

# O COIDADO DO OLIVEIRAL GALEGO

APAAG

3





**gráficasgalegas**

industria gráfica



deseño e impresión offset e dixital  
pequeno e gran formato  
(catálogos, tarxetas, etc...)

**especialidade en  
etiquetado de productos**  
(folla e bobina autoadhesiva)

Rúa Bellao, 6 bj. 32001 Ourense T/F: 988.211.682  
[gg@graficasgalegas.com](mailto:gg@graficasgalegas.com) [www.graficasgalegas.com](http://www.graficasgalegas.com)



## ÍNDICE XERAL

<b>1</b>	<b>5 Claves para obter colleita de oliva todo-los anos</b>	<b>5</b>
1.1	Clave 1: Recollida da oliva temperá	5
1.2	Clave 2: Poda temperá	5
1.3	Clave 3: Labores adecuadas e control de malas herbas	6
1.4	Clave 4: Abonado do Chán	6
1.5	Clave 5: Iniciar o primeiro tratamento en canto o técnico o considere oportuno	6
<b>2</b>	<b>Que é a poda da oliveira e por que se fai</b>	<b>8</b>
2.1	Que é a poda e por que se fai	8
2.2	Distintas formas de recollida que definen o tipo de poda	8
<b>3</b>	<b>A flor da oliveira e as súas curiosidades</b>	<b>11</b>
3.1	A floración da oliveira	11
3.2	Manto branco da flor da oliveira	12
<b>4</b>	<b>Propiedades do Aceite de Oliva Virxe Extra</b>	<b>14</b>
4.1	Podería axudar a perder peso	14
4.2	Alivia as dores	14
4.3	Podería previr a deterioración mental	14
4.4	Ten propiedades Anticanceríxenas	15
4.5	Aliado contra Diabetes	15
4.6	Fortalece o sistema Inmunolóxico	15
4.7	Disminue a presión Arterial	15
4.8	Controla o Colesterol	15
4.9	Disminue o Frizz do cabelo	15
4.10	Humecta a pel naturalmente	15
4.11	Prevén as enfermedades cardiovasculares	16
4.12	Favorece a función Dixestiva	16
4.13	Auxuda a combater o estreñecemento	16
4.14	Contribúe a unha correcta Mineralización dos Ósos	16
4.15	Desempeña un papel protector fronte a tensión oxidativo Celular	16
4.16	Aumenta a Lonxevidade.	16
<b>5</b>	<b>Tipos de Aceite de Oliva</b>	<b>17</b>

<b>6</b>	<b>Primeiros pasos para a comercialización de variedades galegas de Oliveira</b>	<b>20</b>
6.1	Os Viveiros autorizados multiplicarán as plantas para polas a disposición do mercado	20
6.2	O CISIC e as súas investigación sobre as oliveiras en Galicia	21
6.3	Fundación Juana de Vega: “Abrense as portas do circuito comercial a Variedades Autóctonas de Oliveiras Galegas con Garantía e Libres de Virus”	21
<b>7</b>	<b>APAAG está a colaborar nun grupo Operativo para a valorización de residuos na industria Oleica</b>	<b>25</b>
<b>8</b>	<b>Entrega dos Primeiros Premios APAAG</b>	<b>28</b>
<b>9</b>	<b>A presentación dos aceites de APAAG</b>	<b>30</b>
9.1	En Ourense	31
9.2	Na Estrada	34
<b>10</b>	<b>Cursos, reunión e acción de APAAG 2018-2019</b>	<b>35</b>
10.1	Curso de poda e Olivicultura	35
10.2	Cursos de cata	35
10.3	Contactos APAAG	37
10.4	Xunta Xeral en Castrelo de Miño	37
<b>11</b>	<b>Elaboración artesanal de las aceitunas de mesa</b>	<b>39</b>
<b>12</b>	<b>Producción de Oliva e Aceite en APAAG 2018-2019</b>	<b>43</b>

**Publica:** APAAG (Asociación de Productores de Aceite e Aceituna de Galicia)

**Autores:** José Antonio García Martínez

Carmen Jimenez (Gerente de conservas Maria Tola)

## **1. 5 claves para obter colleita de oliva todo-los anos**

Hai que sinalar que isto non é seguro do todo, porque depende de moitos factores determinantes, algúns como a climatoloxía poden botar todo o traballo pola borda, o tipo de terreo tamén inflúe notablemente, pero si que é certo, que se segues estas claves, terás moitas posibilidades de obter colleita de oliva todos os anos no teu oliveiral que se non o fas.



### **1.1 CLAVE 1: RECOLLIDA DA OLIVA TEMPERÁ**

**Canto máis pronto recollamos a oliva da oliveira, máis tempo ten este de repoñerse.**

Isto é algo bastante obvio se o pensas un momento, xa que todo o tempo que a oliva está a colgar da oliveira, está a consumir recursos dela.

Por isto é moi importante unha recollida da oliva temperá, para que a oliveira teña tempo de recuperarse tanto dos danos ocasionados durante a recollida (ramas rotas polo vibrador ou pau), como pola absorción de nutrientes que realizou a propia oliva.

Dependendo de se a oliva a imos empregar para aceite ou para aderezo (é o que se coñece como oliva de verdeo), as datas varían, para aderezo o normal é recollela durante os meses de outubro e primeiros de novembro, mentres que para aceite, a oliva adóitase empezar a recoller a finais de novembro e a campaña pode durar ata febreiro do seguinte ano.

### **1.2 CLAVE 2: PODA TEMPERÁ**

**Do mesmo xeito que coa recollida da oliva, outra clave fundamental para conseguir obter colleita de oliva todos os anos do noso oliveiral é a póda da oliveira temperá.**

Ten en conta, que todas as ramas da oliveira, están a absorber nutrientes del, canto antes elimines as ramas que non son necesarias, menos nutrientes lle roubán á oliveira estas ramas.

Por conseguinte, máis enerxía e之力 terá a oliveira cando chegue a época de floración. A data na que se poda a oliveira vai depender da data na que se recolle a oliva, aínda que como moi pronto, non se

adoita empezar a podar a oliveira ata finais de novembro que é cando as temperaturas na nosa zona empezan a descender.

### **1.3 CLAVE 3: LABORES ADECUADOS E CONTROL DE MALAS HERBAS**

**As malas herbas ou forraxe** como se coñece comunmente ás plantas que nacen de forma repartida e sen control en todo o campo, **tamén son un foco de consumo de recursos da terra**.

Todos os recursos que estas plantas consuman da terra onde están sementados as nosas oliveiras, non estarán cando estas as necesíten.

Por isto, a terceira clave fundamental é o control das malas herbas e duns labores adecuados segundo o tipo de pendente, de zona e de terra.

### **1.4 CLAVE 4: ABONADO DO CHAN**

**Sempre é recomendable e se as condicións climatolóxicas no lo permite, abonar o chan das nosas oliveiras.**

Existen moitos tipos de abono, o máis recomendable é utilizar un abono complexo que proporcione á oliveira todos os nutrientes que esta necesite para o comezo da brotación.

Na nosa asociación, dispoñemos dun técnico que está a disposición de tod@ o/a soci@ que o solicite para asesorarlle sobre o abono máis conveniente para o seu oliveiral.

### **1.5 CLAVE 5: INICIAR O PRIMEIRO TRATAMIENTO FITOSANITARIO EN CANTO O TÉCNICO O CONSIDERE OPORTUNO**

O primeiro tratamento fitosanitario á oliveira céntrase principalmente en achegarlle a maior cantidad de nutrientes para que esta poida desenvolver a maior cantidad posible de entalono (é como se lle coñece ao talo novo da oliveira).

Canto maior entalono, maior cantidad de olivas pode desenvolver a oliveira. Un tratamiento fitosanitario temperá, permite á oliveira absorber os nutrientes que o tratamento lle achega con tempo de poder desenvolver unha gran cantidad de entalono antes do inicio da floración que adoita ser durante o mes de maio.

As datas nas que se recomenda o primeiro tratamiento fitosanitario á oliveira adoitan ser a finais de marzo, aínda que é moi recomendable que sempre o consultes co teu técnico.

