

[RADIOGRAFÍA DE LOS OPERADORES]

El mercado de la aceituna de mesa en España

Esaú Martínez Burgos

Dirección Gral. de Mejora de Explotaciones Agrarias.
Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural. Castilla-La Mancha

En España existen algo más de 30.000 explotaciones dedicadas a la aceituna de verdeo, con unas 120.000 ha de olivar de variedades con aptitud para el uso de mesa, lo que representa el 6% del total del olivar nacional. Las industrias que se dedican al entamado y/o envasado, se reparten por once comunidades autónomas, aunque el 90-95% de la producción nacional (alrededor de las 500.000 t) se concentra en Extremadura y Andalucía. Destaca la provincia de Sevilla, con el 35% de las industrias, el 60% de la producción y el 75% de las exportaciones nacionales.



Desde antiguo, el sector de la aceituna de mesa español ha tenido una clara vocación exportadora y últimamente las principales empresas del sector, de capital nacional, han realizado fuertes inversiones en instalaciones y tecnología de procesado que las coloca a la vanguardia en el mercado mundial. Esto, unido al buen funcionamiento de la reciente Interprofesional y de las campañas de promoción que ha puesto en marcha en diferentes países, hacen ver un futuro prometedor para este sector. Aunque también hay deficiencias, especialmente en el sector productor, que tendrán que ir solventándose para seguir siendo competitivos. Trataremos de analizarlos, a la vez que hacemos un breve repaso de los aspectos más relevantes de cada eslabón de la cadena de producción de la aceituna de mesa.

En la campaña 2008/09, que comenzó en septiembre con las variedades y zonas más tempranas y se ha prolongado hasta marzo (el grueso de la producción se concentra en los tres primeros meses), la producción ha sido de 483.110 t, un 13% inferior a la anterior campaña. Especialmente importante ha sido este descenso en la variedad gordal sevillana. Para los productores, esta campaña ha conti-

nuado la situación de incertidumbre generada por el incremento continuo de los costes de recolección frente a unos precios bajos en la venta del producto, pero a nivel global se puede afirmar que el sector goza de muy buena salud, con una evolución sostenida al alza de la producción y las exportaciones desde hace décadas, a caballo de la incansable tendencia alcista de la demanda a nivel mundial.

Producción

En los últimos años se ha producido una pérdida de rentabilidad en las explotaciones debido a un aumento de los costes de producción muy superiores al precio percibido por el olivero. La limitada disponibilidad de mano de obra, y su elevado coste en comparación con el de otros países productores, agudiza la pérdida de competitividad de las explotaciones. Nuevas tecnologías como la poda mecánica, la abscisión y el aclareo químicos y los vibradores de tronco o de rama se aplican cada vez con mayor asiduidad, pero pese al esfuerzo investigador en este sentido, todavía no están totalmente adaptadas a las condiciones especiales del olivar de verdeo.

A principios de campaña las Organizaciones Agrarias suelen fijar un pre-

cio mínimo de referencia según variedad, pero no siempre se respeta. En los olivares de doble aptitud, la aceituna se puede dejar para la producción de aceite si los precios de campaña están muy por debajo de ese precio mínimo. La industria también suele desviar las partidas de peor calidad a la producción de aceite.

Variedades de olivo con mayor superficie de cultivo en España

- **Manzanilla de Sevilla:** es la variedad de olivo de mesa más difundida internacionalmente debido a su productividad y calidad del fruto. También se la encuentra con la denominación de "Carrasqueña", en la provincia de Badajoz. Presenta una elevada relación pulpa/hueso y un contenido aceptable en aceite cuando se destina a molino. Su tamaño es desde 160/180 hasta 400/500 frutos por kilogramo.
- **Gordal:** conocida internacionalmente con la denominación de "Sevillano", es un cultivar muy demandado a nivel mundial. Se extiende su cultivo por Andalucía baja. Es un fruto de gran tamaño, entre 70/80 a 200/220 frutos por kilo. Su contenido en aceite es bajo, por lo que su consumo es de aderezo.
- **Hojiblanca:** es muy apreciada para su elaboración como aceitunas negras aderezadas y en salmuera. Tiene doble aptitud y se considera muy adecuada para aderezo en negro tipo "Californiano" por la textura firme de su pulpa. Sus frutos presentan un contenido en aceite bajo, aunque apreciado por su calidad, y una elevada resistencia al desprendimiento que dificulta su recolección mecanizada.
- **Cacereña:** Similar en cuanto a aspecto a la Manzanilla, aunque de color más claro. Su elaboración principal es de aceituna negra aderezada.

