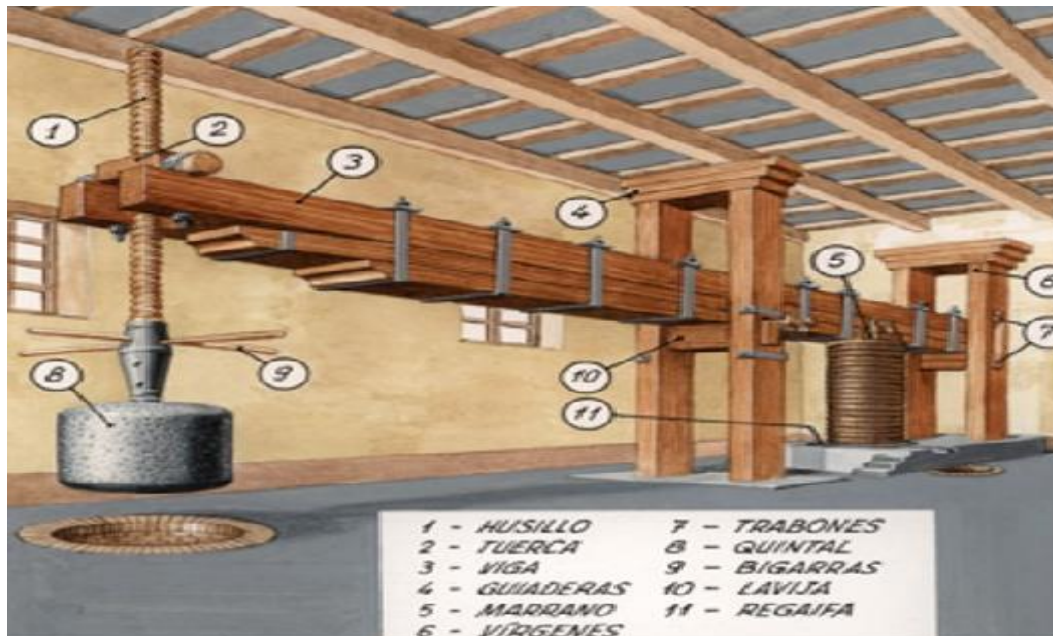
Las prensas que van a tener protagonismo en este periodo son, en primer lugar la prensa de viga y quintal; es un gran madero cuya longitud varía de 12 a 20 metros con una escuadría de 1 metro por 60 cm aproximadamente, formada de grandes vigas unidas con cinchos de hierro, siendo de mayor espesor en el lado por donde se ejerce la presión. Su mecanismo se basa en el principio de palanca. La presión se ejerce de forma progresiva y lenta, gracias a un peso o quintal de piedra de unos 3.000 Kgs. suspendido en la cola de la viga que se elevaba con ayuda de un husillo de madera. Se le hace girar por unos operarios agarrados a unos brazos de madera o “vigarras”.

Algunos inconvenientes de dicha prensa, vienen reflejados en la pérdida de tiempo y la excesiva mano de obra, además, el precio de la madera y el edificio necesario para albergar la prensa encarecen los costes de producción.

En segundo lugar, también tuvo importancia en esta época la prensa de viga y husillo, donde la presión se produce directamente sobre la tabla que cubre el plato. Al principio, el tornillo (husillo) era de madera, lo mismo que las demás partes de la máquina. Con el tiempo se fueron modernizando y al sustituir la madera por el hierro y complicarse el mecanismo del funcionamiento, el producto fue mayor.

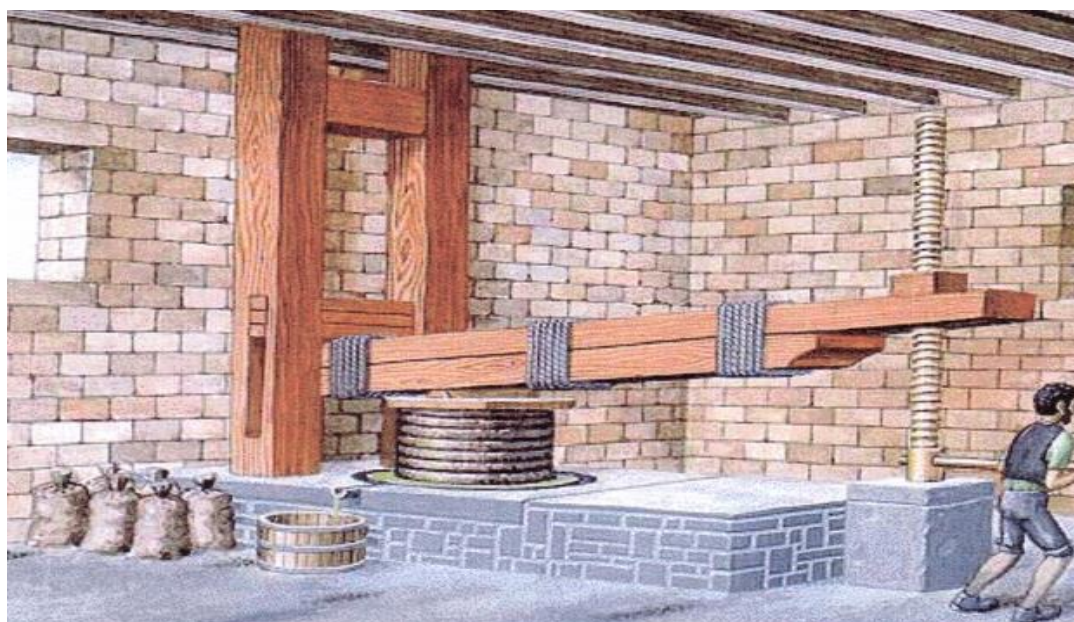
EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Figura 3. Boceto Completo de una prensa de viga y quintal.



Fuente: www.saborartesano.com

Figura 4. Boceto completo de una prensa de viga y husillo



Fuente: www.saborartesano.com

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Los aspectos sobre la conservación del aceite en el Bajo Aragón durante esta época, se describirán a continuación (*Evaristo Cólera, siglo XVIII*).

"El común modo de guardar el aceite en todos los pueblos de la Tierra Baja es ponerlo en tinajas en las bodegas... se suelen poner alrededor de la pared, en un banco que está también alrededor de ella. Después suelen tener de ordinario estas bodegas un pequeño declive o plano inclinado y bien limpio hasta el medio, en donde suele haber dos o tres tinajas ⁽⁸⁾ debajo de tierra, para que en caso que se quiebre alguna venga por aquella inclinación a caer el aceite en las del medio. Pues por mil accidentes pueden romperse las tinajas, bien dando algún golpe, bien cayéndoles algún trozo de techo, bien por otra causa. Porque el aceite se mantenga limpio, no cayéndole mota alguna o tierra, tiene cada tinaja un tapador de madera o quizá de barro de quien ellas están hechas. Suelen ser grandes las tinajas, de veinte cántaros poco más o menos y fabricadas en Calanda, en donde ya dijimos que las hacían muy buenas y se distribuían por todo el Reino. El barro de este pueblo es muy acomodado para fabricarlas y como ya de inmemorial se hacen allí, tiene grande habilidad los que trabajan para darle una acomodada hechura y punto del fuego, para que no se transminen ni comuniquen su mal sabor a los licores que en ellas se pongan..."

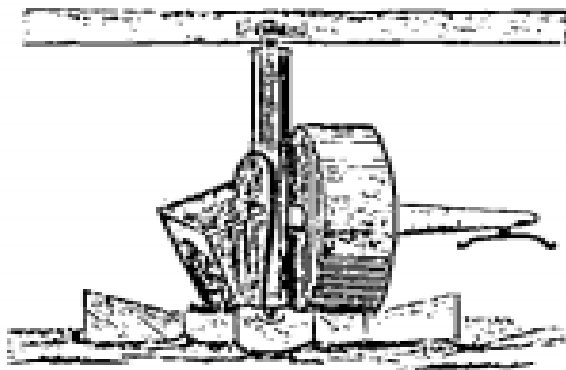
(8) Tinajas: Vasija grande de barro, más ancha por el medio que por el fondo y la boca.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

SIGLO XIX

Durante este siglo, la molienda, se efectúa por trituración de la aceituna mediante una muela cilíndrica que gira sobre un plato, solera o muela yacente.

Figura 4. Muela cilíndrica.



Fuente: Juan Francisco Zambrana Pineda, "Crisis y modernización del olivar".

En cuanto al prensado, a partir del año 1833, se comenzarán a instalar en España las prensas hidráulicas: esta moderna maquinaria se componía de un cuerpo de bomba de gran diámetro, de paredes muy resistentes, dentro del cual entra ajustado un cilindro o émbolo macizo, de acero o fundición que sustenta una plancha sobre la cual se coloca la pasta obtenida de la aceituna en la etapa de molido. Esta pasta se distribuye a lo largo de los diferentes discos filtrantes (capachos) mediante una dosificadora más o menos automatizada. Estos discos se apilan en una bandeja metálica provista de un eje central con diversos orificios a través de los cuales drena la fracción líquida. La presión que se genera (de hasta 400 atmosferas) permite el drenaje de la fase líquida mientras que la fase sólida queda retenida. Durante esta operación, la presión se va aumentando gradualmente hasta conseguir la presión máxima que se mantiene

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

alrededor de una hora. La etapa inicial de aumento progresivo de la presión dura alrededor de 20 minutos y se define como fase inicial. En esta fase se obtiene el líquido de la primera extracción, que representa más del 60% de la fracción líquida total. Esta fase líquida, se compone de aceite de oliva y alpechín (9).

Para separar las dos fracciones y los posibles restos sólidos, se emplea una centrífuga vertical, que aprovecha la fuerza centrífuga que actúa sobre el peso específico de las diferentes fracciones presentes.

Fotografía 2. Prensa hidráulica



Fuente: "Auge y decadencia de la moderna industria aceitera en la comarca del Bajo Aragón durante el siglo XX", Luis German Zubero.

-
- (9) Alpechín: Líquido de color oscuro que se obtiene al presionar la pasta de aceituna molturada previamente en las almazaras. Se compone de agua en un 83 %, materia orgánica en un 15% y minerales en un 2%.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Las prensas hidráulicas, procesaban al menos el doble de cantidad que las tradicionales, reduciendo por tanto los tiempos del entrojado a menos de la mitad. Al ejercer mayor presión, dejaban sólo entre un 6% y un 8% de la materia grasa que contenía la pasta resultante de prensar las aceitunas (menos de la mitad que las de madera).

Por tanto, se puede afirmar que la llegada de la prensa hidráulica, mejoró la calidad del aceite, pero este cambio se hará más significativo con la llegada de la electricidad y el abandono de la tracción animal para mover los molinos.

A continuación trataré de explicar el trasvasado y decantado del aceite durante el siglo XIX (Asso, 1798)

"El líquido que se obtenía de la almazara de denominaba "mosto oleoso" y está constituido por una parte acuosa, correspondiente al agua de vegetación de la oliva y por otra parte "oleosa". Ambos líquidos (agua y aceite) por su diferencia de densidad, se separaban por decantación, situándose el aceite en la parte superior sobreponiéndose al agua (alpechín).

El aceite separado, se pasaba a unas cubetas de decantación donde se iba clarificando sucesivamente, el aceite decantado y limpio se pasaba a otros recipientes llamados medidores para controlar su volumen y después se clasificaba su calidad y se trasvasaba finalmente a la bodega en tinajas el "aceite fino" así obtenido.

El alpechín, se pasaba a otros decantadores denominados "infiernos" donde se recuperaba algo de aceite, este era de inferior calidad y se utilizaba generalmente para el alumbrado, era el aceite "lampante" (lámpara)".

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

SIGLO XX

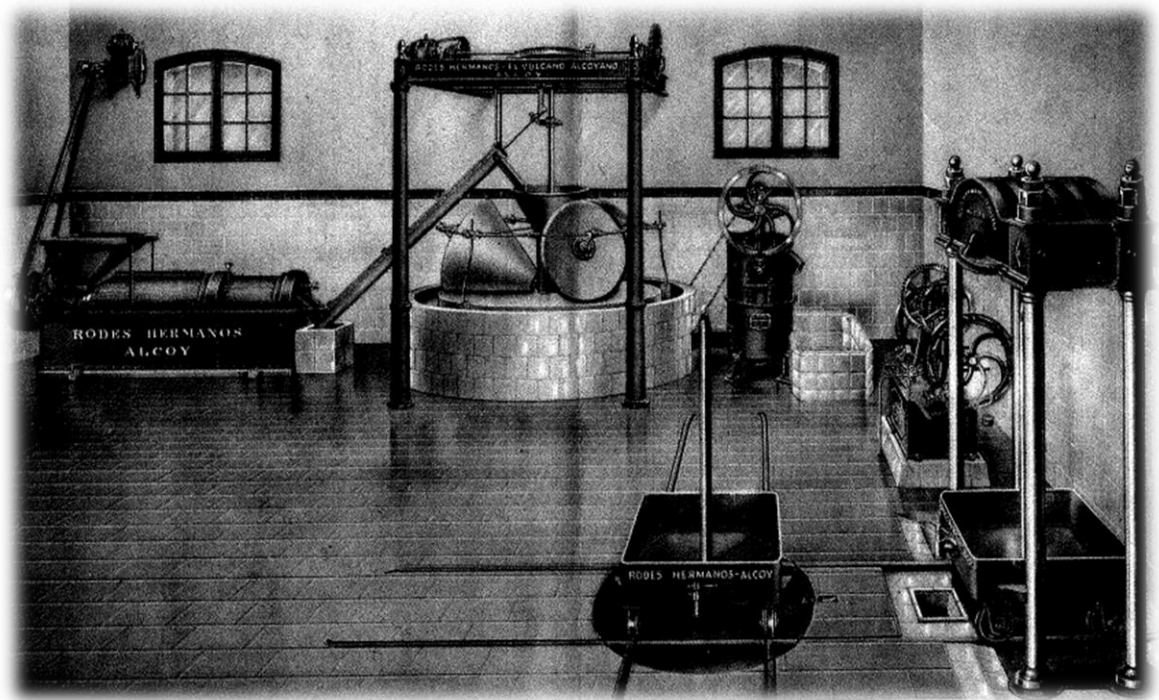
Hacia finales del siglo XIX o principios del XX, la exigencia de aceites de mayor calidad, destinados a la alimentación principalmente, hace que el sector almazarero introduzca mejoras tecnológicas en sus almazaras, por tanto se produce un proceso de adaptación y mejora.

Se introduce una máquina que para lavar la aceituna, donde se limpiaba el barro, la suciedad y las hojas de olivo. De esta forma, se mejoraba la calidad de la masa y del aceite, ya que se producía una disminución en la acidez del mismo sólo por el hecho de lavar la aceituna. Junto con esta máquina lavadora, se introduce un elevador, que transporta automáticamente la aceituna al molino.

En la molienda o trituración de aceituna, las innovaciones consistieron en la sustitución de la antigua muela cilíndrica por rulos tronco – cónicos, cuya línea de contacto era mayor, asimismo, la velocidad de los rulos giratorios aumentó al ser movidos por una fuerza distinta y superior a la caballería, por último los rulos pesaban menos por lo que pudo elevarse el número de ellos, y, en consecuencia, la capacidad de trabajo del molino.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Fotografía 3. Instalación completa de una almazara en el siglo XIX.



