



Aceite de oliva y aceitunas. Sabor mediterráneo por excelencia

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

■ RESUMEN

Un total de 64 países de los cinco continentes producen aceite de oliva, mientras su consumo se expande por 180. Las últimas cosechas han repercutido negativamente sobre el precio por su magnitud, aunque estas bajadas han repuntado el consumo en los grandes consumidores. La aceituna de mesa, especialmente la negra, aún arrastra los efectos de los aranceles de Estados Unidos.

PALABRAS CLAVE: Aceite de oliva, aceitunas, mercados mundiales, consumo.

En unos momentos en que la Administración norteamericana introduce el aceite de oliva entre los productos a los que gravar con aranceles de hasta el 25%, ya lo hizo Trump contra la aceituna negra (34,75% de arancel) para preservar los intereses de los productores californianos de esta variedad, las exportaciones se incrementan claramente y ya en el primer trimestre de 2019 subieron un 47% hasta las 28.585 toneladas, con una cuota del 38,04% del total de compras norteamericanas. Esta cifra es más de la mitad de las 57.000 toneladas de origen comunitario que entraron en el país y supone el 72% del total de las importaciones estadounidenses. En 2018, las ventas

de España alcanzaron las 114.769 toneladas por importe de 428 millones de euros.

En este contexto, la atracción de los millenials (personas nacidas entre 1981 y 1996) es vital para un sector como el del aceite de oliva que aporta cualidades saludables y glamour a sus consumidores. La revista www.oliveoiltimes.com dedica una reflexión a este asunto y recoge impresiones de productores italianos y españoles sobre el futuro. En muchos casos, el aceite de oliva aparece ligado a la elaboración de productos de belleza y cuidado de la piel, pero también en su consumo en la dieta, con dos perspectivas: salud y sostenibilidad. Con esas premisas, hay empresas que elaboran aceites vírgenes extra de primera calidad, generalmente de cosecha temprana, atractivos en olor y sabor, y posteriormente explican que, con los subproductos, en ocasiones contaminantes, fabrican jabones de primera calidad.

Nace ahí la primera apuesta decidida hacia el público milenario, que no tiene reparo en invertir más en productos que les satisfacen plenamente. Estas peticiones aparecen de forma paralela al crecimiento del sector del aceite de oliva orgánico o ecológico, cuya demanda se incrementa día tras día en la escena internacional.



La World Olive Oil Exhibition (WOOE), feria monográfica que se celebra en Madrid en marzo y que ya prepara su IX Edición durante los días 18 y 19 de marzo de 2020, tras ser acreditada por el Ministerio de Economía como Feria Internacional, ha supuesto un magnífico empujón para un sector que lidera España y que, tras varios años de bonanza en precios por cosechas limitadas en las que nuestro país manejaba con soltura el escenario internacional, se enfrenta ahora a un reto de competitividad en el que vuelven las elevadas cantidades de aceite almacenado y un año en el que la merma de producción de España se ve amenazada por el incremento de producción de sus principales competidores.

Los datos de comercialización de 2018 a nivel nacional revelan que el liderazgo en España de aceite envasado es para Acesur-Coosur con 70,2 millones de litros, por delante de Migasa-Ybarra con 62 millones de litros, Sovena con 41 millones de litros, Urzante con 40,5 millones de litros; Deoleo con 35,5 millones de litros y Maeva con 32 millones de litros. Los mayores exportadores, por su parte, según datos recopilados por Alimarket, son Sovena con 85 millones de litros, ACESUR con 49,5 millones de litros, Borges con 38 millones de litros, Deoleo con 33 millones de litros y Dcoop con 30 millones de litros.

La cosecha mundial de la campaña 2018/2019, que se cerró con 3,19 millones de toneladas de producción en una población que demanda alrededor de los tres millones de toneladas, ha causado stocks debido, sobre todo, a la gran zafra española de 1,79 millones de toneladas. Por el contrario, la mayor parte del resto de productores bajaron sus cosechas, con excepción de Marruecos que alcanzó las 200.000 toneladas. Túnez, cuya producción cayó estrepitosamente, se ubicó en 120.000 toneladas; Turquía se quedó en 190.000 toneladas; Italia en 175.000 toneladas; Portugal en 101.000 toneladas; Siria en 100.000 toneladas y Argelia en 76.000 toneladas. Otros países productores fueron Argentina con 38.000 toneladas; Egipto con 30.000 toneladas; Jordania con 24.000 toneladas y Australia con 22.000 toneladas;

¿Y qué dicen los expertos con respecto a la campaña 2019/2020? Pues casi todos coinciden en que se va a producir una importantísima recuperación de países como Túnez, con 360.000 toneladas, Grecia que pasaría de 185.000 a 290.000 toneladas e Italia que podría llegar a las 360.000 toneladas tras el fiasco del año anterior en que solo recogió 175.000 toneladas. Turquía, por su parte, espera una cosecha levemente inferior a la del pasado año al pasar de 190.000 a 180.000 toneladas. Portugal espera aumentar de 101.000 a 135.000 toneladas gracias a las nuevas plantaciones super intensivas que entran en producción. Francia subiría de 6.600 a 7.000 toneladas. Croacia espera 5.000 toneladas; 4.500 toneladas Chipre; 700 toneladas Eslovenia y 500 toneladas Montenegro.

