

L'oli d'oliva



A la nostra terra mediterrània, l'oli no és cap desconegut. Des de sempre s'ha fet servir no només com a aliment i conservant, sinó també com a lubricant, combustible i impermeabilitzant de les fibres tèxtils, i ha estat un ingredient bàsic per a la medicina, la higiene, la bellesa i els rituals religiosos.

Fa més de 5.000 anys que l'olivera es va començar a cultivar a l'Orient Mitjà; no està clar si van ser els fenicis o els grecs els que la van introduir a la península ibèrica, però va ser durant l'època romana quan s'hi va estendre. Els àrabs van aportar noves tècniques d'extracció i nous usos culinaris i terapèutics. A partir del Renaixement, el comerç de l'"or líquid", va ser una de les principals fonts d'ingressos de la corona espanyola.

Al llarg de la història l'olivera ha originat molts símbols, com la pau, la força o la immortalitat.

Tipus d'oli d'oliva

A Espanya hi ha una gran diversitat de climes, orografies i sòls. Això ha possibilitat que s'hi cultivin moltes varietats d'olives, que donen lloc a una àmplia gamma d'olis amb gustos i aromes ben diferents. Les varietats més cultivades són la **picual** (pròpia de Jaén, és la més cultivada al món), l'**hojiblanca** (l'altra gran varietat andalusa es cultiva a les regions de Màlaga i Còrdoba), l'**arbequina** (pròpia de Catalunya, avui n'hi ha plantacions per tot Espanya i fins a Xile o Califòrnia perquè és molt apreciada), l'**empeltre** (es dona al sud de l'Aragó i a les terres de l'Ebre) i la **cornicabra** (pròpia de La Manxa).

Els olis, com els vins, es caten per determinar-ne la qualitat *organolèptica* (de gust, color i olor) i se'ls dona una puntuació entre 0 i 10. Un dels paràmetres fonamentals és el **grau d'acidesa**; si és massa elevat l'oli té mal gust i fa pudor.

L'oli rep diferents denominacions segons la qualitat:

- **Verge extra:** puntuació mínima de 6'5 i acidesa màxima 1º.
- **Verge o verge fi:** puntuació mínima de 5'5 i acidesa màxima 2º.
- **Verge llampant:** gust i olor defectuosos, acidesa més gran de 2º.

L'oli llampant no es pot ingerir, i es **refina**: se li treuen l'olor, el gust i el color, i queda un líquid sense valor nutritiu que es barreja amb oli verge per obtenir un oli comestible; aquesta mescla s'identifica a les etiquetes com a **oli d'oliva**. Comercialment són típics els olis mesclats de 0'4º i 1º.

Les propietats de l'oli d'oliva

L'oli és un dels components estrella de la dieta mediterrània. A les nostres terres disposem de molts tipus d'oli vegetal: d'oliva (verge o mescla), de llavors (girasol, raïm, moresc), de fruita seca, de soja... Es diferencien pel tipus de greixos que contenen. El d'oliva és pràcticament l'únic que es pot consumir directament verge, tal com surt del fruit. Els nutrients essencials que conté són:

- **Greixos:** aporten energia. El 80% de l'oli d'oliva és àcid oleic i també conté àcid linoleic, dos greixos fonamentals per al nostre organisme.
- **Vitamines.** És l'oli que conté més vitamina E, un antioxidant (retarda l'envel·liment de les cèl·lules); és el que li dona la propietat de ser conservant. També té vitamina A (protectora de la vista), D i K.

L'oli d'oliva millora el funcionament de l'estómac i el pàncreas, ajuda a tractar les úlceres i l'absorció de calci i té un efecte protector i tònic per a la pell.

La dieta mediterrània és idònia per als que habitem climes mediterranis, però no té perquè ser-ho en altres climes.

Vegeu el requadre *Els greixos i el colesterol*.

Una acidesa d'1º vol dir que en 100 grams d'oli hi ha 1 gram d'àcid oleic.

L'oli llampant és el que antigament s'usava per a les làmpares, d'aquí el seu nom.

Els olis verges són més bons com menys acidesa tinguin. En canvi, en les mescles menys acidesa correspon a menys proporció d'oli verge i per tant menys qualitat nutritiva.

En aquest article usem la paraula *mescla* per referir-nos al que a les etiquetes s'identifica per *oli d'oliva*.

ELS GREIXOS I EL COLESTEROL

Els greixos o lípids aporten energia a l'organisme i són una font de calor. D'altra banda, algunes vitamines (A, D, E, K) només les podem digerir en presència de greixos. Els lípids estan formats per àcids grassos, que poden ser de dos tipus: *saturats* (greixos animals i de palma i de coco, usats en la brioixeria industrial) i *insaturats* (greixos vegetals i peix), que es classifiquen en *monoinsaturats* (oli d'oliva) i *poliinsaturats* (olis de llavors).

El colesterol és un lípid, generat en part pel fetge i en part obtingut dels aliments, especialment dels greixos saturats. És indispensable per a la formació d'hormones (per això algunes dietes poden donar peu a disfuncions hormonals) i altres funcions orgàniques. Per circular per la sang es combina amb proteïnes, formant les lipoproteïnes; el que s'anomena *colesterol bo* són lipoproteïnes d'alta densitat, i les de baixa densitat són el *colesterol dolent*. Aquest es diposita a les parets dels vasos sanguinis i pot donar lloc a malalties cardiovasculars com l'arteriosclerosi o l'infart. El colesterol bo és protector perquè ajuda a desprendre el dolent de les venes i el transporta cap al fetge per ser eliminat. L'oli d'oliva verge aporta molt àcid oleic, l'àcid monoinsaturat que més ajuda a la formació de colesterol bo.



El conreu de l'olivera

L'olivera és un arbre resistent que viu bé en terres seques, àrides, fredes i muntanyoses (com els seus "companys" els ametllers i les vinyes). Cultivar-la no duu gaire feina, només hi ha un pic important per la collita i un altre, més petit, per la poda. Floreix el maig i els fruits comencen a aparèixer el setembre.

L'olivera és un arbre de secà però d'uns anys ençà molts oliverars es reguen (un 16% a Andalusia), generalment per goteig. El reg fa que la producció sigui més gran i més estable, però pot debilitar el sistema immunològic de l'olivera i fer-la més sensible a plagues i malalties. L'oli que s'obté és més suau.

Hi ha tres grans tipus d'oliverar:

- **De muntanya.** Es fa en zones amb pendents accentuades, en parcel·les petites; hi ha un centenar d'oliveres per hectàrea. La mecanització és difícil i per això és el tipus de conreu amb costos de mà d'obra més elevats. Correspon a un terç de la superfície total d'oliverars a Espanya. Els oliverars de muntanya estan molt lligats a la cultura i el paisatge dels municipis on es dona, als quals proporciona bona part de la riquesa (les zones oliveres són les que tenen menys èxode rural). Aporten el benefici mediambiental d'evitar la degradació de les terres de muntanya.
- **Intensiu.** És el tipus de conreu majoritari. Hi ha entre 200 i 300 oliveres per hectàrea, disposades en fileres per facilitar la mecanització. S'hi apliquen més plaguicides que a les zones de muntanya i se solen regar.
- **Superintensiu.** Està totalment orientat a la productivitat. Es posen entre 1.500 i 2.500 oliveres per hectàrea; aquesta

densitat tan alta fa que les oliveres rebien menys llum i aire, la qual cosa fa incrementar les malalties i l'ús de plaguicides. Les oliveres són joves i productives; la varietat més usada és un clon d'arbecuina anomenat IRTA-i18; no és transgènic, però s'anomena "clon" perquè tots els exemplars són germans (provenen de la mateixa llavor).

A Andalusia són superintensius menys d'un 2% dels oliverars, i a Catalunya n'hi ha molt pocs.

EL CONREU ECOLÒGIC I EL CONVENCIONAL

En zones fredes i seques hi ha poca proliferació d'insectes, per això als cultius de muntanya hi ha pocs problemes de plagues, més tenint en compte que les oliveres són velles i molt adaptades a l'entorn. Aquests conreus són ecològics quasi "de forma natural".

