



CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
"ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"

Av. Bartolomé Esteban, 58
Tfno. 978 834009
Fax 978 834358
44.600 ALCANIZ (Teruel)



EL MEDIO AGRARIO

En el Bajo Aragón, el sector agropecuario representa el 80 % de toda su actividad, destinándose más del 40 % de la superficie total a la agricultura. El olivar ocupa un 17 % de esta superficie agrícola útil. Cabe destacar que el 60 % de las explotaciones de la zona son de tipo familiar.

De acuerdo con las declaraciones de cultivo del olivar realizadas durante 1998, en toda el área a estudiar se registran más de 8.000 oleicultores que representan unos ingresos vía subvención de más de 1.000 millones de pesetas.

El sistema de tenencia de tierras se distribuye: 71 % de propietarios, 18 % de arquería, 8 % de arrendamientos y el 3 % restante en otras modalidades. El olivar se explota en parcelas menores de 5 Has, lo que ha dificultado su mecanización, factor que unido al fuerte despoblamiento rural, a la expansión cerealista, a la competencia de otras grasas y aceites de otros orígenes, a técnicas de poda desafortunadas, a una climatología puntualmente adversa y a una mejor comercialización de otros productos, hizo que en algunos municipios este cultivo pasara de ser fundamental para las economías locales a secundario e incluso marginal.

Las explotaciones agrícolas, en cuanto a distribución de cultivos, se clasifican en los siguientes tipos:

Tipo 1: Marcadamente cerealista, con olivar de pequeña superficie. Corresponde a Alcañiz, Castellote, transición a la sierra de Montalbán y Belchite. Su renta agrícola depende del cereal, olivo y ganado ovino extensivo. El olivar forma manchas regulares en fondos de valle o laderas de tamaño medio de aproximadamente 3 Has.

Tipo 2: La superficie de regadío, dedicada al melocotonero y otros frutales. Los cultivos de secano se distribuyen en partes iguales en cereal, olivo y almendro. Corresponde a los términos de Calanda, Castelserás, Torrecilla de Alcañiz, estribaciones del Maestrazgo zona de Caspe y zona baja del Ebro. El olivar presenta pequeñas manchas con superficies próximas a una hectárea mezclado con almendro.

Tipo 3: Dedicación principal a olivo, almendro y vid. Su renta agrícola se completa con explotaciones ganaderas. Corresponde a la zona del río Matarraña. El cultivo del olivo se realiza en terrazas de una hectárea e incluso menores, intercalándose con el almendro al 50 %.



El olivar del Bajo Aragón no incide acusadamente en la renta agraria de la comarca, sin embargo ejerce una gran función social y medio ambiental ya que está estrechamente ligado a las explotaciones familiares cuyas rentas se nutren de una diversidad de cultivos adaptados a las características geográficas de la zona y a la ocupación de la mano de obra familiar.

En la actualidad, gracias a la mecanización y a los cambios en el comportamiento de los consumidores, más favorables al aceite de oliva virgen, el cultivo ha empezado a modernizarse porque los agricultores encuentran ahora unas condiciones más propicias para el olivar. Como dato económico de referencia se puede citar los ingresos de este cultivo en las economías de estas comarcas, que sólo en la provincia de Teruel ascendieron en 1995 a más de 1.600 millones de pesetas.

Desde el punto de vista medioambiental el olivo ejerce igualmente un importante papel en la zona. La aridez del Bajo Aragón queda difuminada por este árbol resistente que forma parte del paisaje desde tiempo inmemorial.



DATOS PRODUCTIVOS

Un árbol sano y vigoroso puede producir hasta 20 Kg de aceituna pero se calcula una media productiva de 12 Kg por árbol debido a que su cultivo se realiza tanto en secano como de regadío, lo que condiciona totalmente su rendimiento así como su tendencia a la vecería, especialmente en plantaciones de secano. La media de producción de un olivo de la variedad Empeltre en plantaciones adultas (7 - 20 años) es de 500 Kg/Ha en secano y de 3.000 Kg/Ha en regadío, con unos costes de producción de 75,82 ptas./Kg. (227.500 pts/Ha).