Marruecos, por su parte, apunta a una caída del 20% de la producción del pasado año, que fue de récord, que la situaría con 160.000 toneladas. Por su parte, Siria pasa

de 100.000 a 80.000 toneladas; Argelia sube de 76.000 a 90.000 toneladas. Egipto retrocede de 30.000 a 25.000 toneladas; Jordania espera 29.000 toneladas frente a las 24.000 toneladas del pasado año. El Líbano repetiría con 17.000 toneladas, mientras Israel y Palestina se quedarían en 16.000 toneladas.

Argentina espera incrementar su producción de 38.000 a 40.000 toneladas; Australia repetiría con 22.000 toneladas y Chile con 20.000 toneladas. Estados Unidos, cuyo cultivo se centra en California mayoritariamente, experimentaría un importante incremento de 9.000 a 15.000 toneladas.

Hay otros países cuyas producciones son desconocidas y, sin embargo, tienen cierta presencia en los mercados aceiteros. Es el caso de Irán con 5.000 toneladas; Perú, con 3.300 toneladas y de Arabia Saudí con 3.200 toneladas; México y China con 2.500 toneladas y Pakistán con 1.500 toneladas; Uruguay con 1.300 toneladas; 1.200 en el caso de Nueva Zelanda y Afganistán. Sudáfrica, muy afectada por la sequía, y Georgia tendrán una cosecha en torno a las 900 toneladas, mientras Brasil e India se quedarían en 700 toneladas.

UNA SUPERFICIE AL ALZA

La superficie mundial del olivar ha estado creciendo hasta el año pasado a un ritmo anual del 1% y, a juicio de un experto como Juan Vilar, “el hecho de que un país no productor, y sí consumidor, se convierta en país productor acelera el conocimiento del aceite de oliva entre su población y beneficia el aumento del consumo, la demanda exterior del producto y, en definitiva, el incremento del comercio mundial del aceite de oliva y el aumento de las exportaciones de los mayores productores”. Sin embargo, ese crecimiento se ha detenido en el momento en que han aparecido los stocks, especialmente en España y el futuro del olivar tradicional, que aún abarca cerca del 75% de la superficie, ha quedado en entredicho.

El cultivo del olivar se extiende sobre 11,51 millones de hectáreas, de las que Europa acapara casi el 55% con 6,27 millones de hectáreas; África cerca del 31% con 3,51 millones de hectáreas; Asia el 12% con 1,39 millones de hectáreas; América el 2,6% con casi 300.000 hectáreas y Oceanía el 0,34% con 39.000 hectáreas. El 13,4% de la superficie se dedica a aceituna de verdeo, mientras el resto corresponde a aceituna para almazara. La presencia de olivos en los dos hemisferios lleva a pensar que se elabora aceite de oliva en algún punto del planeta durante todos y cada uno de los 365 días del año.

España, con 2,65 millones de hectáreas de superficie olivarera, se erige en el mayor productor del mundo y acoge el 24% del total del cultivo en el mundo, seguido de Túnez, con 1,88 millones de hectáreas (17%), Italia con 1,23 millones de hectáreas (11%), Marruecos con 1,02 millones de hectáreas (9%), Turquía con 825.000 hectáreas (7,25%),

España, Italia y Grecia producen entre el 65% y el 70% del total mundial, aunque de ellos solo España presenta una oferta al alza, mientras los otros dos pierden paulatinamente fuelle en el contexto internacional

Siria con 460.000 hectáreas (4%), Portugal y Argelia con 350.000 hectáreas cada uno (3%) y Argentina con 230.000 hectáreas (2%).

