



Aceite de Navarra

Un producto con sello propio y una nueva Denominación

CHELO DOLADO

(INSTITUTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA DE NAVARRA)

BELÉN ARRIZABALAGA (NAVARRA AGRARIA)

FOTOS: PATXI URIZ



Aceite de Navarra ya tiene su propio sello. En este artículo presentamos su logotipo y lo que eso puede significar para los olivares y almazareros navarros.

En enero de 2005 se inició la andadura para esta nueva Denominación de Origen Protegida y la documentación necesaria ya está en la última etapa del proceso de trámite para su aprobación oficial. El pasado 21 de mayo se remitió la solicitud definitiva al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para su envío y tramitación en Bruselas, una vez cumplidos todos los requisitos legales. Mientras espera el reconocimiento de la Unión Europea, la D.O.P. "Aceite de Navarra" podrá utilizar su marca de forma provisional. Así, en la campaña 2007-2008 la nueva Denominación de Origen Protegida contará con la protección nacional transitoria, hasta que se apruebe definitivamente en la Comisión Europea. Empieza a hacerse realidad una denominación que dará a conocer mejor la excelencia de nuestro aceite fuera de nuestras fronteras y abrirá nuevos cauces de comercialización para nuestros

productores, bajo el paraguas de un sello de calidad común.

Durante los meses de agosto y septiembre se va a llevar a cabo una campaña de información en cooperativas y almazaras, con el fin de dar a conocer la D.O.P. "Aceite de Navarra" y facilitar la inscripción de parcelas en el Registro de Olivares. El mismo procedimiento de información y registro se realizará en las almazaras entre octubre y noviembre de 2007 para su incorporación en el Registro de Industrias, tras la auditorías previas. Y a partir del próximo mes de octubre, el aceite de oliva virgen producido en estas almazaras podrá llevar el sello de calidad de la denominación. "Con esta Denominación se pretende conseguir el reconocimiento para el aceite de Navarra, un gran desconocido incluso dentro de la propia Comunidad Foral. Además, esa marca de calidad es una manera de acceder a mercados próximos como Aragón, Cantabria, La Rioja, País Vasco, y también Madrid o Cataluña", explica Chelo Dolado, técnica de ICAN encargada de la coordinación del grupo de trabajo que ha llevado adelante este proyecto.



El olivo es un cultivo mediterráneo que está presente en la historia y el paisaje de Navarra desde hace dos mil años. Primero fueron los fenicios, los griegos y los romanos, y más tarde los árabes, los que extendieron y perfeccionaron las técnicas de cultivo del olivar y de extracción de aceite. La arqueología ha encontrado testimonios de la existencia de molinos de aceite o "trujales" en las villas romanas de Liédena, Cascante, Barillas, Ablitas y "Las Musas" de Arellano.

A lo largo de los siglos, la extensión e importancia de nuestros olivares han sufrido altibajos. Tras un periodo de decadencia, a la caída del Imperio Romano, la elaboración del aceite se reactivó en esta región en la Edad Media con la aparición de los primeros regadíos. Después atravesó otras etapas de olvido hasta el primer tercio del siglo XX en que los olivares navarros vivieron una nueva etapa de esplendor y algunos de sus aceites recibieron galardones y reconocimientos, como le ocurrió a un aceite de Cascante en la Exposición Universal de Sevilla de 1929.

En cualquier caso, el olivar siempre ha formado parte de nuestro paisaje como un cultivo rústico, adaptado a terrenos áridos. Su producción, orientada al consumo local, se ha cuidado con mimo artesano. Y el aceite ha sido parte de nuestra cultura y nuestra dieta familiar.

Hoy en día, el reconocimiento a nivel mundial de las grandes virtudes de la dieta mediterránea, ha hecho

que crezca la demanda de este producto fuera de nuestras fronteras. Gracias a ello, el sector olivarero ha entrado en una etapa de crecimiento y está experimentando una expansión espectacular. Han aumentado las plantaciones intensivas, los trujales se están modernizando y, dentro de la agricultura, éste es un sector atractivo para la inversión. Además, el consumo sigue aumentando y aún está lejos de haber alcanzado su techo.

El aceite navarro: una producción pequeña, de calidad diferenciada



España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, muy por delante de Italia y Grecia.