*Como se pode observar, faise especial fincapé en realizar cada clave o más pronto posible dentro dos prazos establecidos, desta forma permite que á oliveira non lle falte o necesario para que este poida desenvolver a maior cantidad de entalono posible que permita posteriormente producir flor, que é a antesala da oliva.*

## ENTRADA EN VIGOR REAL DECRETO 1311/2012

### *¿Cómo nos afecta el nuevo Real Decreto sobre productos fitosanitarios?*

Desde **Almacenes Gómez** queremos aclarar el nuevo marco de aplicación en el cual nos vemos envueltos todos los actores del mercado fitosanitario a partir del 26 de noviembre de 2015.

Con la entrada en vigor de la nueva Ley, se profesionaliza aún más nuestro sector, con una serie de medidas nuevas para vendedores y compradores.



### *¿Qué ofrecemos en Almacenes Gómez?*

Desde Castrelo de Miño ofrecemos a todos nuestros clientes todos los servicios necesarios para cumplir con el nuevo marco legislativo:

- Obligatoriedad de cubrir el cuaderno de campo de nuestra explotación.
- La recomendación de las épocas y materias activas adecuadas a todos los momentos y patógenos.

Para ello, tenemos a su disposición a José Manuel, **Ingeniero Agrónomo**, con 10 años de experiencia en el asesoramiento de explotaciones.

A Laura, **Doctora en Edafología**, experta en el manejo y abonado de suelos.

Y la experiencia de nuestros dependientes, con más de 20 años en el mercado fitosanitario del Ribeiro.

**Todo lo que sus olivos puedan necesitar está a su alcance con nosotros.**

- Estar inscrito en el ROPO.
- Todo los dependientes deben estar en posesión del carnet de manipulador fitosanitario nivel Cualificado.
- Tener un ingeniero titulado contratado.
- Llevar un registro de todas las transacciones de productos fitosanitarios.
- Tener un punto vinculado sigfito de recogida de envases (limpios y vacíos).
- Solicitar a los clientes finales de los productos fitosanitarios el carnet de aplicador en el momento de la venta.
- Informar a los usuarios de los riesgos y los cuidados en la aplicación de productos fitosanitarios.

### **PUNTOS DE INTERÉS ESPECIAL:**

- ◆ Entrada en vigor RD 1311/2012 el día 26/11/2015..
- ◆ Solo se podrán comprar productos fitosanitarios de uso profesional con carnet aplicador de categoría al menos Básico.
- ◆ Las explotaciones de más de 5 hectáreas deberán tener asesor inscrito en el ROPO.

### **OFRECEMOS:**

**Asesores registrados en el ROPO**



**Diagnóstico de patologías vegetales**



**Análisis de suelos**



**Venta de fitosanitarios y abonos**



## **2. Que é a poda da oliveira e por que se fai**

### **2.1 QUE É A PODA DA OLIVEIRA E POR QUE SE FAI**

É unha labor moi parecida á que se fai na viña, pero diferente ao mesmo tempo. Aínda que na oliveira o tema cambia un pouco, xa que é normal ver podar oliveiras en meses como marzo ou abril. Isto é debido a que en certas zonas, a oliva se chega a colleitar nestas datas, provocado por circunstancias como as condicións meteorolóxicas ou unha gran cantidade de colleita.

Aóda da oliveira consiste en cortarlle as ramas que se consideren non necesarias ou que molestan a outras e limpar as que quedan para que se produzca unha mellor floración. Isto último non se considera como poda en si, pero adóitase realizar moi a miúdo ou case sempre xunto con ela.

Do mesmo xeito que na viña, a póda, ten como fin que a oliveira produza unha cantidade de oliva adecuada o seu porte. Con isto quero dicir, que unha oliveira cun diámetro amplo (estes son as oliveiras con grandes ramas que se estenden moito cara á fóra do centro da oliveira), debe e pode producir máis cantidade de oliva que unha oliveira con pouco diámetro (estes son as oliveiras que teñen ramas más pequenas e curtas). Isto en xeral é debido ao tipo de terra. A póda na oliveira é un labor indispensable, á parte de que afecta directamente á calidade de oliva que este produce, tamén propiciará unha mellor recollida da mesma. Isto prodúcese ao limitar o número de ramas, as que quedan, son más accesibles polas máquinas debido á maior distancia entre unhas e outras.



### **2.2 DISTINTAS FORMAS DE RECOLLIDA QUE DEFINEN O TIPO DE PODA**

Do mesmo xeito que na viña, na oliveira tamén se fan diferentes tipos de poda, isto depende fundamentalmente da forma na cal se colleita a oliva.

Refirese con isto a que non se lle pode facer a mesma poda a unha oliveira que se colleita cun vibrador manual portado por unha persoa, que a outra que se colleita con maquinaria.

Nas oliveiras que se colleitan co vibrador manual adóitase deixar as ramas más próximas ao chan, algo obvio porque as vibradoras son portadas por persoas que ven limitadas a alcanzar ramas con grandes alturas desde o chan.

Xustamente ao contrario sucede nas oliveiras que se colleitan con vibradoras axustadas a tractores ou con buggys, nestas oliveiras, débese de deixar unha distancia libre do chan á rama, para que a máquina poida agarrar con liberdade e facilidade o tronco da oliveira.

Cando imos realizar un labor no campo, debemos de ter en conta os futuros labores que dependerán desta. Polo que non é fácil nin sinxelo planificar os diferentes labores que se deben de fazer nel.





Comercial Agrícola Ganadera  
**ALVARO BLANCO**

[www.alvaroblanco.com](http://www.alvaroblanco.com)

A RUA  
c/ Campo Grande, 6. Tlf. 988310376  
c/ Coballo, 23. Tlf. 988311046  
O BARCO  
c/ O Chao, 29. Tlf. 988347072

### ESPECIALISTAS EN OLIOAMAQUIA

Depósitos inox para aceite- Molinos y Prensas hidráulicas - Vareadores de gasolina y manuales - Rastrillos de plástico - Mantos para recolección - Botellas de vidrio - Olivos ...



Distribuidor oficial:  
**anova®**

LIDER EN BOSQUE Y JARDÍN



**VAR600**

CHASIS CABEZA	ALAS DE GAVIOTA
POTENCIA	600 W / 36 V
PEINE	10 ASTAS - 5 CARBONO - 5 KEVLAR
LARGO	250 cm
PESO	2,1 Kg
LONGITUD CABLE	1500 cm



**VAR700**

CHASIS CABEZA	PARALELO
POTENCIA	450 W / 36 V
PEINE	12 ASTAS CARBONO 304/370 mm
LARGO	250 cm
PESO	3,45 Kg
LONGITUD CABLE	1500 cm



**D226ML-5**

CABEZA	UNIVERSAL
INCLUYE	ADAPTADOR PARA
	COMBINABLES ANOVA
	D226 / D338 / DH27HXP 55-13548 (9 ESTRIAS) + CASQUILLO REDUCCIÓN



**TPB4500**

CORTE	25 - 31 mm
POTENCIA	450 W / 36 V
AUTONOMÍA	8 - 10 h
BATERÍA	Ion Litio 4 Ah
PESO	1,3 Kg
PESO BATERÍA	1,4 Kg



**MG2600**

CILINDRADA	25,4 c.c.
POTENCIA	1,2 HP / 0,9 kW
ESPADA	10" / 3/8 BP OREGON
CADENA	40E - .050 OREGON
PESO	3,2 kg
CARBURADOR	WALBRO



Comercial Agrícola Ganadera  
**ALVARO BLANCO**

#YO SOY DE ANOVA

Almacén A RUA  
C/ Coballo, 23  
Tel.: 988 311 046

Tienda A RUA  
C/ Campogrande, 6  
Tel.: 988 310 376

Tienda O BARCO  
C/ O Chao, 29  
Tel.: 988 347 072

OURENSE  
[www.alvaroblanco.com](http://www.alvaroblanco.com)  
[info@alvaroblanco.com](mailto:info@alvaroblanco.com)

### ***3. A Flor da oliveira e as súas curiosidades***

Ademais de ser unha flor sumamente bonita, rápaa (nome da flor da oliveira) é moi sorprendente. Cando a oliveira florece atópase repleta de acios brancos desta flor que lembran aos flocos de millo, fixárse como é a flor con esos pétalos brancos e o centro amarelo.