España cuenta con 350.000 agricultores que dependen directamente del olivar, 1.750 almazaras y 60 extractoras de aceite de orujo de oliva. Andalucía, con 1,65 millones de hectáreas acapara más del 60% de la superficie de olivar, mientras consigue alrededor del 80% de la producción total de aceite de oliva; por delante de Castilla-La Mancha, con 370.000 hectáreas (más del 15%) y una producción que oscila en torno al 8%; Extremadura, con 205.000 hectáreas, alrededor del 7% de la superficie, y una producción que oscila en torno al 5%; Cataluña, con 115.000 hectáreas, una su-



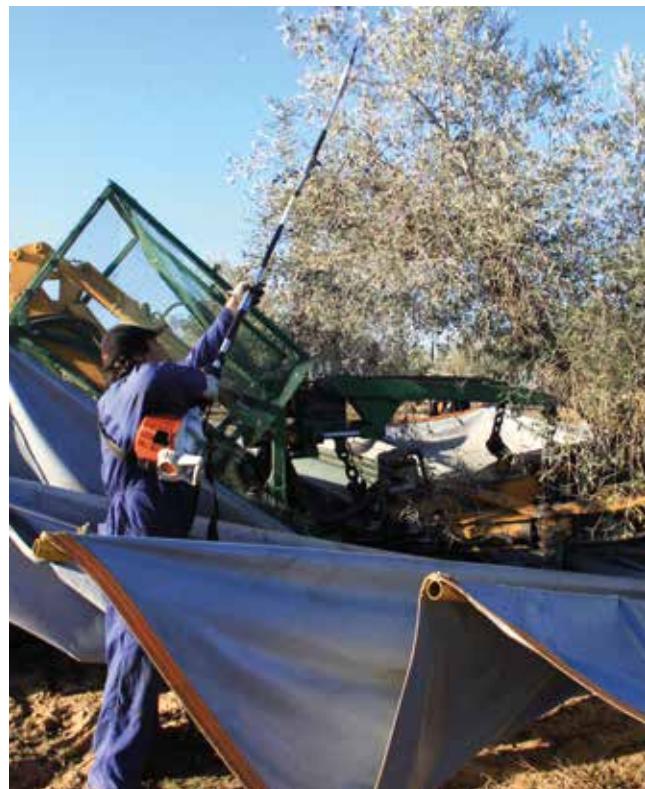
perficie cercana al 4% y Comunidad Valenciana, con 92.000 hectáreas, algo más del 3%. El 68% del olivar español, alrededor de 1,8 millones de hectáreas, es de secano.

Diversos estudios de los técnicos José María Penco y Juan Vilar aseguran que cerca del 75% de la superficie mundial es de olivar tradicional, lo que equivaldría a más de 8,5 millones de hectáreas, de las que solo 1,15 millones de hectáreas, el 13%, serían de regadío. Alrededor del 21%, 2,4 millones de hectáreas, serían de cultivo intensivo, de las que más del 80% serían de regadío (1,97 millones de hectáreas) y el resto de secano (435.000 hectáreas) y un 4,3% (492.500 hectáreas) corresponderían a regadío super intensivo.

España, Italia y Grecia producen entre el 65% y el 70% del total mundial, aunque de ellos solo España presenta una oferta al alza, mientras los otros dos pierden paulatinamente fuelle en el contexto internacional. Una media de los datos del COI y los entresacados del estudio realizado por Juan Vilar otorgan a Italia una media de consumo que oscila entre las 500.000 y las 550.000 toneladas, lejos de las cifras por encima de 600.000 toneladas de 2010-2014, mientras España recupera fuelle y se ubica en el entorno de las 525.000 toneladas, tras una caída prolongada por debajo del medio millón de toneladas entre 2012 y 2018, mientras Estados Unidos se estanca en las 315.000 toneladas, cantidad que repite desde hace cuatro años. Grecia se ubicaría en 130.000 toneladas en 2019, tras una vertiginosa caída que viene imparable desde 2004 y que parece, por fortuna, haber tocado fondo. Turquía con 163.000 toneladas va irremediablemente al alza; Marruecos con 140.000 toneladas hace lo propio y Francia se hunde hasta las 81.000 toneladas desde medias superiores a 110.000 toneladas hasta la campaña 2017/2018. Esta perspectiva podría cambiar de orientación gracias a la moderación de los precios. El consumo en Portugal repunta ligeramente al alza hasta las 75.000 toneladas, 3.000 toneladas menos que Argelia que incrementa también su consumo interno hasta las 78.500 toneladas; mientras Siria, uno de los mayores consumidores del mundo de aceite por persona y año, que alcanzó las 170.000 toneladas de consumo, se hunde como consecuencia de la guerra hasta las 87.000 toneladas.

Entre los países no productores o con producciones testimoniales, merece la pena destacar las 78.000 toneladas de Brasil, las 62.400 toneladas de Alemania, las 60.500 toneladas de Reino Unido; 55.000 toneladas de Japón, las 48.000 toneladas de China, las 47.000 toneladas de Australia o las 43.000 toneladas de Canadá. Además de las 30.000 toneladas de Túnez; las 27.000 toneladas de Arabia Saudí o las 23.000 toneladas de Jordania. El consumo total mundial de aceite de oliva se sitúa en el umbral de los tres millones de toneladas.