Otras variedades con producciones minoritarias son Verdial, Picolimón, Gordalilla, Aloreña, Picual, Cordobí, Azofairón y Morona.

Las aceitunas de mesa se pueden clasificar en función del grado de madurez de los frutos frescos en tres tipos: verdes, de color cambiante (recogidas antes de la plena madurez) y negras (obtenidas de frutos recogidos en plena madurez u oscurecidos por oxidación). Establecido así según la norma comercial del Consejo Oleícola Internacional, COI, (2004).

Aunque las grandes industrias elaboran las tres clases, las industrias de menor tamaño suelen especializarse en un sólo tipo de elaboración.

El procesado y la industria

Operaciones básicas

En España y otros países mediterráneos sigue siendo usual la elaboración de aceitunas de mesa para consumo propio, por lo que existen multitud de preparaciones caseras, que comparten tres operaciones básicas, el curado, necesario para eliminar el amargor natural, el aliñado (y relleno en su caso) y la conservación (en sal seca, en medio ácido, salmueras, esterilizado, etc.). El curado puede ser por tratamientos con lejías alcalinas (con preferencia hidróxido sódico) y posteriores lavados en agua, proceso conocido como aderezo, por dilución en soluciones salinas (en este caso el término "curadas en salmuera" debe aparecer en la denominación), o por lavado directo con agua, siendo conveniente partir o rajar previamente los frutos, para eliminar el amargor.

Tipos básicos de aceitunas

- Aceitunas verdes curadas con lejía (aderezadas), posteriormente se hace una fermentación láctica en salmuera que si es total (estilo sevillano o español) permite su conservación en salmuera sin más. Cuando la fermentación láctica es sólo parcial se necesita además algún tratamiento térmico, (pasteurizado o esterilizado), refrigeración o la adición de un agente conservante.
- Aceitunas negras naturales, donde los frutos recogidos maduros se colocan directamente en salmuera para su fermentación, generalmente, tienen un gusto ligeramente amargo. Se conservan bien por las condiciones alcanzadas en la fermentación natural en la salmuera o por esterilización, pasteurización o adición de profilácticos.
- Aceitunas de color cambiante aderezadas con lejías, los frutos se recogen antes de su madurez y se airean y secan sucesivamente para producir el ennegrecido, que también se consigue con gluconato de hierro (método californiano). Deben ser envasadas en recipientes herméticos y conservadas por esterilización con calor. Se conocen como "aceitunas negras" o *ripe olives*. Otras preparaciones como aceitunas negras en sal seca, aceitunas negras arrugadas, aceitunas negras deshidratadas, etc. no son comunes en España.



Otras preparaciones como aceitunas negras en sal seca, aceitunas negras arrugadas, aceitunas negras deshidratadas, etc. no son comunes en España.

Como se aprecia en el **Gráfico 1**, el estilo sevillano o español, para aceitunas verdes aderezadas en salmuera es el método de elaboración más usual. Según se puede apreciar en el diagrama, los otros dos métodos se diferencian poco, salvo por la falta de aderezo en las negras naturales y la existencia de una fase de ennegrecimiento por oxidación en las aceitunas de color cambiante aderezadas.

Tejido industrial

Como el resto de la industria agroalimentaria española, la de aceituna de mesa constituye un sector muy atomi-