En zones més càlides i en cultius amb regadiu o superintensius hi ha més presència de mosca de l'olivera, la plaga principal. Alguns agricultors convencionals no es creuen que es pugui lluitar contra la mosca sense plaguicides de síntesi. Certament és més difícil, però la dificultat ve originada en bona part justament pels plaguicides. En un oliverar hi viuen 200 espècies d'insectes, de les quals només mitja dotzena són perjudicials. Els plaguicides se solen aplicar des d'una avioneta i maten tots els insectes, incloent els depredadors dels perjudicials, que s'anomenen *plagues* perquè són els que es reproduïen més de pressa. Per tant, hi surten guanyant. És un cercle viciós: com més plaguicida s'aplica, més terreny lliure es deixa a les plagues, per tant caldrà aplicar més plaguicida, i així successiva-

MECANITZACIÓ I PRODUCTIVITAT

Els últims anys, el ritme de perfeccionament de la mecanització del camp ha estat vertiginós. Segons un jornalier veterà, en sis anys la quantitat d'olives recollides per persona i hora s'ha multiplicat per tres.

Els últims segles la productivitat agrícola ha augmentat molt, gràcies principalment a la mecanització i l'ús de fitosanitaris de síntesi. De fet, el que ha augmentat és la productivitat per hora de feina o per hectàrea cultivada, però no pas per unitat d'energia emprada en el cultiu. Un estudi de 1972 calculava que un pagès tradicional xinès obtenia 50 unitats d'energia en forma d'aliment per cada unitat d'energia consumida en el cultiu, mentre que l'agricultura nord-americana n'obtenia 0'20. Per a la producció de la maquinària i dels productes químics calen grans quantitats d'energia que no surten als comptes de la "productivitat agrícola moderna", com tampoc no hi surten els costos mediambientals de la degradació i contaminació dels sòls, ni els dels perjudicis que els fitosanitaris causen a la nostra salut.

En els conreus ecològics prou allunyats de cultius convencionals s'observen descensos notables de plaques, pel fet que no es destrueix la fauna útil.

ment (per això alguns agricultors ecològics diuen que "la pitjor mosca és l'avioneta"). Els últims anys el problema s'ha agreujat: arriba més mosca que abans, en part per l'abús de plaguicides i en part perquè fa més calor i des de més aviat. Així, fa un temps es feia un tractament per temporada i en canvi els últims anys se'n fan fins a cinc o sis.

La lluita contra la mosca als conreus ecològics es fa penjant a les oliveres tubs de plàstic impregnats amb una olor que atreu la mosca i cola, de manera que la mosca s'hi queda enganxada; quan el tub està ple se substitueix per un de nou.

Les herbes que creixen als oliverars prenen humitat als arbres. En els cultius convencionals se sol aplicar herbicida en començar la temporada. En els ecològics es tallen les herbes i es deixen al camp perquè serveixen d'adob.

LA COLLITA

La collita de les olives a Catalunya comença el novembre, a Andalusia pot durar fins al febrer o inclús el març. Es pot fer a mà o a màquina.

La manera més habitual de fer la collita a mà a Catalunya és emprant un raspall amb el qual es "pentina" l'olivera i les olives van caient sobre una xarxa estesa a terra. També es pot fer servir un "aplaudidor", un braç amb dues "pintes" a la punta que s'obren i es tanquen accionades per un motor elèctric. A Andalusia la forma de recollida més usual és l'anomenada "vareo"; consisteix en picar les olives amb un pal llarg perquè es desprenguin.

La collita a màquina només requereix la intervenció d'un "maquinista". Es pot fer amb un vibrador, que sacseja la soca i les

olives cauen sobre un paraigües invertit, o amb una veremadora, que "cabalga" sobre les oliveres, colpeja les olives i les recull directament. La recollida a màquina és molt més ràpida, de manera que es pot esperar a començar fins al moment en què les olives estan més a punt, i quan s'acaba encara no han madurat massa.

Si les olives es colpegen es trenquen, la qual cosa fa que pugui l'acidesa més de pressa.



"DECIDME EN EL ALMA DE QUIÉN DE QUIÉN SON ESOS OLIVOS..."

La collita de les olives, com la d'altres fruits, és la fase del cultiu que requereix més mà d'obra, i és evidentment una feina de temporada. La fan els jornalers, personal que moltes vegades va movent-se de regió en regió segons l'estació de l'any per treballar en les diferents collites. La comunitat gitana ha constituït tradicionalment el gruix dels jornalers.

A Espanya, les condicions laborals per als jornalers són molt pobres. La mecanització n'ha fet augmentar el rendiment, de manera que el nombre de jornades ha baixat. Els sous no s'han incrementat; a Jaén, si es compleix el conveni es cobren uns 4 euros l'hora; segons el Sindicat d'Obrers del Camp (SOC), el sindicat dels jornalers, els patrons incompleixen repetidament el conveni. El SOC s'oposa a l'eliminació del PER ("Plan de Empleo Rural"), el subsidi que els aporta un ingrés addicional. Segons CC.OO., molts jornalers espanyols se'n van a França perquè se'ls paga un 40% més i se'ls donen les atencions que necessiten (allotjament, escolarització dels fills, etc.). Per això, actualment bona part dels jornalers són immigrants, sobretot magribins joves i solters; molts treballen sense papers, la qual cosa perpetua la precarietat i possibilita la impunitat: el cost social del nostre preuat oli és força elevat.



Foto: Antonio Pujalte

La producció de l'oli

L'oli d'oliva és un suc de fruita. Tal com surt en esprèmer l'oliva conté una vuitantena de compostos volàtils que són els que li donen sabor, olor i color. Aquests compostos es poden perdre si el procés d'obtenció no es fa correctament.

L'EXTRACCIÓ

Els molins on s'extreu l'oli de l'oliva s'anomenen *almàsseres*; funcionen només el temps que dura la collita, durant la resta de l'any l'oli es guarda en dipòsits i s'envasa a mesura que es va venent.

Almàssera és una paraula que ens van deixar en herència els àrabs.

En una oliva hi pot haver entre un 18% i un 32% d'oli, la resta són *oliasses* o *morca* (aigües vegetals) i la *sansa* o *pin-yola* o *remòlta* (teixits vegetals i el pin-yol). Calen aproximadament cinc quilos d'olives per extreure un litre d'oli.

A partir del moment que l'oliva es desprèn de l'arbre comença un procés de fermentació que fa incrementar l'acidesa, i l'increment s'accelera si l'oliva està trencada o ha caigut a terra. Per això per obtenir oli de qualitat cal que les olives arribin a l'almàssera senceres i el més aviat possible (com a molt 48 hores després de recollir-les). El primer que es fa és separar-ne les fulles i branquillons, fent-les passar per sedassos i corrents d'aire, i netejar-les amb aigua sense clor.

Després les olives es trituren fins que formen una pasta, de la qual s'extreu l'oli. Hi ha dos tipus d'almàsseres: els molins tradicionals, que extreuen l'oli mitjançant una premsa, i els continus, que l'extreuen per centrifugació.

Molí tradicional

En els molins tradicionals, les olives es posen en una plataforma sobre la qual es fan girar pedres de granit o *moles*, d'unes dues tones, que les van aixafant i van batent la pasta.

Després la pasta s'escampa sobre uns discos d'espart amb un forat al mig, que

s'apilen en un eix. La pila de discos es posa en una premsa que la va estrenyent; l'oli (junt amb les oliasses) brolla, regalima i cau sobre una conducció que el porta a un sistema de dipòsits. Les oliasses se separen per decantació: són més denses i queden al fons dels dipòsits. La sansa queda als discos.

L'oli que brolla de la pila de discos pel seu propi pes, abans de començar la premsada, és el més ric en compostos volàtils.

Molí continu

Des dels anys 80 es fan servir les almàsseres modernes, que permeten obtenir l'oli en un procés continu: per un cantó entren les olives i per l'altre en surt l'oli.