Fuente: Propaganda de la empresa "Rodes Hermanos S.A.", Alcoy.

Cabe mencionar que en España, se diseñaron multitud de modelos de prensas hidráulicas, contruidos por numerosos talleres de fundición, que irían mejorando sus productos con numerosos experimentos en talleres y amplia practica en almazaras.

Las prensas hidráulicas se mantendrán en las almazaras del Bajo Aragón, hasta las últimas décadas del siglo XX, siendo desplazadas por los sistemas continuos de extracción de aceite por centrifugación de la masa molida

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

SIGLO XXI

Para poder explicar, el funcionamiento de una almazara del siglo XXI, me centraré en la fábrica localizada en La Puebla de Híjar, “*Aceites Impelte del Bajo Martín*”, cuya visita me ayudó a comprender como se produce la obtención del aceite de oliva en la actualidad.

En primer lugar, se produce una separación de las ramas y las hojas de la aceituna, previo al lavado del fruto. Para llevar a cabo la molienda, se utiliza un molino de piedras de granito formado por dos partes: una batea que contiene la fruta y un conjunto de piedras que actúa molturando.

Las ventajas de este proceso, son en primer lugar, que se produce una pasta con la granulometría óptima para la posterior extracción y, en segundo lugar, reduce al mínimo la formación de emulsiones.

Tras la molienda, se produce el batido, que consiste en mover la pasta a baja velocidad y a una temperatura que no supere en ningún caso los 30° Celsius. De esta forma se consigue que las pequeñas gotas de aceite que se han liberado en la molienda tiendan a juntarse facilitando así su posterior separación de los demás componentes de la Aceituna.

El prensado se lleva a cabo mediante centrifugación. La pasta que ha sido batida se introduce en un *decanter* donde, por diferencia de densidades, el aceite será separado de la piel, la pulpa, el hueso y el agua de vegetación de la oliva. A continuación se introduce en un nuevo *decanter* donde terminará de separarse el Aceite de los posibles restos de agua de vegetación que todavía le acompañen.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Finalmente, el aceite se almacenará en los depósitos de acero inoxidable, mediante un sistema de "*siempre-lleno*", ya que el contacto del aceite con la luz y el aire favorece su oxidación. En estos depósitos el aceite termina de decantar los pequeños restos de aceituna y humedad que no han podido ser eliminados en los procesos anteriores y estará listo para ser embotellado y puesto a disposición de los consumidores.

Fotografía 4. Instalación completa de la fábrica "Aceites Impelte del Bajo Martín".



Fuente: www.impelte.com

Capítulo III: Evolución de la industria aceitera: normativa y producción

INTRODUCCIÓN

En el siguiente capítulo, quiero analizar brevemente la evolución de la industria aceitera a lo largo de la historia en el Bajo Aragón, donde por supuesto está incluido el municipio de la Puebla de Híjar. Quiero destacar la importancia que ha tenido todo este sector para la economía en el territorio que estoy estudiando. Para ello, iniciaré este capítulo trasladándome a los siglos XVII y el siglo XVIII, que es cuando en el Bajo Aragón se produce un proceso de especialización productiva del aceite. A partir de ahí, me centraré en cada uno de los siglos que prosiguen, con sus épocas de auge y expansión y por el contrario, con sus épocas de crisis y decadencia. Además incluiré normativa y planes que se han aplicado para intentar llevar a cabo las mejoras correspondientes en dicho sector. Para ello, me voy a basar fundamentalmente en el artículo “Auge y decadencia de la moderna industria aceitera en la comarca del Bajo Aragón durante el siglo XX” publicado en una monografía sobre la comarca del Bajo Aragón, que pedí personalmente a su autor *Luis Germán Zubero*, y en el artículo “El Aceite de oliva en la Historia reciente de España, una visión desde la industria” de la autora *Alicia Langreo Navarro*, publicado en la revista “*Distribución y Consumo*”.

LA INDUSTRIA DEL ACEITE EN EL BAJO ARAGÓN, SIGLO XVII Y XVIII

Entre mediados del siglo XVII y el siglo XVIII se produce en el Bajo Aragón un proceso de especialización productiva en el aceite.

En 1768, Alcañiz era el principal centro administrativo al ser la residencia del corregidor. Era la localidad más poblada de la comarca y por tanto la industria estará concentrada en dicha localidad, convirtiéndose en la primera población aragonesa en producción de aceite dicho año.

En la zona del Bajo Aragón, durante 1769, casi el 60% del valor de la producción agrícola, procedía de la industria del aceite. En algunas localidades, el olivar se convirtió en monocultivo ya que el aceite era la única producción agrícola en localidades como por ejemplo Foz-Calanda, Valdealgorfa o Torrecilla de Alcañiz.

En los años 1792 – 1796 Alcañiz cede el privilegio de primera población en producción de aceite a Caspe, que aunque las cifras son aproximadas, entre ambas fechas, la producción de aceite había aumentado en algunas localidades en un 42% pudiendo alcanzar incluso las 171.000 arrobas, nada más y nada menos que unos 238 hectolitros.

Durante estos años, un volumen generoso de la producción se destina a la exportación. El comercio se lleva a cabo a través de cuatro rutas:

- En primer lugar se dirigía hasta Zaragoza, y desde allí, se dividía a su vez en dos direcciones: una hacia Navarra, Bilbao y San Sebastián y otra hasta la zona del sistema Ibérico aragonés, que seguía el curso del jalón y Jiloca, prolongándose hacia la provincia de Soria.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- En segundo lugar, la que se dirigía hasta Tortosa y desde allí a Barcelona.
- Las otras dos restantes, se dirigían una al resto de municipios catalanes y la otra a territorio Valenciano.

Durante los últimos años del siglo XVIII, las buenas cosechas del aceite y el aumento de plantación de olivos en la zona del Bajo Aragón crearon problemas de comercialización.

LA INDUSTRIA DEL ACEITE EN EL BAJO ARAGÓN, SIGLO XIX

Tras el final de las guerras napoleónicas, se producirá una gran crisis en toda Europa, generada por el hundimiento de los precios agrarios. Desde 1817 el precio del aceite descendió, alcanzando el mínimo en 1828. También hay que añadir las malas condiciones climáticas que producirán sequías en la ribera del río Guadalupe en el año 1815 (coincidiendo también con una plaga de insectos) y en el año 1822 o las heladas que se producen durante el invierno de 1829 – 1830 que afectará a todo el bajo Aragón, llegando las consecuencias de estas heladas, en el sector olivarero, en la cosecha de 1831, donde se agusanaran las olivas. Además, la interrupción del flujo de exportación provocará aún más problemas de comercialización. A partir de 1831, se producirá una lenta recuperación.

La competencia de la apertura del comercio exterior permitía la introducción en Europa de aceites más baratos lo que obligó a la producción bajo aragonesa a la introducción de mejoras para situarse

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

en los mercados punteros (recolección, introducción de rulos tronco-cónicos, prensas hidráulicas...).

Entre 1870 y 1914 se formarán gran número de empresas que exportarán gran cantidad de aceite.

Como ejemplo de esa especialización y gran formación de empresas aceiteras, tengo mencionar que en 1866, varios empresarios franceses asociados en la Sociedad Comercial de Importación y Exportación promovieron en Alcañiz una nueva fábrica aceitera, que contará en 1890 con tres prensas hidráulicas, que en 1898 ampliará a seis.

PRODUCCIÓN DEL ACEITE EN EL BAJO ARAGÓN, SIGLO XX

Una vez comenzado el siglo XX, en el año 1905, las fuentes fiscales recogen la existencia en el núcleo alcañizano de cuatro fábricas y once prensas, además de la fábrica de orujo.

En 1930 el Bajo Aragón contaba con 200 prensas hidráulicas. La contribución Industrial recogía la existencia de trece empresas que sumaban veintiocho prensas hidráulicas en Alcañiz y en Calanda, seis industrias contribuían con otras diez prensas. Les seguían otros municipios como Torrevelilla (ocho prensas), Valdealgofa (seis prensas). En la comarca del Matarraña, Calaceite (dieciocho), Valjunquera (trece) Valderrobles (doce), La Fresneda (nueve), Cretas (seis), Arnes de Lledo (cinco). Por último destacar el núcleo bajoaragonés zaragozano: Caspe (veintiún prensas) y Maella (nueve). Todos estos municipios superaban la cifra de cinco prensas.

En estos años, se introdujo el refinado del aceite, que permitió un salto en la calidad.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Tras la guerra civil española, se produce un estancamiento en el sector del olivar y el aceite. El peso superficial del cultivo paso del 4,3% (años cuarenta), al 3,9% (años sesenta), el peso productivo olivarero pasara del 3% (años cuarenta), al 2,4% (años sesenta), y el peso del aceite pasará de del 3,3% (años cuarenta) al 2,6% (años sesenta).

Estos años se caracterizarán por la intervención, el racionamiento y el cierre del mercado exterior, y hasta los años cincuenta no se recuperarán las exportaciones.

El Bajo Aragón destaca durante estos años de posguerra por tener un peso industrial superior a su peso olivarero y una capacidad molturadora superior a la producción total del aceite en Aragón.

Los cincuenta y los sesenta, se caracterizarán por la constitución de gran parte de cooperativas, que hacen que este sector, sea uno de los más cooperativizados del sistema agroalimentario. La formación de cooperativas almazareras permitió una mejora sustancial de la molienda. Este proceso, que tuvo lugar con el apoyo de la organización sindical y del aparato del Estado, junto con la aplicación de la tecnología propia de la industria a las almazaras, hace que disminuyan considerablemente el número de molinos de aceite:

Si en 1950, en las comarcas bajo aragonesas turolenses estaban censados ciento cincuenta y ocho establecimientos aceiteros, en 1958, su número se había reducido a noventa y nueve, con un total aproximado de ciento veinte prensas hidráulicas. Entre 1965 y 1990 se reduce a la mitad el censo de almazaras activas en Aragón (de doscientas treinta y ocho pasamos a tener ciento veinticuatro). A finales de siglo XX se registrará aproximadamente un centenar.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

De la misma forma, se redujo el tratamiento de un gran número de toneladas de aceitunas, de tal forma que la aceituna podía ser tratada el mismo día de su recogida, mejorando así la calidad del aceite, evitando el periodo de espera en que la aceituna permanecía aplicada en grandes montones.

En el caso de La puebla de Híjar, también se construye a mediados de siglo una almazara, que adopta la personalidad jurídica de Cooperativa.

Indagando en los archivos municipales del ayuntamiento, encontré registrada el acta de constitución:

En La Puebla de Híjar a veintidós de noviembre de mil novecientos treinta y nueve. Año de la Victoria. Reunidos en las dependencias oficiales del Ayuntamiento el Sr. Alcalde ejerciente Don Miguel Salvador Gómez, en su calidad de Presidente, Don Tomás Sanz Calvo en representación de la Junta local de abastos, D. Juan Valencia Polo, representante de los vendedores de aceitunas, designado por la delegación local sindical, Don Tomas Baguer, representando a los compradores de aceituna, designado previamente entre ellos, y D. Joaquín Esteban Beltrán en calidad de olivarero que trabaja por sí su cosecha, designado igualmente por los anteriores, actuando de secretario en el ayuntamiento, declarado abierto el acto por el Sr. Presidente, se dio lectura seguidamente dela Orden de la presidencia de Gobierno fecha 13 del actual, y conformes todos los reunidos, dierense por constituidos, pasando seguidamente a la fijación de precios de aceitunas que habrán de regir en la actual quincena y de precio de maquila con o sin orujo, no haciéndolo en cuanto al cambio de aceituna por aceite por no practicarse esta costumbre y por unanimidad quedo fijado como sigue:

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Precio de la aceituna de almazara, clase única: se fija de común acuerdo para la presente quincena el precio de 6 pesetas.

Precio de coste de molienda por saco: se fija también de común acuerdo el de 4 pesetas saco para esta quincena.

Y sin más asuntos de que tratar, se dio el acto por terminado firmando la presente acta todos los reunidos conmigo el secretario que certificó.

Miguel Salvador

Tomás Baguer

Juan Valencia

Tomas Sanz

Joaquín Esteban

Esta almazara moderna situada en la Calle Mayor número 2, se compone de tres espacios, según la fase de producción, patio de recepción, nave de elaboración y bodega.

En el patio de recepción se recibía la aceituna, se limpiaba, se lavaba, se pesaba y almacenaba a la espera de su molturación, en las tolvas pulmón. La nave de elaboración, constituida por un espacio cerrado donde la aceituna se muele, en un molino de martillo, y la masa resultante se bate centrífuga, y finalmente se limpia de aguas, prensándola a través de las capazas para, posteriormente, decantarse en varios depósitos o pilas consecutivos. Finalmente la bodega, era un espacio cerrado donde se almacenaba el aceite en depósitos, de acero inoxidable, fácilmente limpiables, para la buena calidad del aceite.

Hasta mediados del siglo XX, la producción de aceite, está directamente relacionada con un conjunto de oficios que prestan sus servicios a disposición de las almazaras. Entre dichas profesiones encontramos:

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- En primer lugar a los “boteros” cuya función era tratar los cueros, odres o botos para poder transportar el aceite. Estas pieles, los obtienen en los mataderos de las ciudades o villa.
- La profesión “cestero” consistía en elaboraban los capazos de las olivas, utilizando como material el mimbre.
- Los “*canteros*”, estaban especializados en elaborar pilas para poder guardar el aceite empleando la roca arenisca, puesto que el líquido no puede almacenarse en cualquier tipo de recipiente y la piedra garantiza su perfecta conservación.
- Las esteras circulares entre las que se ponía la pasta para proceder al prensado (capachos) se tejían con esparto. La producción de este tipo de esteras constituía la actividad principal de los “*esparteros*”.
- Las vigas de las prensas procedían normalmente de los bosques del pirineo. Los maestros molineros elegían la madera en el bosque. A continuación, “*los picadores*” la cortaban y la labraban, con el hacha, con cuatro caras escuadrada

El intervencionismo de la posguerra, se romperá con las ayudas a las industrias del Plan de Estabilización y los planes de desarrollo.

En los años setenta, el aceite de oliva, vivió una crisis, debido a sus altos costes y a la dificultad de su mecanización. En 1972, se

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

planteó el primer plan de Reconversión y Reestructuración del olivar (1), centrado en la intensificación del cultivo. En Aragón, ocasiono la reducción del cultivo a menos de 50.000 hectáreas (especialmente de regadío) y la caída del rendimiento medio olivarero que, al hacerse extensivo, se situará en los años noventa casi en torno a un tercio del medio español. La producción olivarera y aceitera aragonesa ha

(1) Plan de Reconversión y Reestructuración del olivar: En el año 1972, la Dirección de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura publicó el libro *"El olivar español"* en el que se reflejaron, a nivel de comarcas y provincias, los principales datos para un mejor conocimiento de nuestros olivares. Este mismo año se aprobó el Decreto 1010/72, de 13 de abril, que puso en marcha durante cuatro años el Plan de Reconversión y reestructuración productiva del olivar, cuyos objetivos principales eran el incremento de la productividad del olivar español, la disminución de los costes de cultivo y la creación de planes mecanizables. Este plan fue prorrogado por un nuevo cuatrienio mediante el Real Decreto 1200/76.

