



Entrevista a Alfonso Rodríguez, presidente de APAAG

“En Galicia tenemos un mini sector muy precario del que ahora estamos sentando las bases”

Fundada hace diez años, la Asociación de Productores de Aceite y Aceituna de Galicia (APAAG) está formada por 160 asociados que producen aceite de oliva virgen extra en un territorio que apenas suma 150 hectáreas de olivar, en su mayoría intensivo. La asociación promueve el sello apag.gal en colaboración con la Xunta de Galicia para certificar la trazabilidad de los AOVEs que lo portan, elaborados con aceitunas 100% gallegas; al tiempo que impulsa la recuperación de variedades autóctonas mediante proyectos en colaboración con el CSIC y trabaja por un medio rural vivo. De todo ello y de mucho más hablamos con su joven presidente, Alfonso Rodríguez Udías (Monforte de Lemos, 1985), que nos presenta una precisa radiografía actual del sector oleícola y olivarero en Galicia.



[Texto: Alfredo Briega Martín]

¿Qué es APAAG, cómo surgió y cuáles son sus objetivos?

APAAG es la Asociación de Productores de Aceite y Aceituna de Galicia. Nació allá por 2014 con el objetivo principal de aunar fuerzas entre los productores y hacer frente a los principales retos del pequeño sector del aceite en nuestra Comunidad Autónoma. En Galicia existen vestigios del cultivo de olivos en consonancia con la expansión y colonización llevada a cabo por la cultura romana. Por tanto, la olivicultura también llegó a Galicia, si bien de una manera mucha más anecdótica dada nuestra orografía, reducida a determinadas zonas donde el cultivo ofreció mejores resultados. A lo largo de toda la Comunidad disponemos de toponimia que refrenda este hecho. Posteriormente, la evolución histórica del olivo en Galicia sufrió alteraciones hasta casi

“En Galicia tenemos AOVEs con unas características especiales y específicas debido a sus condicionantes geográficos, y el objetivo de APAAG es ponerlos en valor”

desaparecer, quedando alguna zona donde nunca se interrumpió este cultivo, como el valle del río Sil, en el sur de la provincia de Lugo y oriente de Ourense.

Nuestra asociación está concebida como punto de encuentro entre esas zonas donde siempre existió el cultivo y la cultura olivarera y otras donde en los

últimos 10-15 años se han desarrollado plantaciones emergentes de olivos, como la comarca del Ribeiro o el sur de Pontevedra. Estos condicionantes geográficos hacen que en Galicia tengamos AOVEs con unas características especiales y específicas, y el objetivo de APAAG es ponerlos en valor.

Más en detalle, nuestros objetivos son fomentar la plantación de olivos en Galicia y presentarla como alternativa para un medio rural viable, así como fomentar la colaboración entre los productores y la transferencia de conocimientos para optimizar las plantaciones; y cooperar para impulsar la investigación en el campo oleícola en Galicia, además de la promoción y la divulgación de la cultura del virgen extra gallego, destacando nuestras características específicas debido al enclave geográfico en el que nos encontramos.



**Indea
Technologies**

1992 2020
28
AÑOS



SISTEMAS DE CONTROL ALMA/System ®

OPTIMIZACIÓN COMPLETA DE SU ALMAZARA



- Control de Producción
- Control de la Humedad
- Control de Temperaturas
- Control de Grasa en Orujo
- Control del Talco
- Control de Acidez del Aceite
- Clasificación Automática de aceites
- Control de Caldera
- Control de Molienda
- Control de Maniobras de Maquinaria
- Control del Diferencial del Decanter
- Control de Bodega
- Control Remoto por Internet
- Envío SMS de Alarmas
- Control por Videocámaras
- Clasificación de Socios mediante Tarjetas Inteligentes
- Control Inteligente de su Patio
- Trazabilidad TOTAL

www.indeatech.com

Tel.: 913 980 071
indea@indeatech.com

“Defendemos a la gente que apuesta por tener o plantar olivos en Galicia como una alternativa al abandono del medio rural, poniendo en valor un producto tan apreciado y saludable como el AOVE”


¿Cuántos socios y marcas asociadas componen la organización en la actualidad? ¿Cuáles son los requisitos para formar parte de APAAG?