A l'extrem inicial del circuit hi ha les batedores, uns martellets que trituren les olives per formar la pasta. Després aquesta se centrifuga i l'oli se'n separa perquè té un pes diferent que els altres dos components. Hi ha molins continus de *tres fases*, dels quals surten per separat oli, oliasses i sansa, i de *dues fases* (la majoria), en els quals les oliasses i la sansa surten barrejades. En els de tres fases cal haver afegit aigua a la pasta prèviament, i l'oli queda més suau.

En un molí tradicional calen quatre persones per processar deu tones d'olives en un dia, mentre que en un continu una persona pot encarregar-se de processar-ne cinquanta; el cost és unes set vegades més petit. D'altra banda, el mètode tradicional recull un 90% de l'oli que hi ha a l'oliva, mentre que el modern n'aprofita un 99%.

Per això queden pocs molins tradicionals en funcionament. Els que els man-



Les moles poden ser còniques o cilíndriques. Quan s'acaba la collita, un picapedrer té dos mesos de feina per polir-les i deixar-les a punt per a la propera temporada.

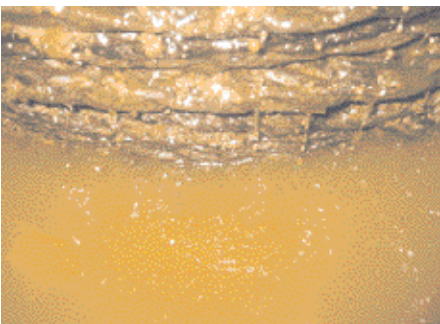


"PRIMERA PREMSADA EN FRED"

La temperatura ajuda l'oli a separar-se de la resta de components de la pasta, per això de vegades aquesta s'escalfa per obtenir-ne un rendiment més elevat. En els molins tradicionals es feia escaldant la pila de discos abans de premsar-la, i en els continus s'aconsegueix fent circular aigua calenta per una camisa que rodeja la conducció d'oli.

Però l'escalfor fa que molts aromes i vitamines es volatilitzin, i l'oli surt menys bo i menys nutritiu. Els productors que volen oferir un oli de primera qualitat no escalfen la pasta. Sí que s'escalfa si la qualitat importa poc, per exemple quan les olives arriben a l'almàssera malmeses o amb molta acidesa, perquè en aquest cas l'oli es refinarà. En la producció ecològica està prohibit escalfar la pasta a més de 35°C.

Moltes etiquetes d'oli diuen "primera premsada en fred", però poques vegades és cert: la immensa majoria de l'oli s'extreu per centrifugació, i per tant no és premsat, ni en fred ni en calent. Una normativa que entrarà en vigor el novembre vinent evitarà l'abús d'aquesta expressió (vegeu el requadre *Què diuen les etiquetes*, a la pàgina 10).



tenen ho poden fer en part per nostàlgia, i en part perquè volen oferir un oli de qualitat diferenciada. En els molins tradicionals la pasta d'oliva està en contacte amb les pedres, els discos, l'aire i la llum, mentre que en un continu està sempre dintre de les conduccions de la maquinària. Hi ha qui pensa que de la primera manera l'oli agafa impures-

ses, i qui pensa que això és justament el que fa que sigui realment bo.

Moltes de les almàsseres que produeixen oli ecològic fan també oli convencional. Entre partides dels dos tipus d'olives es neteja tota la maquinària; per garantir la puresa de l'ecològic els primers litres que s'extreuen s'etiqueten com a convencionals.

LA CLARIFICACIÓ

Tal com s'extreu de l'oliva, l'oli és tèrbol perquè conté residus sòlids; la *clarificació* consisteix en eliminar-los, deixant l'oli brillant. Es pot fer per decantació o per filtratge.

En la clarificació per *decantació* es deixa reposar l'oli un temps (des d'uns quants

dies fins a cinc mesos, depenent del productor) perquè els residus es vagin dipositant al fons. En la clarificació per *filtratge*, s'afegeixen a l'oli unes terres filtrants (diatomees, unes algues microscòpiques) i es porta l'oli a una pressió molt alta; les diatomees aglutinen els residus sòlids i així l'oli queda net. També es pot fer servir talc perquè absorbeixi la humitat.

En filtrar l'oli es perden aromes i margarines, que són les que fan que es conservi. Per això no es filtra (quan es fa) fins just abans d'envasar-lo.

L'ENVASAMENT

Mentre no es ven, l'oli es guarda en dipòsits o *trulls* d'alumini. Necessita fosc i frescor, i hi ha qui diu que fins i tot silenci. Alguns productors treuen l'aire del trull perquè l'oli es conservi més bé.

El vidre i la llauna conserven bé l'oli perquè són impermeables. La llauna té l'avantatge addicional que és opaca; també es fan servir ampolles de vidre fosc. El plàstic és transparent i permeable als gasos i a la humitat, per això és el material que pitjor conserva l'oli; s'usa majoritàriament per a la mescla de refinat i verge. Actualment el plàstic dels envasos d'oli és de tipus PET (polietilè tereftalat), que és el que es pot reciclar més fàcil-

L'expressió *oli en rama* es refereix a l'oli clarificat per decantació. Té més aroma que el filtrat.

Alguns productors consideren que els residus sòlids formen part de l'oli i no el clarifiquen; l'oli no clarificat deixarà un pòsit al fons de l'envàs.

GUIES D'EDUCACIÓ AMBIENTAL

Podeu demanar-les al
Centre de Recursos Barcelona Sostenible
Nil Fabra, 20 baixos
Tel. 93 237 47 43
recursos@mail.bcn.es
o bé consultar-les a
www.bcn.es/agenda21

1. Guia del compostatge
2. Fem biogàs
3. La mobilitat sostenible
4. Propostes senzilles per reduir els residus
5. Guia de l'oficina verda
6. Les Festes més sostenibles
7. L'aigua a la ciutat
8. Menys soroll millor
9. De la ciutat a la natura
10. Posem verdes
les associacions



LEU WARTH N.



Ajuntament de Barcelona

ment. El tetrabric és opac i impermeable però no es pot reciclar totalment.

En la producció ecològica només es pot fer servir plàstic per a envasos de més de 5 litres; el tetrabric està prohibit.

ELS RESIDUS

De la fase de neteja de les olives es generen aigües residuals, que es poden aprofitar per regar, i fulles i branquillons, que es poden donar al bestiar o compostar-se. De l'extracció es genera o bé sansa juntament amb oliasses, o bé sansa i oliasses per separat (els molins tradicionals i els continus de tres fases).

Les oliasses són aigües vegetals amb un contingut molt alt de fosfats i polifenols, una substància que en quantitats elevades és perjudicial per als bacteris del sòl. És molt difícil depurar l'aigua amb polifenols, per això es tendeix a fer servir molins de dues fases. De totes maneres, les oliasses es poden aportar al sòl d'alguns conreus (oliveres, ametllers, cereals i blat de moro) en quantitats limitades i de manera controlada.

De la sansa, sola o amb oliasses, se'n pot treure l'oli que encara hi queda, l'*oli de sansa*, aplicant-li dissolvents químics; després s'ha de refinar i mesclar-lo amb olis verges perquè sigui comestible. Si la sansa conté les oliasses té més humitat i l'extracció s'ha de fer a alta temperatura, la qual cosa pot generar substàncies problemàtiques com els benzopirens.

La sansa també es pot barrejar amb fems per compostar-la. Requereix un esforç perquè la formació del compost dura un any, però és la manera més idònia de tancar el cicle de la matèria.

ALTRES PROCESSOS

La refinació

El procés de refinació s'ha de fer als olis llampants, que són massa àcids per ser ingerits. Consisteix en afegir un dissolvent químic a l'oli i portar-lo a temperatura extremadament alta, de manera que s'elimina la pudor i l'amargor i s'obté un líquid transparent sense gust ni nutrients. Després es mescla amb oli verge extra (es diu que s'*encapçala*), en una proporció aproximada de 9 a 1, per tal que sigui comestible. En la producció ecològica està prohibit refinar l'oli.

El cupatge

Alguns productors, especialment els grans, *lliquen* diversos olis, és a dir, en fan una barreja o "*coupage*". L'objectiu és que l'oli de la seva marca tingui sempre el mateix gust, color, etc. (l'oli que produeix una almàssera varia amb els anys en funció de les condicions que hi hagi hagut als cultius).

