

A MEDIADOS DE SEPTIEMBRE COMENZÓ LA CAMPAÑA 2008 CON LA RECOGIDA DE LAS VARIEDADES MÁS TEMPRANAS

Análisis del sector de la aceituna de mesa en España

Esaú Martínez. Ingeniero Agrónomo.

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.

Esta campaña las organizaciones agrarias prevén un descenso en la producción de un 30% en Extremadura y de alrededor de un 5% en Andalucía, debido al fenómeno de la vecería; especialmente importante será este descenso en la variedad Gordal sevillana. Para los productores, esta campaña seguirá 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.

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 no todo es color de rosa, también hay algunas 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.

Producción

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. A nivel mundial se dedican 1,5 millones de ha de olivar a aceituna de mesa (COI, 2007). En España, la campaña empieza en septiembre y finaliza en diciembre para las variedades y zonas más tardías; en enero ya se encuentra toda la aceituna entregada a industria. Octubre y noviembre son los meses de máximas entregas.

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 olivarero. 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 químico 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.

Sí que está implantándose con mayor celeridad el cultivo intensivo con riego por goteo y fertirrigación y el riego de olivares tradicionales de secano, que se ha multiplicado por siete en los últimos veinte años, pasando a representar casi el 30% de la superficie (más del 40% en Andalucía) y más de la mitad de la producción.

A principios de campaña las organizaciones agrarias suelen fijar un precio mínimo de referencia según variedad, pero no siempre se res-

Olivar. Variedad Manzanilla.



peta. 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. Las variedades de olivo con mayor superficie de cultivo en España son:

- 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 kg.

- 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 kg. 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. Como su nombre indica se extiende por toda la provincia de Cáceres y Salamanca. Su elaboración principal es de aceituna negra aderezada.

Otras variedades con producciones minoritarias son Verdial, Picomón, 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 verdes, de color cambiante (recogidas antes de la plena madurez) y negras (obtenidas de frutos recogidos en plena madurez u oscurecidos por oxidación).

El procesado y la industria

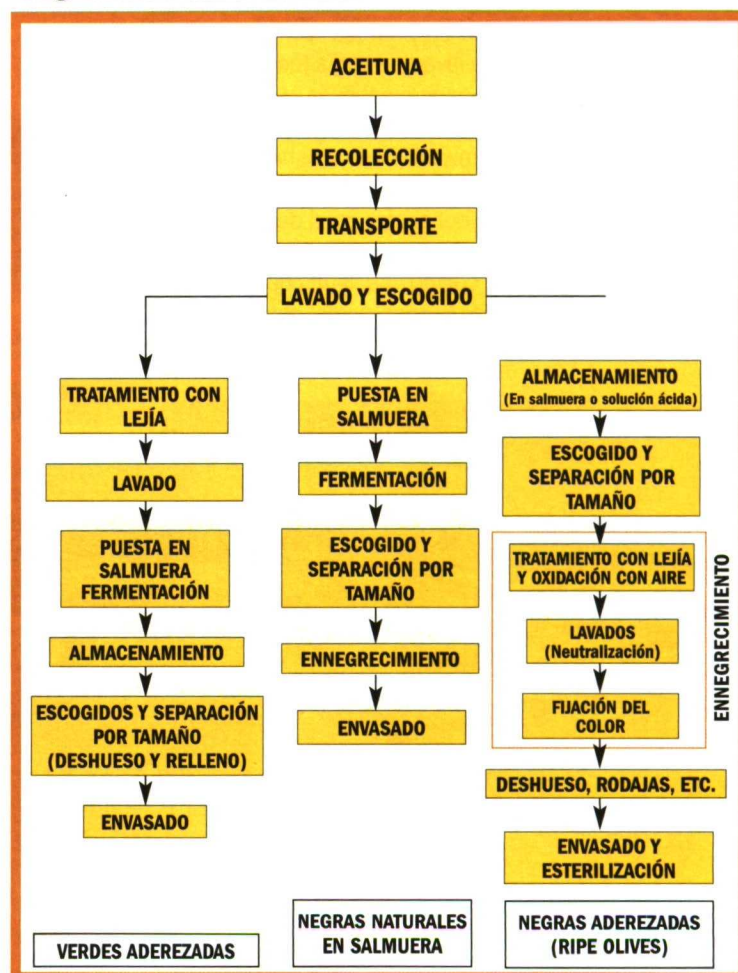
En España y otros países mediterráneos sigue siendo usual la elaboración de aceitunas de mesa para uso particular, por lo que existen multitud de preparaciones caseras, que comparten tres operaciones básicas, el curado, necesario para eliminar el amargor natural de la aceituna debido la presencia del glucósido oleuropeína, 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 (figura 1).