El problema de inicio son los stocks acumulados a final de campaña (30/IX/2019) que ascendían a 884.000 toneladas, de las que 753.000 toneladas corresponden a España; 30.000 toneladas a Grecia y otras tantas a Turquía; 20.000



toneladas a Túnez; 15.000 toneladas a Portugal; 10.000 toneladas a Marruecos; 3.000 toneladas a Francia y la misma cantidad a Italia y 20.000 toneladas al resto de países productores. Una cantidad sensiblemente superior a las 717.000 toneladas de aceite almacenado con que concluyó la etapa anterior.

COMERCIO EXTERIOR DE ESPAÑA

Las exportaciones medias de España superan el millón toneladas de aceite de oliva en la campaña 2018/2019 por importe de 2.500 millones de euros, de las que alrededor de 300.000 toneladas van a parar a Italia, alrededor de 120.000 toneladas a Estados Unidos, mientras ganan terreno China y Japón con 33.000 y 31.500 toneladas, respectivamente. Portugal adquiere unas 90.000 toneladas y Francia 82.000 toneladas.

España también importa aceite de oliva anualmente, muchas veces para reexportarlo, pero en cantidades mucho menores que en valor apenas sobrepasaron en la campaña 2018/2019 se prevé que alcance las 140.000 toneladas. Las mayores compras correspondieron a Portugal, seguida de Túnez. Y en cantidades más modestas Italia, Grecia, Marruecos o Siria.

España se prepara, según Vilar, para un futuro cercano muy competitivo en el que habrá una brecha importante en



EL ACEITE EN LOS HOGARES ESPAÑOLES

Un estudio del panel de consumo del aceite en España indica que si sumamos los tres tipos de aceite de oliva más comunes y demandados en España (aceite de oliva, aceite de oliva virgen y aceite de oliva virgen extra), no se hace eco del aceite de orujo de oliva que incrementaría levemente el porcentaje, se obtiene una cuota del 64,9% del total, con una proporción en valor cercana al 86%. Durante 2018, el de mayor presencia en la cesta de la compra española fue el aceite de oliva o aceite refinado que acaparó un 32,1% del consumo total de grasas vegetales, tras crecer en volumen un 0,2%. Tras él, se ubica el aceite de oliva virgen extra con una cuota del 22,4% y un crecimiento del 7,2%, mientras el aceite virgen supone un 10,5% tras un incremento espectacular de la demanda de 9,2%. El consumo por persona y año en el hogar asciende a 7,75 litros, sin tener en cuenta el aceite de orujo de oliva, con 3,83 litros para el aceite de oliva refinado, 2,67 litros para el virgen extra y 1,25 litros para el virgen.

El mayor consumo per cápita de aceite de oliva en el hogar en todas sus categorías se da en Cantabria con 11,79 litros, seguida de Galicia con 10,53 litros y País Vasco con 9,93 litros. Le siguen de cerca Castilla y León con 8,98 litros, Asturias con 8,93 litros y Baleares con 8,81 litros, todas ellas no productoras o escasamente productoras. Por el contrario, el volumen más bajo corresponde a Extremadura con 5,30 litros, seguida de Comunidad Valenciana con 5,34 litros, Murcia con 5,44 litros y Castilla-La Mancha con 5,63 litros. Andalucía, con 7,19 litros por persona y año, se ubica bastante abajo, concretamente en el 12º lugar, pese a producir más del 80% del aceite de oliva español. En aceite de oliva virgen extra es Cantabria también el mayor consumidor per cápita con 5,34 litros por persona y año, por delante de País Vasco con 4,05 litros y Andalucía con 3,67 litros. Los últimos lugares los ocupan Los últimos lugares los ocupan Murcia con 1,38 litros, Canarias con 1,53 litros y Castilla-La Mancha con 1,56 litros.

Si hacemos una traslación de estos datos y le sumamos la media de lo que se consume fuera de hogar, tanto en bares, cafeterías y restaurantes como en restauración social, el mayor consumo per cápita y año en aceite de oliva corresponde a Cantabria con 13,77 litros por persona y año, seguida de Galicia con 12,66 litros y País Vasco con 11,98 litros. Por detrás se ubican Extremadura con 7,27 litros, Valencia con 7,29 litros y Murcia con 7,41 litros. En virgen extra, es de nuevo Cantabria el mayor consumidor con 6,35 litros por persona y año, por delante de País Vasco con 5,10 litros y Andalucía con 4,99 litros. Quedan en la cola Región de Murcia con 2,35 litros, Canarias con 2,52 litros y Castilla-La Mancha con 2,57 litros.