QUÈ DIVEN LES ETIQUETES

La normativa d'etiquetatge és força confusa. En les etiquetes d'oli mescla de refinat i verge hi diu "oli d'oliva" (la seva denominació oficial) i s'hi indica el grau d'acidesa, que sol ser 0'4º o 1º. Així, el consumidor el pot associar fàcilment amb oli verge extra.

El novembre vinent entrarà en vigor una directiva europea que no evitarà pas totes les confusions. Per exemple, només s'haurà de posar "és mescla de" en barreges d'oli d'oliva i de llavors, però no en mescla d'oli refinat i verge, que se seguirà anomenant "oli d'oliva". Sí que s'evitarà l'ús abusiu de l'expressió "primera premsada en fred": només es podrà usar en olis procedents de molins tradicionals; l'obtingut en molins continus haurà de dir "extracció en fred" (si s'extreu a menys de 27ºC). També es prohibirà parlar d'origen geogràfic en olis no verges (en la mescla pot donar una sensació equívoca de qualitat).

Els olis ecològics, a més de dur el segell certificador, han d'indicar l'any de la collita de les olives.

ALGUNS CONSELLS PRÀCTICS

A la botiga

- L'oli verge és més bo com menys acidesa tingui. La mescla ("oli d'oliva") és més bona com més acidesa tingui.
- Els envasos, com més grans millor. El vidre i la llauna són preferibles al plàstic, i aquest al tetrabric.
- Vegeu el requadre *Què diuen les etiquetes*.

A la cuina

- A diferència del vi, l'oli perd qualitat amb el temps. Perquè es conservi bé ha d'estar resguardat de l'aire, la llum, la humitat i la calor.
- L'oli verge extra augmenta de volum quan s'escalfa, de manera que en cal menys quantitat que d'altres olis.
- En usar-lo per fregir cal evitar que faci massa fum; el d'oliva és l'oli que es degrada menys en escalfar-se, però es considera que no hauria de sobrepassar els 180ºC. En general, no s'hauria de reutilitzar per fregir més de quatre o cinc vegades. Si s'hi fregeixen aliments que deixen anar moltes partícules és millor no tornar-lo a fer servir, perquè les partícules es cremen.
- La cuina professional (que no la tradicional) s'ha inspirat en la francesa o nòrdica i ha menystingut l'oli d'oliva. Actualment moltes receptes de pastissos parlen d'altres greixos quan aquí s'han fet sempre amb oli d'oliva.

Després de fer-lo servir

- L'oli usat no s'ha de llençar a l'aigüera perquè dificulta l'acció de les plantes depuradores, i conté toxines contaminants. Es pot anar guardant en una garrafa i dur-lo a la deixalleria municipal, que el depurarà i el reciclarà cap a diverses indústries (sabó, cosmètica, producció de farines per a l'alimentació animal...) o per fer-ne biodièsel (vegeu la secció *Possibilitats*). També podem fer-ne sabó a casa.

Els productors d'oli d'oliva



En el sector oliaire hi ha dos grans conjunts d'actors, els productors i els envasadors. La majoria de productors són explotacions agràries organitzades en forma de cooperativa (tot i que en aquest estudi hem fet un recull de tipus diferents), i els envasadors són empreses que compren olis a granel, els lliguen i els envasen amb marca pròpia; moltes vegades també refinen oli.

L'última dècada hi està havent una transformació significativa en el sector. Des dels anys 50 els productors venien la major part de l'oli a granel per refinar, perquè la producció d'olives era cada vegada més gran, els molins tradicionals no donaven l'abast per extreure l'oli a temps i es feia àcid. La dècada dels 80 es van començar a introduir els molins continus, que permeten fer l'extracció molt més de pressa, de manera que cada vegada més cooperatives envasen el seu oli amb una marca pròpia; ara a Espanya n'hi ha més de 700, i la proporció d'oli que és verge extra ha pujat fins a un 30%.



Borges

El Grupo Borges té els seus orígens a Industrias Pont, una empresa fundada el 1896 a Tàrrrega (l'Urgell) que comercialitzava productes agrícoles de les comarques de Lleida i Tarragona. La dècada dels 80 va tenir una gran expansió internacional. El 1995 va comprar l'empresa líder als EUA en comercialització d'aliments mediterranis.

Actualment està format per 48 empreses i la seva vocació és *convertir-se en l'operador d'aliments de la dieta mediterrània més gran del món*. Al Marroc, Tunísia i Rússia hi té empreses que es dediquen a la comercialització internacional de productes agrícoles (cereals, llavors, oli, etc.), i té filials comercials i distribuïdores als EUA, Austràlia, França i Txèquia.

A Espanya és líder en fruita seca, i en olis (d'oliva i de llavor) és el segon. També envasa per a terceres marques i ven a granel. Té una divisió agrícola que posseeix algunes terres a Espanya i Califòrnia, on cultiva nous, ametlles i pistatxos, i una fàbrica de productes agroquímics.

Com bona part de la indústria alimentària, l'estratègia de Borges per no perdre competitivitat és treure innovacions al mercat constantment. Des de l'any 2000 ha tret una gamma d'olis aromàtics (amb diferents gustos), una beguda i una crema a base d'ametlles, unes crispetes que es venen en distribuïdores automàtiques (*vending*) i que es fan a l'acte, i una línia del que anomena "fruites fresques" (estan menys deshidratades que les assecades).

A la secció *Trampes d'Opcions* núm. 2 hi ha un article sobre els reclams publicitaris.

A la web de Grupo Borges hi trobem força reclams enganyosos. Per exemple, presenta la "línia de fruites fresques" dient que *estan a punt per menjar en qualsevol moment com si s'acabessin de collir de l'arbre, que són de textura natural i que permeten disfrutar de tota la frescor i sucositat de la fruita*. Però als paquets de les fruites hi diu que estan dessecades, que tenen *una nova i sorprenent textura* i que duen els conservants E202 i E220; el termini de caducitat és d'aproximadament un any. Segons ens ha explicat l'empresa, la diferència entre les fruites d'aquesta línia i les altres és que estan menys deshidratades.

Al portal també hi diu que *creiem que vostè té dret a estar informat sobre l'origen, el procés d'elaboració i les característiques organolèptiques dels nostres olis*, i per això ofereix a la mateixa web una eina que, a partir del número de lot que hi ha en una etiqueta, informa del recorregut que ha fet l'oli fins a ser envasat. En realitat aquesta eina només es pot fer servir per als olis verge extra monovarietals, que correspon a la producció de conreus i almàsseres determinades; per a la resta d'oli seria impossible obtenir aquesta informació, perquè és fruit d'una barreja d'olis de molts orígens, sovint desconeguts. Borges ha preferit no dir-nos quin percentatge representen els olis monovarietals sobre el total.



LA TRANSPARÈNCIA EMPRESARIAL

Per fer la nostra recerca ens posem en contacte amb les empreses per telèfon, els adreçem un qüestionari i després mantenim un diàleg per perfilar la informació. En general, les empreses grans solen tenir un departament o un servei extern de relacions públiques per atendre la premsa i pàgines web amb informació sobre l'empresa. A les petites l'interlocutor habitualment és la gerència.

En aquest número introduïm la columna *Transparència* en la taula de la pàgina 14. La paraula *Correcta* vol dir que l'empresa ha respost el qüestionari, ha atès correctament les preguntes addicionals que li hem adreçat (tècniques o sobre l'empresa), s'ha mostrat oberta a rebre visites, i en cas que l'haguem visitat hi hem rebut una atenció personalitzada (més enllà de les visites per a escolars o grups). Si hem trobat alguna mancança en el diàleg amb l'empresa ho expliquem a l'apartat *Aspectes Socials* en el text corresponent a cadascuna. A part, fem servir l'expressió *No ho revela* per a les dades que l'empresa prefereix que no es publiquin, i *No contesta* quan no dialoga amb nosaltres.