A importancia do froito da oliveira fai que todo o mundo recoñeza unha rama de oliveira no momento da recolección pero pouca xente se fíxa no momento da floración.

#### ***3.1 A FLORACIÓN DA OLIVEIRA***

A floración é un momento clave entre as etapas polas que pasa unha oliveira no seu ciclo anual. Constitúe unha explosión de vida, todo un investimento en enerxía coa que a oliveira, como calquera outra planta de reprodución sexual, ofrece unha importante mostra de flores co obxectivo de ser fecundadas en gran medida e converterse así en novos froitos ou olivas, é a descendencia que asegure non só a súa supervivencia como especie, senón tamén a súa diversidade xenética.

A Natureza dotou á familia botánica das Oleáceas de pequenas flores agrupadas en acios en forma de panícula, é dicir, un eixo central sobre no que se unen as pequenas flores mesmo sobre ramificacións dese eixo central. Algunhas desas flores son hermafroditas, é dicir, teñen os dous sexos manifestos e poderían dar lugar a un novo froito, mentres que outras só producen pole, é dicir, serían como flores masculinas.



**Polen viaxeiro**



**Oliveira en flor**

A floración faise agora visible, a partir de mediados de Maio e a súa duración non vén pasar máis aló dunha semana, aínda que loxicamente desde que se abre a primeira flor ata a última nun mesmo oliveira pode pasar un tempo superior, de ata 3 semanas. Durante ese tempo o pole que é vertido á atmosfera , é moi elevado en comparación a outras plantas, sendo o aire e o azar o encargado de que se produza o encontro entre un gran de pole e o estigma dunha flor feminina, momento a partir do cal se

desencadea o proceso de fecundación, é dicir, formarase un novo embrión ou semente que logo se verá envolvida polo froito ou oliva que iniciaría así o seu crecemento.

Chamamos ás flores a “trama”, sobre os brotes que emitiu a oliveira o ano anterior, e só en moi raras ocasións sobre o brote do mesmo ano. Verdadeiramente a floración nas oliveiras encerra os seus pequenos secretos. Entre eles, o máis sorprendente é saber que os grans de pole poden viaxar ata centos de quilómetros para fecundar unha flor noutra oliveira. Poden cruzar incluso o Mediterráneo, e é normal que o pole de oliveiras en Marrocos poida fecundar oliveiras na sub-bética cordobesa ou viceversa. Outra curiosidade é que o pole praticamente nunca fecunda as flores do mesma oliveira ou doutros próximos se son da mesma variedade, necesitan por tanto cruzarse, desta maneira asegúrase a variabilidade da descendencia, un mecanismo común entre as plantas e que algúns intercalamos por tanto outras variedades de oliveira distintas. E o que menos se sabe respecto da floración son os mecanismos que a desencadean debido a que non é algo automático que se repite cada ano coa mesma intensidade, senón que depende do que a árbore experimentou durante o ano anterior en canto a presencia de auga no chan, nutrientes, temperaturas, etc. Un equilibrio non moi ben coñecido e que só a oliveira sabe como expresar.

A maioría das flores da oliveira son hermafroditas, é dicir, teñen tanto estambres (onde se crea o pole) como pistilo, que dá lugar ao froito. Aínda que hai algunas flores que só producen pole, serían flores masculinas que non dan froito, é un caso estranxo, nada común nunha plantación de oliveiras.

### **3.2 MANTO BRANCO DA FLOR DA OLIVEIRA**

A oliveira “decide” en definitiva a súa intensidade de floración. En calquera caso, serán moi poucas flores as que cheguen ó seu obxectivo meta final, converterse en oliva. Quizais o logran apenas 2% das que apareceron ao principio, pero serán en calquera caso suficientes para regalarnos unha cantidade adecuada de ouro verde cada ano. A floración vémola culminada, cando as súas flores despréndense dos seus pétalos, cando estas xa quedaron fecundadas, sendo por tanto o inicio dun novo froito ou oliva. Este proceso denominase callado, ao que lle segue inmediatamente despois unha caída natural de parte deses novos froitos e deixando a oliveira aqueles que será capaz posteriormente de alimentar. Esta “criba” que realiza a oliveira só deixa a metade dos froitos recentemente callados sen desprenderse e asegura o equilibrio que todas as plantas deben asegurar entre a súa supervivencia e a reproducción. A partir dese momento e desde o próximo mes de Xuño ata a súa completa maduración en novembro, o froito pasará por dúas etapas de desenvolvemento: o crecemento rápido e a acumulación de reservas, dúas etapas perfectamente separadas por un momento clave, o endurecemento do óso que chegará aproximadamente no mes de Xullo.



Petalos da oliveira no sólo



-Productor de Oliveiras Autóctonas Galegas

-Venta de Oliveiras:

-Autóctonas

-Picual

-Arbequina

-Asesoramiento Personalizado de plantacións

-Realizamos Plantacións e Mantemento de Oliveiras

Tfno. 692 700 034

aintiaoliveirasmalegas@gmail.com

Número de rexistro: ES-11-32-4136

## 4. Propiedades do Aceite de Oliva Virxe Extra



O aceite de oliva é outro dos **súperalimento** que debe poboar calquera dieta recomendable. Sabemos que é un alimento que está incluído dentro da categoría de saudables e que podemos consumir no noso día a día.

### 4.1 PODERÍA AXUDAR A PERDER PESO

O aceite de oliva extra virxe podería ser de gran axuda para as persoas que desexan baixar de peso. Isto débese a que achega sensación de saciedade e conteñen graxas saudables que poderían estimular a perda de peso. Neste caso recoméndase consumir con moderación, xa que pode ter un efecto laxante no organismo.

### 4.2 ALIVIA AS DORES

Polos seus contidos de oleocantol, o aceite de oliva ten unha acción antiinflamatoria que podería axudar a reducir dores asociadas coas articulacións e os músculos. Varias investigacións concluíron que as persoas que consomen regularmente aceite de oliva teñen menos doenzas que aquelas que non o consomen.

### 4.3 PODERÍA PREVIR A DETERIORACIÓN MENTAL

Polos seus altos contidos de graxas saudables monoinsaturadas, o aceite de oliva podería atrasar ou impedir a deterioración mental, o cal está vinculado a enfermidades mentais como o **alzhéimer**.



#### **4.4 TEN PROPIEDADES ANTICANCERÍXENAS**

Un recente estudo determinou que as persoas que consomen aceite de oliva frecuentemente na súa dieta teñen menos incidencia de padecer cancro. Este importante efecto podería estar relacionado co seu alto contido de ácido oleico, que é o ácido graxo predominante neste alimento. Ademais, o aceite de oliva contén antioxidantes, flavonoides, polifenoles e escualeno, os cales tamén serían clave neste beneficio.

#### **4.5 ALIADO CONTRA DIABETES**

Nun estudo publicado pola revista científica Diabetes Care revelouse que calquera dieta mediterránea que ten aceite de oliva é capaz de reducir os casos de **diabetes tipo II** ata nun 50%. Isto débese a que o aceite de oliva contén graxas saudables que poderían axudar a regular os niveis de azucré no sangue e a producción de insulina.

#### **4.6 FORTALECE O SISTEMA INMUNOLÓXICO**

O sistema inmunolóxico é moi importante para a saúde, xa que é o responsable de actuar contra os virus, bacterias e outros microorganismos que poden provocar enfermidades comúns e crónicas. O aceite de oliva é rico en antioxidantes e outros nutrientes esenciais que poden axudar a fortalecer o sistema inmunolóxico e ofrecerlle protección contra as enfermidades.

#### **4.7 DISMINÚE A PRESIÓN ARTERIAL**

Só tres culleradas diárias de aceite de oliva poden axudar a diminuir os niveis altos de presión arterial. Segundo varios estudos, as **graxas saudables** do aceite de oliva poderían axudar a reducir a **presión arterial** diastólica e sistólica.

#### **4.8 CONTROLA O COLESTEROL**

O aceite de oliva tamén é un bo aliado para regular o colesterol e eliminar os excesos de colesterol malo no organismo. As graxas monoinsaturadas aumentan os niveis de colesterol bo e estimulan a eliminación de colesterol malo, previndo ao mesmo tempo problemas cardiovasculares.