DESGLOSE DE COSTES DE CULTIVO

LABORES	12,50 pts/Kg	16,48 %
MATERIAS PRIMAS	13,33 pts/Kg	17,58 %
RIEGO	8,33 pts/Kg	10,99 %
RECOLECCIÓN	33,33 pts/Kg	43,96 %
VARIOS	8,33 pts/Kg	10,99 %
TOTAL	75,82 pts/Kg	100,00 %

La importancia que posee el olivar en la actividad empresarial del Bajo Aragón, se refleja en la superficie cultivada, pues en esta comarca se encuentra actualmente más del 70 % del olivar aragonés. Lógicamente, esto ha llevado a establecer en la zona el mayor número de almazaras de la región, un total de 53, siendo el Sector Turolense donde se concentran la mayoría de las industrias con una molturación que ascendió la pasada campaña 1997/98 a 29.804 Tm de aceituna y una producción de 6.704 Tm de aceite. En esa misma campaña, en Belchite se molturaron 4.624 Tm de aceituna obteniéndose una producción de 873 Tm y en el Bajo Aragón - Sector Caspe el volumen de moltura fue de 3.940 Tm con una producción de 815 Tm.



COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE

En cuanto a la distribución del aceite del Bajo Aragón, el autoconsumo es la principal salida con una cuota aproximada del 40 por ciento, seguido del mercado de Zaragoza que consume el 20 por ciento de la producción. El mercado nacional, está concentrado principalmente en Cataluña y comunidades de Madrid y Valencia. De todo el aceite de oliva Virgen y Virgen Extra obtenido, se envasa aproximadamente el 80 % de la producción en recipientes de capacidad igual o inferior a cinco litros.

La comercialización de todo el aceite de oliva producido se realiza a través de las plantas de envasado existentes en la comarca que están ubicadas en las mismas almazaras, con un rendimiento suficiente para abarcar las campañas de máxima producción y obteniendo siempre un producto dentro de los parámetros de calidad establecidos.



DEFINICIÓN DEL ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

Se entiende por “Aceite de Oliva del Bajo Aragón” el aceite de oliva Virgen Extra procedente de aceitunas cuyo cultivo, procesado, envasado y comercialización se realiza en esta comarca. Los procedimientos de extracción serán exclusivamente mecánicos. Por procedimientos mecánicos se entiende el molido, batido, prensado, centrifugado, decantación y filtrado, sin que el producto sufra ningún tipo de transformación que altere sus características naturales.

La variedad principal de aceituna de la que se parte como materia prima para la obtención de esta grasa es la **Empeltre**, cuyo cultivo se distribuye principalmente entre las cuencas de los ríos Aguasvivas y Matarraña, lo que coincide con la comarca del Bajo Aragón (Teruel y Zaragoza) y los términos zaragozanos de Belchite, Codo Almochuel, Fuentes de Ebro, Quinto de Ebro, La Zaida, Cinco Olivas, La Gata, Almonacid de la Cuba, Letux y Sástago. Los principales términos productores de Aceite de Oliva son Andorra, La Codoñera, Calaceite, Torrecilla de Alcañiz, Alcorisa, Valdeltormo y Calanda, con una producción de 4.300 Tm de aceite y Belchite y Maella con alrededor de 1.200 Tm.

El inicio de la actividad oleícola en el Bajo Aragón se pierde en los albores de los tiempos, si bien su aparición viene aparejada con el inicio de la oleicultura en esta zona. La superficie destinada a su cultivo se ve incrementada paulatinamente, llegando a superar las 80.000 Has. En la actualidad y debido a diversos factores a tratar en apartados sucesivos, la superficie se ha visto reducida hasta las 37.000 Has, de las cuales más de dos terceras partes se cultivan en Teruel y el resto en la provincia de Zaragoza.

El 60 % de las explotaciones agrícolas son de tipo familiar, con menos de 20 Has de cultivo en explotación y una gran parcelación. Las explotaciones familiares de secano tienen una superficie media inferior a las 2,5 Has y habitualmente asociadas con el cultivo del almendro o del cereal. Las de regadío, con una superficie media que oscila de 1 a 2 Has, también suelen dedicarse a otros cultivos, tales como el melocotonero tardío o el almendro. Estas asociaciones coinciden en gran medida con el área de cultivo del olivo.



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA **"ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"**

La Asociación para la Defensa y Promoción del Aceite de Oliva del Bajo Aragón (A.D.A.B.A.), interesados en contar con una reglamentación específica que proteja y garantice la calidad de su producción y dada la importancia económica y social que supone la producción del aceite de oliva, solicitó el reconocimiento de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón".