En la actualidad somos alrededor de 160 socios, la inmensa mayoría con plantaciones de pequeño tamaño que producen aceite para autoconsumo. A su vez, hay nueve marcas asociadas que producen y envasan AOVE bajo el sello de garantía apag.gal, un distintivo impulsado por la asociación que certifica que los vírgenes extra comercializados por éstas se han elaborado con aceitunas recogidas en nuestra Comunidad Autónoma: *Ouro de Quiroga, Colleita Propia (Aceites Abril), Olivo de Altos, Bágoas do Envero, Pazo do Rego, Cento por Cento, QuintaVila, As Besadas y Ouro da Chousa.*

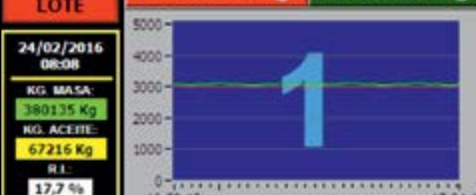
En cuanto a los requisitos para formar parte de APAAG, sólo es necesario poseer -o tener previsto hacerlo- una plantación de olivos en Galicia.

¿Qué servicios y actividades ofrece la Asociación a sus socios?

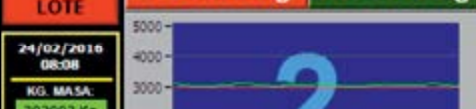
APAAG ofrece servicios muy básicos de orientación, y sobre todo la puesta en contacto entre gente que comienza y otra que comparte experiencias de olivares viables. Como decía antes, APAAG es un punto de encuentro, nada más y nada menos. Defendemos a la gente que apuesta por tener o plantar olivos en Galicia como una alternativa al abandono del medio rural, poniendo en valor un producto muy apreciado y saludable como es el aceite de oliva virgen extra. Además, organizamos cursos de formación, jor-


Indea Technologies
S.C.COOP. OLIVAR

DECANTER 1 (P-333)

FIN LOTE	SP: 3000 Kg	PV: 3078 Kg	Tim Bat: 02:56	TPMas: 34,6 °C
24/02/2016 08:08			95%	82%
KG. MASA: 380135 Kg			Stator: 13,6 %	Alpeoruj: 26%
KG. ACEITE: 67216 Kg			HUMED: 47,0 %	Agua a DEC: 0 0 l/h
R.I.: 17,7 %			85,0 %	
MASA: 2791175 Kg		ACEITE: 492796 Kg		
ORUJO: 2317905 Kg		REND IND: 17,8 %		M.G.S.: 8,6%

DECANTER 2 (P-333)

FIN LOTE	SP: 3000 Kg	PV: 3057 Kg	Tim Bat: 02:57	TPMas: 34,2 °C
24/02/2016 08:08			91%	11000: Pr



“El sello apag.gal es un distintivo impulsado en 2019 para certificar que los envases que lo porten contienen AOVE 100% gallego elaborado con aceitunas producidas en nuestra Comunidad”

nadas, catas y mejoras en el precio de molienda de las aceitunas, así como el pago de las mismas en el caso de que se vendan a alguna de las marcas que lo comercializan.

Hablemos de ese sello de calidad promovido en colaboración con la Xunta de Galicia que portan los AOVes de sus marcas asociadas -procedentes de aceitunas 100% gallegas- para garantizar su trazabilidad.

El sello apag.gal es un distintivo impulsado en 2019 para certificar que los envases que lo porten contienen AOVE 100% gallego elaborado con aceitunas producidas en nuestra Comunidad. En los últimos años hemos conocido intentos de fraude contra los intereses del sector, intentos de “colar” como aceituna y aceite gallego lo que no lo es. Para nosotros es muy importante blindar ese aspecto, ya que somos un sector muy pequeño pero muy valorado. Nuestros aceites tienen características organolépticas específicas, gustan mucho y eso debemos protegerlo. Esta trazabilidad la conseguimos porque tenemos cuatro almazaras asociadas y podemos controlar fácilmente la materia prima que entra y en cuánto aceite se convierte.