España cuenta con un total de 29 denominaciones de origen protegidas repartidas entre Andalucía (12), Cataluña (5), Castilla-La Mancha (4), Aragón (2), Extremadura (2), Baleares (1), Comunidad Valenciana (1), La Rioja (1) y Navarra (1). Existen, además, marcas de calidad en Aragón, Castilla-La Mancha, Extremadura, Madrid, Murcia y País Vasco.

El consumo de aceitunas de mesa en el hogar ascendió durante 2018 a un total de 115,5 millones de kilos por valor superior a los 351 millones de euros y un consumo de 2,52 kilos por persona y año, un consumo estable con un leve crecimiento del 0,3% en volumen y del 5% en valor por su incremento de precio

LA CRECIENTE IMPORTANCIA DE LA ACEITUNA DE MESA

La superficie de olivar destinado a aceituna de mesa supone 1,54 millones de hectáreas de las que cerca del 45,50% se encuentran en Europa con más de 700.000 hectáreas; 457.000 hectáreas en África que suponen casi el 30%; 262.700 en Asia, un 17%; 120.600 hectáreas en América (casi el 8%) y 1.267 hectáreas en Oceanía que equivalen al 0,08%.

La producción de aceitunas de mesa prevé alcanzar en esta campaña, que terminó el 30 de septiembre de 2019, los 2,75 millones de toneladas con el liderazgo de España nuevamente, tras ser adelantada hace poco por Egipto, y una cosecha de 587.000 toneladas, seguida precisamente de Egipto con 450.000 toneladas; Turquía con 420.000 toneladas; Argelia con 342.500 toneladas; Grecia 190.000 toneladas; Marruecos 130.000 toneladas y Siria con 100.000 toneladas.

Con producciones más modestas se ubican Irán, con 86.000 toneladas; Perú con 70.000 toneladas; Argentina con 66.000 toneladas; Italia con 40.000 toneladas; Albania con 30.000 toneladas, igual que Jordania; Estados Unidos con 27.000 toneladas y Túnez con 25.000 toneladas.

La producción de aceitunas de mesa en España se centra, sobre todo, en dos Comunidades Autónomas: Andalucía con 480.000 toneladas, seguida de Extremadura 120.000 toneladas, mientras el resto, unas 11.000 toneladas, se reparte entre las otras Comunidades Autónomas.

El consumo de aceitunas de mesa lo encabeza el propio Egipto con 370.000 toneladas, por delante de Turquía con 360.000 toneladas; Argelia con 340.000 toneladas; España 205.000 toneladas; Estados Unidos con 161.000 toneladas; Brasil con 110.000 toneladas y Siria con 100.000 toneladas. A prudente distancia quedan Italia con 94.400 toneladas; Irán con 72.500 toneladas; Francia con 64.000 toneladas; Alemania con 61.000 toneladas; Perú con 45.000 toneladas; Reino Unido con 35.800 toneladas; Argentina con 35.000 toneladas; Arabia Saudí 32.500 toneladas; 31.500 toneladas Albania y 30.000 toneladas Canadá y Marruecos; mientras Chile se queda en 29.000 toneladas; Jordania en 28.000 toneladas y México en 26.000 toneladas.

El consumo de aceitunas de mesa en el hogar ascendió durante 2018 a un total de 115,5 millones de kilos por valor superior a los 351 millones de euros y un consumo de



2,52 kilos por persona y año, un consumo estable con un leve crecimiento del 0,3% en volumen y del 5% en valor por su incremento de precio. La aceituna más consumida es la rellena envasada con 1,02 kilos, por delante de la envasada con hueso con 0,58 kilos y la envasada sin hueso con 0,43 kilos, mientras el resto de la oferta acapara 0,49 kilos. El mayor consumo en volumen se da, por este orden, en Cataluña, Andalucía y Comunidad de Madrid. Y el menor, en La Rioja, Navarra y Cantabria. El consumo por persona y año lo encabeza Aragón con 4,31 kilos por persona y año, seguida de Cataluña con 3,73 kilos y Baleares con 3,15 kilos. El consumo menor es para Extremadura con 1,66 kilos, Navarra con 1,74 kilos y Castilla-La Mancha con 1,77 kilos.

España cuenta con las denominaciones de origen protegidas de Alloreña de Málaga, que abarca una superficie de 230.500 hectáreas en 19 municipios de la comarca del Guadalhorce. En el Consejo Regulador están registrados más de 2.000 cultivadores con una superficie de 21.000 hectáreas de las que se llevan a aderezo alrededor de 8 millones de kilos.