En el sector de l'oli es dona el cas que moltes de les empreses petites les dirigeix algú amb vocació i interès per donar a conèixer la cultura de l'oli (fan olis verge extra, que ara s'estan fent un lloc en el mercat). En general han dedicat força temps a atendre'ns, mentre que el diàleg ha estat més difícil amb les grans envasadores.

- Borges té una fàbrica de fertilitzants, plaguicides i altres productes agroquímics.
- Els productes Borges fan llargs recorreguts abans d'arribar al consumidor. La filial de Reus envasa i ven a més de 70 països fruites seques i asseca des provinents de tot el món, des de la Xina i les Filipines fins a l'Argentina i Califòrnia, passant per Turquia, l'Índia i Espanya. Porta llavors de Rússia, en treu oli a Tàrrega i el ven per tot el món.

MEDI AMBIENT

- El nostre interlocutor amb Borges ha estat el director general comercial i de màrqueting. Per donar-nos informació sobre l'empresa ens ha adreçat a la web del grup, i per respondre preguntes addicionals el contacte ha estat per correu electrònic i no gaire lleuger. Ha volgut mantenir diverses dades confidencials, per motius de secret professional: la proporció d'oli ecològic i verge extra monovarietal, la proporció d'oli que s'envasa amb cada material, o l'almàssera on s'elabora l'oli Reserva de la Família, una de les seves marques; segons la web, aquest oli s'extreu amb una premsa tradicional.

ASPECTES SOCIALS







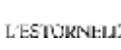









tipus de plàstic derivats del petroli que existeixen. En segon lloc, la definició tècnica de *biodegradable* és que es degrada per l'acció de *microorganismes vius*, i per tant el PET ho és. Però els plàstics triguen anys a biodegradar-se; dir que el PET és biodegradable, tot i ser tècnicament cert, constitueix un abús del terme perquè transmet la sensació que en esdevenir residu no serà un problema, quan en realitat serà un problema durant

molts anys (en cas de llençar-se a un abocador; si es recicla o s'incinera, el terme *biodegradable* deixa de tenir sentit). El que sí que és cert és que el PET és el plàstic més adequat des d'un punt de vista mediambiental i que es pot reciclar amb facilitat.

- El contacte amb Sos Cuétara ha estat a través de l'empresa de relacions públiques que té contractada. No ha respost el nostre qüestionari i ens ha

ASPECTES SOCIALS

PERFIL DELS FABRICANTS D'OLI D'OLIVA

Marca	Empresa	Tipus	D'on és	Activitats ¹	Propietat	Treballadors	Facturació 2002 (milers d'euros)
	Grupo Borges	Grup empresarial	Tàrrrega (l'Urgell) i Reus (Baix Camp)	Extreu, refina i envasa olis diversos. Elabora vinagres, olives, fruites seques i assecats, aperitius. Cultiva fruites seques	Família Pont	1.200 (530 a l'estranger)	427.000
	SOS Cuétara	Multinacional	Madrid	Elabora, refina i envasa arròs, galetes, olis diversos i dolços. Mou inversions financeres	Jesús Ignacio Salazar Bello 14'147%, Jesús Salazar del Río 9'842%, Daniel Klein 8'606%, resta accionistes	2.400	179.560
	Agrolés	Cooperativa de segon grau	Les Borges Blanques (Les Garrigues)	Extreu i envasa oli d'oliva i esclofolia ametlles	Les cooperatives de primer grau sòcies	30 tot l'any 10 estacionals	6.100
	Almazara Ecològica de la Rioja	Petita	Alfaro (La Rioja)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva	Família Catalán Alonso	4 tot l'any 10 estacionals	60
	Veá	Petita	Sarroca de Lleida (el Segrià)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva. Elabora vinagre i ven olives i tàperes.	Família Veá	8	1.348
	Agropecuària L'Olivera	Cooperativa	Vallbona de les Monges (l'Urgell)	Dóna serveis socials a disminuïts psíquics. Conrea oliveres i vinyes i elabora vi. Ven oli i altres aliments	Els 15 socis treballadors	22	439
	Aceites del Sur	Grup empresarial	Dos Hermanas (Sevilla)	Extreu, refina i envasa olis diversos. Ven vinagre, olives i maioneses	Família Guillén	Més de 100	No contesta
	Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol	Cooperativa de primer grau	Ulldemolins (Priorat)	Extreu i envasa oli d'oliva. Esclofolia ametlles i elabora vi	Els 187 socis de la cooperativa	4 tot l'any 2 estacionals	900
	Migasa, Grupo Ybarra	Grups empresarials	Dos Hermanas (Sevilla)	Migasa: refina i comercialitza olis a granel. Cultiva llavors. Ybarra: envasa olis diversos i elabora salses i conserves vegetals	Migasa: família Gallego Jurado Ybarra: família Ybarra	Migasa: 120 Ybarra: 210	Migasa: confidencial Ybarra: 170.000
	Olis de Catalunya	Petita	Reus (Baix Camp)	Comercialitza oli d'oliva	62% Finaf 92, 33% Unió Agrària Cooperativa, resta altres cooperatives	4	800
	Oliflix	Empresa unipersonal	Flix (Ribera d'Ebre)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva i olives	Antoni Rey Solé	3 tot l'any 3 estacionals	No ho revela
	Olivalls	Empresa unipersonal	Valls (Alt Camp)	Cultiva oliveres i ven oli d'oliva	Antonio Pujalte	1 tot l'any 6 estacionals	13,5
	Olivar de Segura	Cooperativa de segon grau	Puente de Génave (Jaén)	Envasa oli d'oliva (també a granel)	Les cooperatives de primer grau sòcies	14	40.000
	La Labranza Toledana	Petita	Los Navalmorales (Toledo)	Cultiva, extreu i envasa oli d'oliva. Cultiva llegums, cereals i ametlles. Dóna cursos d'agricultura ecològica	Família Pérez Morales	4	48

Font de les dades: les mateixes empreses. *No contesta* indica que l'empresa no dialoga amb nosaltres. *No ho revela* vol dir que prefereix que no es publiqui la dada. 1. Amb *olis diversos* volem dir extrèts d'olives, llavors, etc. Amb *oli d'oliva* volem dir *oli extret d'olives*. Si l'empresa no refina serà verge.

remès a l'informe anual que presenta a la Comissió Nacional del Mercat de Valors (el grup no té una pàgina web actualitzada).



Germanor, Románico

Aquestes dues marques són d'Agrolés, una cooperativa agrària de segon grau. Dóna suport a la producció i comercialització d'una vintena de cooperatives de les comarques lleidatanes i alguna d'Aragó, Navarra i La Rioja, i també compra oli a Andalusia (de varietat arbequi-

na). Per Agrolés és més important oferir de forma continuada un oli d'una qualitat determinada i constant que no pas que el seu oli vingui sempre d'un mateix origen, amb el risc d'irregularitat que això comporta. Per això les seves marques no tenen DO, tot i que la majoria de les cooperatives sòcies són a la zona de la DO les Garrigues.

És una empresa amb un volum de facturació una mica important, que ven sobretot a través de supermercats i grans superfícies i exporta un terç de la producció.