Dentro de la producción nacional, Navarra apenas supone un 0,5%. Sin embargo, el aceite navarro brilla con luz propia por su sabor especial y sus cualidades.

Como ya se expuso en el número anterior de Navarra Agraria al hablar del olivo (número 162, mayo-junio 2007), la Comunidad Foral se encuentra situada en el límite septentrional de la zona de cultivo. El clima, más frío, y las características de nuestros suelos confieren a las olivas que se producen un sabor y aromas diferentes, muy frutado y peculiar.

Se dio un paso importante, en esta dirección, con la creación del "Panel de catadores de aceite de Oliva Virgen de la Comunidad Foral de Navarra". Concebido como un instrumento legal de validación para la calificación del aceite, sirvió también de punto de encuentro entre los diversos actores que componen el sector olivarero y como elemento dinamizador. Entró en funcionamiento en el año 2005 como panel oficial del MAPA encargado de la calificación de los aceites de oliva dentro del ámbito comunitario. Además, tiene el reconocimiento del Consejo Oleícola Internacional, para la calificación de los aceites a nivel mundial, convirtiéndose en uno de los 32 paneles del mundo que alcanza esta distinción.

El Panel de Cata dio pie a la formación de un grupo de trabajo en julio de 2005, que se dedicó de lleno a desarrollar la nueva Denominación. En este grupo han estado presentes productores y almazaras, y han participado activamente técnicos de ITG Agrícola e ICAN y el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno Foral que ha apoyado desde el inicio el proyecto. El Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN), en la persona de Chelo Dolado, ha actuado como secretario, dinamizador y coordinador del grupo.

En estos dos años se han llevado a cabo numerosos trabajos en campo, análisis y estudios en laboratorio y en el panel de cata para caracterizar nuestro aceite. Con los resultados de todo ello y fruto de innumerables reuniones de trabajo, se pudo iniciar la solicitud de registro en septiembre de 2006. En mayo de 2007, tras recibir el visto bueno de su solicitud, se ha presentado el Pliego de Condiciones de esta nueva D.O.P. ante el Ministerio de Agricultura. Tras un plazo de dos meses de exposición pública y tras la decisión ministerial favorable, la documentación se trasladará a la Comisión Europea para su estudio y aprobación definitiva.



En la campaña 2006-2007 se han producido más de **3,7 millones de kilos de aceite** calificado como **Virgen Extra**. El 80% se consume en Navarra

LOS datos de la nueva **Denominación de Origen**: la producción se ha quintuplicado en una década

El área geográfica protegida por esta denominación comprende un total de **135 municipios navarros**, más el territorio de Bardenas Reales. Por el norte, el límite estaría marcado por una línea imaginaria que enlazara la sierra de Codés, al oeste, con la Sierra de Leyre, al este, pasando por Santiago de Lóquiz, Urbasa-Andía y las Sierras de El Perdón, Aláiz e Izco. Esto supone en la realidad una superficie aproximada de unas **5.200 hectáreas de cultivo repartidas en más de 18.000 parcelas**.

El sector olivarero navarro se encuentra muy atomizado y disperso en pequeñas explotaciones familiares. Se calcula que hay unos **8.500 agricultores** en la actualidad. Aunque las cifras puedan parecer pequeñas, en comparación con la superficie de otras regiones españolas más extensas y más especializadas en este cultivo, no deja de ser significativo el crecimiento que ha vivido el sector oleícola navarro en los últimos años. En una década (1996-2006) se ha pasado de contar con medio millón de olivos que producían unos 3 millones de kilos de aceituna y 715.735 kilos de aceite, a la cantidad actual de 7.000.000 olivos, que en la campaña 2006-2007 han producido unos 15

millones de kilos de aceituna que han dado lugar a más de 3.700.000 kilos de aceite. Y las previsiones apuntan a que **en el año 2008 la producción navarra podría superar los 5 millones de kilos de aceite**.