Olive de Mallorca es una DOP en tramitación, mientras tienen vitola de calidad las Olivas de Caspe, en Aragón; las de Producción Integrada en Cataluña y las de Campo Real, en Madrid, que abarcan el municipio del mismo nombre. Están adscritas 14 empresas al Consejo Regulador que producen tres millones de kilos. ■

Variedades de aceituna para todos los gustos

Las diversas monografías de las variedades de olivo en España manejan cada una su particular punto de vista, como es lógico. En esta clasificación se recopilan todas aquellas más representativas, bien por su expansión o por su valor cualitativo en la producción de aceite.

ARBEQUINA



» El nombre de arbequina proviene de la localidad de Arbeca, en Lleida, el lugar donde se supone se inició su cultivo. Su productividad es muy elevada, su entrada en producción bastante precoz y cuenta con gran capacidad de adaptación. Ofrece unos aceites frutados de excelente calidad y es resistente al frío y a la salinidad. Es la base de las denominaciones de origen Les Garrigues, Siurana y Navarra, donde comparte sitio con las variedades empeltre y la roriz. Se ha extendido también por el nuevo mundo, especialmente por Argentina, Chile y Uruguay.

PICUAL



» Es, sin duda, la variedad más importante de España y su cultivo supera el millón de hectáreas, con gran predominio en Jaén, Córdoba y Granada. Es la base de las nuevas plantaciones del país ya que su entrada en producción es precoz y su aceite de enorme calidad, muy estable y con importante contenido en ácido oleico.

EMPELTRE



» Aunque sea la variedad aragonesa por antonomasia, su nombre proviene del vocablo catalán empelt (injerto) y hace referencia a su propagación. Se extiende por Aragón, Baleares, Cataluña, Navarra y norte de Toledo y acapara más de 75.000 hectáreas en España y algunas más en Argentina. Su entrada en producción es tardía, pero su aceite es de una calidad excelente.

MORISCA



» La variedad morisca se extiende, sobre todo, por el sur de la provincia de Badajoz y el norte de la provincia de Sevilla, además de en el Alentejo portugués. Ocupa más de 75.000 hectáreas. Su precocidad es media y su productividad bastante alterna. Resistente a la sequía, su aceite es muy apreciado.

PICUDO



» Aunque se la considera una de las principales variedades españolas, no llega a ser dominante en ninguna comarca y se extiende por 35.000 hectáreas de las provincias de Córdoba, Granada, Málaga y Jaén. Su precocidad es elevada y su aceite de excelentes características como lo demuestra que sea la base de la denominación de origen Baena. Tiene alto contenido en ácido linoleico.

VILLALONGA



» Es la principal variedad de la provincia de Valencia y se extiende también por la zona norte de Alicante con un total de 27.000 hectáreas. También se ha expandido por Italia y por la comarca portuguesa de Elvas, en la frontera con Extremadura. Su entrada en producción es precoz y la productividad elevada y constante. Tiene un gran rendimiento y el aceite que produce es de gran calidad.

CORNICABRA



» Es la segunda variedad española en extensión, ya que ocupa cerca de 300.000 hectáreas en las provincias de Ciudad Real, Toledo, Madrid, Badajoz y Cáceres. Es el buque-insignia de la denominación de origen Montes de Toledo. Su maduración es bastante tardía y su productividad, elevada, pero cuenta con clara tendencia al vejerío. Su aceite presenta unas cualidades organolépticas excepcionales.

SEVILLENCA



» Su zona de cultivo es Tarragona, Castellón y Valencia y ocupa más de 25.000 hectáreas. Con precocidad media y productividad media y alterna, la variedad sevillenca tiene buenos rendimientos en un aceite de calidad media por su escaso contenido en ácido oleico y su baja estabilidad.

HOJIBLANCA



» Su nombre hace alusión al color de sus hojas, que es muy claro, y ocupa 270.000 hectáreas en las provincias de Córdoba, Málaga, Sevilla y Granada. Su entrada en producción es tremadamente precoz, su maduración tardía y la calidad de su aceite magnífica, aunque su rendimiento es bastante bajo.

LECHÍN



» Es una variedad que algunos estudiosos dividen en dos: Lechín de Granada y Lechín de Sevilla y que, en conjunto, ocupa más de 80.000 hectáreas en Andalucía, Albacete y Murcia. Produce un aceite de excelente calidad y es precoz, especialmente la variante granadina.