#### **4.9 DIMINÚE O FRIZZ DO CABELO**

As graxas saudables e nutrientes do aceite de oliva tamén poden aproveitarse para a beleza do cabelo. Neste caso podes utilizar aceite de oliva extra virxe para diminuir o frizz ( encrespamento) e conseguir ese peiteado que tanto desxas. Esquéceche de xeles e outros produtos químicos que lle danio ao cabelo; o aceite de oliva é unha opción saudable que che axudará a eliminar o encrespado, rexenerar o cabelo e conseguir un brillo único.

#### **4.10 HUMECTA A PEL NATURALMENTE**

Un dos mellores humectantes naturais para a pel é o aceite de oliva. Aínda que no mercado existen moitas cremas hidratantes para usar todos os días, o aceite de oliva é unha excelente alternativa que che permite humectar profundamente a pel, suavizala, previr os signos do envellecemento prematuro e protexela dos danos ocasionados polo sol.

#### **4.11 PREVÉN AS ENFERMIDADES CARDIOVASCULARES**

Os ácidos graxos presentes no aceite de oliva virxe, especialmente o ácido oleico, contribúen a reducir os niveis de colesterol LDL (colesterol malo), mentres que aumentan os de colesterol HDL, ou colesterol bo, incrementan a vasodilatación arterial, mellorando a circulación sanguínea e diminuíndo a presión arterial.

#### **4.12 FAVORECE A FUNCIÓN DIXESTIVA**

E reduce a secreción aceda gástrica, protexendo fronte ás enfermidades gastrointestinais.

#### **4.13 AXUDA A COMBATER O ESTREÑIMIENTO**

Por ter un suave efecto laxante, e mellora a absorción intestinal dos nutrientes.

#### **4.14 CONTRIBÚE A UNHA CORRECTA MINERALIZACIÓN DOS ÓSOS**

E ao seu desenvolvemento. É, pois, moi importante, que estea presente na dieta dos nenos durante o crecemento, e tamén na idade adulta para limitar a perda de calcio que se produce durante o envellecemento, e que pode desembocar en patoloxías como a osteoporose.

#### **4.15 DESEMPEÑA UN PAPEL PROTECTOR FRONTE Á TENSIÓN OXIDATIVO CELULAR**

Polo seu elevado contido en antioxidantes fenólicos, como a vitamina E.

#### **4.16 AUMENTA A LONXEVIDADE**

Ao reducir as mortes por enfermidades cardiovasculares e cancro. Os resultados obtidos en diversos estudos científicos demostraron unha menor incidencia de varios tipos de cancro en países mediterráneos (os principais consumidores de aceite de oliva) en comparación con países do Norte de Europa e Estados Unidos. É o que ocorre, por exemplo, co cancro de mama, relacionado co consumo de graxa saturada



## 5. Tipos de Aceite de Oliva





- DEFICIENCIA DE FÓSFORO
- DEFICIENCIA DE BORO
- DEFICIENCIA DE POTASIO
- DEFICIENCIA DE MAGNESIO
- DEFICIENCIA DE NITRÓXENO
- COLOR E FORMA NORMÁIS.  
"As follas mostran un contido correcto en nutrientes."

SINTOMAS TIPICOS DE DEFICIENCIA EN FOLLA DE OLIVEIRA

APAAAG

# ACEITE DE OLIVA VIRXE EXTRA

Colleita Propia  
— 2018 —

O noso  
sabe mellor



## **6. Primeiros pasos para a comercialización de variedades galegas de Oliveira**



O CSIC entrega a dous viveiros de Galicia planta seleccionada das dúas primeiras variedades de oliveira autóctona galega

O Consello Superior de Investigacións Científicas (**CSIC**) asinou un contrato de transferencia de material con dous viveiros galegos, polo cal concede a ambos unha licenza non exclusiva para a multiplicación e comercialización de planta das dúas primeiras variedades de oliveira autóctona galega rexistradas e certificadas: **Brava galega e Mansa galega**.

Os detalles do acordo déronse a coñecer este mércores nunha rolda de prensa na Delegación Institucional do **CSIC** en Galicia e, posteriormente, realizouse un acto simbólico de entrega de exemplares das devanditas variedades.

O contrato terá unha duración de tres anos, podendo ser prorrogado polas partes. Contempla que o **CSIC** poña a disposición dos viveiros os coñecementos técnicos e o know-how relacionado co material vexetal que poida ser necesarios para a súa multiplicación e explotación comercial por parte das empresas e que o rexistro dese material nos distintos territorios como variedade comercial, protexida ou como marca, se realice en nome do **CSIC**. Regula todas as cuestións relativas ao uso do material, ámbito territorial do acordo, duración, condicións económicas, confidencialidade no intercambio de información e dereitos de propiedade industrial sobre calquera resultado que se poida obter con estas novas variedades vexetais, entre outros aspectos.

### **6.1 OS VIVEIROS AUTORIZADOS MULTIPLICARÁN AS PLANTAS PARA POLAS A DISPOSICIÓN DO MERCADO.**

**Brava galega e Mansa galega** foron recoñecidas oficialmente en outubro de 2017, tras seis anos de investigación. Desde hai dous anos, os científicos do **CSIC** responsables do traballo da oliveira

autóctona galega contan para este proxecto co apoio e financiamento da **Fundación Juana de Vega**, que financiou íntegramente este proxecto de **4 anos cunha achega de 250.000 euros**. Como resultado das devanditas investigacións, o **CSIC** é propietario de diversos exemplares seleccionados e amplamente estudiados, de distintas variedades de oliveira autóctonas de Galicia, sendo **Brava Galega e Mansa Galega** as primeiras en ser comercializadas.

Aínda que o material vexetal transferido neste momento sairá ao mercado como planta estándar, foi sometido ás análises de virose que marca a normativa(ArMV, CLRV, SLRSV, CMV) e garántese que a planta entregada está libre de virus. Tanto para estas dúas variedades como para as que serán transferidas no futuro, en colaboración coa **Xunta de Galicia** e o **Ministerio**, iniciarase o proceso de certificación pertinente, que marca a normativa legal e que ten unha duración mínima de catro anos.

## **6.2 O CSIC E AS SÚAS INVESTIGACIÓNNS SOBRE AS OLIVEIRAS EN GALICIA.**

España conta con ao redor de 1.200 variedades de oliveira descritas, representa a maior diversidade do mundo con este cultivo e é tamén o primeiro país en superficie cultivada, concentrándose en Andalucía o 62% do total. En Galicia, a existencia de oliveiras e o seu cultivo esténdese polo sur da provincia de Lugo, o sur da provincia da Coruña, e distintos puntos das provincias de Ourense e de Pontevedra.

O grupo de Viticultura da **MBG** iniciou fai algo máis dun lustro unha liña de investigación sobre a **oliveira autóctona galega** no marco do proxecto “Caracterización de recursos agroalimentarios e mariños de **Galicia** e valoración do seu potencial como fonte de saúde”, financiado por **CDTI** e un consorcio de seis empresas, cuxa parte referida á oliveira recaía en Invatia Research (Aceites Olei). Finalizado aquel proxecto, en 2014, o grupo decidiu seguir profundando pola súa conta no estudo das oliveiras autóctonas galegas consolidando así a súa nova liña de investigación. En 2017 a **Fundación Juana de Vega** decidiu impulsar os estudos sobre o oliveiral galego a través do financiamento do proxecto “Apoio á consolidación no mercado de aceites galegos de calidade, mediante o uso de variedades de oliveiras autóctonas de **Galicia**”, cunha duración de catro anos. O grupo tamén colabora moi estreitamente coa **Xunta de Galicia**, informando os avances dos traballos e achegando as informacións necesarias para a legalización e recoñecemento das variedades.

O obxectivo común das distintas entidades implicadas é recuperar o oliveiral autóctono galego, polo en valor e ser capaces de transformar este cultivo e o seu produto final (aceite, froito de consumo fresco), nunha alternativa rendible para determinadas zonas do rural galego e a industria alimentaria. Para iso, ademais, do **CSIC** e a **Fundación Juana de Vega** colaboran no proxecto coa Asociación de Produtores de Aceite de Aceituna de Galicia (**APAG**) e a Asociación de Viveiristas do Noroeste (**ASVINOR**). Xuntos dan agora este importante paso, transferindo ao sector, para a súa comercialización, estas primeiras plantas de **Brava Galega e Mansa Galega**.

