



COMUNICACIÓN

ANÁLISIS DE ESTRUCTURAS Y SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN EL SECTOR DEL OLIVAR Y ACEITE DE OLIVA

Sr. D. José Emilio Pardo González
Catedrático de la ETSI Agrónomos . Universidad de Castilla-La Mancha
Campus de Albacete.

SITUACIÓN ACTUAL DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA EN CASTILLA-LA MANCHA

El olivo es una de las plantas cultivadas más antiguas, pues sus orígenes datan de unos 4.000-3.000 años antes de Cristo, en la zona de Palestina. Actualmente, el 95% del terreno mundial cultivado se encuentra en el área mediterránea (Mercacei, 2000). En España, 2.273.589 ha de tierras labradas están dedicadas a este cultivo; el 14% de dichas tierras, aproximadamente, se encuentra en Castilla-La Mancha (Censo Agrario Nacional, 1999). Nuestro país alcanzó una extensión máxima de olivar en los años sesenta pero, por diversas razones, ésta se vio disminuida en la década de los ochenta. Desde aquellas fechas hasta hoy en día, nuestros olivares han ido creciendo lentamente con nuevas plantaciones que, año tras año, entran en producción, aumentando la cantidad de aceite disponible para nuestro consumo y para la exportación; comparando con el Censo Agrario Nacional de 1989, se observa un aumento del número de hectáreas dedicadas a este cultivo del 27,0%. El número de explotaciones dedicadas a este cultivo, en la actualidad, es de 602.249, lo que supone un aumento del 8,3% con respecto a datos del año 1989; el 18,5% de las explotaciones, aproximadamente, se localiza en nuestra Comunidad (Censo Agrario Nacional, 1999).

España es el mayor país productor de aceite de oliva a nivel mundial, situándose la media de producción de las últimas cinco campañas en más de 950.000 t, aproximadamente (Agencia para el Aceite de Oliva, 2002). Dentro de España, destaca Andalucía, que produce el 80% de nuestro aceite, le sigue Castilla-La Mancha, con un 6% de la producción nacional. Alrededor del 50% de esta producción se destina al consumo interno, exportándose el otro 50%, principalmente, a Italia y Francia. Fuera de la Unión Europea, Estados Unidos, Australia y

Japón han sido los lugares principales de destino. Gracias a la labor del Consejo Oleícola Internacional, se abren nuevas perspectivas hacia otros mercados lejanos, como China.

En definitiva, se ha aumentado el número de hectáreas y de explotaciones dedicadas al cultivo del olivo, lo que ha traído consigo un aumento de la cantidad de aceite de oliva producido.

En cuanto al cultivo y a la recolección, hoy en día, existen técnicas de cultivo muy avanzadas pero, lógicamente, se ven muy condicionadas por el medio en el que se sitúa el olivar, la forma en que se ejecuta una plantación, la variedad empleada y el clima. Es fundamental seleccionar una planta de calidad, como es el caso de nuestra variedad Cornicabra, aunque también es interesante la introducción o recuperación de otras variedades, como Arbequina. También debemos destacar el mayor y mejor control de las plagas y enfermedades del olivo, sobre todo de la mosca (*Bactrocera oleae*), ya que ha mejorado la calidad del producto final, aunque todavía queda un largo camino por recorrer (tratamiento agrupado por zonas). La recolección mecanizada de los frutos ha sido también un paso adelante, si lo comparamos con el vareo, pero todavía se inicia la operación demasiado tarde (la más tardía de España, a finales de diciembre), lo que va en detrimento de las características organolépticas del aceite (pérdida de frutado, avinado, etc.).

Con respecto al proceso de elaboración, también se ha avanzado mucho y bien con respecto a la calidad del producto final. La renovación y mejora de los equipos industriales en las almazaras ha traído consigo un aumento de la capacidad de elaboración lo que ha evitado, prácticamente, el proceso de atrojado, tan negativo en la calidad de los aceites. En cuanto al proceso de extracción, los sistemas continuos (tres y dos fases o salidas) han sustituido progresivamente al sistema discontinuo (prensas), mejorando la calidad de los aceites, sin olvidar la menor contaminación medioambiental que se produce si el sistema elegido es el de dos fases o salidas (sistema ecológico de extracción), ya que se elimina el problema que suscitan los alpechines.