Por otra parte, y en cumplimiento del art. 2º del Decreto 1010/72 antes referido, la Dirección General de la Producción Agraria puso en marcha la realización de diversos estudios técnicos e inventarios agronómicos del olivar, con el fin de deducir los datos precisos para un mayor conocimiento de las características de nuestro olivar, así como ensayos, seguimientos y experiencias en explotaciones olivareras colaboradoras.

La superficie olivarera española se mantuvo hasta la década de los años sesenta alrededor de los 2,3 millones de hectáreas de las que 150.000 has corresponden a olivar de aceituna de mesa y el resto de almazara.

Durante la década mencionada se arrancaron 300.000 has, principalmente en la provincia de Sevilla, llegándose al comienzo de los años ochenta con una superficie aproximada de poco más de dos millones de hectáreas.

En el año 1981 se publicó el Real Decreto 2625/81, de 2 de octubre (BOE de 6 de noviembre) que puso en marcha un nuevo programa de Reestructuración del olivar mejorable y de reconversión de comarcas olivareras deprimidas.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

disminuido hasta representar en los años noventa el 0,9% de la española, aunque ya durante los ochenta tuvo un rendimiento industrial inferior al medio español.

Cuando España entra en la C.E.E. estaba vigente el Plan de Reestructuración del Olivar. Ya dentro de la C.E.E. (2), el aceite de oliva tardará en beneficiarse de las ventajas de la O.C.M (3) tras el ingreso de España, de hecho la plena integración se retrasó hasta el inicio de las década de los noventa, tras la aplicación del Mercado Único.

(2) C.E.E.: (Comunidad Económica Europea): Nacida a raíz de la firma del Tratado de Roma , que es el Tratado constitutivo de la Comunidad Económica Europea (CEE) tiene por misión, promover, mediante el establecimiento de un Mercado Común y la progresiva aproximación de las políticas económicas de los Estados miembros, un desarrollo armonioso de las actividades económicas, en el conjunto de la Comunidad, una expansión continua y equilibrada, una estabilidad creciente, una elevación acelerada del nivel de vida y relaciones más estrechas entre los Estados que la integran.

(3) O.C.M.: Las organizaciones comunes de mercados (OCM) se crearon a partir de 1962 en el marco de la Política Agrícola Común (PAC). Las OCM cubren aproximadamente el 90% de la producción agrícola de la Unión Europea. Regulan la producción y la comercialización de los productos o grupos de productos (cereales, frutas y legumbres, carne porcina, huevos, vino, etc.) para garantizar unos ingresos estables a los agricultores y un abastecimiento continuo de los consumidores europeos. Las OCM constituyen los principales instrumentos del mercado agrícola común en la medida en que eliminan los obstáculos de los intercambios intracomunitarios de productos agrícolas y mantienen una barrera arancelaria común respecto de terceros países.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Los años ochenta se caracterizarán por la reducción a la mitad en censo de almazaras pasando de 238 a 124, que pasarán a registrarse poco más de un centenar a finales de siglo XX. Debo hacer referencia que en la segunda mitad de esta década el sector se benefició de los fondos para la mejora de la industria (R. CE 355/77) facilitaron la mejora en las almazaras: cambio de las prensas por sistemas continuos, mejora de los patios y de las bodegas, instalación de laboratorios....

En la década de los noventa, se producirán cambios significativos en el sistema de producción, por el acceso a las ventajas de la O.C.M., donde se mejorarán los resultados económicos de las explotaciones, iniciando una mejora notable en el volumen y la calidad de la producción.

A final de la década de los noventa se creará el Consejo Regulador Provisional de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" (B.O.A. Nº 79 del 23 de junio de 1999), donde el reconocimiento definitivo por parte de la Comisión Europea se producirá en octubre de 2001.

PRODUCCIÓN DEL ACEITE EN EL BAJO ARAGÓN, SIGLO XXI

En el año 2000, El gobierno de Aragón, reconoce y apoya institucionalmente la industria aceitera en el territorio que estoy estudiando, con la Denominación de Origen de *Aceite del Bajo Aragón*, definiéndolo como “*el aceite de oliva virgen extra procedente de las aceitunas de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, cuyo cultivo, procesado y envasado, se realizan en la zona de producción, transformación y envasado que recoge este pliego de condiciones*”.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

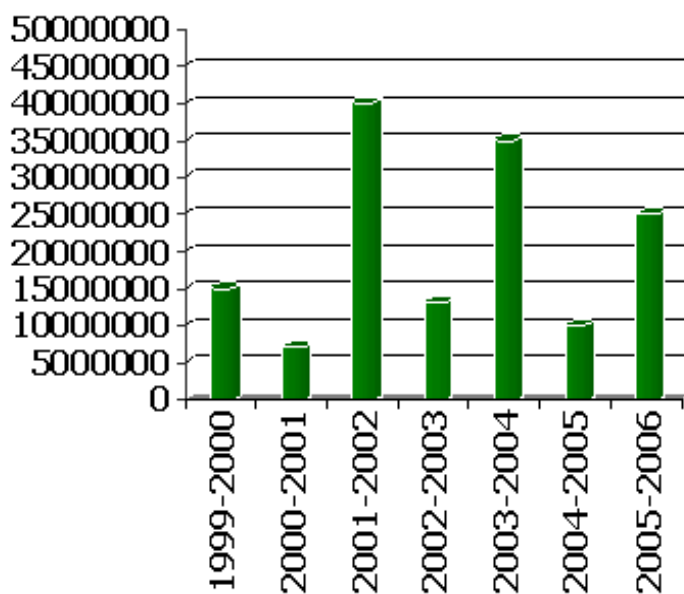
Los primeros años del siglo XX se caracterizaron por aparecer una serie de hechos que influirán en gran medida en el sistema alimentario, alcanzando plenamente al sector olivarero.

- En cuanto a los cambios institucionales, se debe destacar la implantación de la política de seguridad alimentaria, las crecientes obligaciones medioambientales, la implantación del pago único en agricultura, la eliminación definitiva de la intervención, el mayor rigor en la aplicación de las leyes de defensa de la competencia y la creciente apertura del comercio exterior.
- Si tenemos en cuenta los cambios demográficos, sociales y económicos, que se producen en el entorno se debe destacar que afectarán a las pautas de consumo.
- Por último los cambios en la cadena de producción, con la profundización en la globalización de los mercados y los operadores, el creciente peso de la gran distribución y de su influencia en la cadena, y la mayor importancia de la innovación.

En el año 2007/2008, la crisis financiera y económica, hace que los indicadores económicos cambien totalmente, produciéndose una gran caída en el consumo y una mayor preferencia por los productos más baratos.

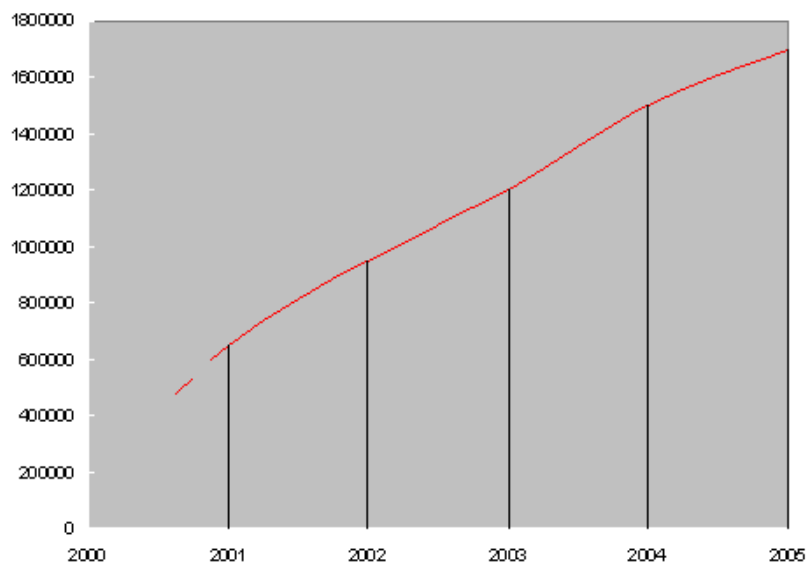
EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

GRAFÍCA 1. KG. DE ACEITUNAS MOLTURADAS EN EL BAJO ARAGÓN.



Fuente: www.aceitesdelbajoaragón.es

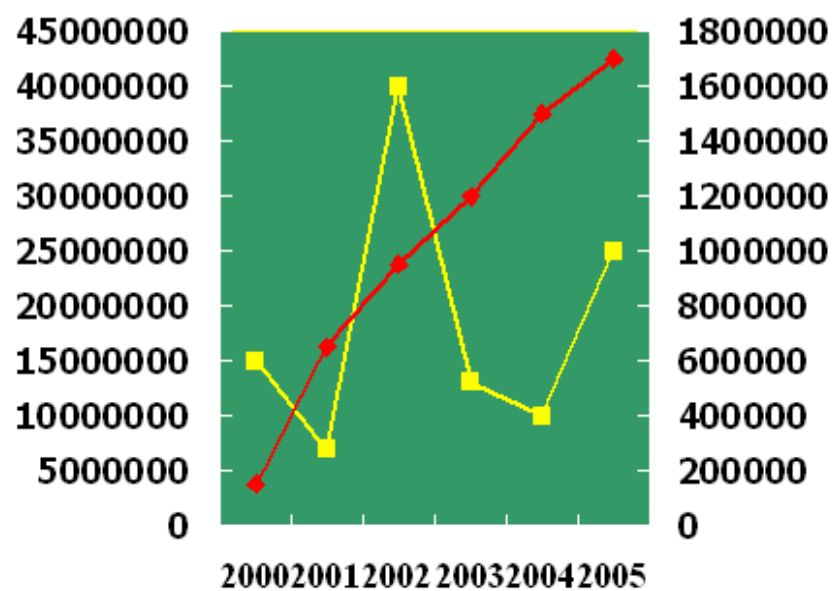
Gráfica 2. Litros de aceite certificado en el bajo Aragón.



Fuente: www.aceitesdelbajoaragón.es

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Grafica 3. Comparativa de la producción de aceitunas y aceite.



ACEITUNAS



ACEITE

Fuente: www.aceitesdelbajoaragón.es

Capítulo IV: “Aceites Impelte del Bajo Martín, S.L.”

INTRODUCCIÓN

En el año 2004, inicia su andadura, *Aceites Impelte del Bajo Martín S.L.*, es una empresa familiar situada en el término municipal de La Puebla de Híjar, dedicándose a la obtención del aceite de oliva virgen extra. Para ello selecciona sus olivas entre los olivicultores de esta localidad y, también, de otras cercanas como Samper de Calanda, Híjar, Castelnou, Jatiel o Urrea de Gaen (todas ellas situadas dentro del área geográfica delimitada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Aceite del Bajo Aragón). Cuenta con numerosos premios, incluso a nivel internacional, que reconocen su trabajo y su esfuerzo:



EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

ENTREVISTA

A continuación, expondré la entrevista que he llevada a cabo al gerente de *Aceites Impelte del Bajo Martín S.L.* con el fin, de obtener información adicional, más concretamente conocer que repercusión tiene esta empresa tanto a nivel social como a nivel económico en el municipio de La Puebla de Híjar. También conocer cuál es la visión de futuro que esta plantea. Para ello he formulado las siguientes cuestiones que aparecen contestadas a continuación.

- **¿Cómo surge la idea de crear una industria de transformación de aceitunas en aceite?**

En nuestro pueblo no existía una industria de estas características y nos encontramos en una zona de tradición de olivares. Por lo tanto la materia prima ya la teníamos. Solo faltaba la puesta en marcha de unas instalaciones de transformación de la oliva en aceite.

- **¿Cómo decide instalarse en La Puebla de Híjar?**

Por vínculos familiares.

- **Su industria depende totalmente del sector primario. El sector primario está en decadencia en nuestro municipio. ¿Tiene usted temor al abandono de los olivos por parte de los agricultores?**

Es la principal preocupación que tenemos. Todas las tierras son parcelas bastante pequeñas y los agricultores que están a su cargo tienen ya una edad avanzada.

- **¿Nos puede dar un número aproximado de agricultores que vierten las olivas en su instalación? ¿Cuál es el porcentaje de olivareros poblanos?**

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

En nuestra base de datos tenemos registrados a 300 agricultores, y cada año vierten olivas en nuestras instalaciones alrededor de 200.

El 60% pertenece a La Puebla de Híjar.

- **Aproximadamente ¿cuántas toneladas de aceitunas se molturan en sus instalaciones?**

Cada campaña se molturaran 500 toneladas de aceitunas aproximadamente.

- **¿Se han cumplido los objetivos de aceitunas molturadas en esta presenta campaña 2014/2015?**

Si, totalmente, ya que han superado las 500 toneladas de aceitunas molturadas.

- **¿Cómo influye esta pequeña industria en la economía de nuestro pueblo?**

Es un complemento para los agricultores ya que todos los agricultores se dedican principalmente a otros cultivos, y el tener olivos, significa un complemento para ellos.

- **¿Cuál es el precio del litro actualmente y de que dependen las variaciones de ese precio de un año para otro?**

Actualmente el precio del litro es de 3,80 € con I.V.A. incluido.

Las variaciones del precio de un año para otro dependen principalmente del volumen de aceite producido en Andalucía que es la mayor productora de aceite de oliva en España y por lo tanto marca las pautas.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- **A pesar de ser una empresa pequeña, es muy conocida a nivel mundial, ganando premios incluso a cientos de kilómetros (Paris o Israel entre otros). ¿Cuál es la visión de futuro de su empresa?**

Estamos desarrollando un producto ecológico muy importante para la exportación y además, tenemos un proyecto de crear una nueva gama de aceite de oliva.

Conclusiones

A la hora de llevar a cabo el cultivo del olivo intervienen dos importantes factores, el cultivo y la selección de variedades. Por un lado, en cuanto al cultivo, puedo afirmar que toda la planta joven y bien cultivada tiende a aumentar la productividad olivarera. Por otro lado, en cuanto a las variedades, la variedad "empeltre" es la más utilizada con diferencia, por los agricultores bajo aragoneses.

El trabajo llevado a cabo por los agricultores es muy importante para sacar adelante las cosechas. Para ello hay una serie de tareas que son obligatorias de realizar con respecto a los cuidados del árbol: "arriega" o "labor de reja", "la caba" (labranza complementaria), "la poda" (tala y limpia), "el abonado" y finalmente la lucha contra las plagas y enfermedades del árbol.

Cuando en invierno llega la campaña de recogida olivarera, se intensifican los trabajos de los olivareros. En primer lugar deben recoger la oliva del árbol. Para ello existen diversas técnicas: recolección manual a través de vareo u ordeño, recolección manual directamente desde el suelo, o bien técnicas más actuales utilizando máquinas más modernas como es el caso de las vibradoras. La oliva, se recoge en redes de material de plástico, los llamados "mantones" que deben extenderse previamente a la recogida, bajo los árboles. Antiguamente, los olivareros limpiaban la aceituna en el campo, pero actualmente, esta tarea se realiza en las fábricas aceiteras.