Nun futuro próximo, a estas dúas variedades de oliveira sumaranse outras **autóctonas galegas**, o que permitirá aos **olivareiros** elixir a que máis se adapte aos seus intereses, aos gustos de cada un ou aos distintos territorios de **Galicia**.

## **6.3 FUNDACIÓN JUANA DE VEGA: “ÁBRENSE AS PORTAS DO CIRCUITO COMERCIAL A VARIEDADES AUTÓCTONAS DE OLIVEIRAS GALEGAS CON GARANTÍAS E LIBRES DE VIRUS”**

O acto contou coas intervencións, por parte do **CSIC**, do delegado institucional en **Galicia**, **Eduardo Pardo de Guevara y Valdés**, da vicepresidencia adxunta de Transferencia do Coñecemento, **Ángela**

**Ribeiro Seijas**, e a xefa do grupo de Viticultura da **MBG**, **Carmen Martínez Rodríguez**. Por parte da **Fundación Juana de Veiga**, o seu presidente, **Enrique Sáez Ponte**. Por parte de **ASVINOR** o seu director técnico, **Santiago Ramos**. Por parte de **APAG** un dos seus portavoces e membro da directiva, **Elvira Blanco**.

**Ángela Ribeiro** recalcou “a importancia que está a ter a transferencia de tecnoloxía do **CSIC** nos últimos anos e, moi especialmente, na área de Ciencias Agrarias, onde se pasaron de asinar 14 acordos de licenza para a explotación de variedades vexetais no período 2012-2014 a 50 en 2015-2017”.

“Estes acordos non soamente inclúen a recuperación de variedades autóctonas, senón tamén a obtención de novas variedades. Ademais, nos últimos anos deuse un paso importante na internacionalización das variedades do **CSIC**, asinándose acordos de multiplicación e explotación con viveiros de Italia, Grecia, Turquía, Sudáfrica, Arxentina e Chile”, dixo.

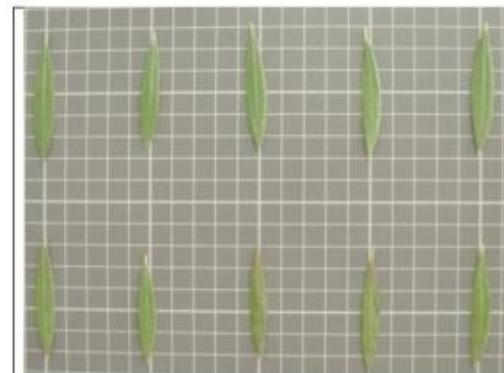
**Carmen Martínez** destacou que “tras a transferencia destas variedades, xa recoñecidas polo Ministerio, continuamos traballando co resto para illas rexistrando e posteriormente transferindo a estes ou outros viveiros, co fin último de que cheguen aos olivareiros”.

**Enrique Sáez** destacou que “este é un día histórico para Galicia porque supón abrir as portas do circuito comercial a variedades autóctonas de oliveiras galegas con todas as garantías e libre de virus para que contribúan a sentar as bases do desenvolvemento do sector nesta Comunidade Autónoma, apoiándose na diferenciación como elemento para competir nos mercados con operadores de maior volume e tradición”.



### BRAVA GALLEGА

<b>Morfología de la hoja</b>	
Forma	Moderadamente elongada
Anchura	Estrecha
Curvatura longitudinal del limbo	Plana
<b>Morfología de la drupa</b>	
Peso	Medio
Forma (A) <sup>1</sup>	Moderadamente elongada
Grado de simetría (A)	Simétrico-Ligeramente asimétrico
Diámetro trasversal máximo (B) <sup>2</sup>	Centrado
Ápice (A)	Redondeado
Base (A)	Truncada
Pezón	Ausente
Presencia lenticelas <sup>3</sup>	Abundantes
Tamaño lenticelas <sup>3</sup>	Pequeñas
Color en maduración*	Negro
<b>Morfología del endocarpo</b>	
Peso	Medio-Elevado
Forma (A)	Moderadamente elongado
Grado de simetría (A)	Ligeramente asimétrico
Grado de simetría (B)	Simétrico
Diámetro trasversal máximo (B) <sup>3</sup>	Centrado
Forma del Ápice (A)	Apuntado
Forma de la Base (A)	Redondeada
Superficie: rugosidad	Media
Número surcos	Medio
Distribución surcos	Regular
Mucrón	Presente



Hojas Brava Gallega



Drupas Brava Gallega



Endocarpos Brava Gallega

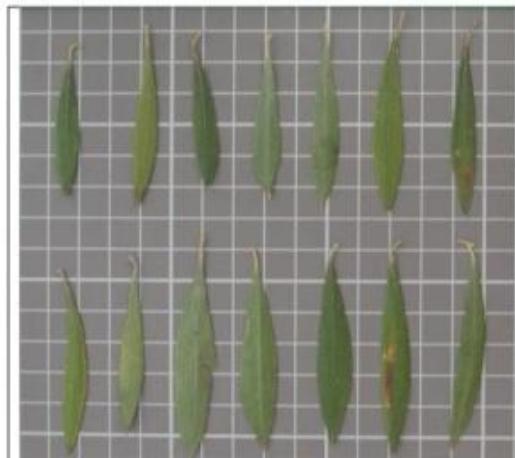
<sup>1</sup>Posición A: posición en la que el fruto/endocarpo presenta generalmente mayor asimetría al sujetarlo por sus extremos entre los dedos índice y pulgar.

<sup>2</sup>Posición B: la que resulta de girar 90º la anterior quedando la parte más desarrollada hacia el observador.

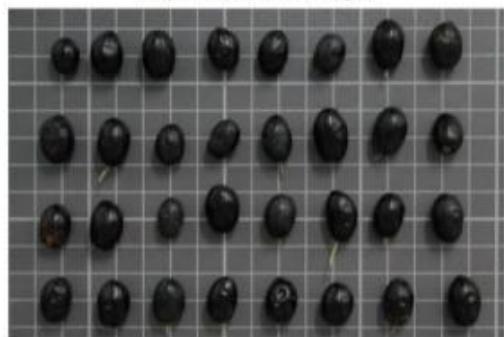
<sup>3</sup>Carácter morfológico no recogido en la lista UPOV

### MANSA GALLEGA

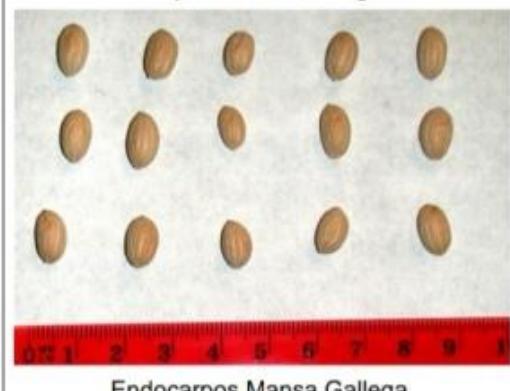
<b>Morfología de la hoja</b>	
Forma	Moderadamente elongada
Anchura	Media
Curvatura longitudinal del limbo	Plana
<b>Morfología de la drupa</b>	
Peso	Bajo
Forma (A) <sup>1</sup>	Moderadamente elongada
Grado de simetría (A)	Ligeramente asimétrico
Diámetro trasversal máximo (B) <sup>2</sup>	Centrado
Ápice (A)	Redondeado
Base (A)	Truncada
Pezón	Ausente
Presencia lenticelas <sup>3</sup>	
Tamaño lenticelas <sup>3</sup>	
Color en maduración*	Negro
<b>Morfología del endocarpo</b>	
Peso	Muy bajo
Forma (A)	Moderadamente elongado
Grado de simetría (A)	Ligeramente asimétrico
Grado de simetría (B)	Simétrico
Diámetro trasversal máximo (B) <sup>3</sup>	Centrado
Forma del Ápice (A)	Redondeado
Forma de la Base (A)	Obtuso/ Redondeado
Superficie: rugosidad	Débil
Número surcos	Bajo-Medio
Distribución surcos	Uniforme
Mucrón	Ausente



Hojas Mansa Gallega



Drupas Mansa Gallega



Endocarpos Mansa Gallega

<sup>1</sup>Posición A: posición en la que el fruto/endocarpo presenta generalmente mayor asimetría al sujetarlo por sus extremos entre los dedos índice y pulgar.