Estas buenas perspectivas contrastan con el panorama desolador que se veía hace escasamente veinte años, cuando se arrancaban olivos y desaparecían almazaras al amparo de la PAC. Hoy, por el contrario, se acometen nuevas plantaciones con criterios de calidad y rentabilidad, sujetas a las modernas técnicas de cultivo: son plantaciones más intensivas, en terrenos más productivos y con riego por goteo en muchos casos. El olivo es un árbol muy resistente a la sequía, de ahí su cultivo tradicional en zonas marginales donde otros cultivos o plantas no pueden sobrevivir. Con todo, la posibilidad de aportarle agua en las zonas más áridas y en la época estival, mediante instalaciones de riego localizado (por goteo, fundamentalmente) supone una gran mejora en la rentabilidad de las plantaciones intensivas que puede compensar los costes de instalación, como se está viendo en algunas explotaciones nuevas.

La posibilidad de comercializar en el exterior bajo el paraguas de una denominación con sello de calidad propio anima en mayor medida a los productores a realizar estas inversiones.

En la actualidad existen en Navarra **15 almazaras**, diez de ellas **cooperativas y cinco pertenecientes a empresas privadas**, distribuidas sobre todo en dos zonas de

cultivo: Tierra Estella y la Ribera, y en menor medida en la Zona Media.

Casi el 95% de las aceitunas proceden de las **variedades acogidas a la D.O.P.: Arróniz, Arbequina, Empeltre, Picual y Negral**, siendo las tres primeras las que cuentan con mayor superficie y número de olivos.

Un gran porcentaje de nuestro aceite, aproximadamente el 80%, se consume dentro de la Comunidad foral. Las cooperativas más pequeñas destinan la totalidad de su producto al autoconsumo, mientras que en las cooperativas de mayor tamaño se comercializa aproximadamente el 50% del mismo. En el caso de las cinco empresas privadas, una parte de su producción se comercializa en otras regiones cercanas - País Vasco, Aragón, Cantabria y la Rioja - e incluso hay un porcentaje que se exporta a otros países, donde el aceite navarro empieza a darse a conocer.

Calidad del aceite **navarro**: el 90% de lo producido obtiene la máxima calificación

Los aceites de oliva vírgenes (virgen o virgen extra) son el zumo de la aceituna obtenido exclusivamente por procedimientos físicos. Es el único aceite de consumo humano que no procede de procesos de refinación.

La normativa legal establece las siguientes categorías para el aceite de oliva: Virgen Extra, Virgen y Lampante.

CATEGORÍAS DEL ACEITE

1º Aceites de Oliva Vírgenes

Aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o físicos que no impliquen la alteración del aceite y no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, molienda, decantación y filtrado.

Son los siguientes:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra**
- **Aceite de Oliva Virgen**
- **Aceite de Oliva Lampante** (no apto para consumo)

2º Aceites procedentes de Aceite Refinado

Aceites obtenidos mediante el refinado de aceites de oliva lampantes o aceite de orujo de oliva.

Son los siguientes:

- **Aceite de Oliva.** Aceite de oliva refinado mezclado con aceites de oliva vírgenes
- **Aceite de Orujo de Oliva.** Aceite de orujo de oliva refinado mezclado con aceites de oliva vírgenes

Su calidad depende del estado de la aceituna, del proceso de extracción y conservación. Esta calidad se mide fundamentalmente por los siguientes parámetros:

- **Grado de acidez:** la acidez es una anomalía resultante entre otras del mal estado de la aceituna, problemas en la elaboración o mala conservación
- **Índice de peróxidos** (mEqO₂/kg) y **absorbancia en el ultravioleta** (K232 y K270) : indican el grado de oxidación inicial o secundaria, respectivamente.
- **Características organolépticas:** conjunto de sensaciones detectadas por los sentidos.

El aceite de oliva es el único producto alimenticio que según la Normativa Europea debe analizarse desde el punto de vista fisicoquímico y organoléptico. Ambas analíticas tienen la misma importancia a la hora de la calificación comercial del aceite. La evaluación organoléptica se lleva a cabo por paneles oficiales de cata.

Dada su pequeña superficie y escasa producción, en comparación con otras regiones españolas como la andaluza, los olivares navarros solo tienen un camino para rentabilizar al máximo el cultivo y ocupar un lugar en el mercado nacional e internacional: demostrar la MÁXIMA CALIDAD. Frente al enorme poder co-

mercial de la gran Distribución, los pequeños productores únicamente pueden competir con el sello de la calidad y la distinción de su producto. No pueden entrar a competir en el difícil mercado de los graneles ni en la desigual batalla de los precios, siempre a favor de los grandes.