La descripción de todos los métodos, espacios y técnicas que se han utilizado a lo largo de la historia, presentan claras similitudes, tanto los restos arqueológicos de la época ibera o romana, como las

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

almazaras y bodegas que se utilizan actualmente, lo que queda demostrado, que en la obtención del aceite apenas se producen cambios en dos milenios. Generalmente son tres los procesos que han existido a lo largo de la historia, que por supuesto se han ido especializando y mejorando con el paso de los años: Molino, batido y prensado.

El municipio de La Puebla de Híjar, y en general, todo el territorio que abarca la denominación de origen del Bajo Aragón, se ha caracterizado a lo largo de la historia por ser un territorio, donde debido a factores climatológicos, el buen estado de las tierras de cultivo y el excelente trabajo de los agricultores, se han alcanzado grandes superficies de olivar, y por consiguiente, la molturación de aceitunas con el fin de obtener el preciado líquido. Esto ha supuesto una fuente de ingresos muy importante, que ha repercutido de manera especial en la economía de toda esta zona.

Debido a la zona de tradición olivarera en la que nos encontramos, La Puebla de Híjar cuenta con una industria de transformación de aceitunas en aceite, de tamaño pequeño. Alrededor de 200 olivicultores vierten cada año sus olivas en ésta fábrica para que puedan ser transformadas, siguiendo un fácil proceso, todo ya de manera automatizada, donde se almacenará en unos depósitos el aceite resultante, para ser posteriormente embotellado y comercializado.

Anexos

NORMATIVA LEGISLATIVA EN EL SECTOR DEL ACEITE, TANTO A NIVEL COMUNITARIO COMO A NIVEL NACIONAL.

Disposiciones comunitarias.

**Reglamento de ejecución (UE) nº 29/2012 de la
Comisión, de 13 de enero de 2012,** sobre las normas de
comercialización del aceite de oliva.

Disposiciones nacionales.

Orden, de 15 de Noviembre de 2000, por la que se designa
el organismo encargado de verificar las características organolépticas
del aceite de oliva. (B.O.E. 24.11.2000)

Real Decreto 538/1993, de 12 de Abril, por el que se
modifica determinadas disposiciones relativas a los requisitos
industriales de elaboración, circulación y comercio de aceites
vegetales comestibles. (B.O.E. 05.04.1993)

Real Decreto 702/1988, de 24 de Junio, por el que se
establece el período de vigencia de las denominaciones y definiciones
de los aceites de oliva y de orujo de oliva. (B.O.E. 07.07.1988)

Real Decreto 2551/1986, de 21 de Noviembre, por el que
se regula la elaboración y comercialización de aceites de orujo
refinado y de oliva. (B.O.E. 18.12.1986)

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Real Decreto 308/1983, de 25 de Enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles. (B.O.E. 21.02.1983)

- **Corrección de errores** (B.O.E. 17.05.1983)
- Modificado por **Real Decreto 2813/1983**, de 13 de octubre (B.O.E. 11.11.83)
- Modificado por **Real Decreto 259/1985**, de 20 de febrero (complementa) (B.O.E. 06.03.85)
- Modificado por **Real Decreto 1043/1987**, de 24 de julio (B.O.E. 29.08.87)
- Modificado por: **Real Decreto 475/1988**, de 13 de mayo (B.O.E. 20.05.88)
- Modificado por **Real Decreto 494/1990**, de 16 de marzo. (B.O.E. 24.04.90)
- Modificado por **Real Decreto 98/1992**, de 7 de febrero (B.O.E. 13.02.92)
- Modificado por: **Real Decreto 538/1993**, de 12 de abril (B.O.E. 5.5.93)
- Modificado por **Real Decreto 1909/1995**, de 24 de noviembre (B.O.E. 23.01.96)
- Modificado por el **Real Decreto 478/2007**, de 13 de abril, por el que se modifica el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de aceites vegetales comestibles, en cuanto a las características físico-químicas del aceite refinado de girasol. (BOE de 25/04/2007)

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

El sector del aceite en nuestro país, está regulado por un conjunto de normas tanto a nivel comunitario (Reglamento de ejecución), como a nivel nacional (Una Orden y varios Reales Decretos.). Considero que es importante añadir el siguiente anexo, un listado de toda aquella legislación existente. De este modo, puedo determinar que no existe un vacío de legislación a diferencia de otros sectores, sino que nos encontramos ante un sector donde la elaboración y comercialización del aceite, sus características, la reglamentación técnico-sanitaria... se encuentra plasmada en un conjunto de normas.

CONVENIO COLECTIVO DEL ACEITE Y SUS DERIVADOS ADEREZO, RELLENO Y EXPORTACIÓN DE ACEITUNAS. BOE 20/08/1996

BOE núm. 201

Martes 20 agosto 1996

25581

Artículo 30. Garantías.

Los delegados o miembros del Comité de Empresa gozarán de las garantías que les reconoce el Estatuto de los Trabajadores.

Igualmente, dispondrán del crédito de horas mensuales retribuidas que la Ley determina y de la garantía prevista en el artículo 9.2 de la LOIS.

Sin rebasar el máximo legal, podrán ser consumidas las horas retribuidas de que disponen los miembros de Comités o delegados de personal, a fin de prever la asistencia de los mismos a cursos de formación organizados por su sindicato, institutos de formación u otras entidades.

A nivel de empresa, los delegados o miembros de Comité podrán renunciar a todo o parte del crédito de horas que la Ley en cuestión les reconozca, en favor de otro delegado o miembro del Comité. Para que ello surta efecto, la cesión de horas habrá de ser presentada por escrito, en el que figurarán los siguientes extremos: nombre del cedente y del cesionario, número de horas cedidas y periodo por el que se efectúa la cesión, que habrá de ser por meses completos, hasta un máximo de un año, y siempre por anticipado a la utilización de las horas por el cesionario o cesionarios.

CAPÍTULO IX

Otras disposiciones

Artículo 31. Prendas de trabajo.

La empresa facilitará anualmente a los trabajadores dos uniformes de trabajo al año, así como las prendas y equipos de seguridad cuyo uso sea obligatorio.

Artículo 32. Jubilación.

Se establece la jubilación obligatoria para todos los trabajadores, con independencia del grupo profesional en el que estén incardinados, al cumplir los sesenta y cinco años.

19180

RESOLUCIÓN de 30 de julio de 1996, de la Dirección General de Trabajo y Migraciones, por la que se dispone la inscripción en el Registro y publicación del Laudo Arbitral de 11 de julio de 1996, dictado por don Javier Matía Prim en el conflicto derivado del proceso de sustitución negociada de la derogada Ordenanza Laboral para las Industrias del Aceite y sus derivados y de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974.

Visto el contenido del Laudo Arbitral de fecha 11 de julio de 1996, dictado por don Javier Matía Prim en el conflicto derivado del proceso de sustitución negociada de la derogada Ordenanza Laboral para las Industrias del Aceite y sus derivados y de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974, y por el que se establecen las disposiciones reguladoras de la estructura profesional, estructura salarial, promoción profesional y económica y poder disciplinario en las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas, y del que han sido partes, de un lado, la Federación de las Industrias de Alimentación, Bebidas y Tabacos de CC. OO. y la Federación de Alimentación y Tabacos de UGT y, de otro, las organizaciones empresariales Asociación Nacional de Industrias y Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles, la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva, la Federación de Industrias Oleícolas de España, la Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de Oleaginosas Nacional y su Extracción, la Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa, la Asociación Española de Fabricantes de Margarinas, la Confederación de Cooperativas Agrícolas de España y la Asociación INFAOLIVA, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 91 en relación con la disposición transitoria sexta del Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, y en el Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, sobre registro y depósito de convenios colectivos de trabajo, esta Dirección General de Trabajo y Migraciones, acuerda:

Primero.—Ordenar la inscripción del citado Laudo Arbitral en el correspondiente registro de este centro directivo.

Segundo.—Disponer su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 30 de julio de 1996.—La Directora general, Soledad Córdova Garrido.

LAUDO ARBITRAL DE 11 DE JULIO DE 1996, DICTADO POR DON JAVIER MATÍA PRIM EN EL CONFLICTO DERIVADO DEL PROCESO DE SUSTITUCIÓN NEGOCIADA DE LA DEROGADA ORDENANZA LABORAL PARA LAS INDUSTRIAS DEL ACEITE Y SUS DERIVADOS Y DE ADEREZO, RELLENO Y EXPORTACIÓN DE ACEITUNAS DE 28 DE FEBRERO DE 1974

En Madrid, a 11 de julio de 1996, Javier Matía Prim, profesor de Derecho del Trabajo de la Universidad Autónoma de Madrid y Consejero del Consejo Económico y Social, actuando como árbitro nombrado por el Pleno de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos el día 17 de abril de 1996, ha dictado el siguiente

LAUDO ARBITRAL

En el conflicto derivado del proceso de sustitución negociada de la derogada Ordenanza Laboral para las Industrias del Aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974. Han sido partes, de un lado, la Federación de las Industrias de Alimentación, Bebidas y Tabacos de CC. OO. y la Federación de Alimentación y Tabacos de UGT y, de otro, las organizaciones empresariales Asociación Nacional de Industrias y Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles, la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva, la Federación de Industrias Oleícolas de España, la Asociación Nacional de Empresas para el Fomento de Oleaginosas Nacional y su Extracción, la Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa, la Asociación Española de Fabricantes de Margarinas, la Confederación de Cooperativas Agrícolas de España y la Asociación INFAOLIVA.

ANTECEDENTES

Primero.—El día 24 de octubre de 1995, previa convocatoria al efecto, se reunieron en presencia de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos los representantes de las organizaciones sindicales y empresariales del sector con el fin de iniciar conversaciones para la sustitución negociada de la Ordenanza Laboral.

En reunión del día 14 de noviembre de 1995, la parte empresarial propuso un proyecto de acuerdo consistente en el compromiso de transcribir en cada convenio colectivo del sector los artículos 18 a 21 —ambos inclusive— (Ascensos), 80 a 85 —ambos inclusive— (Régimen disciplinario) y en el anexo I (Clasificación profesional) de la Ordenanza. Tal propuesta, aun valorada positivamente por la representación sindical, fue considerada insuficiente por ésta por entender que no contemplaba la cuestión relativa al complemento de antigüedad y excluía al colectivo de trabajadores que no estaba incluido en un Convenio Colectivo.

Las negociaciones se estimaron concluidas sin acuerdo el día 16 de enero de 1996.

Segundo.—El día 17 de abril de 1996, el Pleno de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos acordó, por mayoría de sus miembros, que la solución a los posibles vacíos de cobertura que se producen como consecuencia de la pérdida de vigencia de la Ordenanza Laboral se sustanciada mediante arbitraje.

Asimismo, acordó que el referido arbitraje se someta a las siguientes reglas:

1.º Designar como árbitro a don Francisco Javier Matía Prim.

2.º Establecer que el arbitraje recaiga sobre las siguientes materias: 1.º) Estructura profesional, 2.º) Estructura salarial, 3.º) Promoción profesional y económica y 4.º) Poder disciplinario.

3.º Comunicar a las partes sociales afectadas estos acuerdos dándoles un plazo de diez días hábiles a fin de que puedan designar por mutuo acuerdo otro u otros árbitros, así como reducir o ampliar las materias objeto de arbitraje.

4.º Transcurrido dicho plazo el árbitro o árbitros designados dispondrán de cuarenta y cinco días naturales para dictar el laudo.

Tercero.—La representación de la organización sindical Comisiones Obreras remite escrito que tiene entrada en la Comisión el día 17 de mayo de 1996 por el que manifiesta su disconformidad con la designación de árbitro y las materias objeto del arbitraje.

Por su parte, la representación empresarial remite escrito fechado el día 10 de mayo, mediante el que comunica su intención de recurrir el acuerdo de sometimiento a arbitraje y solicita su revocación. Argumenta dicha representación que no se han agotado las posibilidades de negociación dada la existencia de una oferta de acuerdo rechazada inicialmente por la otra parte. Aduce también que, en su caso, la decisión de arbitraje debió adoptarse con anterioridad al 31 de diciembre de 1995 y no cuando

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

25582

Martes 20 agosto 1996

BOE núm. 201

la Ordenanza se encontraba ya derogada. Alega la vulneración del derecho constitucional a la negociación colectiva y la prohibición de los arbitrajes obligatorios de conformidad con el artículo 24.1 de la Constitución, oponiéndose, por fin, tanto al arbitraje decidido como al árbitro designado y a las materias sometidas a arbitraje.

Cuarto.—Habiéndose comunicado al árbitro el transcurso del plazo conferido sin que se hubiera obtenido acuerdo de las partes sobre la designación de otro u otros árbitros, aquél remite escrito en 27 de mayo de 1996 a la Comisión aceptando su designación. A partir del día siguiente al de su recepción comienza el plazo para la emisión del Laudo.

Quinto.—En la comparecencia oral celebrada el día 26 de julio de 1996, que fue subsiguiente a una previa reunión en que se intentó la avenencia de las partes mediante una oferta de sustitución del complemento de antigüedad que no fue finalmente aceptada por la representación empresarial, ambas se reafirmaron en las posiciones que habían venido manteniendo desde el principio del conflicto.

Los representantes empresariales comparecidos, don Jaime García Luna (INFAOLIVA y ASEOGRA), don Juan Vicente Gómez Moya (ASOLIVA), don Primitivo Fernández (FIODE) y don Federico Pino (AFOEX), hicieron constar que no consideraban que existiese ningún vacío normativo en materia de complementos de antigüedad debido a la regulación del tema en la totalidad de los convenios colectivos de los ámbitos subsectoriales y territoriales que representaban, y mantuvieron la oferta de reproducción en el acuerdo que pusiera fin al conflicto de los artículos 18 a 21, 80 a 85 y anexo I de la Ordenanza.

Por su parte, los representantes sindicales, don Ramón Cantarero por la Federación de Alimentación, Bebidas y Tabacos de CC. OO. y don Cipriano Mesa García por la correspondiente Federación de UGT, aceptaron en la comparecencia la oferta empresarial respecto de los temas incluidos, declararon su convicción de la existencia de vacío normativo debido tanto a la ausencia de convenio colectivo en determinados subsectores y territorios como la carencia de contemplación por alguno de los convenios existentes de la totalidad de las materias sometidas a arbitraje, y solicitaron, por fin, que en el punto controvertido del complemento de la antigüedad, se mantuviese hacia el futuro la situación existente el 31 de diciembre de 1995.

Sexto.—El presente Laudo se dicta en el plazo de cuarenta y cinco días concedido por el Acuerdo de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos, computado a partir del momento en que el árbitro, recibida la confirmación de la inexistencia de acuerdo entre las partes sobre su sustitución por otro u otros, acepta su designación.

FUNDAMENTOS

Primero.—El procedimiento arbitral que concluye con este Laudo deriva de lo establecido en la disposición transitoria sexta del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y, en concreto, de su párrafo cuarto. Conforme a este precepto, la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos convocó a las partes legitimadas dentro del ámbito de la Ordenanza para negociar un convenio sustitutivo y, ante el fracaso de la negociación, acordó el sometimiento a arbitraje.

Se trata, consiguientemente, de solucionar la controversia producida entre las partes sobre los defectos de cobertura derivados de la derogación de la Ordenanza Laboral para las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas, que pueden proceder tanto de la ausencia de negociación colectiva como de la falta de atención por parte de los convenios existentes de algún o algunos temas regulados por aquella. En todo caso, dentro de la multitud de temas posibles, la Comisión delimitó con precisión las materias sometidas a arbitraje, centrándolas en la estructura profesional, estructura salarial, promoción profesional y económica y poder disciplinario.