Beneficis 2002 (milers d'euros)	Plantes de producció	Mercat	Punts de venda	Altres marques	Transparència
No ho revela	8 a Espanya i 1 a Rússia	48% Espanya, 52% més de 70 països	Tot tipus de comerços, hosteleria, pastisseries, màquines de vending	Aspil, Ábrego, Pop Cracks, Cortezitas, Apetizers, Popitas, Nectina, Star, Cesar	Deficient, vegeu el text
0'669	20 (14 a Espanya, 2 a Mèxic i Portugal, 1 a Tuníssia i Itàlia)	60% Espanya, 40% més de 70 països	Tot tipus de comerços	Koipe, Sublime, Giralda, Regium, Mezquita, Córdoba, Koipesol, Bonsol, Titan, Sara, Elosúa, Esvin, Uca, Arlesol, Sotoliva, Procer, Louit, Sos, Cuétara, Riso Listo, Pictolín, Vanip's i altres llaminadures, El Monaguillo, La Castiza	Deficient, vegeu el text
15	1 a Les Borges Blanques	35% Catalunya, 30% Espanya, 35% exportació (Europa, EUA, Japó...)	Supermercats i grans superfícies	Grac curris	Correcta
Preveu pèrdues fins al 2004	1 a Alfaro	20% La Rioja, 70% resta d'Espanya, 10% exportació (Alemanya i França)	Botigues ecològiques i gurmets	L'Estornell Bio, Lerida-VEÁ, Les Costes	Correcta
No ho revela	1 a Sarroca de Lleida	3% Catalunya, 17% Espanya, 80% exportació (EUA, Japó, Europa...)	Botigues especialitzades i restaurants de gamma alta	Blanc de Serè, Blanc de Roure, Blanc de Marges, Missenyora	Correcta
16'5	1 celler a Vallbona de les Monges	85% Catalunya, 7'5% resta d'Espanya, 7'5% exportació (Europa)	Botigues especialitzades i restauració de gamma mitja-alta	Coosur, Guillén, Hacienda Guzmán, La Andaluza, Al Amir, Orosol, Andante, Altivoleico	Correcta
No contesta	3 a Andalusia, 1 a Cuenca, Madrid, Toledo i Síria	55% Espanya, 45% més de 65 països	Tot tipus de comerços	Migasa: Lindoliva, Masiasol, Fenómeno, Vita Ybarra: La Hacienda de Ybarra	Deficient, vegeu el text
No ho revela	1 a Ulldemolins	Majoria Catalunya	Venda directa, cooperativa de segon grau, cooperatives de consum ecològic	Oleastrum Verd, Oleastrum de Casa	Correcta
No ho revela	Migasa: 4 a Sevilla Ybarra: 1 a Dos Hermanas i 1 a Navarra	La Masía només es ven a Espanya. Migasa exporta oli a molts països Ybarra: 80% Espanya, 20% 65 països	Supermercats, grans superfícies i hosteleria	Olivar de Segura, Verde Segura, Almirajara, Mar de Olivos, Sierra de Génave, Fuentebuena, El Tranco	Migasa: deficient, vegeu el text Ybarra: correcta
No ho revela	Cap	63% Catalunya, 17% Espanya, 20% exportació (Europa, Austràlia, Japó...)	Botigues gurmets, supermercats i grans superfícies		Correcta
No ho revela	1 a Flix i 1 a Mequinensa	20% pròpia comarca, 65% resta d'Espanya, 15% exportació (Alemanya, Suïssa, EUA...)	Venda directa i a domicili i botigues ecològiques		Correcta
5,7	Cap	Espanya	Venda a domicili, per internet i en botigues gurmets		Correcta
120	1 envasadora a Puente de Génave	25% Andalusia, 35% resta d'Espanya, 40% exportació (Europa, EUA, Àsia...)	Tot tipus de comerços, venda directa, venda a granel		Correcta
Encara no els ha calculat	1 a Los Navalmorales	10% Castella La Manxa, 85% resta d'Espanya, 5% Europa	Venda directa, grups de consum ecològic, botigues ecològiques i gurmets		Correcta



Fins fa pocs anys la producció d'oli a La Rioja era molt escassa, però ara el govern autonòmic l'està potenciant.

MEDI AMBIENT

Isul

És la marca d'Almazara Ecològica de La Rioja, una petita empresa familiar. El 1996 va fer una plantació d'oliveres, el 1997 va començar a cultivar-les de manera ecològica, i el 1999 va construir una almàssera i va començar a vendre oli. Recull tres quartes parts de la collita a màquina.

L'empresa és molt jove i encara està en fase d'arrencada; preveu que tindrà pèrdues fins al 2004.

- L'empresa és pionera en la producció ecològica a la seva comarca i col·labora amb l'Administració i institucions educatives locals per donar a conèixer el cultiu ecològic; tot l'oli que fa és ecològic.
- L'aigua residual de la planta de producció es depura i s'usa per regar els cultius.

LES COOPERATIVES AGRÀRIES

Les cooperatives agràries es van començar a formar a principis del segle xx, en un moment en què la terra era propietat de grans senyors que s'enduïen els beneficis de la feina dels pagesos que treballaven per a ells, generalment en condicions d'exploatació. Els pagesos es van anar organitzant per lluitar pels seus drets i va néixer la fórmula de la cooperativa. L'església va ajudar bastant en aquest procés, i per això moltes cooperatives agràries duen el nom d'algun sant.

El paper de la cooperativa és transformar i comercialitzar els fruits del camp i oferir als socis serveis com la distribució d'adobs i productes fitosanitaris. Les cooperatives pertanyen als socis, i per tant defensen els interessos de tots ells: possibiliten que la riquesa es distribueixi entre els que la generen i que es mantingui l'activitat rural de cada comarca. Cada cop més, les cooperatives s'agrupen en cooperatives de segon grau (cooperatives de cooperatives) per ajuntar esforços i obtenir un avantatge comú.

En el cas de l'oli, les cooperatives tenen les almàsseres on cada agricultor duu les olives per moldre-les (també solen assecar fruites seques i processar la verema). Es registra la quantitat d'olives aportades i la qualitat, i en general el pagés cobra durant la temporada següent al preu que indiqui el mercat, que varia entre temporades. Al voltant d'un 25% del consum d'oli es fa anant a comprar directament a les cooperatives, una pràctica que ens permet tenir un contacte amb el món rural i conèixer l'origen de l'aliment que consumim.

L'Estornell

Aquesta marca pertany a l'empresa Veá. Va començar a cultivar oliveres i extreure'n oli el 1913, i des de llavors ha fet sempre oli de gamma alta, destinat a botigues i restaurants gourmet de tot el món (exporta el 80% de la producció). També elabora vinagre i comercialitza olives i tàperes.

Té una almàssera on es molen olives cultivades al Segrià i les Garrigues; també compra oli a Aragó i Alacant. Per a l'extracció d'oli fa servir la tècnica anomenada *sinolea*; consisteix en un gran nombre de petites ganivetes que van entrant i sortint de la pasta d'olives i l'oli va caient gota a gota. Així s'extreu la meitat de l'oli, i la pasta resultant es fa passar per un molí continu de tres fases. Els olis obtinguts de cadascuna de les maneres s'envasen amb marques diferents; la primera (Lerida-VEÁ) duu la inscripció *extracció en fred i sense pressió* i és força més car. En el cas de l'oli ecològic es barregen els olis obtinguts de les dues maneres, perquè el volum és molt petit.

- Tots els cultius propis (aporten un 20% de les olives) són ecològics; la zona hi ajuda, perquè hi fa força fred. L'empresa anima els seus proveïdors d'oli que es passin al cultiu ecològic. El 60% de la collita es fa a mà.
- L'aigua residual de l'almàssera es fa servir per fer un reg de suport al 20% dels cultius. Les fulles que es recullen en netejar les olives es fan servir per alimentar animals.

L'Olivera

L'Olivera és una cooperativa de treball que va néixer el 1974 amb dos objectius: ajudar que persones amb discapacitats o situacions socials desfavorides poguessin tenir una integració normal en la vida comunitària, i emprendre una activitat econòmica viable en una zona rural amb una forta immigració cap a les ciutats. Per aconseguir-los desenvolupa dues activitats: ofereix serveis socials (educació, teràpies, formació) en una residència i un centre ocupacional per a disminuïts (treballa per a la Generalitat), i elabora vi procedent de les vinyes pròpies. A L'Olivera hi viuen quinze persones disminuïdes, set de les quals tenen capacitat laboral i treballen al camp i al celler de l'empresa.

També conrea oliveres. Les olives es venen a la cooperativa de Vallbona de les Monges, però l'oli amb marca L'Olivera és envasat per la cooperativa d'Arbeca. La comercialització d'oli només aporta un 9% a la facturació total de l'empresa.

L'ESTORNELL



MEDI AMBIENT

L'OLIVERA

500m² de "Super" Espai Biològic

bio
SPACE

el més complet

Carns d'animals ecològics, sense hormones, sempre lliures.

Restaurant menús al migdia (D-Dv de 13h a 16h) vegetarià-càrnic

Fruïtes i verdures sense pesticides, sense químics, sense transgènics.