Máquinas de escogido por el color

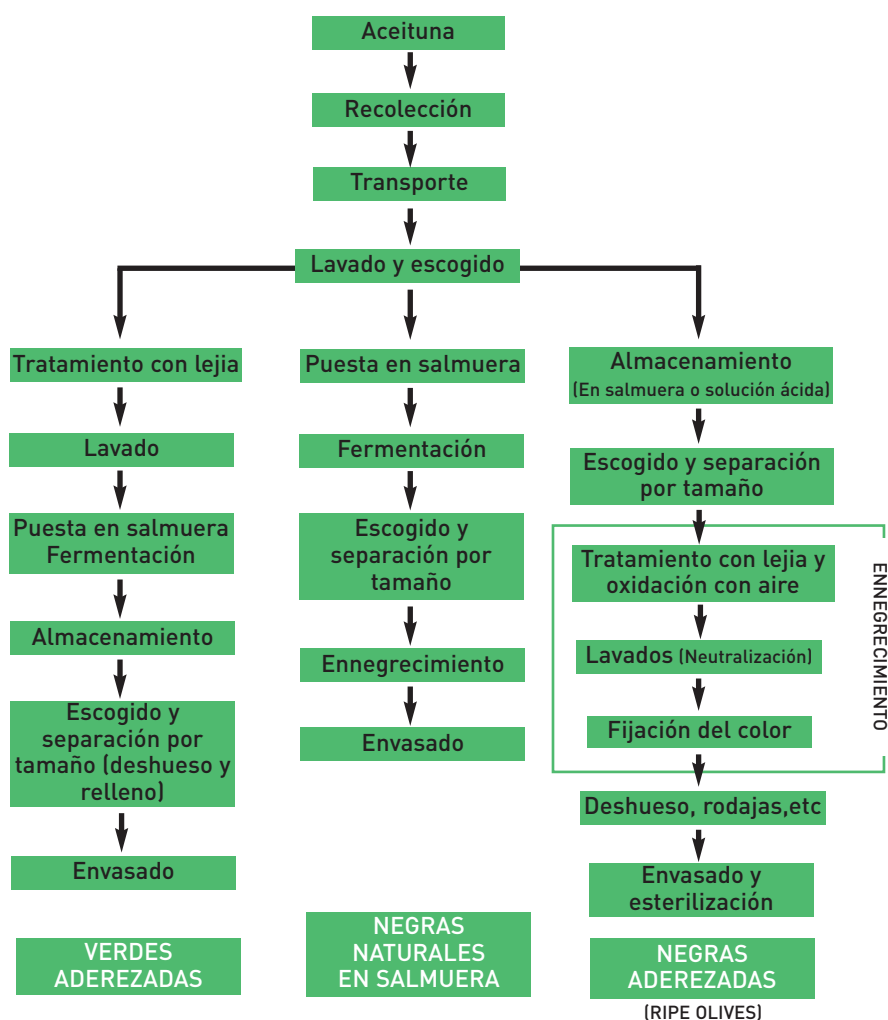
zado, con empresas de pequeño y mediano tamaño en su mayoría. Existen unas 220 empresas (60%) que no superan las 1.000 t de producción anual y en conjunto representan menos del 12% de la producción, mientras que las 20 mayores empresas producen más del 30% de las aceitunas de mesa. En los últimos años estamos asis-

tiendo a una notable reducción de establecimientos de la industria del aderezo y de las más de 540 industrias de 1998, se ha pasado a poco más de 350 en 2008.

Atendiendo a los procesos de elaboración, se pueden distinguir dos tipos de industrias. Las entamadoras son aquellas que normalmente solo realizan la primera transformación y que consiste en convertir la aceituna cruda en un producto comestible, por medio de procesos de lavado en lejía (aderezo) o por curado en salmueras, agua o sal seca. El segundo, las entamadoras-envasadoras, que son aquellas que realizan el proceso completo de aderezo, aliñado, deshueso, relleno y envasado.

Gráfico 1:

Diagrama de aceituna de mesa



A tener en cuenta

Uno de los problemas del sector es el del control de los grandes volúmenes de vertidos contaminantes que generan las lejías de cocido, las aguas de lavado y las salmueras madres de fermentación, estimados en unos 200.000 m³/año para toda España (A. Garrido y col.). La solución pasa por continuar la investigación y desarrollo de técnicas como la reutilización de lejías de cocido, la supresión de lavados y la depuración y reutilización que consiguen reducir considerablemente el volumen y poder contaminante de los efluentes, aunque estas técnicas aún no son de empleo generalizado.