El procedimiento arbitral sustituye al frustrado acuerdo entre las partes que, obviamente, carecían de cualquier condicionamiento que no derivase del respeto a la legalidad para proceder a la sustitución negociada de la Ordenanza. Tal ausencia de condicionamiento se traslada también, por propia lógica, a la actuación del árbitro que ha de resolver, cumplido el procedimiento y dentro del plazo conferido, en los términos que le parezcan adecuados. Es decir, se trata de un arbitraje de equidad y no de Derecho. Aceptado ello, es necesario señalar, como motivación de este Laudo, que la actuación y la decisión del árbitro se han desarrollado con la finalidad de ofrecer una solución razonable que no altere injustificadamente la actual posición de trabajadores y empresarios en el sector ni afecte, sin razones de peso para ello, el equilibrio preexistente.

Segundo.—A esos parámetros se ha sujetado la actuación del árbitro. La concurrencia en el presente caso de una oferta negociadora que no pudo concluir en acuerdo pero que fue mantenida en el procedimiento

arbitral y aceptada por la contraparte como modo de solución para las materias sobre las que versaba, ha determinado también la oposición del árbitro.

Con independencia de que la falta de acuerdo entre las partes y el mandato de la Comisión implicaban una plena libertad del árbitro incluso sobre dichas materias, se ha estimado conveniente la recepción de la regulación de la Ordenanza en materia de estructura profesional, promoción profesional y régimen disciplinario, con la única modificación de adaptar su terminología y, en algún caso su contenido, a las transformaciones legales producidas desde la fecha de aquélla, evitando incurrir en fórmulas que no responderían hoy a la conciencia social o los hábitos laborales o culturales. En particular, y en lo relativo al régimen disciplinario, algunas de estas adaptaciones ha tenido en cuenta el Proyecto de Acuerdo Interprofesional para la Sustitución de las Ordenanzas Laborales que se ha reflejado ya en el contenido de otros Laudos precedentes.

Tercero.—El tratamiento de las otras dos materias sometidas al arbitraje —estructura salarial y promoción económica— requiere alguna consideración adicional. La primera de dichas materias ha sido entendida en su sentido estricto, abarcando por tanto la definición del salario y de los complementos que lo integran a que se refiere el artículo 26.3 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, y no, en cambio, el entero régimen retributivo ni, menos aún, su cuantía, pues a éstos no se refiere el mandato arbitral. Se ha optado, pues, por la recepción de los complementos usuales en la práctica, por la supresión de modos salariales ya obsoletos —tarea o destajo— y por la no introducción de modificaciones que deberían producirse mediante la negociación colectiva.

La solución ha sido, en cambio, diferente por lo que respecta a la promoción económica. La consideración autónoma de esta materia en el mandato arbitral sugiere la voluntad de reclamar una concreta regulación, sin la que cualquier previsión carecería de realidad, en especial si se tiene en cuenta el modo de regulación legal sobre la misma (artículo 25 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores). A este árbitro no se le escapa la polémica a que se encuentra sometido el clásico complemento por antigüedad y las dudas que suscita su utilidad en el ámbito del trabajo, y en tal sentido propuso como fórmula de mediación previa sustitución por un concepto retributivo diferente. La falta de acuerdo de las partes ha obligado a adoptar una decisión que ya no debe fundarse en la sustitución no querida por el acuerdo mutuo. En atención a ello, y en virtud de los criterios de principio adoptados para este arbitraje y expuestos con anterioridad, se ha acordado el mantenimiento de la situación precedente.

Cuarto.—Parece necesario, por último, justificar la decisión adoptada sobre el ámbito de aplicación de este Laudo. Teniendo en cuenta la finalidad de la disposición transitoria sexta del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, ha parecido que la solución sólo podría ser una: Asegurar la existencia de una normativa sobre las materias reclamadas allí donde no existiese convenio colectivo que las regulase. Por lo mismo, se ha considerado que la entrada en vigor de un convenio colectivo que regulase cualquiera de dichas materias debía desplazar lo establecido en este Laudo en relación con las mismas. Se garantiza así la eficacia del Laudo de conformidad con lo prevenido en la disposición transitoria sexta y su carácter subsidiario respecto de la negociación colectiva que debe constituir el eje de la regulación en el sector.

En atención a lo expuesto, el árbitro designado en el presente procedimiento ha decidido:

Dictar las siguientes disposiciones, reguladoras de la estructura profesional, estructura salarial, promoción profesional y económica y poder disciplinario, que habrán de aplicarse en el ámbito de la Ordenanza Laboral para las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974 y en sustitución de la misma.

El presente Laudo, de carácter vinculante y de obligado cumplimiento, tendrá la eficacia de convenio colectivo, pudiendo ser recurrido por las partes ante la Jurisdicción social.

Por el Secretario de la Comisión Consultiva Nacional de Convenios Colectivos se notificará el presente laudo a las partes, remitiéndose un ejemplar a la Dirección General de Trabajo del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales a efectos de su depósito, registro y publicación,

Dado en Madrid a 11 de julio de 1996.

LAUDO ARBITRAL POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS DISPOSICIONES REGULADORAS DE LA ESTRUCTURA PROFESIONAL, ESTRUCTURA SALARIAL, PROMOCIÓN PROFESIONAL Y ECONÓMICA Y PODER DISCIPLINARIO, EN LAS INDUSTRIAS DEL ACEITE Y SUS DERIVADOS Y LAS DE ADEREZO, RELLENO Y EXPORTACIÓN DE ACEITUNAS

TÍTULO I

Normas de configuración

Artículo 1. *Naturaleza y eficacia jurídica del Laudo.*

1. El presente Laudo se dicta al amparo de lo establecido en la disposición transitoria sexta del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, una vez concluidas sin acuerdo las negociaciones dirigidas a sustituir la Ordenanza Laboral para las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974.

2. De conformidad con lo prevenido en el artículo 91 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores y demás normas concordantes, el presente Laudo posee la eficacia de los convenios colectivos regulados por el título III de dicho texto legal.

Artículo 2. *Ámbito funcional.*

1. El presente Laudo será de aplicación a la totalidad de las empresas incluidas en el ámbito funcional de la Ordenanza Laboral para las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero de 1974, que incluye las siguientes actividades:

- A) Almazaras.
- B) Molturadores de semillas oleaginosas.
- C) Extractoras.
- D) Refinerías.
- E) Desdobladoras.
- F) Grasas comestibles.
- G) Grasas industriales.
- H) Hidrogenadoras.
- I) Oleinas, estearinas y ácidos grasos destilados.
- J) Destilerías de glicerina.
- K) Fábricas de jabón.
- L) Almacenes o delegaciones de aceites, grasas, jabones o detergentes.
- M) Estaciones de descarga de aceites a granel.
- N) Envasadores de aceite.
- O) Exportadores de aceite.
- P) Importadores de semillas y productos oleaginosos.
- Q) Aderezadores de aceituna.
- R) Almacenistas de aceituna.
- S) Envasadores de aceitunas.
- T) Exportadores de aceituna.
- U) Minoristas exclusivos de aceites y jabones.

La definición de dichas actividades será la que contenía la Ordenanza Laboral de 28 de febrero de 1974 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de marzo, rectificado en el «Boletín Oficial del Estado» de 16 de marzo).

2. La aplicación del presente Laudo a dichas empresas se producirá siempre que:

- a) A partir de 1 de enero de 1996 no estuvieren afectadas por ningún acuerdo o convenio colectivo que les resulte aplicable, o
- b) Aun estándolo, el contenido normativo de dicho acuerdo o convenio colectivo no regule alguna o algunas de las materias sobre las que versa este Laudo.

3. La entrada en vigor de un acuerdo o convenio colectivo que regule alguna o algunas de las materias sobre las que versa el presente Laudo producirá la total o, en su caso, parcial inaplicación del mismo en el sector, subsector o empresa en el que se hayan pactado. El referido acuerdo o convenio colectivo será siempre de aplicación preferente, desplazando a este Laudo con el que, por consiguiente, en ningún caso entrará en concurrencia a los efectos previstos en los artículos 84.3.3 y concordantes del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores.

4. A los efectos de lo establecido en los apartados anteriores, se entenderá:

- a) Por «acuerdo», el pacto colectivo celebrado en el marco del artículo 83.3 del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores cuyo ámbito funcional coincida, total o parcialmente, con el del presente Laudo.

b) Por «convenio colectivo», el resultado de la negociación celebrada de conformidad con las reglas establecidas en el título III del texto refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores, incluidos los acuerdos de adhesión y los actos administrativos de extensión.

c) Por «materias sobre las versa este Laudo», las tratadas en el título segundo del mismo.

Artículo 3. *Ámbito personal.*

1. El presente Laudo será de aplicación a todos los trabajadores y empresarios incluidos dentro de sus ámbitos funcional y territorial, con independencia de la modalidad del contrato laboral que hayan celebrado.

2. A los trabajadores vinculados por una relación laboral de carácter especial, les será de aplicación únicamente la materia relativa al régimen disciplinario.

Artículo 4. *Ámbito territorial.*

El presente Laudo será de aplicación en la totalidad del territorio nacional.

Artículo 5. *Vigencia.*

1. Sin perjuicio de lo previsto en el artículo 2.3, el presente Laudo tendrá vigencia indefinida.

2. El presente Laudo entrará en vigor al día siguiente de su emisión. No obstante, y en lo que resulte aplicable, sus efectos se retrotraen al día 1 de enero de 1996.

Artículo 6. *Garantía de regulación de las materias objeto del presente Laudo.*

En el supuesto de que por sentencia dictada por órgano judicial competente se decretase la nulidad del presente Laudo o de cualquiera de sus cláusulas, el árbitro que fue designado para emitir el anulado procederá, dentro de los treinta días siguientes al de la firmeza de dicha resolución, a dictar otra nueva decisión arbitral ajustada al contenido del fallo judicial.

TÍTULO II

Condiciones de trabajo

CAPÍTULO I

Estructura profesional

Artículo 7. *Principios de ordenación.*

1. La estructura profesional regulada en el presente Laudo es meramente enunciativa, sin que las empresas vengan obligadas a establecer en su estructura organizativa todos y cada uno de los grupos y categorías profesionales.

2. No obstante ello, si existiese en la empresa un trabajador que realice en la empresa las funciones que corresponden a una categoría profesional, habrá de ser retribuido conforme a lo que corresponda en la empresa a dicha categoría.

Artículo 8. *Grupos profesionales.*

Los trabajadores afectados por el presente Laudo se incluirán en alguno de los siguientes grupos profesionales:

- A) Técnicos.
- B) Empleados.
- C) Subalternos.
- D) Obreros.

Artículo 9. *Categorías profesionales.*

A) Técnicos. Este grupo consta de tres subgrupos, comprendiendo cada uno de ellos las siguientes categorías profesionales:

- 1. Técnicos con título superior:
 - a) Director técnico.
 - b) Subdirector técnico.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

25584

Martes 20 agosto 1996

BOE núm. 201

- c) Técnico jefe de laboratorio.
- d) Técnico.
- 2. Técnicos con título de grado medio:
 - a) Ingenieros y Peritos.
 - b) Maestros industriales.
 - c) Ayudantes técnicos sanitarios.
 - d) Maestros de enseñanza.
 - e) Graduados sociales.
 - f) Asistentes sociales.
- 3. Técnicos no titulados:
 - a) Contra maestres o jefes de taller.
 - b) Analistas (oficiales de laboratorio).
 - c) Auxiliares de laboratorio.
 - d) Aspirantes de laboratorio.
- B) Empleados. Este grupo consta de tres subgrupos, comprendiendo cada uno de ellos las siguientes categorías profesionales:
 - 1. Administrativos:
 - a) Jefe de primera.
 - b) Jefe de segunda.
 - c) Oficial de primera.
 - d) Oficial de segunda.
 - e) Auxiliar.
 - f) Aspirante.
 - 2. Personal mercantil:
 - a) Viajante.
 - b) Corredor de plaza.
 - c) Dependiente.
 - 3. Técnicos de oficina:
 - a) Delineante-proyectista.
 - b) Delineante.
 - c) Calador.
 - C) Subalternos. Este grupo comprende las siguientes categorías:
 - a) Encargado general.
 - b) Encargado de sección.
 - c) Listero.
 - d) Conserje.
 - e) Ordenanza.
 - f) Capataz de peones.
 - g) Basculero pesador.
 - h) Guarda jurado.
 - i) Guarda o sereno.
 - j) Cobrador.
 - k) Portero.
 - l) Telefonista.
 - m) Botones.
 - n) Personal de limpieza.
 - D) Obreros. Este grupo comprende las siguientes categorías:
 - a) Profesionales de oficio.
 - b) Ayudantes especialistas.
 - c) Peón ayudante de fabricación.
 - d) Peones.
 - e) Aprendices.
 - f) Pinches.
 - g) Encargados de equipo.
 - h) Monitores.
 - i) Oficiales.
 - j) Especialistas.
 - k) Operarios.

Artículo 10. Definición de las categorías profesionales.

La definición de las diversas categorías profesionales y el alcance de las funciones que a cada una corresponde serán las que determinaba el anexo I de la Ordenanza Laboral para las Industrias del aceite y sus derivados y las de aderezo, relleno y exportación de aceitunas de 28 de febrero

de 1974 («Boletín Oficial del Estado» de 6 de marzo, rectificado en el «Boletín Oficial del Estado» de 16 de marzo).

La definición de grupos y categorías profesionales no podrá suponer diferenciación por razón de sexo.

CAPÍTULO II

Promoción de los trabajadores

SECCIÓN 1.ª PROMOCIÓN PROFESIONAL

Artículo 11. Ascensos.

Los ascensos de categoría se efectuarán siguiendo las normas que a continuación se expresan:

Grupo A) Técnicos. Los ascensos de este personal se harán por libre designación de la empresa.

Grupo B) Empleados. Personal administrativo. Los jefes de primera serán designados libremente por la empresa. Las vacantes de jefe de segunda, oficial de primera y oficial de segunda serán por cubiertas por el orden de prelación que a continuación se fija:

a) Las de jefe de segunda, en dos turnos:

- 1. Concurso oposición entre oficiales de primera y segunda.
- 2. Por libre designación de la empresa.

b) Las de oficiales de primera, por antigüedad, previa prueba de aptitud.

c) Las de oficiales de segunda, por antigüedad, previa prueba de aptitud.

El trabajador que no hubiere ascendido por el transcurso de diez años ininterrumpidos en la categoría pasará a percibir la retribución correspondiente a oficial de segunda. En tanto se produzca vacante del nuevo puesto ascendido de este modo automático, el personal afectado continuará desempeñando las funciones correspondientes a su anterior categoría.

Grupo C) Subalternos. El conserje será nombrado libremente por la empresa entre los porteros y ordenanzas. Las plazas de estas dos últimas categorías se proveerán por la empresa con aquéllos de sus trabajadores que hayan sufrido accidente o se encuentren incapacitados o con capacidad disminuida para realizar su trabajo habitual, siempre que reúnan las condiciones requeridas. Los restantes puestos de este grupo serán de libre designación de las empresas, que deberán tener en cuenta a los trabajadores que por razones de edad o por su capacidad profesional disminuida puedan adaptarse a estos puestos de trabajo.