Perruqueria. Tractament i cures del cabell només amb productes naturals

Làctics, formatges i derivats elaborats amb llets ecològiques sense conservants ni colorants

**Ioga, tai-txi, cuina natural...
Massatges, naturopatia, acupuntura, bioenergètica.**

Proteïna vegetal ecològica.

Cosmètica per a la cura interna i externa del teu cos. **Complements dietètics...** etc.

C/ València, 186 · Tel. 93 453 15 73 · bioespacio@bioespacio.com · www.bioespacio.com
HORARI: De 8h a 20:30h · Dissabtes fins a les 14:30h.

Imagina els teus **estalvis invertits** a plantar arbres.

Imagina que n'obtiens una **alta rendibilitat** econòmica.

Imagina que n'obtiens una alta rendibilitat **mediambiental**.

Imagina que obtens tot això **sense especular**.

Fes-ho realitat comprant arbres a **MADERAS NOBLES**

Si Deu
Sierra de
Segura

Per conèixer el projecte contacta amb nosaltres:

Ausiàs March, 16, 3r 2a · 08010 Barcelona

Tel. **933 178 434**

maderasnoblescatalunya@hotmail.com

www.maderasnobles.com.

CTOP.
Centre Ecològic d'Informació

un espai on aprendre i compartir
el que sabem i el que podem fer per a
la nostra planeta i el planeta dels nostres fills

Informació:
Els nostres cursos són gratuïts
i oberts a tothom. Els cursos són
dilluns a divendres de 10h a 14h
i els cursos de tarda són de 17h a 20h.

Per més informació:
Tel: 93 318 77 94
www.ctop.cat

CTOP ofereix cursos i tallers
per a tots els nivells i edats.

CTOP ofereix cursos i tallers
per a tots els nivells i edats.

CTOP ofereix cursos i tallers
per a tots els nivells i edats.

CTOP ofereix cursos i tallers
per a tots els nivells i edats.

eCRAC - productes ecològics

Recollida selectiva: bosses compostables, cubells d'escombraries, contenidors...

Articles per a festes: vaixelles compostables (plats, gots, coberts, bols)

Solucions ecològiques

Papereria + impremta ecològica

Embalatge: bosses comercials compostables (sarrarreta, ronyó), Flupis (material de farciment), precinta de paper

per a tothom: botigues, associacions, comunitats de veïns, ajuntaments, congressos, empreses...

Estalvi d'aigua: economitzadors, dutxes

<http://www.ecrac.8m.com>
eCRAC@eCRAC.8m.com -Tel./Fax 93 318 77 94

També ven olives i productes selectes de la zona i de comerç just, en botigues especialitzades; un 85% de la producció es ven a Catalunya.

ASPECTES SOCIALS

- L'Olivera forma part de diverses organitzacions per a la promoció de l'economia social, com ara FETS (Finançament Ètic i Solidari) o Coop 57 (una cooperativa de serveis financers per a empreses d'economia social) o la Xarxa Global de Socioeconomia Solidària.



La Española

Aquesta marca pertany a Aceites del Sur, una empresa fundada a Sevilla a principis del segle XIX. És la sòcia majoritària (80%) d'un consorci empresarial que el maig passat va comprar la majoria de Coosur, l'última empresa oliària que era de propietat pública, amb la qual cosa Aceites del Sur va esdevenir la segona envasadora mundial d'oli (des-

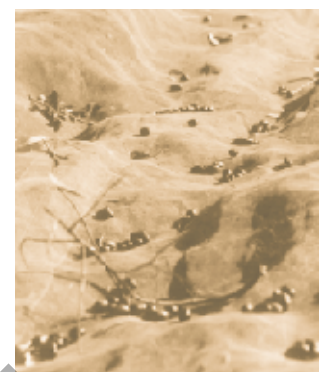
prés de Sos Cuétara); a Espanya té una quota de mercat del 10%. Un dels seus objectius és expandir-se en el mercat internacional; és sòcia de dues plataformes industrials espanyoles creades per facilitar la comercialització a Rússia i al Sud-est Asiàtic, i fa poc ha obert una almàssera a Síria per guanyar mercat a l'Orient Mitjà.

Ofereix tot tipus d'olis vegetals (envasats i a granel) i comercialitza olives, vinagres i maioneses. Fa poc ha tret una línia de verge extra i una de verge extra ecològic.

- Aceites del Sur no ha volgut mantenir diàleg amb nosaltres. Té una web actualitzada.

La Llana

És la marca que produeix la Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol d'Ulldemolins, un poble entre el Montsant i la serra de la Llana, al



ASPECTES SOCIALS



Marca	Empresa	% que l'oli aporta a la facturació	Té cultiu propi?	Localitat de la producció	Proporció d'oli ecològic
	Grupo Borges	50%	No	Compra oli procedent sobretot d'Andalusia, i també de Catalunya i Castella la Manxa. Es refina i s'envasa a Tàrraga	No ho revela
	SOS Cuétara	No ho revela	No	El 80% de l'oli procedeix d'Andalusia, el 20% de la resta d'Espanya. Es refina a Alcolea (Córdoba) i s'envasa a Alcolea i Andújar (Jaén)	1%
	Agrolés	50%	Sí	El 40% de l'oli procedeix de Catalunya i s'extreu a Móra la Nova (Ribera d'Ebre). El 60% procedeix d'Andalusia, Aragó, La Rioja i Navarra. Tot s'envasa a Les Borges Blanques.	10%
	Almazara Ecológica de la Rioja	100%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Alfaro	100%
	Veá	80%	Sí	Un 20% de l'oli es compra a l'Aragó i Alacant, la resta s'obté de cultius a Les Garrigues i el Segrià i s'extreu a Sarroca de Lleida. Tot s'envasa a Sarroca de Lleida	25%
	Agropecuària L'Olivera	9%	Sí	Les olives provenen de la DO Garrigues. L'oli s'extreu i s'envasa a Arbeca	0%
	Aceites del Sur	No contesta	No contesta	No contesta	No contesta
	Cooperativa Agrícola Sant Jaume Apòstol	70%	Sí	Les olives provenen de la DO Siurana. L'oli s'extreu i s'envasa a Ulldemolins	25%
	Migasa, Grupo Ybarra	Migasa 100% Ybarra 50%	No	El 95% de l'oli procedeix d'Andalusia i el 5% de Catalunya. Es refina i s'envasa a Dos Hermanas	0%
	Olis de Catalunya	100%	No	El cultiu i l'extracció el fan cooperatives de les DO Garrigues i Siurana. L'oli s'envasa a Vilallonga del Camp (Baix Camp) i Cervià (Les Garrigues)	3%
	Oliflix	100%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Flix i Mequinensa (Zaragoza)	25%
	Olivalls	100%	Sí	El cultiu és a Valls. L'oli s'extreu i s'envasa a Llorenç del Penedès (Baix Penedès)	0%
	Olivar de Segura	100%	Sí	El cultiu i l'extracció el fan cooperatives de la Sierra de Segura. L'oli s'envasa a Puente de Génave	20%
	La Labranza Toledana	90%	Sí	El cultiu, l'extracció i l'envasament es fan a Los Navalmorales	100%

Font de les dades: les mateixes empreses. *No contesta* indica que l'empresa no dialoga amb nosaltres. *No ho revela* vol dir que prefereix que no es publiqui la dada.



Priorat. La cooperativa es va formar el 1924 i avui té 187 socis; també esclofolla ametlla i fa una mica de vi amb DO Montsant.

Ulldemolins és un poble d'uns 500 habitants sense indústria i amb poca oferta social i comercial. Els ingressos que dona la feina al camp són poc estables, i la majoria dels joves del poble marxen cap a les ciutats a treballar; a la cooperativa només hi ha nou socis amb menys de 35 anys. La producció d'oli, amb DO Siurana, constitueix un 70% de l'activitat econòmica del poble.

El creu és de muntanya i de secà. Un 20% de l'oli convencional es ven a la mateixa cooperativa i la resta a una cooperativa de segon grau.