¿Cómo definiría el estado de salud del sector y del AOVE gallego a día de hoy? ¿Cuáles son las zonas de mayor tradición olivarera y dónde se localizan las nuevas plantaciones?

El sector es muy pequeño. Las zonas



olivareras centenarias están sobre todo alrededor del valle del río Sil. A grandes rasgos hablamos de unas 150 hectáreas, la mayoría de nuevas plantaciones. Muchas se iniciaron con modelos superintensivos hace años, pero este sistema se vio que era inviable en Galicia. Nuestra orografía, y las características de la estructura de las fincas, lo hacen imposible. Por eso ahora se tiende a un marco intensivo. Las nuevas plantaciones son principalmente de picual y arbequina. Los olivos autóctonos están en fase de multiplicación comercial y es un proceso bastante lento.

Por tanto, definiría el estado de salud del sector como precario. Somos un

mini sector muy pequeño con grandes barreras de entrada -poner en marcha un olivar no está al alcance de cualquiera- y además se tardan años en obtener producciones. En términos absolutos, nuestra producción es muy humilde -unos 85.000 kilos en 2022-, y eso hace que tampoco sirva para abastecer por completo a los mercados.

Desde la asociación se apuesta por la regulación del sector a través de un nuevo marco normativo que reconozca y proteja la calidad del auténtico aceite producido en Galicia.

Así es. Lo que ocurre es que la Administración -Xunta de Galicia- no lo considera tan acuciante. Puedo entender que, dados los pequeños volúmenes de producción que tenemos, no figure entre sus prioridades. No obstante, y gracias al sello propio que impulsamos desde la asociación, podemos ocupar un espacio que garantice la calidad y origen de nuestros aceites, y eso nos vale como punto de partida.

En su opinión, ¿qué tendría que hacer el sector para impulsar el reconocimiento del AOVE Made in Galicia entre los consumidores a nivel local, nacional e internacional?

En primer lugar, consolidar las marcas



“Somos un sector muy pequeño con grandes barreras de entrada y una producción muy humilde, lo que hace que tampoco sirva para abastecer por completo a los mercados”



que tenemos -y alguna más que pueda surgir- y crear un espacio alrededor del sello apag.gal donde trabajemos en la divulgación de nuestros aceites, y lograr que ello empiece a ser sinónimo de que son los únicos AOVEs 100% gallegos. No todos pueden decir algo así, por eso es tan importante blindar nuestro espacio dignificando nuestra aceituna y poniendo en valor nuestros vírgenes extra.

Háblenos de los esfuerzos en materia de I+D+i, de los proyectos con los que colabora la asociación para impulsar la recuperación de variedades autóctonas.

Tenemos convenios de colaboración con el CSIC y precisamente estamos trabajando en la multiplicación de las plantas

autóctonas. Pero aquí soy muy claro, el tiempo corre en nuestra contra y actualmente resulta imposible adquirir un olivo autóctono. En ausencia de ello, la mayoría plantamos variedades como picual o arbequina que se adaptan muy bien a este territorio y cuyo AOVE adquiere además unas características singulares. En mi opinión, una de las prioridades de las

instituciones debería ser impulsar una o dos variedades autóctonas -como las ya certificadas brava y mansa- y poderlas comercializar para que sirvan de variedades tractoras para el resto de plantaciones.

Por cierto, ¿en qué estado se encuentra la futura DOP Campo Galego?

Si te soy sincero, lo desconozco. Como ya he comentado, desde el sector percibimos que, dados los volúmenes que manejamos, no está entre las prioridades de la Administración la regulación del olivar gallego. Por eso apostamos por el sello apag.gal para garantizar el origen y calidad de nuestros AOVEs hasta que se vuelva a hablar de este tema, que esperemos que sea muy pronto. 🍷