Distribución por la geografía española

Según la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO), en la campaña 2008/09 había registradas en España 402 empresas entamadoras y/o envasadoras de aceituna de mesa pero solo 350 arrojan datos de actividad. Andalucía produce entre el 75 y el 80% de la



trias sevillanas son las de mayor volumen de facturación. Le siguen en producción Badajoz, Córdoba y Málaga, con un 12%, 8% y 7% de la producción, respectivamente (AAO, 2007).

Producciones

La producción de aceituna de mesa en España, pese a continuos altibajos, ronda las 500.000 t de media en los últimos 5 años, lo que representa un incremento del 160% con respecto a la producción de 10 años atrás. En este mismo intervalo de tiempo, la producción mundial ha crecido un 80%, hasta las 1.800.000 t. Frente a estos datos, la producción del resto de países UE se ha mantenido estancada en las 150-200.000 t. Lo podemos ver reflejado en el **Gráfico 2**.

España representa actualmente alrededor del 75% de la producción de la UE/27 y el 30% de la producción mundial

España representa actualmente alrededor del 75% de la producción de la UE/27 y el 30% de la producción mundial (frente al 55% y el 20% respectivamente de hace 10 años) y genera más del 35% del comercio total de este producto. Le siguen en producción, con unas 120.000 t/año Egipto y Marruecos. Ver **Gráfico 3**.

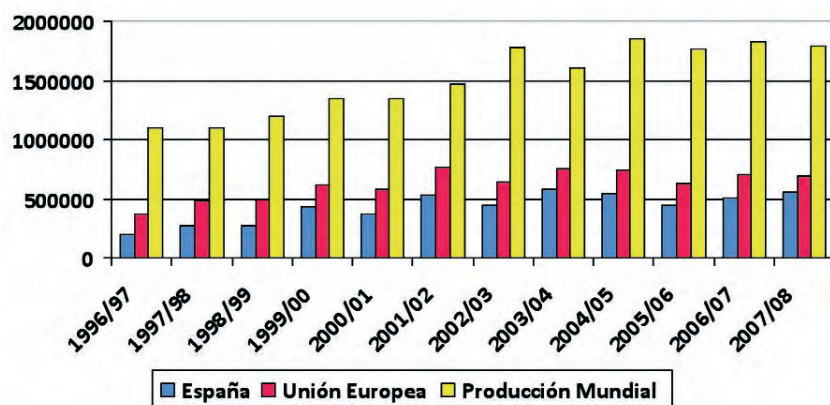
Exportaciones

La producción española, por tipo de aceitunas se mantiene en un 80% de aceituna verde aderezada (estilo sevillano) y un 20% de tipo negra y otras, sin embargo, en las exportaciones de los últimos años las de tipo verde pierden mercado, bajando hasta el 58% y las negras suben hasta un 42% del total de aceituna exportada (fuente AAO, 2008). El 75% de las exportaciones extracomunitarias es envasada (lata, vidrio y plástico) y el 25% a granel (Asemesa, 2006).

España exporta casi un 60% de su producción (40% a la UE y 60% a terceros países). El valor de estas exportaciones fue en la campaña 2006/07 de unos 450 M€. El consumo interno se mantiene en torno al 40% de la

Gráfico 2:

Producción de aceituna de mesa, campañas 1996/97 a 2007/08. Fuente AAO.



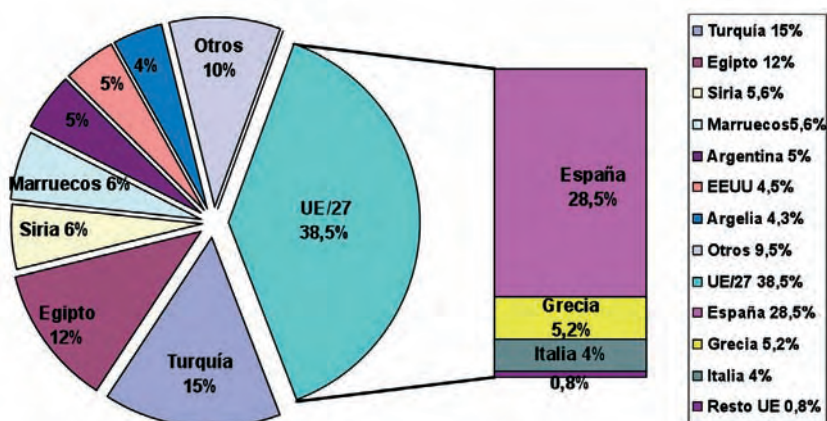
aceituna de mesa, con tan solo el 53% de las industrias. Le sigue Extremadura, con el 20% de la producción y el 20% de las industrias y ya muy de lejos, Aragón, Cataluña, Castilla y León, Murcia y Comunidad Valenciana. En Madrid y otras regiones, las indus-

trias elaboradoras suelen abastecerse de aceituna con un primer procesado, procedente de otras comunidades.