Los aceites de oliva Vírgenes Extra de gran calidad, no sólo tienen que cumplir la normativa comunitaria sino que deben ofrecer al consumidor un mayor disfrute para sus sentidos.

Deben lograr un equilibrio perfecto de sabores y aromas más armónicos, con un frutado alto de aceitunas verdes-maduras y mayor complejidad de otros aromas complementarios (hierba, almendra, tomate...) Esto se consigue con unas buenas prácticas culturales en el campo, con una ausencia total de residuos en las aceitunas a la hora de cosechar, con unas prácticas de recolección y un transporte hasta la almazara que sean cuidadosos con el fruto, y siguiendo unas condiciones específicas de molturación y extracción del aceite en el trujal. Este es el aceite que acoge la D.O.P. "Aceite de Navarra": un aceite de oliva virgen extra, de acidez inferior a 0,5, sin defectos y con un frutado superior a 3.



El Frutado es el conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, dependientes de la variedad de las aceitunas, procedentes de frutos sanos y frescos, verdes o maduros y percibidos por vía directa o retronasal. Recuerda al olor y el gusto del fruto sano, fresco y cogido en el punto óptimo de maduración. Resulta un factor muy importante a la hora de calificar la calidad del aceite. Se puede distinguir entre un frutado verde y un frutado maduro. El primero más intenso, el segundo más tenue y dulce.

El proceso para obtener aceites de calidad: Condiciones de la D.O.P.

Las variedades de aceituna acogidas a la D.O.P. "Aceite de Navarra" (Arróniz, Arbequina, Empeltre, Negral y Picual) producen excelentes aceites, cada uno con sus características peculiares, siempre y cuando las aceitunas:

- Estén sanas y libres de residuos de tratamientos químicos,
- Se recolecten en el momento óptimo de maduración.
- Se transporten adecuadamente.
- Se molturen el mismo día de la recolección.

Para obtener un aceite de calidad, es **fundamental recolectar la aceituna en ese momento óptimo de la maduración**, cuando la mayoría de los frutos está cambiando de color, apenas quedan aceitunas verdes y algunas están completamente maduras. De este modo se producen aceites de calidad superior, más aromáticos, que son los más demandados y los mejor pagados por el consumidor.

El método tradicional de recolección ha sido el ordeño (recolección a mano de los frutos) y el sacudido-vareo de los árboles. Hoy en día existen procedimientos de recolección mecánica con maquinaria que sacude el árbol y hace caer los frutos bien en un paraguas de la misma máquina o bien sobre las mallas de plástico que se colocan previamente debajo. Está comprobado que, con el vibrador mecánico, el árbol sufre menos de cara a la producción del año siguiente.

Lo más importante es **no dañar las aceitunas en el proceso y transportarlas lo antes posible a la almazara en buenas condiciones**, para que el fruto no se deteriore. El transporte debe hacerse a granel, en cajas, remolques o contenedores rígidos. Nunca transportarlo en sacos y mucho menos si son de plástico, porque las aceitunas se pudren dentro. Los remolques y cajas de transporte deben estar limpios, sin restos de abono, pesticidas, etc, ya que cualquier sustancia de este tipo puede contaminar el aceite que es al fin un producto destinado a la alimentación humana.

La aceituna debe ser entregada en el trujal y molturada el mismo día de la recolección, o como máximo en un plazo de 48 horas, para evitar atrojamientos.

Tras un cuidadoso proceso de elaboración, controlando la temperatura y el tiempo de batido, el aceite procesado se lleva a los depósitos decantadores, y tras el proceso de decantación, a los depósitos de almacenamiento.

Los depósitos de almacenamiento del aceite deberán ser de fondo cónico o en plano inclinado con grifo de purga para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica. Además, tanto la bodega como los depósitos estarán bien aislados o con temperatura controlada.



El envasado del aceite para su comercialización se realiza en la almazara, en envases de capacidad máxima de 5 litros, de un material que no perjudique la calidad y prestigio del aceite. Por esta razón, los envases de polietileno (PEAD/HDPE), sólo están permitidos para la venta directa en la almazara.

El aceite amparado por la denominación debe estar en todo momento inequívocamente diferenciado.