Según la norma comercial del Consejo Oleícola Inter-



Figura 1.

Diagrama de aceituna de mesa.



nacional (2004), existen tres tipos básicos de aceitunas en base al grado de madurez de los frutos frescos y al tipo de curado. Aunque las grandes industrias elaboran las tres clases, las de menor tamaño suelen especializarse en un sólo tipo de elaboración; son los siguientes:

- 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., que no son comunes en España.

El estilo sevillano o español, para aceitunas verdes aderezadas en salmuera es el método de elaboración más usual. 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.

En cuanto a las industrias, y atendiendo a los procesos de elaboración, se pueden distinguir dos tipos: entamadoras, aquéllas que normalmente solo realizan la primera transformación 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, y entamadoras-ensadoras, que son aquéllas que realizan el proceso completo de aderezo, aliñado, deshueso, relleno y envasado.

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.).

Uno de los problemas del sector es el 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

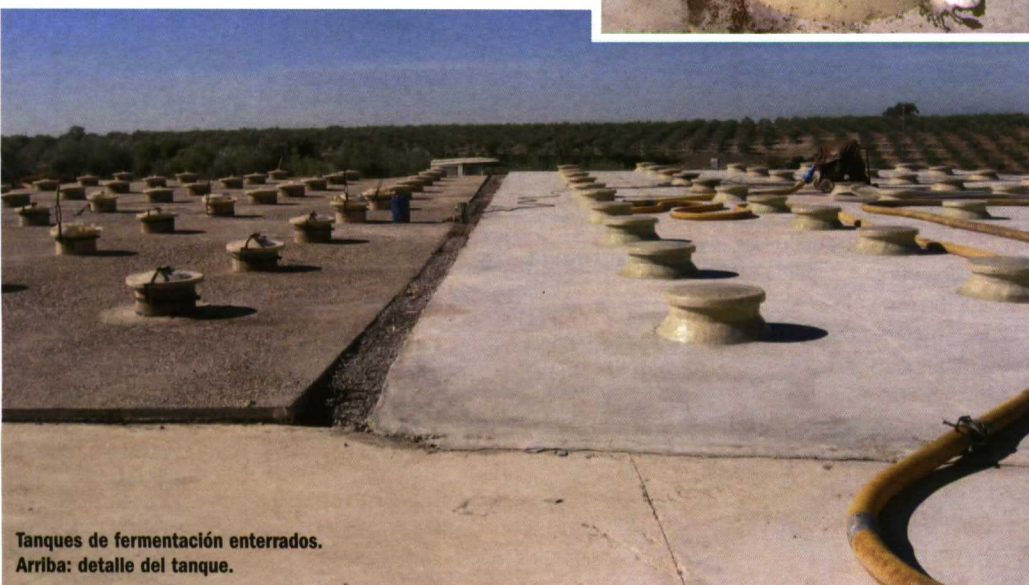
La solución pasa por continuar la investigación y desarrollo de técnicas como la reutilización de lejías de cocido, la supresión de lavados y la depuración y reutilización que consiguen reducir considerablemente el volumen y poder contaminante de los efluentes, aunque estas técnicas aún no son de empleo generalizado.