Grupo D) Obreros. Las vacantes de oficiales de primera y segunda se cubrirán entre el personal de oficiales de segunda y tercera, respectivamente, mediante la correspondiente prueba de aptitud, dando preferencia a la antigüedad.

Las vacantes de ayudantes especialistas se cubrirán por rigurosa antigüedad con los peones ayudantes de fabricación de la misma especialidad.

Las vacantes de peones ayudantes de fabricación serán cubiertas mediante concurso entre los peones que lo soliciten.

Los encargados de equipo serán designados libremente por la empresa.

Las pruebas de capacitación a que tengan que ser sometidos los trabajadores para demostrar sus méritos en orden a mejorar de categoría tendrán necesariamente que ser de carácter eminentemente práctico y referidas a los trabajos o funciones que se vayan a desempeñar.

SECCIÓN 2.ª PROMOCIÓN ECONÓMICA

Artículo 12. Complemento salarial por antigüedad.

1. Los trabajadores, ya sean fijos o de temporada, tendrán derecho a un complemento salarial por antigüedad, cuya cuantía, cómputo y condiciones de devengo serán los que se encontraban vigentes para cada uno de ellos a 31 de diciembre de 1995.

2. Las empresas respetarán las condiciones más beneficiosas que, en la fecha indicada en el apartado anterior, hubieren individualmente pactado con sus trabajadores o les hubieren unilateralmente concedido.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

BOE núm. 201

Martes 20 agosto 1996

25585

CAPÍTULO III Estructura salarial

Artículo 13. *Retribución debida.*

Los trabajadores afectados por el presente Laudo percibirán la retribución que resulte de sumar Al salario base la totalidad de los complementos salariales regulados en el mismo que resulten aplicables en cada caso, incluido el complemento salarial por antigüedad.

Artículo 14. *Salario base.*

El salario base es la parte de la retribución del trabajador fijada por unidad de tiempo en función de su grupo y categoría profesional. Su cuantía será la pactada entre trabajador y empresario.

Artículo 15. *Complemento por trabajos penosos, tóxicos o peligrosos.*

1. Los trabajadores que realicen trabajos excepcionalmente penosos, tóxicos o peligrosos percibirán un complemento cuya cuantía será pactada individual o colectivamente en la empresa.

2. A los efectos del apartado anterior, se consideran trabajos excepcionalmente penosos, tóxicos o peligrosos:

Los realizados en el interior de los locales de las extractoras o molituradoras de semillas oleaginosas con disolvente al hexano o tricloretileno.

Las extractoras de orujo al sulfuro de carbono, benceno o tricloretileno, comprendiéndose también los molineros transformadores de turtos en harinas producidas por los sistemas indicados, tanto los ensacadores como los manipuladores a granel, aunque el trabajo lo realicen en dependencia distinta al cuerpo central de la instalación extractora.

Los trabajos de limpieza interior de trujales y depósitos que hayan almacenado aceite o subproductos obtenidos por los disolventes antes indicados o por otros que saturan de anhídrido carbónico el espacio de trabajo.

Los empleados de laboratorio que manipulen muestras o productos obtenidos por los sistemas reseñados y aquellos otros que obliguen al empleo de éter de petróleo, benzol u otros productos de bajo índice de inflamación o contaminación.

Los fogoneros que realicen su trabajo de una manera permanente en recintos a temperaturas superiores a 40 ° C.

Artículo 16. *Complementos de vencimiento periódico superior al mes.*

1. Por participación en beneficios:

Los trabajadores percibirán por tal concepto un porcentaje del salario base incrementado con el complemento de antigüedad, cuya cuantía se pactará individual o colectivamente en la empresa.

2. Por gratificaciones extraordinarias:

Los trabajadores percibirán dos gratificaciones extraordinarias, respectivamente, en el mes de julio y Navidad. Dichas gratificaciones se calcularán en función del salario base incrementado por los complementos de antigüedad y de participación en beneficios.

En los casos de nueva incorporación, reingreso o cese, la cuantía de las pagas extraordinarias se calculará en proporción al tiempo trabajado durante el año.

CAPÍTULO IV Régimen disciplinario

Artículo 17. *Faltas.*

Toda falta cometida por el trabajador se clasificará, atendiendo a su importancia, trascendencia o intención, en leve, grave o muy grave.

Artículo 18. *Graduación de las faltas.*

1. Se considerarán faltas leves:

a) La impuntualidad en la asistencia al trabajo inferior a treinta minutos hasta tres ocasiones en un mes.

b) La falta de comunicación debida de la ausencia justificada al trabajo salvo que se pruebe la imposibilidad de haberla efectuado.

c) El abandono del puesto de trabajo sin causa justificada por breve período de tiempo, siempre que no hubiere causado riesgo a la integridad de las personas o las cosas, en cuyo caso podrá ser calificado como falta grave o muy grave.

d) Los descuidos leves en la conservación del material.

e) Las faltas de aseo y limpieza personal.

f) La desatención y falta de corrección en el trato con el público.

g) La ausencia no justificada al trabajo un día al mes.

2. Se considerarán faltas graves:

a) La impuntualidad no justificada en la asistencia al trabajo por más de tres ocasiones en un período de treinta días.

b) La ausencia no justificada por dos días durante un período de treinta días.

c) La falta de comunicación a la empresa de los cambios que puedan afectar a la Seguridad Social o Instituciones de previsión. La falta maliciosa se considerará como falta muy grave.

d) La simulación de enfermedad o accidente.

e) La desobediencia a las órdenes e instrucciones de trabajo. Si implicase riesgo de accidente para el trabajador, para otras personas o de daño para las instalaciones, podrá ser considerada como falta muy grave.

f) La simulación de la presencia de otro trabajador, fichando, contestando o firmando por él.

g) La negligencia o desidia en el trabajo que afecte a su buen funcionamiento.

h) La imprudencia en el trabajo. Si implicase riesgo de accidente para el trabajador, para otras personas o de daño para las instalaciones, podrá ser considerada como falta muy grave.

i) La realización sin permiso de trabajos particulares durante la jornada, así como el empleo de herramientas, útiles, y, en general, bienes de la empresa para usos propios.

j) La embriaguez no habitual en el trabajo.

k) Las derivadas de la causa c) del apartado anterior.

l) La reincidencia en falta leve (excluida la impuntualidad) aunque sea de distinta naturaleza, dentro de un trimestre y habiendo mediado amonestación escrita.

3. Se considerarán faltas muy graves:

a) La impuntualidad no justificada en la asistencia al trabajo por más de diez ocasiones en un período de seis meses o por más de veinte en un período de un año.

b) El fraude, deslealtad o abuso de confianza en las gestiones encomendadas y la apropiación, hurto o robo de los bienes de la empresa, de compañeros o de cualquier otra persona dentro de las dependencias de la empresa o durante la jornada de trabajo en otro lugar.

c) La supresión, inutilización, destrozo o causación de desperfectos en materias primas, útiles, herramientas, maquinaria, aparatos, instalaciones, edificios, enseres y documentos de la empresa.

d) La continuada y habitual falta de aseo e higiene.

e) La embriaguez habitual y drogodependencia que afecten negativamente al trabajo.

f) El quebrantamiento o violación de secretos de obligada reserva que produzca grave perjuicio a la empresa.

g) Los malos tratos de palabra u obra dentro del centro de trabajo, así como el abuso de autoridad.

h) La negligencia o imprudencia que origine accidentes graves.

i) El abandono del trabajo cuando se ocupa un puesto de responsabilidad.

j) La disminución voluntaria y continuada del rendimiento.

k) La inobservancia de los servicios de mantenimiento en caso de huelga.

l) El acoso sexual.

m) Las derivadas de las causas c), e), g) y h) del apartado anterior.

n) La reincidencia en falta grave, aunque sea de distinta naturaleza, siempre que se haya cometido dentro de los seis meses de haberse producido la primera.

Artículo 19. *Sanciones.*

1. Las sanciones máximas que podrán imponerse en cada caso serán las siguientes:

a) Por falta leve: Amonestación verbal; amonestación escrita; suspensión de empleo y sueldo hasta dos días.

b) Por falta grave: Suspensión de empleo y sueldo de tres a quince días.

c) Por falta muy grave: Suspensión de empleo y sueldo de dieciséis a treinta días; inhabilitación para el ascenso por un período no superior a dos años; traslado forzoso a otra localidad; despido disciplinario.

2. Toda sanción, salvo la amonestación verbal, se comunicará de forma escrita y motivada al trabajador. Cuando se trate de sanciones por faltas

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

25586

Martes 20 agosto 1996

BOE núm. 201

graves o muy graves se notificará, además, a los representantes legales de los trabajadores si los hubiere.

3. Las anotaciones desfavorables que, como consecuencia de las sanciones impuestas, pudieran hacerse constar en el expediente personal del trabajador, quedarán canceladas en el plazo de un mes para las faltas leves y de tres meses para las graves y muy graves.

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

19181 *RESOLUCIÓN de 29 de junio de 1996 de la Dirección General de Planificación y Desarrollo Rural, sobre inscripción de Sociedades Agrarias de Transformación («Cadenas y Gallego» y otras).*

En cumplimiento de las funciones que le están atribuidas a esta Dirección General y para general conocimiento, se acuerda publicar la relación de Sociedades Agrarias de Transformación, constituidas conforme al Real Decreto 1776/1981, de 3 de agosto e inscritas en el Registro General de Sociedades Agrarias de Transformación:

Sociedad Agraria de Transformación número 9.858, denominada «Cadenas y Gallego», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola, tiene un capital social de 6.000.000 de pesetas, y su domicilio se establece en la calle Las Eras, 24, de Campazas (León), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por cinco socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Santiago J. Cadenas y Gallego; Secretario, don Ramón J.A.E. Cadenas y Gallego, y Vocales, don Francisco del C. Cadenas y Gallego, doña María del S. Teresa Cadenas y Gallego, y doña María de las Mercedes Cadenas y Gallego.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.859, denominada «Jumar», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 400.000 pesetas, y su domicilio se establece en el barrio La Llama de Solorzano (Cantabria), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por cuatro socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Juan Manuel Musso Ares; Secretario, don Emilio Musso González, y Vocales, don Alfredo Musso González y doña María Luisa González Barquín.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.860, denominada «Nous Conredors», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social comercio al por mayor, servicios agrícolas y ganaderos (adquisición y utilización conjunta de maquinaria), tiene un capital social de 720.000 pesetas, y su domicilio se establece en la calle Rosario, 80, de Sa Pobla (Balears), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Sebastián Cantallops Crespi; Secretario, don Sebastián Cantallops Comas, y Vocal, don Antonio Comas Crespi.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.861, denominada «Agropecuaria El Rosario», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola, tiene un capital social de 5.000.000 de pesetas, y su domicilio se establece en la calle Álvarez de Castro, 5, de Campo de Criptana (Ciudad Real), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por cinco socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Javier Henríquez de Luna Losada; Secretario, don Íñigo Henríquez de Luna Losada, y Vocales, doña Almukena Henríquez de Luna Losada, don Pablo Henríquez de Luna Losada y don Eduardo Henríquez de Luna Losada.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.862, denominada «Bosques de España», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola, selvicultura y servicios agrícolas y ganaderos, tiene un capital social de 2.100.000 pesetas, y su domicilio se establece en la avenida de la Vera, 102, de Villanueva de la Vera (Cáceres), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Javier Velasco Gutiérrez; Secretaria, doña Ruth Briones López, y Vocal «Bosques Naturales, Sociedad Anónima» (representada por don Julián López Ruiz-Moyano).

Sociedad Agraria de Transformación número 9.863, denominada «Molina-Ureste», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 33.248.000 pesetas, y su domicilio se establece en la calle Peña, 13, de El Pedernoso (Cuenca), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por seis socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidenta, doña Alejandra Ureste Rabadán; Secretario, don Luis Molina Heras, y Vocales, doña Ana Isabel Molina Ureste, doña María Ester Molina Ureste, doña María Luisa Molina Ureste y doña Alejandra Molina Ureste.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.864, denominada «La Iglesuela», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción ganadera, tiene un capital social de 7.500.000 pesetas, y su domicilio se establece en Camino Valdehaurda, de La Iglesuela (Toledo), y la responsabilidad frente a terceros es ilimitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don José María Hernández Manzanás; Secretario, don Miguel Ángel Hernández Fernández, y Vocal don José María Hernández Fernández.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.865, denominada «Explotaciones El Morrillo», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 525.000 pesetas, y su domicilio se establece en la calle Higinia Moraleda, 6, de Ventas con Peña Aguilera (Toledo), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don José Salvador Utrilla de la Vega; Secretaria, doña Carmen Cristeta Fernández Risco, y Vocal, don José Salvador Utrilla Fernández.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.866, denominada «Agamán», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social servicios agrícolas y ganaderos, tiene un capital social de 150.000 pesetas, y su domicilio se establece en la calle Doctor Fleming, 9, de Casas Ibáñez (Albacete), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidenta, doña Prudencia Navarro Pérez; Secretaria, doña Milagros Soriano Martínez, y Vocal, don Avelino Gómez Verde.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.867, denominada «La Cardosa», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 2.000.000 de pesetas, y su domicilio se establece en Loreda, de Ribamontán al Mar (Cantabria), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por cuatro socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidenta, doña Carmen Gómez Galdós; Secretaria, doña Ángela Delfina Bedia Gómez, y Vocales, don José Luis Viadero Bedia y doña María Luz Salvarrey Alonso.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.868, denominada «Evangélistas», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 1.500.000 pesetas, y su domicilio se establece en la calle Encomienda, 11, de La Solana (Ciudad Real), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don José Luis Arroyo García-Cervigón; Secretario, don Juan Luis Arroyo Montoya, y Vocal, don Pedro Gabriel Arroyo García-Cervigón.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.869, denominada «Agropecuaria Hermanos Valero», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola y ganadera, tiene un capital social de 9.000.000 de pesetas, y su domicilio se establece en la calle Felipe Ruiz, 6, de Salvacañete (Cuenca), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Bienvenido Valero Espejo; Secretaria, doña Teresa Jiménez Pérez, y Vocal, don Julián Valero Jiménez.

Sociedad Agraria de Transformación número 9.870, denominada «Santa María de Ovila», cuya duración será indefinida y que tiene por objeto social producción agrícola, tiene un capital social de 30.000.000 de pesetas, y su domicilio se establece en Finca Santa María de Ovila, de Trillo (Guadalajara), y la responsabilidad frente a terceros es limitada. Está constituida por tres socios y su Junta Rectora figura compuesta por: Presidente, don Julio Rueda García; Secretaria, doña María Ortiz Pérez, y Vocal, don José Luis Rueda Ortiz.

Madrid, 29 de junio de 1996.—El Director general, Tomás Rubio Villanueva.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

En el siguiente anexo, aparece plasmado “el convenio colectivo del aceite y sus derivados aderezo, relleno y exportación de aceitunas”. Debo incluir este convenio colectivo, porque a nivel del estudio que he llevado a cabo, es el convenio que se acoge la instalación “Aceites Impelte del Bajo Martín, S.L”. Además como dice en su artículo número 4, ámbito territorial, es de aplicación en tondo el territorio nacional, por lo que afecta a todo las empresas del sector del aceite en España (incluidas las de la denominación de origen del “*Aceite del Bajo Aragón*”).