<sup>2</sup>Posición B: la que resulta de girar 90º la anterior quedando la parte más desarrollada hacia el observador.

<sup>3</sup>Carácter morfológico no recogido en la lista UPOV

## **7. APAAG, está a colaborar nun Grupo Operativo para a Valorización de Residuos na Industria Oleica**



### **VALRESOLEICA**

É un grupo operativo supraautonómico que ten como obxectivo a valorización de residuos, para convertelos nunha fonte de riqueza á vez que se disminúe o seu impacto ambiental.

#### **Financiamento:**

Presuposto total: 39.150,00 euros. Cofinanciación UE: 80% Fader.

#### **Máis información:**

A creación dous Grupos Operativos supraautonómicos é unha dás ferramentas clave na execución do Programa Nacional de Desenvolvemento Rural 2014-2020 en materia de agricultura produtiva e sostible para impulsar a innovación non sector agroalimentario e forestal. Trátase dá agrupación de axentes de diferente perfil con intereses comúns, tales como agricultores, gandeiros, empresas, centros de investigación ou de formación, que se asocian para poñer en marcha mecanismos ou prácticas innovadoras co obxecto de dar unha resposta conxunta e multisectorial a un problema ou necesidade.

Esta actuación está financiada no marco do Programa Nacional de Desenvolvemento Rural polo Ministerio de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente e polo Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural (**FEADER**), SENDO A Dirección Xeral de Desenvolvemento Rural e política Forestal a autoridade de xestión encargada da aplicación da axuda do **FEADER** e nacional correspondente.

#### **Membros:**

- **FEUGA – Fundación Empresa-Universidade Galega** (coordinador)
- **Asociación de Productores de Aceite e Aceituna de Galicia (APAAG)**
- **Casaerío da Lomba S.L.**
- Universidade de Xaén (Grupo de Investigación Enxeñería Química e Ambiental)
- Colaborador: Grupo de Biotecnoloxía industrial e enxeñería ambiental (**BiotecnIA**) da Universidade de Vigo **VALRESOLEICA** é un grupo operativo.

## ¿Qué es VALRESOLEICA?

VALRESOLEICA es un grupo operativo supraautonómico que tiene como objetivo la valorización de residuos, para convertirlos en una fuente de riqueza a la vez que se disminuye su impacto medioambiental.

La industria del aceite produce una gran diversidad de residuos, la mayoría de ellos altamente contaminantes, lo que supone un problema de gestión. Se estima que por cada tonelada de aceitunas procesadas en las almazaras, se consumen entre mil y dos mil litros de agua y se generan entre 700-800 Kg de orujos y alperujos. Estos residuos se caracterizan por tener colores intensos, olores fuertes, alta carga orgánica, valores de pH entre 3 y 6, alta conductividad eléctrica, altas concentraciones de compuestos polifenólicos y elevado contenido en sólidos totales. Además, hay unos 100 kg de huesos triturados y unos 50-100 kg de hojas por tonelada de aceitunas procesada.

Estos residuos no cumplen la legislación vigente para ser vertidos a la red de saneamiento público ni tampoco se pueden seguir usando para riego. En contrapartida, estos residuos que son peligrosos desde el punto de vista medioambiental, son una fuente de nutrientes y minerales susceptibles de ser utilizados por microorganismos que son capaces de metabolizar esos compuestos y a la vez dar lugar a compuestos de interés como biosurfactantes o enzimas, generando biomoléculas con alto valor añadido.



## ¿Quieres saber más acerca de VALRESOLEICA?

Para ampliar información, puedes enviar un correo electrónico a [feuga@feuga.es](mailto:feuga@feuga.es) o llamar al teléfono **981 534 180**



**Grupo operativo  
para la valorización de  
residuos de la industria oleícola**



## ¿Qué son los Grupos Operativos supraautonómicos?

La creación de los Grupos Operativos supraautonómicos es una de las herramientas clave en la ejecución del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020 en materia de agricultura productiva y sostenible para impulsar la innovación en el sector agroalimentario y forestal. Se trata de la agrupación de agentes de diferente perfil con intereses comunes, tales como agricultores, ganaderos, empresas, centros de investigación y de formación, que se asocian para poner en marcha mecanismos o prácticas innovadoras con el objeto de dar una respuesta conjunta y multisectorial a un problema o necesidad.

Durante la primera fase de funcionamiento del grupo, hasta octubre de 2018, se diseñará un proyecto innovador que será desarrollado en una segunda fase.

Esta actuación está financiada en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).



## ¿Qué objetivos tiene VALRESOLEICA?

VALRESOLEICA tiene como objetivo general la valorización de los residuos de la industria del aceite para convertirlos en una fuente de riqueza a la vez que se disminuye su impacto medioambiental. Con carácter más específico, persigue:

- 1.- Caracterizar los residuos generados a fin de determinar los posibles usos de cada una de las fracciones e identificar la metodología más adecuada para su reaprovechamiento.
- 2.- La biotransformación de los residuos en subproductos de interés como biosurfactantes empleando cepas comerciales y autóctonas, entre otras opciones.
- 3.- La búsqueda de los tratamientos biológicos más adecuados para reducir la carga contaminante de las corrientes líquidas.

## ¿Quiénes son los destinatarios de VALRESOLEICA?

El proyecto VALRESOLEICA orienta sus resultados a todos los agentes del sector oleícola:

- Agricultores
- Consejos Reguladores de Denominación de Origen
- Empresas de explotación y transformación
- Administraciones Públicas relacionadas con la agricultura, medio ambiente y desarrollo rural

## ¿Qué resultados se esperan de VALRESOLEICA?

- Tratamientos identificados y optimizados más adecuados para cada una de las fracciones de los residuos generados en la industria oleícola.
- Reutilización de las corrientes para obtener productos de alto valor añadido, como biosurfactantes, con gran demanda en diversos sectores industriales.
- Reducción de la contaminación de residuos de la industria oleícola por bioremediación a través del uso de biosurfactantes obtenidos de los subproductos y cepas comerciales/autóctonas.

## ¿Quiénes conforman VALRESOLEICA?

El grupo operativo supraautonómico abarca las regiones de Galicia y Andalucía. Está coordinado por la Fundación Empresa-Universidad Gallega (FEUGA) y en él participan la Asociación de Productores de Aceite y Aceituna de Galicia (APAG), la empresa Cortijo de la Loma S.L y la Universidad de Jaén (Grupo de Investigación Ingeniería Química y Ambiental).

**FEUGA**  
FUNDACIÓN EMPRESA-UNIVERSIDAD GALLEGAS  
**APAG**  
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITE Y ACEITUNA DE GALICIA  
**CASTILLO DE CANÉNIA**  
CORTIJO DE LA LOMA S.L.  
**Universidad de Jaén**  
GRUPO DE INVESTIGACIÓN INGENIERÍA QUÍMICA Y AMBIENTAL

VALRESOLEICA cuenta además con el apoyo del Grupo de Biotecnología Industrial e Ingeniería Ambiental (BiotecnIA) de la Universidad de Vigo, que actúa como miembro colaborador.