La provincia andaluza de Sevilla acapara alrededor del 35% del total de las industrias, y el 60% de la producción nacional; esto indica que las indus-

Gráfico 3:

Reparto de la producción mundial por países. Fuente: elaboración propia a partir de los datos de AAO.



producción nacional durante los últimos años. El mercado español representa el 10% del consumo mundial y el consumo per cápita es de 3,8 kg. La exportación mundial, cifrada en 523.000 t para la campaña 2006/2007, según datos del COI, se reparte entre España (29%) Argentina y Turquía (ambas el 17%), Marruecos (13%), y Grecia (8%), siendo la del resto de países poco significativa.

A pesar del elevado número de países a los que exportamos aceitunas (116 el año pasado), existe una gran concentración de las ventas en un grupo reducido de mercados. Los siete países compradores más importantes representan el 72% de las exportaciones. Rusia y los países del Este han incrementado notablemente su importación de aceitunas españolas en los últimos años. Las importaciones son poco significativas y están estancadas desde hace años.

La industria de la aceituna de mesa ha realizado en los últimos años un importante esfuerzo por comercializar un producto final transformado en los mercados internacionales. Así, las exportaciones de aceitunas envasadas (frascos y latas) han aumentado desde el 67% en 1992, al 88% en 2003. Las exportaciones a granel por el contrario han descendido del 33% al 12% en el mismo período.

El sector no recibe restituciones a la exportación, y es de señalar que los acuerdos que se alcancen en la Ronda de Doha de la OMC sobre acceso a mercados, tales como reducciones arancelarias y cualquier otro tipo de restricciones que se supriman, ten-

El impulso inversor ha marcado un incremento de la capacidad de elaboración y de la producción, 160% en diez años

drán un efecto positivo para un sector claramente exportador, al mejorar condiciones de acceso a los mercados de terceros países. Competidores de países mediterráneos gozan de reducciones en los derechos de aduana de hasta el 100% y sus aceitunas entran en la UE sin contingente arancelario (sin limitación de cantidad), pero esto no ha sido óbice para que el producto español haya desbancado a sus competidores de mercados como el francés, donde España ya ha superado a Marruecos como primer suministrador, copando los segmentos de mayor valor añadido.

Estructura del sector

Durante la última década se ha producido un importante impulso inversor, tanto en el área de la comercialización, como en ampliación de instalaciones y adquisición de tecnología de procesado, casi toda, por cierto, de origen nacional. Todo ello ha llevado a un marcado incremento de la capacidad de elaboración y de la producción (160% en diez años) la cual es destinada a la exportación, ya que el consumo interno se mantiene estable.

Aproximadamente el 75% de los establecimientos son de naturaleza privada y aglutinan el 53 % de la produc-

ción total, mientras que los establecimientos de economía social (cooperativas y SAT) constituyen el 25% de las sociedades y tienen el 47% de la producción (De Mora, 2006).

Tipos de empresas

- Grandes propietarios agrarios, que representan el 4% de las explotaciones y el 36% de la superficie, y que realizan el cultivo y la primera transformación industrial de las aceitunas (cocido y conservación). Se trata de un grupo numeroso de empresas con gran tradición emprendedora que tienen un destacado protagonismo en las primeras etapas de la cadena agroalimentaria de la aceituna de mesa, pero con escasa importancia en el mercado final de este tipo de producciones. Se localizan en zonas de Sevilla y Córdoba.
- Grandes empresas que están especializadas en segunda transformación de la aceituna de mesa (deshuesado, relleno, envasado, etc), y que compiten, en un grupo muy reducido, con la gran distribución por el control del mercado final de la aceituna de mesa. Están ubicadas en Sevilla pero tienen centros de producción también en otras comunidades.
- Industrias de tipo asociativo que tradicionalmente han estado especializadas en las primeras transformaciones y no han tenido un peso específico importante en el mercado final.
- Pequeñas empresas de aderezo, que compaginan la producción de temporada de aceituna de mesa, normalmente a granel y sin marca, con la producción de encurtidos y otros aperitivos. Se reparten por todas las regiones productoras.