DENOMINACIÓN DE "ACEITE DE OLIVA BAJO ARAGÓN" PLIEGO DE CONDICIONES



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón"

Pliego de condiciones

A. Nombre del producto

Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón"

B. Descripción del producto

Definición.- Se denomina "Aceite del Bajo Aragón" el aceite de oliva virgen extra procedente de aceitunas de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, cuyo cultivo, procesado y envasado se realizan en la zona de producción, transformación y envasado que recoge este Pliego de Condiciones.

Variedades protegidas.- Los aceites protegidos por la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" procederán exclusivamente de las variedades Empeltre, Arbequina y Royal, de las cuales la Empeltre participará en una proporción mínima del 80 % y el resto de variedades con un máximo del 20 %.

Debido a que la Empeltre siempre ha predominado en la zona de producción sobre las demás, las características del aceite del Bajo Aragón que los consumidores reconocen, están estrechamente influenciadas por esta variedad. Para preservar la reputación del producto y mantener la demanda de los consumidores, en el bajo Aragón los aceites de Arbequina y Royal se han utilizado mezclados con los de Empeltre en una baja proporción. Con objeto de proteger las peculiaridades tradicionales del producto, se regula la participación varietal mediante el Pliego de Condiciones.

Características del producto.- Los aceites amparados por la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" serán de la categoría virgen extra, debiendo cumplir con las características siguientes:

Organolépticas:

Aspecto	Limpio, sin ningún indicio de velos, turbiedad o suciedad que impidan apreciar su transparencia.
---------	--

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Color	Amarillo con matices que van desde el amarillo dorado al amarillo oro viejo
Flavor	Gusto frutado al principio de la campaña, con ligeros sabores almendrados, sin amargor tirando a dulce y ligeramente picante.
Puntuación mínima del panel de cata	6,5

Físico-químicas:

Acidez máxima (% ac. Oleico)	1,00
Peróxidos máximo (meq. O ₂ /kg.)	20
K ₂₇₀ máximo (n.m.)	0,15
K ₂₃₂ máximo (n.m.)	2,00
Humedad y volátiles máximo (%)	0,15
Impurezas máximo (%)	0,10

C. Zona geográfica

Situación de la zona.- La zona de producción de los aceites amparados por la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón", es la comarca natural situada al oeste de la Comunidad Autónoma de Aragón entre las provincias de Zaragoza y Teruel.

Municipios que integran la zona geográfica:

Aguaviva	Berge	Fayón	La Puebla de Híjar	Samper de Calanda
Alacón	Bordón	Fórnoles	La Zaida	Sástago
Albalte del Arzobispo	Calanda	Foz-Calanda	Lledó	Seno
Alborge	Calaceite	Fuentes de Ebro	Los Olmos	Torrecilla de Alcañiz
Alcañiz	Cañizar del Olivar	Fuertespalda	Maella	Torre de Arcas
Alcorisa	Caspe	Gargallo	Más de las Matas	Torre de Compte
Alloza	Castelserás	Híjar	Mazaleón	Torrevelilla
Almochuel	Castelnou	Jatiel	Mequinenza	Urrea de Gaén
Almonacid de la Cuba	Castellote	La Cerollera	Molinos	Valdealgofa
Andorra	Chiprana	La Codoñera	Monroyo	Valderrobres
Arens de Lledó	Cinco olivas	La Fresneda	Nonaspe	Valdeltormo
Ariño	Cretas	La Ginebrosa	Oliete	Valjunquera
Azaña	Crivillén	La Mata de los Olmos	Parras de Castellote	Vinacete
Beceite	Escatrón	La Portellada	Peñarroya de Tastavins	
Belchite	Estercuel	Lagata	Quinto de Ebro	
Belmonte de San José	Fabara	Letux	Ráfales	

Superficie de cultivo.- La zona geográfica tiene un perímetro de 469,4 kilómetros y una superficie total de 6.380 kilómetros cuadrados. El cultivo del olivo ocupa 36.600 hectáreas de las cuales 31.560 son de la variedad Empeltre, 2.200 de la Arbequina y 1.000 de la Royal, lo que representan el 95 por ciento de la superficie de este cultivo en la zona, indicando al mismo tiempo su importancia económica y su vínculo con el territorio.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Zona de extracción y envasado.- La zona de extracción y envasado de los aceites amparados por la Denominación de Origen, es la formada por los términos municipales que integran la zona de producción.

D. Elementos que prueban que el producto es originario de la zona

Todas las plantaciones oleícolas productoras de aceitunas con destino a la Denominación de Origen “Aceite del Bajo Aragón”, así como las industrias de extracción y envasado, estarán ubicadas en la zona geográfica indicada en el apartado C de este Pliego de Condiciones y deberán figurar inscritas en el correspondiente registro del Consejo Regulador.

Los productores de aceituna y las industrias de extracción y envasado del aceite inscritos en los Registros del Consejo Regulador que suministren aceitunas o aceites amparados por la Denominación de Origen “Aceite del Bajo Aragón”, establecerán un sistema de autocontrol para garantizar que los productos no tienen desviaciones con respecto al Pliego de Condiciones, y la capacidad del empresario para certificar sus propios productos. El sistema de autocontrol se reflejará documentalmente en los cuadernos de explotación o de industria, indicando todo el proceso productivo o comercial, de acuerdo con el modelo que establezca el Consejo Regulador.

A su vez el Consejo Regulador como organismo de certificación de la Denominación de Origen, aplicará un sistema de control a todos los inscritos en los Registros con el objeto de verificar que los aceites que ostentan la Denominación de Origen cumplen los requisitos del Pliego de Condiciones. Los controles se iniciarán en las explotaciones oleícolas y en las industrias tras la solicitud de registro, comprobando si éstas cumplen las exigencias establecidas. Tras el registro, el Consejo Regulador realizará una serie de inspecciones periódicas en las parcelas oleícolas y en las industrias de extracción y envasado para comprobar si todos los procesos y los productos se ajustan al Pliego.

Cuando tras el proceso de control se verifique que los aceites cumplen las condiciones de la Denominación de Origen “Aceite del Bajo Aragón”, el Consejo Regulador certificará su conformidad mediante la entrega de etiquetas numeradas a las industrias envasadoras que fijarán en los envases, de forma que en la comercialización se pueda realizar el seguimiento del producto. El proceso de certificación por parte del Consejo Regulador se realizará de acuerdo al procedimiento establecido y reflejado por escrito en el Manual de Calidad.

E. Obtención del producto

Procedencia.- Los frutos destinados a la extracción de aceites protegidos por la Denominación de Origen, se obtendrán en plantaciones inscritas en el Registro de plantaciones del Consejo Regulador, controladas por éste y dotadas del correspondiente certificado de conformidad.



Prácticas de cultivo.- En el mantenimiento del suelo se realizarán laboreos poco profundos en primavera y verano. En la fertilización no se aplicarán dosis superiores a 1 Kg de N_2 /árbol, con un tratamiento a la salida del invierno en forma amoniacal. La poda será ligera en plantaciones jóvenes, con algunos aclareos de ramas a partir del 4º año que favorezcan la entrada de luz dentro de la copa y la emisión de nuevos brotes. En las plantaciones adultas se evitarán podas severas que desvitalicen el árbol, permitiendo mantener la relación hoja/madera. La poda de rejuvenecimiento se realizará para favorecer la emisión de nuevos brotes y plantear nuevas estructuras arbóreas.

Recolección.- Se iniciará a partir de mediados del mes de noviembre, cuando ya no existan frutos verdes en el árbol, y finalizará a finales de marzo, realizándose mediante “ordeño” o vibración de las ramas. No están permitidas para la Denominación de Origen las aceitunas que han caído al suelo sin intervención del agricultor por padecer ataques de plagas y enfermedades, ni las recogidas por procedimientos que dañen la estructura del fruto. Las almazaras programarán la recolección para evitar la acumulación de aceitunas destinadas a la extracción de aceite.

Transporte de las aceitunas.- El transporte de las aceitunas desde el campo a las industrias de extracción se realizará de forma que no se produzcan rupturas de la epidermis de los frutos. El transportista justificará en el punto de recepción de las industrias extractoras, el origen de las aceitunas.

Recepción de las aceitunas.- Las industrias deben anotar en sus respectivos libros la cantidad de aceitunas recibida, el nombre del productor y la parcela de procedencia.

Separación de productos.- Las industrias mantendrán separadas del resto de aceitunas, las que tengan como destino a la Denominación de Origen. Igualmente la extracción del aceite y su almacenamiento se realizarán de forma independiente.

Extracción del aceite.- La extracción del aceite se realizará en un periodo máximo de 48 horas desde la recolección. El proceso comprenderá las siguientes fases:

Lavado de las aceitunas para eliminar todo resto de suciedad adherida, hojas, madera, etc. que darían lugar a fermentaciones que incrementarían el grado de acidez y a sabores desagradables.

Molienda. Consiste en romper los tejidos de la pulpa para extraer el aceite en emulsión. Las aceitunas del Bajo Aragón no precisan una molienda fina al recolectarse el fruto ya maduro. Se podrán utilizar los siguientes tipos de molino:

- Molino triturador: Utilizado en el sistema tradicional. Para obtener un estado óptimo de la emulsión se precisan 10 a 15 minutos de trituración a temperatura ambiente
- Molino mecánico: Utilizado en sistemas continuos. Permite una mayor rotura de las células del fruto.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Batido de la pasta. Pone en contacto las gotas de aceite para formar una fase continua de aceite, favorecida por un incremento de temperatura en la pasta (30-35° C)

Separación de fases. Tras la molturación se obtiene una fracción sólida (orujo) que arrastran cierta cantidad de aceite, y una fracción líquida (alpechín y aceite) con sólidos en suspensión. Para la separación de estas fases sólidas y líquidas se seguirán dos procedimientos:

- Tradicional. Consiste en la separación de las fases mediante prensado, separación de sólidos, y decantación. El prensado será un proceso discontinuo realizado en prensas con capachos. La Separación de sólidos se realizará mediante tamices vibratorios. La decantación que es el proceso de separación del aceite del alpechín por diferencia de densidad mediante una batería de pozuelos, se realizará en locales cuya temperatura ha de estar situada en torno a los 20° C.
- Continuo. Con este sistema la separación de fases se realiza mediante centrifugas.

Almacenamiento del aceite. El aceite obtenido ha de permanecer en reposo durante un periodo máximo de dos días para que precipiten la mayor cantidad posible de impurezas sin que éstas incorporen al aceite sabores desagradables. Tras el reposo el aceite se trasiega a otros depósitos de los cuales se volverá a trasegar en función de las precipitaciones que se produzcan.

Selección y envasado.- Una vez obtenidos los aceites, las industrias los someterán a análisis físico-químico y organoléptico para comprobar sus características y en consecuencia comercializarlos con la protección de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" cuando cumplan las condiciones del Pliego de Condiciones. El envasado se realizará en recipientes de vidrio o cerámica de una capacidad máxima de un litro y en envases metálicos de cinco litros de capacidad.

Certificación del producto.- Para que el producto quede protegido por la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón", es preceptivo que el Consejo Regulador realice a las industrias un mínimo de un control durante el proceso de elaboración y dos controles más a lo largo del año. En los controles verificará si las aceitunas proceden de plantaciones inscritas según la revisión de los libros de control interno, e inspeccionará los aceites almacenados o envasados mediante análisis de partidas homogéneas. Tras el proceso de control, si se cumplen las condiciones establecidas en el Pliego el Consejo Regulador certificará la conformidad del producto permitiendo el uso del nombre de la Denominación en el etiquetado. Igualmente los envases deberán ir acompañados de etiquetas numeradas entregadas por el consejo regulador.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

F. Vínculo con el medio geográfico

Vínculo histórico.- Las variedades autorizadas para la producción de “Aceite del Bajo Aragón” son las tradicionales de la zona de producción. La Empeltre y la Royal se consideran autóctonas por las referencias bibliográficas existentes mientras que la Arbequina se introdujo en el siglo XIX procedente de la comarca catalana vecina. La implantación de la vid y el olivo en el valle del Ebro se atribuye a los focenses pero el testimonio más antiguo que se conoce se encuentra en la *Ora marítima* del poeta latino del siglo IV, Rufo Festo Avieno, quien a partir de un texto fechado en el año 550 a. de J.C., cuenta la importancia comercial que tenía Tortosa en aquella época desde donde algunos navegantes se introducían Ebro arriba para negociar con los habitantes ribereños y aprovisionarse de aceite, vino y trigo. En la *Ora marítima* se denomina al Ebro *Oleum flumen* que significa río de aceite. Ignacio de Asso, autor en 1798 de la “Historia de la Economía Política de Aragón” hace múltiples referencias al olivo en el Bajo Aragón y al hablar por ejemplo de Zaragoza, cuenta cómo los agricultores de aquí empezaron a plantar empeltres a mediados del siglo XVIII en detrimento de otras variedades por la mejor calidad de su aceite, y demostraba que la Empeltre era conocida en el partido de Alcañiz hacía más de 160 años.

La notoriedad actual del aceite del Bajo Aragón se empezó a fraguar a finales del siglo XIX coincidiendo con la pujanza comercial de Tortosa, el principal mercado de los aceites de esta zona aragonesa, donde se radicarón importantes empresas aceiteras que descubrieron sus cualidades. Esto permitió que diversas firmas comerciales de Marsella, Niza, Génova, Cataluña, Levante, etc. se instalaran en Alcañiz para adquirir directamente el aceite del Bajo Aragón antes de llegar a Tortosa y evitar de este modo la fuerte competencia que allí se producía.

Existe una importante referencia bibliográfica de principios de siglo que demuestra la reputación que tenía el aceite del Bajo Aragón en aquella época. Se trata del libro *Elaboración del Aceite de Oliva* de Isidro Aguiló y Cortés fechado en 1918 en el que se puede leer: “*La fama mundial de que gozan los aceites del Bajo Aragón, y especialmente los de Alcañiz, que llevan la delantera en España, por su calidad y más elevado precio en el mercado, hace tiempo que nos surgió el deseo de conocerlos (....)*”. En el primer tercio del siglo XX el aceite del Bajo Aragón era muy valorado también por gastrónomos como Teodoro Bardají, Dionisio Pérez y otros,

El trascender de los tiempos ha originado un aforismo muy utilizado fuera de la región cual es que el aceite del Bajo Aragón es el mejor del mundo. Este criterio lo mantiene Daniel Magrané en su obra *El aceite de oliva en España* (Edi. Espasa Calpe-1961), donde se dice: “*Esta zona puede ser considerada como la productora del mejor aceite del mundo para mesa. Los aceites “finos” del Bajo Aragón son algo amarillos (....)*”. En cualquier caso existen múltiples referencias sobre el aceite del Bajo Aragón que demuestran la consolidación de este nombre geográfico para identificar el producto.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Vínculo natural. - El área de cultivo del olivo del Bajo Aragón se encuentra en los valles fluviales de los ríos Aguasvivas, Martín, Regallo, Guadalope y Matarraña que partiendo de las estribaciones montañosas del Sistema Ibérico, drenan la zona conocida como Bajo Aragón, y desembocan en el Ebro. Esta zona se encuentra por tanto en la parte suroriental de la Depresión del Ebro.