FARGA



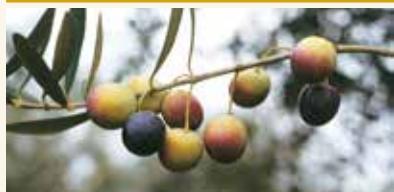
» Es una de las variedades más antiguas y los estudiosos no se ponen de acuerdo sobre su origen. Su cultivo se centra en las provincias de Castellón, Tarragona y Lleida y se extiende por más de 20.000 hectáreas. Su entrada en producción es tardía y su comportamiento vecero con productividad elevada. Su aceite es de buena calidad, pero de complicada extracción.

BLANQUETA



» Su nombre se debe al color blanquecino del fruto cuando está madurando y ocupa más de 18.000 hectáreas en las provincias de Alicante, Murcia y Valencia, además de en determinadas comarcas de Barcelona y Tarragona. Entra pronto en producción y su productividad es elevada y escasamente vecera. Su aceite es dulce y muy apreciado.

ALOREÑA



» Esta variedad hace alusión a la localidad malagueña de Alora, centro de su zona de cultivo, aunque también es posible encontrarla en Lebrija (Sevilla), Antequera (Málaga) y en la gaditana Sierra de Grazalema. Se trata de una variedad muy precoz, con productividad elevada y constante, pero escasamente apreciada por su aceite. Ocupa alrededor de 11.000 hectáreas.

CASTELLANA



» Ocupa algo más de 20.000 hectáreas y es la variedad principal de las provincias de Cuenca y Guadalajara, de ahí su nombre. Se adapta bien a suelos pobres y resiste las bajas temperaturas. Su aceite es de calidad mediana.

VERDIAL DE BADAJOZ



» Ocupa algo más de 30.000 hectáreas en las provincias de Cáceres y Badajoz y cuenta con una productividad elevada y un importante contenido en aceite. Se adapta a suelos muy pobres, aunque es sensible al frío invernal.

Otras variedades como arroniz, arbosana, canetera, caspolina, gatuno, hendeño, menya, ocal o verdiell se encuentran expandidas por toda España, pero su importancia cuantitativa, que no cualitativa, en algunos casos como las dos primeras enunciadas, son pequeñas.

Fotos cedidas por la Universidad de Córdoba

Las conservas de CABALLA ANDALUCÍA y MELVA DE ANDALUCÍA, premiadas con el PREMIO ANDALUCÍA AGRICULTURA Y PESCA



El pasado viernes 29 de noviembre, este Consejo Regulador ha sido premiado con el premio Andalucía Agricultura y Pesca por su actividad impulsora de la calidad.

Este premio no hace más que reconocer el trabajo que desde hace más de veinte años se viene desarrollando por parte de los empresarios en pro de la calidad de las conservas de Caballa de Andalucía y Melva de Andalucía.

Cuáles son las claves de un Consejo Regulador Pionero como el de las IGP. Principal contribución, logros del Consejo Regulador en el desarrollo del sector.

La principal clave de este Consejo Regulador en el mundo de las conservas de pescado es haber sido capaz de mantener, en un mercado en el que la mecanización, industrialización, en definitiva la globalización del mismo avanza a un ritmo vertiginoso, unos procesos productivos que nos trasladan a tiempos pasados donde la mano de obra era pieza fundamental en nuestras industrias.

Quisiéramos destacar de nuestras empresas, su influencia social en la zona donde se ubican. Hemos hablado antes de procesos artesanales en contraste con los netamente industriales, y eso se debe a la gran cantidad de mano de obra necesaria para poder cumplir con la condición de artesanal. Nuestras empresas utilizan mano de obra fundamentalmente femenina, experta en el pelado del pescado, en una profesión que se transmite de madres a hijas y que tiene una importancia fundamental en la economía de la zona ya que en muchos momentos ha sido y es, el auténtico sostén familiar o al menos, una ayuda fundamental en la economía hogareña. Nuestras fábricas dan trabajo durante todo el año a una gran cantidad de mujeres de las zonas donde se ubican la mismas, lo que indudablemente le da una importante componente social en la zona donde están establecidas..

Otro asunto que no quisiéramos olvidar es la sostenibilidad, que viene inducido por las condiciones de las empresas, donde los ahorros energéticos se hacen imprescindibles para poder compensar otros costos, que nuestros procesos artesanales nos obligan a mantener. También tienen gran influencia los costos derivados de



la materia prima que utilizamos, el pescado, que en nuestro caso igualmente consumimos con un alto grado de aprovechamiento derivado del propio proceso de elaboración, en este caso se recomienda unos tamaños de entre cuatro y cinco piezas por kilogramo, como antes indicamos, para hacer rentable la operación. Lo que hace que se consuman pescados ya adultos que favorecen el mantenimiento de los caladeros.