Uno de los aspectos que menos se ha desarrollado en nuestra Comunidad, aunque hay que agradecer los esfuerzos realizados, es el de la comercialización, ya que la mayor parte de los aceites de oliva virgen se destina a la venta de granel a las grandes empresas italianas que, a su vez, lo destinan a sus propias marcas.

Desde el punto de vista higiénico, las almazaras castellano-manchegas, 80% de las cuales son cooperativas, cumplen con la Reglamentación Técnico-Sanitaria. Además, acaban de implantar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico con éxito, lo que garantiza la calidad sanitaria de sus producciones.

En resumen, se produce mayor cantidad de aceite, como dijimos anteriormente, y de mayor calidad (tanto reglamentada como sanitaria). En cambio, creemos que todavía existen vías de mejora que nos pueden garantizar una mayor calidad del producto, y que detallamos a continuación.

PROPUESTAS DE MEJORA EN EL SECTOR DEL OLIVAR Y DEL ACEITE DE OLIVA EN CASTILLA-LA MANCHA

En este apartado citamos distintas propuestas de actuación con vistas a mejorar la calidad final del aceite, separándolas por sectores de actuación.

EN EL CAMPO

- Introducir o recuperar otras variedades de interés (arbequina, manzanilla, etc.).
- Creación de nuevas Asociaciones de Sanidad Vegetal (ASV) o Agrupaciones de Tratamiento Integrado (ATRIAS) para controlar de forma conjunta y, por tanto, con mayor eficacia, las plagas y enfermedades del olivo.
- Fomentar la participación de los olivicultores en cursos de divulgación y especialización sobre temas diversos: tratamientos fitosanitarios del olivo (forma de realizarlos, períodos de seguridad, etc.), sistemas de recogida de aceituna adecuados (incluyendo la importancia de separar suelo y vuelo), etc.
- Adecuación y dedicación de zonas específicas de nuestra Comunidad al cultivo ecológico del olivar que mejore y diversifique la oferta de aceites.
- Modificar la OCM actual, basada en la producción, ya que perjudica a nuestros olivares marginales. Sería interesante disponer de ayudas complementarias para aquellos olivares de baja producción, pero que cumplen con una interesante labor medioambiental y de asentamiento de la población rural.
- Poder acceder, en algunas comarcas, a la captación del agua con un uso racional del riego en el olivar, al igual que ocurre en Andalucía.

EN LA INDUSTRIA

- Disponer de técnicos cualificados, ya que no sirve de nada mejorar los equipos de producción cuando el personal que los maneja no tiene formación técnica alguna o se les cambia anualmente.
- Fomentar la participación de los almazareros en cursos de especialización, con vistas a aumentar la profesionalización del sector.
- Mejorar el proceso de elaboración y la calidad de los aceites. Para ello será necesario crear laboratorios de análisis en las almazaras (que nos permitan seguir la trazabilidad del producto), aplicar correctamente el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y conseguir, si es posible, la certificación ISO 9000 (nos permitirá certificar el producto final).
- Certificar el cumplimiento de las normas ambientales mediante auditorias, llegando incluso a la implantación de la norma ISO 14000.

EN LA COMERCIALIZACIÓN

- Difundir la cultura del aceite de oliva mediante charlas y catas dirigidas a amas de casa, restauradores, etc., con vistas a conocer y valorar mejor el producto y diferenciar entre los distintos tipos (aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva, etc.).
- Crear Cooperativas de 2º grado y Consorcios que garanticen una mejor venta del aceite embotellado y un mejor tratamiento de los subproductos generados (alpeorujos, orujos, etc.).
- Crear Denominaciones de Origen, siguiendo los pasos de la D.O. Montes de Toledo, o cualquier otro tipo de Denominación de Calidad, que garanticen la calidad única de los aceites.
- Diversificar producto (ofertar aceites obtenidos de la variedad Cornicabra, aceites obtenidos de las distintas variedades mejorantes y aceites resultantes de la mezcla de las diferentes variedades consideradas).

REFERENCIAS

Mercacei, 2000. Guía de los aceites de oliva virgen extra de España. Ed. Edimarket Editores S.L. (Peñafiel, M.D. & Peñamil, J.A.). 270 pág. Madrid

Censo Agrario Nacional, 1999. <http://www.ine.es/proyectos/agra1999/censoag.htm>.

Agencia para el Aceite de Oliva, 2002. <http://www.mapya.es/ao/defaultbajres.htm>.