Es por esto, y de acuerdo con la competencia que la Comunidad Autónoma de Aragón tiene en materia de Denominaciones de Origen, se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Aceite del Bajo Aragón" (B.O.A. N° 79 del 23 de junio de 1999), reconocida definitivamente por parte de la Comisión Europea como **Denominación de Origen Protegida "Aceite del Bajo Aragón"** según el Reglamento (CE) N°1971/2001 de la Comisión de 9 de octubre de 2001. Este Consejo Regulador queda constituido por las siguientes personas:

Presidente: Alfredo Caldú Celma.

Vicepresidente: Ricardo Romero Burgués

Vocales en representación del Sector Productor:

Pascual Buj Perez

Pablo Conesa Margelí

Ramón José Ferrer Sanchez

Carlos Estevan Martínez

Pedro Manuel Falgas Micolau

Vocales en representación del Sector Industrial:

Isidoro Villar Baquero

Belen Cirac Cubeles

Joaquín Riba Torrente

José Gabriel Alcober Dilla

Ricardo Romero Burgués

Secretario: Carlos Estevan Martínez.



"ACEITE DEL BAJO ARAGÓN" **DATOS TÉCNICOS DE INTERÉS**

ÁREA GEOGRÁFICA:

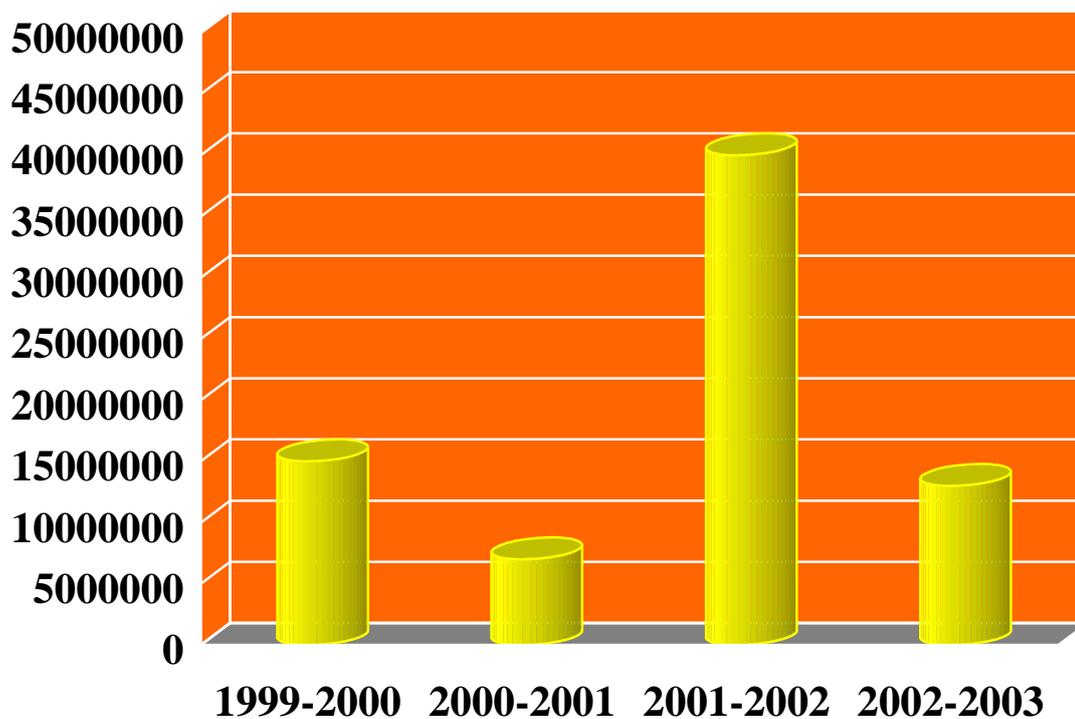
PROVINCIA DE TERUEL: Aguaviva, Alacón, Albalate del Arzobispo, Alcañiz, Alcorisa, Alloza, Andorra, Arens de Lledó, Ariño, Azaila, Beceite, Belmonte de San José, Berge, Bordón, Calaceite, Calanda, Cañizar del Olivar, Castelnou, Castellote Castelserás, La Cerollera, La Codoñera, Cretas, Crivillén, Estercuel, Fórnoles, Foz-Calanda, La Fresneda, Fuentespalda, Gargallo, La Ginebrosa, Hijar, Jatiel, Lledó, Los Olmos, Más de las Matas, La Mata de los Olmos, Mazaleón, Molinos, Monroyo, Oliete, Las Parras de Castellote, Peñarroya de Tastavins, La Portellada, La Puebla de Hijar, Ráfales, Samper de Calanda, Seno, Torre de Arcas, Torre del Compte, Torrecilla de Alcañiz, Torrevellilla, Urrea de Gaén, Valdealgorfa, Valderrobres, Valdeltormo, Valjunquera, Vinaceite.