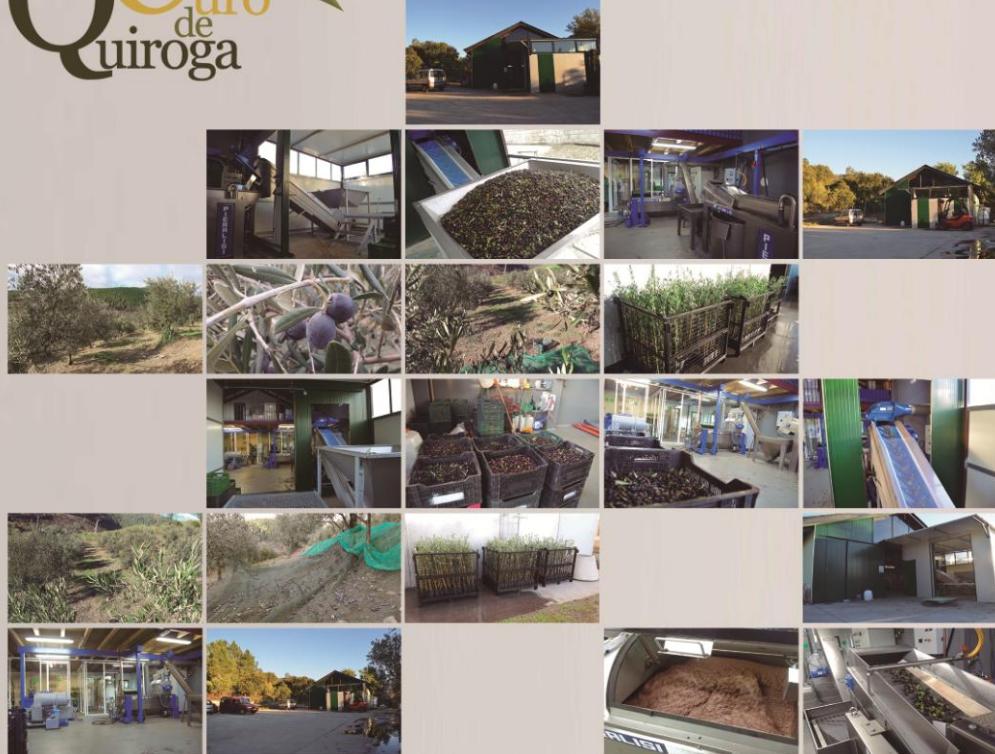
Universidad de Vigo

Presupuesto total: **39.150,00 €**  
Cofinanciación UE: **80 % Feader**



# ALMAZARA

Ouro de Quiroga S.L. Lugar de A Provide s/n, 27320 Quiroga (Lugo)  
R.G.S.E.A.A: 16.004475 / LU  
982060980 - 662677415 - 630053950 - 609452047  
[info@ourodequirosa.com](mailto:info@ourodequirosa.com)  
[www.ourodequirosa.com](http://www.ourodequirosa.com)



DE OLIVOS AUTÓCTONOS ÚNICOS EN EL MUNDO  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

## 8. Entrega dos Primeiros Premios APAAG





## **9. A PRESENTACIÓN DOS ACEITES DE APAAG.**

**Ramón Pulgar: "Se pode e se debe volver a por o oliveiral galego como unha referencia importante"**

A Asociación de Produtores de Aceite e Aceituna de Galicia – APAAG -, organizou unha presentación dos aceites galegos que forman parte deste colectivo. Tamén se fixo unha cata dirixida por Ramón Pulgar, experto en cultivo do oliveiral e en cata de Aceite Virxe

Entre as marcas que participaron na cata están Aceites Abril, Ouro de Quiroga, Nóvoa Nature, As Besadas ou Granxa Pegullal

**Ourense, xaneiro de 2018.-**

A Asociación de Produtores de Aceite e Aceituna de Galicia – APAAG -, organizou un primeiro acto de presentación dos aceites galegos que forman parte deste colectivo. Nesta nova actividade da Asociación, contamos coa visita de Ramón Pulgar, destacado experto no cultivo do oliveiral e na cata de Aceite Virxe.

A presentación tivo lugar no Restaurante Coto, na rúa Reza de Ourense o pasado 16 de xaneiro, e na cata participaron distintos aceites que xa se producen integralmente en Galicia. Entre estas marcas están: **Ouro de Quiroga, Nóvoa Nature, As Besadas, Granxa Pegullal** e a variedade de aceite galego de **Aceites Abril**. Os asistentes, entre os que se atopaban persoas ligadas á gastronomía, puideron comprobar a calidade do produto, e o potencia que se está a tecer no sector do aceite galego.

Esta é unha actividade máis da **APAAG**, que segue a traballar intensamente para impulsar a heranza de toda a tradición olivareira existente en Galicia, consolidando un sector en crecemento que sexa viable como unha das alternativas á hora de valorizar o medio rural galego. Nesta liña, **seguimos traballando a todos os niveis para acadar o obxectivo dunha futura Denominación de Orixe que recoñeza a calidade dos nosos aceites.**

A continuación, transcribimos unhas palabras que compartimos co experto **Ramón Pulgar**.

**- Quién es Ramón Pulgar?**

Técnico agrícola especializado en el cultivo del olivar, desde el 2000 experto en cata de Aceite de Oliva Virgen por el Consejo Oleícola Internacional y la Universidad de Jaén. Trabajo como asesor en Olivar y Aceite sobre todo en Andalucía y Castilla-La Mancha. Siento Galicia como mi segunda patria, tengo casa con unos amigos en Castro de Morgade, cerca de A Barrela, entre la Ribera Sacra y Ribeiro rodeado de buen vino y mejores viandas.

**- Crees que en Galicia se dan las condiciones para el desarrollo del sector olivar?**

Los romanos llevaron y perfeccionaron en cultivo del olivo por todo el imperio y las referencias romanas son inherentes a Galicia. Es verdad que el olivo se ha relacionado con el Mediterráneo y las mejores condiciones se dan ahí, pero la olivicultura ha sufrido una revolución que lleva el cultivo por todo el mundo, mas si cabe en sitios donde siempre se ha cultivado aunque por visitudes históricas o económicas se haya abandonada. En definitiva se puede y se debe volver a poner el olivar gallego como una referencia importante.

**- Para que se realiza una cata de aceites, y cual es tu opinión de los zumos producidos 100% en Galicia.**

Se están haciendo nuevas plantaciones donde primer domina la variedad Arbequina, que es una variedad comodín, definir la adaptación al medio y las peculiardades que le confieren al flavor deben de acompañarse al desarrollo de variedades locales como la Brava que deben definir las características del futuro del AOVE gallego.

- Como experto del sector oleico, cuales crees que son los principales desafíos que debe abordar la Asociación de Produtores de Aceite y Aceituna de Galicia para alcanzar un sector atractivo para productores y mercado?

El primer desafío es la confianza en si mismos y eso ya se ha logrado, los olivicultores gallegos sienten que están rescatando parte de su cultura, ahora falta profesionalización y medios para que esa cultura del AOVE llegue al público y los gallegos en general sientan orgullo y su producto, de su pasado y de un futuro construido sobre la base de un alimento sano y con características propias.

### **9.1 EN OURENSE**





# El Olivar d'Pegullal

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

(34) 986 343 004

*secretaria@pazopegullal.com*



## **9.2 NA ESTRADA**



## **10. Cursos, Reunións e Accións de APAG no 2018-2019.**

### **10.1 Curso de Poda e Olivicultura.**

**A ESTRADA**



### **10.2 Cursos de cata**

**MASIDE (Ourense)**



SANTIAGO DE COMPOSTELA



### **10.3 Contactos APAAG**



**Co director de ACAGAL – Manuel Rodríguez**

### **10.4 Xunta Xeral en Castrelo de Miño (Ourense)**





## **11. Elaboración Artesanal de las Aceitunas de Mesa**



Por: Carmen Jiménez, gerente de Conservas María Tola

Hace ya once años, en 2008 y recién llegados mis pies a la provincia de Ourense, tuve noticia de las diversas iniciativas de recuperar el cultivo del olivo en Galicia. Tengo que decir que en su momento me sorprendió; yo, andaluza como soy y de familia olivarera, no sabía que el olivo se daba bien por esta tierra. Y tuve la satisfacción de poder ver olivos centenarios y variedades autóctonas en diversas zonas de esta geografía.

Por aquellas fechas mi marido, el profesor Martín Álvarez, tenía el encargo de escribir un libro sobre la gastronomía tradicional y peculiar de la provincia y me uní a la investigación. Durante el trabajo de campo, en lo tocante al cultivo y usos de este árbol, advertí que estas nuevas plantaciones de olivo estaban exclusivamente dirigidas a la producción de aceite y esto planteaba una pequeña, por llamarla así, queja por parte de los agricultores interesados en plantar olivos, y es que para que un olivo de desarrolle y de fruto en cantidad suficiente para que la producción de aceite sea mínimamente rentable hay que esperar unos cuantos años, al menos diez. Pero lo que en principio puede parecer un hándicap, se

convierte en una posibilidad y fue cuando planteamos la siguiente propuesta. Mientras aguardamos a que el árbol tenga producción suficiente para generar aceite se puede aprovechar el 100% de la producción como aceituna encurtida o de mesa. Si para obtener un litro de aceite hacen falta entre 4 y 8 kilos de aceituna aproximadamente, dependiendo del año y el grado de maduración de la oliva, 8 kilos de aceitunas para encurtir son 8 kilos. O dicho de otra manera, una tonelada de oliva produce entre 125 ó 250 litros de aceite. Una tonelada de oliva son 1000 kilos de aceituna de mesa. Por tanto se trata de una forma nada desdeñable de aprovechar el olivar en sus comienzos y abre posibilidades de innovación en cuanto a los aderezos y aliños, porque se pueden introducir sabores propios gallegos para dotar a los productos de características diferenciadoras de lo que encontramos en el mercado.