Según la Agencia para el Aceite de Oliva (AAO), en la campaña 2006/07 había registradas en España 426 empresas entamadoras y/o ensadoras de aceituna de mesa pero solo 350 arrojan datos de actividad. Estas industrias se reparten por once comunidades autónomas,

Andalucía produce entre el 75 y el 80% de la 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 industrias 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 industrias 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).

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



Tanques de fermentación enterrados.
Arriba: detalle del tanque.

Figura 2.

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

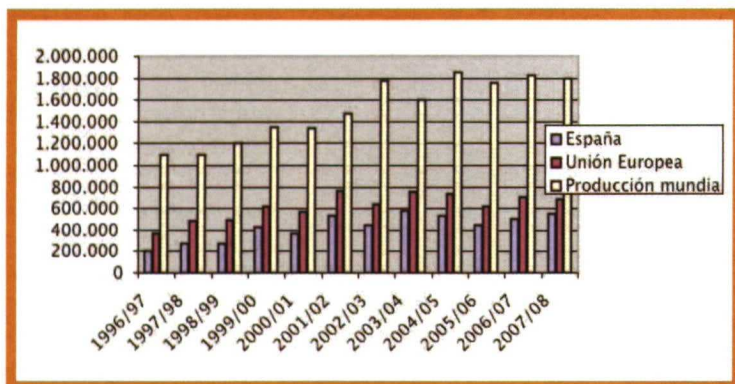
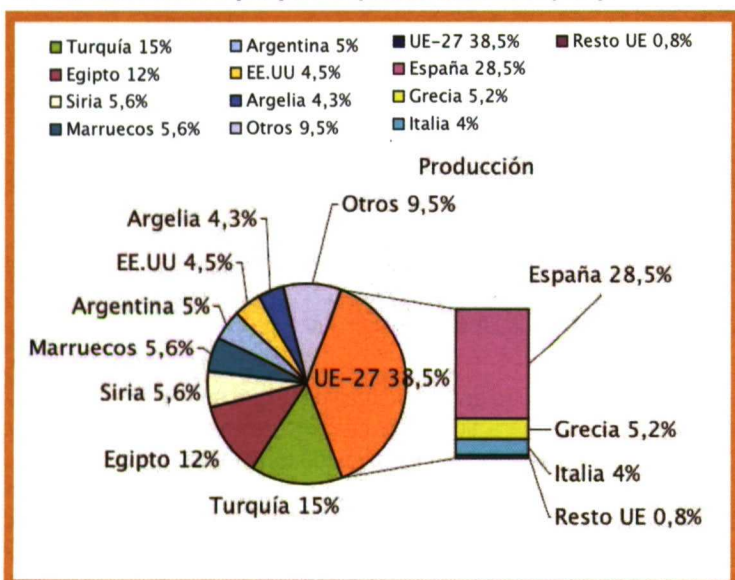


Figura 3.

Producción mundial por países (media años 2004/07).



más del 30% de las aceitunas de mesa. En los últimos años estamos asistiendo 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.

Comercialización

La producción de aceituna de mesa en España, pese a continuos altibajos, ha sobrepasado las 500.000 t de media en los últimos cinco años, lo que representa un incremento del 160% con respecto a la producción de diez 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 la **figura 2**.

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 diez 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, y ya de más lejos, Turquía, Siria, Argentina y EE.UU. A nivel UE, siguen a España, Grecia con algo más de 90.000 t e Italia, con unas 60.000 t, sus producciones se mantienen estancadas. La **figura 3** muestra el reparto de la producción mundial por países.



INDUSTRIAS DAVID S.L
Alta tecnología para sus viñedos y frutales



azufradoras, deshojadoras, intercepas
alineadoras de leña, despuntadoras
distribuidores estiércol,
prepodadoras de viña en espaldera
prepodadora de árboles, cultivadores
tritadoras...

P.I. Urbayuela II. Parcelas 28-30
C.P:30510 Yecla-Murcia-España
tfno.(+34) 968 71 81 19 :: fax (+34) 968 79 58 51
e-mail:industriasdavid@industriasdavid.com

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 millones de euros. El consumo interno se mantiene en torno al 40% de la 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, el cuarto más elevado tras Chipre, Jordania y Siria.