PROVINCIA DE ZARAGOZA: Alborge, Almochuel, Almonacid de la Cuba, Belchite, Caspe, Cinco Olivas, Chiprana, Escatrón, Fabara, Fayón, Fuentes de Ebro, La Gata, Letux, Maella, Mequinenza, Nonaspe, Quinto de Ebro, Sástago, La Zaida.

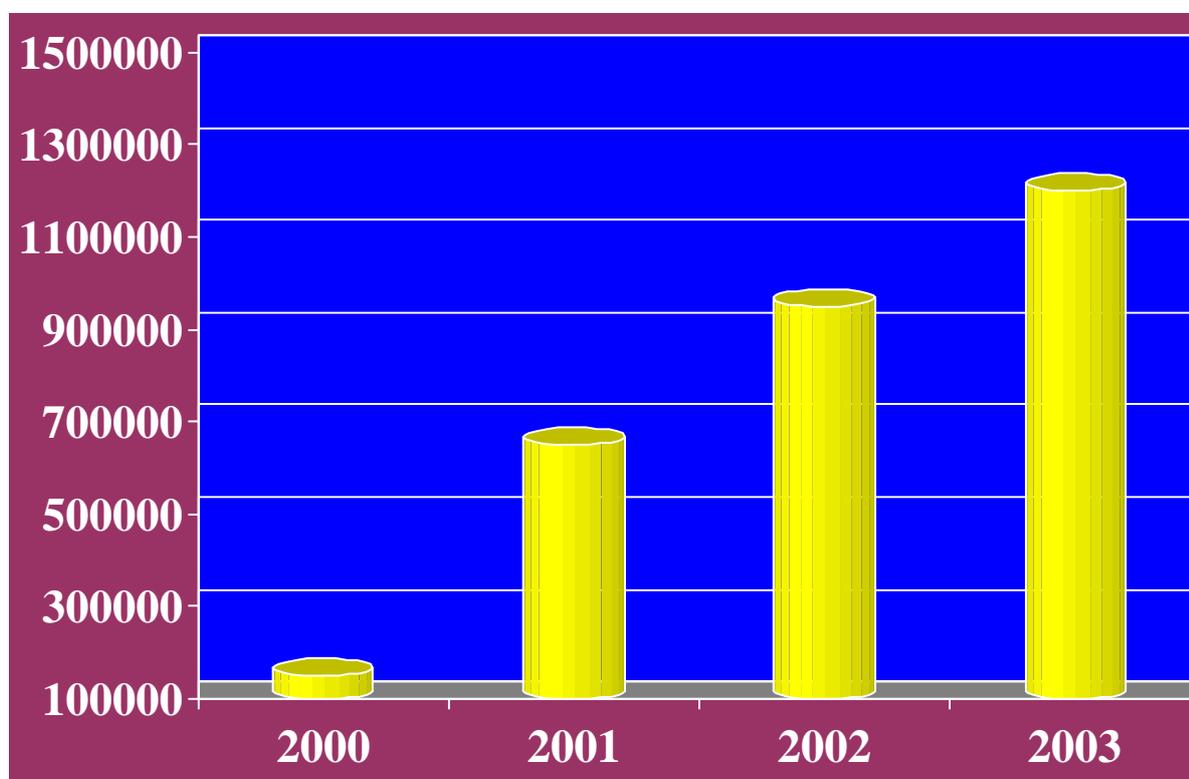
TOTAL MUNICIPIOS INTEGRANTES: 77
SUPERFICIE: 6.380 Km².
SUPERFICIE CULTIVADA: 15.000 Has.
VARIEDAD PRINCIPAL: EMPELTRE (mínimo 80 %).
VARIETADES COMPLEMENTARIAS: ROYAL, ARBEQUINO (máximo 20 %)
EMPRESAS ASOCIADAS: 33.
CARACTERÍSTICAS DEL ACEITE:

Aceite de Oliva Virgen Extra de aspecto limpio, de color amarillo, con matices que van desde el amarillo dorado al oro viejo. Su gusto es frutado al principio de la campaña, recordando su sabor y aroma a la fragancia del olivo. Conforme avanza la fecha de recolección, se torna más suave y dulce.

Kg de olivas molturadas en el Bajo Aragón



ACEITE CERTIFICADO (L)



comparativa