Hay que cuidar cada detalle, tanto por parte del agricultor como en el trujal, para que la calidad del aceite no pierda valor. En unas condiciones de cultivo artesanal y familiar como las de Navarra, parece que resulta más fácil poner ese mimo en el trabajo y en el producto final.

Registros de la Denominación

Esta Denominación, como las demás, contará con un Consejo Regulador encargado de velar por el cumplimiento de los requisitos exigidos y de la promoción del aceite. Se llevarán dos tipos de Registros:

1º Los Productores deberán tener sus parcelas inscritas en el Registro de

olivares establecido, que contará con los siguientes datos:

- Término municipal, polígono y parcela.
- Variedad, superficie, número de árboles, secano o regadío, edad de plantación.

Además, deberán llevar unos registros de albaranes de entrega donde figuren los datos de: las parcelas y término municipal, variedad, razón social del comprador a quien se vende y la fecha de entrega del producto.

2º Los Elaboradores deberán:

- Estar inscritos en el **Registro de industrias** de elaboración y envasado.
- Tener **Registros de recepción** de aceituna donde figuren: razón social del proveedor, fecha, variedad, peso y término municipal para cada partida de oliva.
- Llevar un **Registro diario** durante la campaña de molturación y elaboración de aceite, con las cantidades de aceituna molturadas y los volúmenes de aceite obtenido.
- Declaración de finalización de campaña. Deberán declarar la cantidad total de aceituna molturada y el volumen de aceite obtenido.
- Llevar un control de calidad de la materia prima y calificación del aceite.

La entidad de control y certificación será ICAN, quien se encargará de exigir una trazabilidad completa de todo el proceso a los diversos agentes que participan, y emitirá las etiquetas de garantía numeradas.



En cada industria, el aceite susceptible de ser protegido debe corresponder con la cantidad de aceituna proveniente de los olivares inscritos, según el índice de transformación correspondiente.

Cumplir con todos estos requisitos da garantía al consumidor de que el producto está ligado en efecto al territorio y le asegura la calidad del

producto gracias a la certificación final por parte de un organismo independiente. Como contrapartida, los productores se encontrarán en mejor posición comercial, podrán defender mejor sus intereses en el mercado oleícola, unidos y bajo el paraguas de una marca de calidad diferenciada. El verdadero "bien común" de una denominación geográfica además de lo estrictamente ligado al territorio, está en la reputación y en las connotaciones de excelencia que alcanza el producto señalado con esa marca. De ahí las estrategias de diferenciación y la importancia de contar con una buena organización que haga honor a la calidad de lo defendido.

En resumen, podemos decir que la **Denominación de Origen Protegida "Aceite de Navarra"** va a actuar como **factor dinamizador de este sector** y de las zonas rurales a la que está ligado, además de apoyar a la promoción y comercialización de este producto, tan importante dentro de nuestra cultura gastronómica.



AHI VA EL AGUA, S.L.

● DRENAJES ● DRENAJES ● DRENAJES ● DRENAJES ● DRENAJES ● DRENAJES ●

PREMIO DEL CLUB DE INVENTORES ESPAÑOLES al "Mejor sistema para instalación enterrada de tuberías"

SISTEMA PATENTADO - SIN APERTURA DE ZANJA

SISTEMA QUE UTILIZA AHI VA EL AGUA



- Nuevo sistema más rápido y económico
- Guiado por láser
- Mejora las fincas y el medio ambiente
- Imprescindible para la preparación de VIÑAS, ENDRINAS, OLIVOS y OTROS FRUTALES.

SISTEMA TRADICIONAL



Se consigue un drenaje perfecto evitando las obstrucciones en el tubo, al introducir éste y la grava pretensando la tierra y mantener una inclinación constante controlada por láser. Además, el sistema utilizado por "AHI VA

EL AGUA" logra purificar la tierra de la acumulación de herbicidas y abonos que han sido depositados a lo largo de los años. En las tierras salitrosas de regadío, se elimina la sal. El drenaje sirve tanto para las aguas superficiales como para las subterráneas.

Calle Alfonso el Batallador, 12 - 3º D. Teléfono: 948 256 608. Móvil: 608 977 302.
31007- PAMPLONA (NAVARRA)