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.

En el análisis de la evolución de las exportaciones por países el dato más destacable es el fuerte incremento de las ventas al conjunto formado por Rusia y países del Este, que pasan de representar en el año 1999 el 4,8% al 18% en el 2005. Sobresale el caso de Rusia, que se ha convertido en el cuarto país comprador de aceituna de mesa española. El área EE.UU./Canadá/Puerto Rico sigue teniendo una gran importancia a pesar de haber perdido peso en los últimos años. Así, esta zona ha pasado de representar el 44% de las exportaciones españolas al 34% en ese mismo periodo. La UE es el principal destino de



las exportaciones desde el año 2002.

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.

Las importaciones por parte de las entamadoras de aceituna de verdeo para su posterior elaboración se han mantenido por debajo de las 10.000 t en los últimos años. Las envasadoras han importado unas 2.600 t de aceituna ya transformada para su aliño y envasado en la campaña 2007. Son cifras poco significativas y están estancadas desde hace años.

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, tendrán 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.

La aparición de nuevas organizaciones de economía social, que aglutinan a pequeñas industrias para crear economías de escala, está contribuyendo de forma clara a la reducción del grado de atomización del sector, fenómeno que también incluye a los olivereros, que tienen que hacer frente a unos costes de explotación en continuo aumento, sin que llegue a reflejarse en el precio final del producto. Se impone un cambio en los sistemas productivos (sociedades conjuntas de explotación, mayor implicación de las cooperativas) para soportar las inversiones necesarias en mecanización del cultivo, mejora genética de variedades, puesta en riego y fertirrigación que ayuden a recuperar la rentabilidad perdida en estos últimos años.

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 millones de euros. El consumo interno se mantiene en torno al 40% de la 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, el cuarto más elevado tras Chipre, Jordania y Siria

Goal supreme

Objetivo *cero* residuos

- ✓ Mayor seguridad en el manejo para el aplicador. No clasificado.
- ✓ Goal Supreme tiene un bajo riesgo de contaminación de aguas subterráneas.
- ✓ Alta eficacia en pre y post-emergencia de las malas hierbas.
- ✓ Plazo de seguridad en olivo de 7 días.
- ✓ LIMITE MAXIMO DE RESIDUOS autorizado y armonizado en la Comunidad Europea de 1 ppm en aceitunas.

En ayuda de una agricultura sostenible



GOAL SUPREME es una marca registrada de Dow AgroSciences.

 **Dow AgroSciences**

Dow AgroSciences Ibérica, S.A.
Ribera del Loira, 4-6, 4º pl. (Edificio Iris) • 28042 Madrid
Tel.: 91 740 77 00 • Fax: 91 740 78 01
www.dowagrosciences.es

Aproximadamente el 75% de los establecimientos son de naturaleza privada y aglutinan el 53% de la producción 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). Se pueden clasificar las empresas en cuatro grandes tipos:

- 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 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. Aunque existen algunas excepciones notables, entre ellas el grupo Agrosevilla, que es el mayor productor y exportador mundial.

- 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

El sector ha alcanzado un alto grado de automatización en casi todas las fases del proceso, también en la gestión y control de calidad, disponiendo de aceituna también de muy buena calidad. 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. Además, como el resto de la industria agroalimentaria, la de aceituna de mesa sufre los efectos negativos de la concentración de la distribución.

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 vidrio, 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 (*doy pack*).

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.).

Entre las investigaciones que se están llevando a cabo 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.

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. ■

COSECHADORAS DE OCASIÓN



www.enriquesegura.com

Polígono industrial Sector 4, nº 9
50830 Villanueva de Gállego (Zaragoza). España
Tfno.: 976 18 50 20 • Fax: 976 18 53 74

Móvil: 609 300 299 • E-mail: enrique@enriquesegura.com