Las tierras son llanas o suavemente alomadas, con una altitud que va de los 122 metros de Caspe a los 325 de Alcañiz y a los 632 de Alcorisa. Dominan los relieves tabulares más o menos diseccionados por las redes fluviales. Los suelos son calizos con formaciones de horizontes de carbonatos y yesos, propio de las sedimentaciones en régimen lacustre y bajo clima cálido y seco del mioceno.

Las precipitaciones anuales medias oscilan entre los 327,9 mm de Caspe, los 361,1 mm de Albalate del Arzobispo y los 367,9 de Alcañiz. Los meses más lluviosos son mayo y octubre y por estaciones, en primavera cae aproximadamente el 27 % de las precipitaciones, en verano el 20 %, en otoño 34 % y en invierno el 19 %.

La temperatura media anual se sitúa en torno a los 14,3° C de Albalate y Alcañiz y los 15° C de Caspe, que corresponde a los valores más altos del centro del valle del Ebro. La media de las máximas es de 19,9° C en Alcañiz, 20,1 de Albalate y 20,6 de Caspe, y la media de las mínimas 8,8, 8,5 y 9,3° C respectivamente. La temperatura media más alta corresponde al mes de julio con 24,2, en Alcañiz, y 25,1, en Caspe, mientras que la más baja es la de enero, oscilando entre los 5,6° C de Alcañiz y los 6,7° C de Albalate. Estos datos indican una amplitud térmica anual alta, de más de 18° C, apuntando la continentalización que sufren los valores térmicos como consecuencia, fundamentalmente, de la posición en el centro de la Depresión.

Desde marzo hasta octubre se observan temperaturas máximas que superan los 25° C, si bien se registran con mayor frecuencia entre los meses de mayo, en el que la mitad de los días se supera este umbral térmico, y octubre, mes que entre 5 y 10 días alcanzan estas temperaturas. Durante los meses de verano las temperaturas diurnas se sitúan por encima de los 25° C y la media de las máximas sobrepasa los 35° C (en julio es de 37,2° C en Albalate y Alcañiz y 38,3° C en Caspe).

Otro fenómeno característico del clima de la zona es la "inversión térmica". El invierno con periodos de anticiclón, el aire frío se posa en las capas bajas formando prolongadas nieblas frías con temperaturas máximas por debajo de los 6° C, cuando en los lugares altos, libres de nieblas, las temperaturas máximas llegan a superar los 15° C.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Condiciones de cultivo. - Las variedades cultivadas tienen las siguientes características:

Empeltre	<p>Árbol : De gran desarrollo cuando se cultiva en buenas condiciones ecológicas, de porte erguido y con ramas de fuerte tendencia a la verticalidad. Tiene entrenudos largos y produce pocas ramificaciones. La copa tiene un follaje espeso y los frutos se encuentran en el interior, siendo poco visibles.</p> <p>Frutos: De tamaño medio, alargados, asimétricos, ligeramente abombados por el dorso y planos en lado opuesto. Tiene el pedúnculo largo y se desprende fácilmente al madurar, lo que favorece la recolección por medios mecánicos. El color es negro intenso en la maduración.</p>
Royal	<p>Árbol: Vigoroso, de porte abierto y presenta una densidad de copa media, presentando ramos anticipados poco abundantes. La hoja es lanceolada de tamaño pequeño corta y estrecha de color verde mate - brillante. La inflorescencia es larga y laxa de forma paniculada espiciforme, con ausencia de flores supernumerarias y con los botones florales de grosor medio.</p> <p>Frutos: Presentan un color violáceo en la maduración, de forma alargada ligeramente asimétrico.</p>
Arbequina	<p>Árbol: De tamaño medio, aunque variable según las condiciones en que vegeta, de poco desarrollo en los terrenos de inferior calidad, de tronco rugoso y copa de aspecto muy verdoso y globosa. Tiene las ramas abiertas, péndulas, con tendencia a crecer inclinadas hacia el suelo, con abundantes brotes y corteza fina.</p> <p>Frutos: Ovalados, cortos y asimétricos, con el ápice redondeado, la base ensanchada, poco truncada y cavidad peduncular pequeña. Su tamaño es pequeño, de 0'80 a 1'20 grs., y tiene el pedúnculo largo.</p>

Las técnicas de cultivo más significativas son las siguientes:

- a) *Densidad de plantación.* - El cultivo se realiza en secano y en regadío. La densidad de plantación en secano será de 60 a 100 árboles por hectárea en las variedades Empeltre y Royal, y de 80 a 150 en la Arbequina. En regadío la densidad máxima de las variedades Empeltre y Royal será de 200 árboles por hectárea y de 1000 en la Arbequina.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

- b) *Uso del riego.*- Cuando existen disponibilidades de agua, los riegos se realizan en los siguientes periodos: en abril-mayo, próximo a la floración; a mediados de julio, coincidiendo con la fase de endurecimiento del endocarpio; y en agosto-septiembre, en la fase de crecimiento rápido del fruto.
- c) *Mantenimiento del suelo.*- En los meses de abril, junio y septiembre se realizan tres labores superficiales con pases de cultivador. En el mes de octubre se hace un pase de rulo con cuchilla con el fin de preparar el suelo para la recolección.
- d) *Fertilización.*- La dosis anual máxima de nitrógeno no supera el kilogramo por árbol y la primera incorporación se realiza a la salida del invierno. El fósforo y potasio se aplica en otoño.
- e) *Defensa fitosanitaria.*- El agricultor realiza los tratamientos fitosanitarios oportunos para prevenir los ataques de las plagas y enfermedades. Las más frecuentes en la zona son las siguientes:

Plagas:

Mosca del olivo (*Bactrocera oleae* gmel)
Prays (*Prays oleae*)
Barrenillo del olivo (*Phloeotribus scarabeoides*)
Cochinilla del olivo (*Saissetia oleae*)
Piral del jazmín (*Margarona unionalis*)
Euzophera pinguis

Enfermedades criptogámicas:

Repilo (*Cyloconium oleaginum*)
Negrilla (*Capnodium elaeophilum*): Hongo instalado en la melaza segregada por la Cochinilla del olivo.

- f) *Poda.*- En el periodo de formación se realiza una poda ligera para evitar retrasos en la entrada en floración. Si la formación es en vaso se dejan dos o tres ramas principales a un metro del suelo y a partir del cuarto año se realizan ligeros aclareos de ramas para facilitar la penetración de la luz en el interior de la copa del árbol. En plantaciones adultas se ha de mantener la relación hoja/madera en los mismos niveles que en el periodo joven.
- g) *Rendimiento de aceite.*- El rendimiento máximo de aceite por hectárea es de 1250 kilogramos por hectárea en secano y de 2000 kilogramos por hectárea en regadío.

G. Estructura de control

El Consejo Regulador es un órgano colegiado desconcentrado dependiente del Departamento de Agricultura y Medio Ambiente, con atribuciones decisorias en cuantas funciones se le encomienden en su Reglamento, de acuerdo con lo que determina la

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

legislación vigente, creado para la realización de las funciones de control de la Denominación de Origen.

La misión principal del Consejo Regulador es la de aplicar los preceptos de este Pliego de condiciones y velar por su cumplimiento, para lo cual ejercerá, con las adaptaciones obligadas por la ampliación del régimen de denominaciones de Origen a otros productos agroalimentarios, las funciones que se le encomiendan en el artículo 87 de la Ley 25/1970 y disposiciones complementarias.

Para verificar el cumplimiento de las normas establecidas y certificar la conformidad del "Aceite del Bajo Aragón", el Consejo Regulador, de acuerdo a la norma EN 45.011 a que hace mención el artículo 10 del Reglamento (CEE) 2081/92, realizará las siguientes funciones:

- a) Formular los aspectos políticos relativos al funcionamiento del organismo y supervisar su implantación.
- b) Controlar la producción.
- c) Velar por el prestigio de la Denominación.
- d) Llevar los Registros.
- e) Expedir certificados de conformidad.
- f) Gestionar los recursos económicos.
- g) Ejercer las funciones delegadas por la Administración.
- h) Proponer el ejercicio de la potestad sancionadora que proceda por el incumplimiento de las previsiones de la Ley 25/1970 y su Reglamento

El Consejo Regulador dispone de los medios necesarios y de los procedimientos escritos reflejados en un Manual de Procedimiento, que le permitan desarrollar su sistema de control y certificación de los productos, de acuerdo a las condiciones establecidas en la norma EN 45011. La financiación de las obligaciones del Consejo se efectúa con las exacciones parafiscales que se fijan en el artículo 90 de la Ley 25/1970. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" tiene su sede en la localidad de Alcañiz. Sus datos a los efectos de la comunicación son los siguientes:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón"
C/. Bartolomé Esteban, 58, E - 44600 Alcañiz (Teruel)
Tel. (34) 978 83 45 47
Fax (34) 978 83 45 52

H. Elementos específicos del etiquetado

Las industrias de envasado que hayan obtenido el certificado de conformidad del Consejo Regulador, utilizarán obligatoriamente en las etiquetas de los envases la mención *Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón"* junto a la etiqueta numerada otorgada por el Consejo Regulador cuya función es actuar de certificado y permitir el seguimiento del producto en la comercialización.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

DIRECCIÓN GENERAL DE
ALIMENTACIÓN

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE
DENOMINACIONES DE CALIDAD

Antes de la puesta en circulación de las etiquetas, éstas deben ser autorizadas por el Consejo Regulador a los efectos que se relacionan en este Pliego de Condiciones. Es denegada la aprobación de aquellas etiquetas que por cualquier causa pueden dar lugar a confusión en el consumidor. Asimismo, puede ser anulada la autorización de las concedidas anteriormente cuando hayan variado las circunstancias que dieron origen a la autorización, previa audiencia del interesado.

I. Requisitos legislativos

La protección otorgada a la Denominación de Origen “Aceite del Bajo Aragón” se fundamenta en las siguientes bases jurídicas:

- Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes
- Decreto 835/1972, de 28 de marzo, reglamento de la Ley 25/1970.
- Orden de 25 de Enero de 1.994, del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se precisa la correspondencia entre la legislación española y el Reglamento CEE 2081/92, en materia de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de los Productos.
- Real Decreto 1643/ 1999, de 22 de octubre, por el que se regula el procedimiento para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el Registro Comunitario de la Denominaciones de Origen Protegidas y de las Indicaciones Geográficas Protegidas.

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

Debido al interés manifestado por “La Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón” (A.D.A.B.A.), se llevó a cabo un consejo con el fin de contar con una reglamentación específica para proteger y garantizar la calidad de la producción, dada la importancia económica y social que supone la producción del aceite de oliva. Considero que este documento es fundamental introducirlo en estos anexos, pues a lo largo de todo el trabajo se hecho referencia. Creo que es la norma más importante en cuanto a todo aquello que esté vinculado con el aceite de oliva en el Bajo Aragón, pues aparecen todas aquellas características que definen a este. Siempre que necesitemos encontrar algún aspecto, bastará con consultar este consejo regulador del aceite de oliva del Bajo Aragón.

Bibliografía y Webgrafía

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Asso, Ignacio de, (1798). **"Historia de la economía política de Aragón"**, Editorial Maxtor. Artículo de Estevan Martínez, Carlos, **"Elaboración y consumo de aceite en el siglo XIX y en los sitios"**. (paginas 8 – 10).
- Colera, E., **"Rectificación de los artículos de los pueblos y casas notables del partido de Alcañiz publicados por el Diccionario Geográfico Universal y Adiciones de los omitidos"**. Manuscrito inédito, P.P. Escolapios, Alcañiz.
- Domingo Benedicto, J., Secretario y notario Real, (1686) **"Construcción del molino aceitero"**. Archivo municipal de la Puebla de Híjar.
- Gimeno Salvador, Carmen. Gimeno Salvador, Marisa., (2008). **"Fiestas, tradiciones, creencias... de la Puebla de Híjar"**. Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza. (páginas 42 y 43).
- Gimeno Salvador, Carmen. Gimeno Salvador, Marisa. (2007). **"Breve historia de la puebla de Híjar"** Servicio de Publicaciones Universidad de Zaragoza. (páginas 3 – 7).
- Gimeno Salvador, Carme. Gimeno Salvador, Marisa. (2014), **Artículo: "patrimonio de la Puebla"**, Informativo Local Val de Zafan (páginas 28 y 29).
- Gobierno de Aragón, Departamento de Agricultura, Ganadería y medio Ambiente. (2012) **"Anuario Estadístico de Aragón 2012"**. (página 231).
- Laguna Suñer, José Tomás – Naturalista de campo. (2010). **"El olivo en la puebla de Híjar-bajo Martín (Teruel)"**. Asociación Naturalista de Aragón (página 10)

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

-Langreo Navarro, A. (2010). **"El aceite de oliva en la historia reciente de España, una visión desde la industria"** Revista distribución y consumo (páginas 66 – 85).

-Micolau Adell, José Ignacio, Thomson Llisterri, Teresa (coordinadores), **"Comarca del Bajo Aragón"**. Edita Diputación General de Aragón y el Departamento de Presidencia y relaciones institucionales. Artículo de Luis German Zubero, *"Auge y decadencia de la moderna industria aceitera en la comarca del Bajo Aragón durante el siglo XX"*. (páginas 125 – 132)

-Porras Piedra, A., Porras Soriano, A., Soriano Martín M.L. (1999). **"Recolección de aceituna: conceptos necesarios para su mecanización"**. Editorial Agrícola Española. S.A. (páginas 27 – 96).

-Porras Piedra, A., Cabrera de la colina J., Soriano Martin, M.L., (1995) **"Olivicultura y Elaiotecnica"**, Editorial Colección estudios. (página 19).

-Real Academia de Ingeniería, Institución "Fernando el Católico" Prensas de la Universidad de Zaragoza, (1997) **"El ochocientos, de las profundidades a las alturas, Técnica e ingeniería en España VII"**, Ed. Manuel Silva Suarez. (páginas 4 – 20).

-Zambrana Pineda, Juan Francisco. (1993) **"Crisis y modernización del olivar"**. Serie Estudios. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación Secretaria General técnica. (páginas 111 – 161).

WEBGRAFÍA

- <http://www.aceitedelbajoaragon.es>
- <http://www.aceitedeoliva.net>
- <http://www.aesan.msssi.gob.es>
- <http://www.aragon.es/iaest>
- <http://www.comarcas.es>
- <http://www.esenciadeolivo.es>
- <http://www.impelte.com/aceites.php>
- <http://www.magrama.gob.es>

EL ACEITE DE OLIVA EN EL BAJO ARAGÓN, EL CASO DE LA PUEBLA DE HÍJAR

- <http://www.oleohispana.com>
- <http://www.oleum.es>
- <http://www.lapuebladehijar.com>
- <http://www.sabor-artesano.com/prensa-viga-quintal.htm>
- <http://www.sabor-artesano.com/prensa-viga-husillo.htm>
- <http://www.sabor-artesano.com/trapetum.htm>
- <http://www.sabor-artesano.com/muela-olearia.htm>
- <http://www.redaragon.com/turismo/pueblos/comarca>
- <http://www.sitioliva.com>