Históricamente el olivo ha sido una planta fundamental en el desarrollo de los pueblos del sur de Europa y norte de África. Árbol sagrado entregado directamente de manos de los dioses, simboliza la vida, la prosperidad, la

paz...y está presente en la mitología de todas las civilizaciones mediterráneas y del Próximo Oriente, formando parte de mitos fundacionales como en el caso de la ciudad de Atenas y de los ritos e iconografía del cristianismo. Y esa veneración es completamente comprensible. El aceite era alimento, conservante de alimentos, cosmético, medicina, combustible para iluminar las noches oscuras! Y si fuera poco ofrecía las sabrosas aceitunas que, sometidas a determinados tratamientos que es lo que nos ocupa, eran una maravillosa fuente de energía y de placer por su sabor.

Desde la invasión romana y después con la invasión árabe, el empleo del olivar tuvo estas dos vertientes, y en cuanto a la oliva de mesa se refiere, fueron ellos quienes nos dejaron en herencia las diversas técnicas que se aplican al encurtido. Entremos entonces de lleno en los procesos de endulzado y curado, pero haciendo antes un inciso: al contrario de lo que mucha gente cree, todas las aceitunas son aptas para encurtir. Podemos preferir unas por una cuestión de gustos, pero todas son válidas y tienen sus peculiaridades.

La aceituna recién cogida del árbol es incomestible tal cual, tienen un compuesto llamado oleuropeína de sabor tan amargo que las hacen intragables. Pero ese compuesto fenólico puede ser eliminado mediante dos procesos muy sencillos que se denominan endulzado.



El primer método de “endulzado” se realiza mediante la inmersión de la oliva en agua. La oleuropeína es soluble en agua, por lo que un cambio sucesivo de las aguas de inmersión acaban por hacer desaparecer el sabor amargo de esta sustancia. Hay que tener en cuenta que el amargor está dentro de la oliva y la oliva está recubierta de una “piel” o mejor dicho membrana. Si respetamos la integridad de la aceituna, el tiempo de endulzado y los cambios de aguas aumentan considerablemente y siempre conserva un ligero amargor. Para acelerar este proceso tradicionalmente se ayuda a la aceituna de dos formas; la primera, realizando unos cortes, de tres a cuatro, a lo largo del fruto. Se puede hacer a mano con una navaja o puntilla uno por uno y también con ingeniosos aparatos caseros, construidos normalmente de madera, por los que se hace pasar el fruto a través de un orificio dotado de unas pequeñas cuchillas para conseguir resultados más rápidos. Con este tratamiento el tiempo de endulzado se acorta bastante y es apropiado para aceitunas verdes de buen tamaño y carne firme o semiblanda. El otro tratamiento es partirlas; con un mazo de madera se golpean para reventar ligeramente el fruto, con lo que el endulzado se acorta a unos pocos

días. El partido de aceituna se realiza tanto en aceituna verde de carne semiblanda como en madura y semimadura, y es apto para casi todas las variedades y tamaños.

Como curiosidad, ya que el ingenio humano es inagotable, he tenido ocasión de ver en numerosas ocasiones artefactos caseros dignos de un ingeniero para extraer el hueso antes de endulzar la aceituna.



El segundo método de endulzado es mediante inmersión en una solución acuosa alcalina. Los romanos nos transmitieron una fórmula ancestral de realizar una sencilla solución alcalina: mezclaban agua con cenizas. La reacción de la ceniza de madera en agua hace que el PH del agua ascienda y se convierte en un medio caustico de "cocinado" perfecto (además de un detergente maravilloso para lavar la ropa en aquellos tiempos en que no había jabón). Este medio caustico debilita la membrana exterior del fruto y disuelve la oleuropeína en 48 h, por lo tanto es el método más rápido de endulzar olivas. Actualmente a nivel casero, pero sobre todo a nivel industrial, se realiza este mismo proceso preparando una solución de soda caustica en agua. Así el proceso de endulzado se consigue en 24h. Es apto para todas las

variedades de aceituna pero tiene dos inconvenientes; uno, que las aceitunas sumergidas en la solución caustica tienden a flotar, y en cuanto tocan el aire se ennegrecen; por lo tanto hay que ayudarlas a permanecer sumergidas por completo durante el proceso con pesos de madera o de plástico alimentario, pero jamás metálicos. Y el otro, la manipulación y gestión de los residuos de la solución de soda, es peligrosa por inhalación y contacto directo con la piel y las mucosas; es contaminante y daña las plantas y los microorganismos, por lo que hay que ser muy responsable a la hora de deshacerse de los restos y no verterlos en la tierra directamente y, mucho menos, en riegos o similares.

Una vez endulzados los frutos se procede al encurtido en sí. Para ello se sumergen los frutos en salmuera, esto es, una solución de agua y sal en recipientes de cerámica vidriada o plástico alimentario. En cuanto a la proporción de sal cada maestrillo tiene su librillo; hay quien incluso hace la prueba de flotación del huevo, pero a mi parecer es bastante imprecisa por algo tan obvio como que el huevo flota más o menos dependiendo de su frescura. En definitiva, para mí, la proporción ideal de sal sería entre un 7% y un 10% (yo empleo un 10%). Con esta proporción se evita un excesivo salado y al mismo tiempo se inhibe la proliferación de microorganismos no deseados. En esta parte del proceso la salmuera se infiltra en el fruto y se produce una fermentación láctica, es entonces cuando se está "cocinando la aceituna". Así debe

de permanecer unos dos meses antes de poder consumirse. Durante este proceso en la superficie de la salmuera se forma una capa aterciopelada blanquecina, a veces grisácea e incluso verdosa, parecida a la corteza de ciertos quesos, que causa estupor en los aceituneros noveles, que piensan que se les ha estropeado la preparación. Nada más lejos, esa capa son las levaduras naturales propias de las aceitunas que, junto a las bacterias lácticas, provocan la fermentación y son una protección natural contra organismos patógenos y la entrada de aire, por lo que hay procurar no tocarla hasta que acabe el proceso. Incluso después, retirándola con cuidado para sacar aceitunas y volviéndola a su lugar, ayuda a su conservación.

En cuanto a los aderezos, hay diversas opciones; hay quien añade los saborizantes durante el proceso de curado y quien prefiere hacerlo una vez haya finalizado. Eso quedaría a la costumbre o elección del maestro aceitunero. Y los elementos aportadores de gracia son tan amplios y combinables como la imaginación lo permita. Desde el sencillo y tradicional ajo, pasando por especias propias, pimentón, laurel, tomillo, romero, comino, orégano, plantas silvestres como el hinojo, la angélica, alcaravea, sabores foráneos, cardamomo, jengibre, clavo de olor...las posibilidades son inmensas y bastante sencillas, sólo hay que tener una idea y ponerse manos a la obra.



**12. Producción de Oliva e Aceite en APAAG 2018-2019.**

PROVINCIA	Kgrs de Oliva	Litros de Aceite
A CORUÑA	0 Kgrs	0 Litros
LUGO	3500 Kgrs	420 Litros
OURENSE	9400 Kgrs	940 Litros
PONTEVEDRA	7200 Kgrs	850 Litros





**APAG**

**Cum Laude**  
**abogados&consultores**

Avda. Florida, 20 - 4º C 36.210 Vigo (Pontevedra) Spain

Tf: [+34 986 119 500](tel:+34986119500) - 886 115 109 - Fax: [+34 986 119 368](tel:+34986119368)

[www.cumlaudeabogados.com](http://www.cumlaudeabogados.com)