MEDI AMBIENT

- Un 25% de l'oli és ecològic (és l'única cooperativa catalana que en fa). La major part es ven a cooperatives de consumidors de productes ecològics.

Què se'n fa de la sansa ¹	Material dels envasos de fins a 1 litre
No ho sap	Plàstic, vidre (no revela la proporció)
No ho sap	Plàstic, 12% vidre
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
Es composta barrejant-la amb fems	Vidre
La pinyola es ven a una extractora d'oli de sansa, i el residu d'aquesta es fa servir a l'almàssera pròpia com a combustible, junt amb clofolla d'ametlla. Les oliasses es fan servir per regar els cultius propis	Vidre (no fa servir cap envàs de plàstic)
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
No contesta	Plàstic, vidre i llauna
Es ven a una extractora d'oli de sansa	Vidre
No ho sap	La Masía: plàstic. Ybarra: 85% tetrabric, 15% plàstic
No ho sap	Vidre
Les oliasses s'usen com a fertilitzant. Part de la sansa es ven a extractors d'oli de sansa i part s'usa com a combustible	Vidre
La part sòlida es fa servir com a combustible per a la calefacció de l'almàssera. Les oliasses es tracten en una planta especialitzada	Vidre
Es porta a una planta de residus on fermenta i genera biogàs i electricitat	60% plàstic, 30% vidre, 10% llauna
Es composta barrejant-la amb fems	Vidre

1. La sansa conté també les oliasses en tots els casos excepte en els casos de L'Estornell, Olivalls i Oliflix, que obtenen pinyola i oliasses per separat. Les empreses refinadores i/o envasadores no poden saber què se'n fa de la sansa perquè no saben on s'ha fet l'extracció de la major part de l'oli que compren.

La Masía, Ybarra

La marca La Masía pertany al grup Migasa (Miguel Gallego S.A.), i Ybarra a Grupo Ybarra. Hi ha un acord entre les dues empreses per col·laborar en l'activitat oleícola, de manera que les filials que s'hi dediquen (Oleomasía i Aceites Ybarra) són propietat dels dos grups a parts iguals.

La Masía era inicialment una empresa familiar de Gandia. Després va pertànyer durant molts anys a la multinacional Unilever, i el 2001 la va comprar Migasa. És un dels principals comerciants d'oli del món; compra i ven a granel en diferents països olis diversos, i també refina oli, cultiva diferents varietats de llavors i fa farina de gira-sol.

Els orígens de Grupo Ybarra són del 1842; el 1870 ja venia oli per tota la península i Amèrica. Envasa olis de tot tipus, vinagres, olives i sal, i fabrica maioneses i altres salses i conserves de verdures. L'equip de catadors selecciona cada setmana els olis que es compren i com es lligaran; un dels seus objectius és que el gust de l'oli que ofereix al consumidor no variï.

- Ybarra és de les poques marques d'oli que es poden trobar envasades en tetrabric.

- Migasa és una empresa que defuig la presència a la premsa. Té contractat un servei de relacions públiques, però només per a les qüestions comercials relacionades amb la marca La Masía.

Oleastrum

La marca Oleastrum pertany a Olis de Catalunya, una empresa que va impulsar la Generalitat l'any 1993 per donar suport a la comercialització de la producció de moltes cooperatives petites amb una marca conjunta. Més tard la Generalitat va vendre la seva participació en l'empresa, i actualment els accionistes majoritaris són Finaf 92 i Unió Agrària Cooperativa, una cooperativa de segon grau de les comarques tarragonines.

Finaf 92 és la filial financera per a Espanya i Portugal del grup italià Angelini, present en diversos sectors; Finaf 92 busca inversions per al grup i té una divisió immobiliària (posseeix nou edificis a Barcelona, principalment a l'Eixample, per un valor total de 70 milions d'euros). Angelini té un 50% d'Arbora Ausonia (Ausonia, Evax, Dodot, Dodotis, Lindor), un 5% dels hotels NH, una distribuïdora de cosmètica i perfums (Armand Basi, Women's Secret), i el 1999 va comprar Laboratorios Juanola. Té



MEDI AMBIENT

ASPECTES SOCIALS





plantes industrials químiques a Barberà del Vallès i Banyeres del Penedès.

Olis de Catalunya comercialitza oli procedent d'una vuitantena de cooperatives catalanes i alguna d'Aragó i el País Valencià. Un 3 % de l'oli és ecològic.

OLIFLIX

Oliflix

L'empresa Oliflix, de Flix (la Ribera d'Ebre), fa oli amb el mètode tradicional. El propietari va condicionar dos molins, un amb pedres del segle XVII. Les olives provenen d'alguns oliverars que l'empresa té arrendats i d'altres agricultors de la zona; un 75% es cultiven sense reg. La major part de la comercialització es fa a la mateixa almàssera i per venda a domicili.

MEDI AMBIENT

- Va ser el primer productor d'oli inscrit al Consell Regulador de l'Agricultura Ecològica, el 1989; actualment és ecològica una quarta part de la producció.

ASPECTES SOCIALS

- Per a la feina en la temporada de la collita i la mòlta agafa persones del poble de condició humil i contracta una empresa perquè els doni formació.



Olivalls

Aquesta marca és d'una empresa unipersonal del mateix nom. El 1997, Antonio Pujalte va comprar una finca al terme municipal de Valls (Alt Camp), la va condicionar i l'any següent hi va plantar més de 3.000 plançons d'olivera, que van començar a donar fruit el 2000.

El propietari no és d'origen pagès però dirigeix el conreu, que es fa en la mesura del possible seguint les directrius de la producció integrada (bàsicament consisteix a restringir al màxim l'ús de fitosanitaris de síntesi). Per a la poda i la recol·lecció contracta personal a través d'una empresa de serveis a l'agricultura, i la mòlta i l'envasament es fan en una cooperativa de segon grau propera. Olivalls fa tota la comercialització a través de venda directa amb servei a domicili, internet i algunes botigues de productes selectes.

Oro de Génave, Señorío de Segura

Olivar de Segura és una cooperativa de segon grau que es va formar el 1988 a la Sierra de Segura (Jaén), en una zona que és parc natural. Al principi només comercialitzava a granel l'oli de les quinze cooperatives de primer grau sòcies, i el 1992 va obrir una planta d'envasament.

Actualment agrupa uns 5.000 productors i té una quinzena de marques pròpies, de les quals dues tenen DO Sierra de Segura i algunes es destinen només a grans superfícies (i s'envasen en plàstic). També ven oli a granel a altres envasadores.

És una empresa que només ven oli de la Sierra de Segura i té 14 treballadors, però el volum de facturació és considerable (és la 18ena espanyola, segons la publicació Alimarket). Exporta un 40% de la producció.

El 90% de les oliveres es cultiven sense regar-les. Una de les cooperatives sòcies produeix i envasa oli ecològic.



Umbría Oretana

Cordillera Oretana és l'antiga denominació dels Monts de Toledo, una comarca on des de l'antiguitat s'han cultivat oliveres de la varietat cornicabra. La marca Umbría Oretana pertany a La Labranza Toledana, una petita empresa fundada el 1999 a Los Navalmorales (Toledo) per una família d'agricultors. La generació actual considera que basar l'agricultura només en augmentar la producció i el rendiment sense tenir en compte la qualitat dels productes ni l'àmbit rural i laboral on es produeixen és incoherent i obsolet, i per això han reconvertit el cultiu en ecològic.

L'empresa cultiva oliveres (sense regadiu), ametlles, cereals i llegums, i dona cursos d'agricultura ecològica.



MEDI AMBIENT

- En netejar les olives a l'almàssera, les branques i fulles es recullen, es trinxen i es porten al sòl de l'oliverar.
- Es duu un control de les poblacions d'insectes de la zona per no haver d'aplicar tractaments sistemàtics, ni tan sols ecològics.

ASPECTES SOCIALS

- Un dels objectius de l'empresa és afavorir el desenvolupament social i econòmic del món rural. Per això la meitat de la collita de les olives es fa a mà.
- Els propietaris de l'empresa han impulsat la formació d'associacions de productors i consumidors de productes ecològics a Ciudad Real i Toledo.