Recientemente, el establecimiento de grandes criaderos de engorde de otros peces de gran tamaño que se alimentan fundamentalmente con escóbridos, podría estar causando importantes daños a los caladeros, sobre todos a los de la zona del Golfo de Cádiz, pues si bien las capturas se hacen respetando los tallajes mínimos impuestos, los individuos no crecen en su dimensión adecuada y los caladeros se ven afectados por el exceso de explotación de individuos que aunque dentro de tallajes admisibles, no han alcanzado la edad reproductiva. Por este motivo, las fábricas de conservas han establecido una talla mínima de trabajo, no siendo posible el uso de pescados inferiores, y como ya hemos dicho anteriormente, esta talla responde a un criterio de autoreproducción del banco que, sin necesidad de establecimiento de cuotas de captura, de vedas, etc., el banco se va regenerando de forma natural debido a que los pescados antes de su captura han desovado, contribuyendo así al nacimiento de nuevos ejemplares.

La incorporación de nuevas tecnologías en perfecta consonancia con los procesos artesanales, alinean los procesos de producción con el respeto al medio ambiente, incorporando la generación de energía calorífica con fuentes renovables.

¿Qué significa para el Consejo este premio?

Un reconocimiento a unos valientes empresarios que en contra de una simplificación, y la mayoría de las veces, de un abaratamiento de los procesos por eliminación de la mano de obra, que han impuesto técnicas indudablemente legales y considerablemente más baratas, a costa de sacrificar determinados parámetros de gusto, contenido de aceites naturales del pescado y con ello otras características beneficiosas, abarataban la conserva y acortaban los tiempos de elaboración. Por eso

el mérito reside en estos esforzados fabricantes que componen este Consejo Regulador, los cuales tuvieron la visión de salvar unos procesos netamente artesanales y con ello, mantener la excelencia de unos productos, las conservas de Caballa y Melva.

Es el reconocimiento a nuestras empresas, las cuales han hecho esfuerzos importantes para adaptar sus instalaciones a los más altos requerimientos que en seguridad alimentaria, se han impuesto a nivel internacional y hoy están preparadas para cumplir con cualquier normativa y legislación que se les solicite.

Han sido más de veintidós años, los que este grupo de empresarios ejemplares desde el Consejo Regulador, llevan luchando por sus productos y sus procesos, y lo que podemos afirmar con rotundidad, es que si no hubiesen tomado en su momento, la determinación de la defensa de nuestras conservas y sobre todo de sus procesos artesanales, estos ya no existirían, se habrían abandonado, perdiendo con ello importantes parcelas en aspectos fundamentales como la Calidad y la Seguridad alimentaria, lo que indudablemente nos hace sentirnos orgullosos de lo logrado, aunque seguimos notando la falta de reconocimiento y el apoyo de un mercado, machacado por situaciones periódicas de crisis, en las que los aspectos económicos se valoran mucho, sobre todo si no se conocen las ventajas que puede aportar, el consumo de unos productos de un precio ligeramente superior, pero cuyo valor añadido en los aspectos antes de mencionado de calidad, seguridad alimentaria y muchos otros, seguro compensa con diferencia dicha mínima variación de precio.

Nuevos retos

Continuar con la defensa de este producto tan preciado y tan originario de nuestras costas, si bien en estos momentos nuestros esfuerzos se centran en buscar una convivencia entre las nuevas formas de engorde de pescado y nuestras fábricas de conservas, de manera que la pesca de la materia prima necesaria para la elaboración de nuestros productos sea sostenible en toda su extensión.

Es este por tanto, nuestro reto actual, comunicar, comunicar y comunicar a nuestros clientes reales y potenciales, las características de nuestras conservas y de sus procesos de elaboración, y la seguridad alimentaria añadida que el control, siempre independiente y riguroso, que realiza el Consejo Regulador, aporta.

Finalmente, quisiéramos indicar que en estos tiempos que tanto nos preocupamos por dietas saludables, nuestras conservas, no añaden producto químico alguno en ninguna de las fases del proceso productivo, son fuentes de ácidos grasos Omega 3, por tanto, previsoras de numerosas enfermedades, especialmente las cardiovasculares, y están situadas dentro de la dieta mediterránea como productos saludables. Disfrutar de nuestras conservas, en platos elaborados como los que pueden encontrar en el recetario publicado en nuestra web www.caballaymelva.com, puede ser un aliciente para aquel consumidor que quiera innovar en la cocina y hacer nuevos preparados con las conservas.

Sevilla, a treinta de noviembre de dos mil diecinueve.



El mar en una lata
www.caballaymelvadeandalucia.com