Tendencias del sector

Al importante crecimiento de la producción, la industria ha respondido con un notable aumento de su capacidad de elaboración, pero el ritmo de crecimiento del consumo no parece ser el mismo, y ya han aparecido las tensiones propias de una situación de exceso de oferta. Hay una clara tendencia a abandonar la venta a granel a favor de los envases pequeños de mayor valor añadido. Al contrario que el resto de la industria de encurtidos que emplea mayoritariamente el vi-



drio, el sector de la aceituna de mesa envasa mayoritariamente en lata, después en vidrio y ya en mucha menor proporción en plásticos rígidos y flexibles (*doypack*).

Con cierto retraso respecto a otros sectores de la industria agroalimentaria, se está apostando por las figuras de calidad: producción integrada, producción ecológica y marcas de calidad genérica (Alimentos de Andalucía, Alimentos de Madrid), sin embargo, no se han desarrollado figuras de protección de la calidad de nivel comunitario, como serían las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas. De momento sólo unas pocas empresas, orientadas a la exportación, están certificadas en protocolos de calidad de la distribución, tipo GLOBALGAP.

En la comercialización se abren nuevas vías con la introducción de nuevos formatos de envases: brick, latas con cierre de aluminio termosellado y con la ampliación de la gama de productos: aceitunas saludables (productos bajos en sal, enriquecidas con ácidos omega-3 o soja), nuevos rellenos y sabores (jamón, queso azul, picantes al tabasco, etc.).

Investigación

Entre las investigaciones que se están llevando acabo actualmente podemos citar la introducción de nuevas variedades de olivo, la mecanización integral del cultivo, la preselección de cepas de bacterias lácticas para mejorar la fermentación, el empleo de ozono para reducir la carga contaminante



de los vertidos, la aplicación de rayos X en el control de calidad, o el empleo de extractos dispersados en soporte inerte como sustitutos de los aliños (tomillo, ajo, etc.) similares al producto natural, pero no tan alterables como estos y mucho más fáciles de aplicar.

¿Cómo competir?

Para evitar la transferencia productiva y comercial a países vecinos con menores costes productivos y para mantener un sector fuerte y competitivo, las actuaciones que se advierten como necesarias son las siguientes:

- Ordenación del sector: reducción del número de operadores y crecimiento sostenido de la producción y capacidad de elaboración, que garanticen una rentabilidad mínima para los productores y los industriales.

- Cuidado de la calidad: tanto en la producción como en la elaboración, existe una clara orientación al volumen más que a la calidad, lo que no contribuye en nada a la apreciación del producto. Las figuras de calidad están poco desarrolladas en la actualidad.

- Promoción sectorial: la organización interprofesional Interaceituna, comienza a invertir en campañas de promoción, junto con algunas empresas líderes y la Fundación para el Fomento y la Promoción de la aceituna de mesa, organismo dependiente de la Junta de Andalucía.

- Profundizar en la política marquista, ya que la falta de marcas reconocibles por el consumidor es una de las grandes carencias del sector el cual dedica la mayoría de su capacidad a elaborar aceitunas con marcas de terceros. •

Encuentro de Formación Profesional en Agricultura Ecológica

21 y 22 de mayo 2009

Escuela de Capataces Agrícolas (ECA)
Catarroja, Valencia



> Para más información :

SEAE Sociedad Española de Agricultura Ecológica
Número del Registro Nacional de Asociaciones 113.451
CIF G 80493141
Cami del Port, s/n. Edif. ECA. Pat. Int. 1º. Apdo 397
CP. 46470 Catarroja - Valencia, España
Tel: 96 126 72 00 Telefax: 96 126 71 22
E-mail: formacion@agroecologia.net - www.agroecologia.net

Organiza : en colaboración con



Con el apoyo de:

