

#manzanicacacereña

Beneficiarios

Acenorca (Representante)

Jacoliva S.L.

Aceitunas Torres SL

Aceitunas Sanmer SL

Cooperativa del Campo San Sebastián

Cooperativa Local del Campo

San Francisco Javier

Subcontratados

Centro Tecnológico Nacional

Agroalimentario – CTAEX

Universidad de Extremadura

Colaborador

Cámara de Comercio de Cáceres



MO
**manzanilla
cacereña**
Grupo Operativo Regional

Proyecto innovador

**Acciones para la mejora de la
rentabilidad del olivar Manzanilla
Cacereña en Extremadura**

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 80% dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, por la Junta de Extremadura en un 16,28%, y por el Estado, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en un 3,72%.

OBJETIVOS

El objetivo principal de este proyecto innovador es mejorar la competitividad del olivar de la variedad Manzanilla Cacereña potenciando la singularidad que ofrece en las características de sus AOVEs y las aceitunas de mesa negras naturales y oxidadas.

Los objetivos secundarios del proyecto son:

- ✓ Diseñar una estrategia de organización interna del sector y mejora en los flujos de información necesaria para su funcionamiento.
- ✓ Buscar una mejora en la rentabilidad del olivar Manzanilla Cacereña, sin perjudicar el valor intangible paisajístico salvaguardando los bienes públicos.
- ✓ Reducir los efluentes resultantes de la elaboración de aceitunas destinadas a mesa y de los aceites de oliva.
- ✓ Potenciar las propiedades nutricionales de las aceitunas Manzanilla Cacereña negra natural y negra oxidada.
- ✓ Buscar la diferenciación y singularidad de los aceites de oliva vírgenes extra de la variedad Manzanilla Cacereña.
- ✓ Incrementar la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra Manzanilla Cacereña y mejorando así la rentabilidad de la elaboración de estos.
- ✓ Llevar a cabo un aprovechamiento de los subproductos obtenidos tanto en la elaboración de aceituna negra como de aceite.
- ✓ Buscar la mejora nutricional de los olivares mediante el correcto funcionamiento de una economía circular.
- ✓ Hacer llegar los resultados al sector mediante la implantación y explotación de los resultados.
- ✓ Elaborar un Plan Estratégico de Singularidad Técnica de la Manzanilla Cacereña.

RESULTADOS ESPERADOS

Mejoras en procesos:

- Reducción de los costes de producción
- Dotar de valor paisajístico y medioambiental a los olivares de sierra y tradicionales del norte de Cáceres
- Se desarrollará un sistema objetivo para determinar el mejor momento de recolección de las aceitunas en función del destino comercial al que se destine
- Se reducirán los puntos de pérdida de calidad de la aceituna desde su recolección hasta su transformación
- Se implantarán técnicas elaiotécnicas que mejoren el contenido en fenoles y mejora sensorial durante toda la vida comercial de los AOVEs
- En la elaboración de aceitunas negras oxidadas se reducirá la eliminación los vertidos del cocido con lejías y en las naturales se mejorará la fermentación
- Se demostrarán los beneficios del compostaje del alperujo de manzanilla cacereña y su aplicación en los olivares.
- Se demostrará la utilidad de productos como la hoja del olivo como fuente de sustancias de interés nutricional y como implemento de las rentas de los olivicultores.

Mejoras en producto:

- La obtención de productos con un sello de diferenciación al obtenerse de olivares con un valor paisajístico, fijador de población o con beneficios de conservación del bien público que son los bosques y cultivos del norte de Cáceres.
 - Aceitunas Manzanilla Cacereñas de más calidad y con olivos menos veceros por las mejoras en las explotaciones y nutrición de los olivares.
 - Un compost proveniente de aceitunas Manzanilla Cacereña.
 - Mejores AOVEs que conservarán sus propiedades sensoriales y nutricionales durante más tiempo y en mayor intensidad.
- Aceitunas Manzanilla Cacereña negra oxidada con un menor impacto ambiental y naturales con un proceso fermentativo más controlado y un producto más homogéneo.

