



La apuesta sostenible de la nueva PAC impulsa el futuro del aceite de oliva

⇒ Ángel Marqués Ávila
Periodista

Resumen: Este artículo describe la realidad actual del sector de aceite de oliva en España, donde se concentra la mayor superficie y producción mundial, además de ser el primer país exportador. Describe las cualidades del aceite de oliva como la grasa vegetal con mayor excelencia, tanto por su calidad como por sus valores nutricionales.

Asimismo, destaca las oportunidades que presenta la nueva Política Agraria Común, que ha comenzado a aplicarse en 2023. Entre los valores de futuro del olivar esta su importancia en la protección y conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático. El olivo es un cultivo que reduce las emisiones de gases de efecto invernadero, aumenta la captura de carbono y ayuda a reducir la erosión y a frenar la desertificación.

Palabras clave: *Olivar, aceite de oliva, consumo, exportaciones, nutrición.*

El sector del olivar desempeña un papel esencial en la actividad agroalimentaria en España, con 2,77 millones de hectáreas de superficie representa el 15 % del total de las tierras de cultivo. España concentra el 70% de la producción de aceite de oliva de la Unión Europea y el 46% del total mundial. También somos el primer exportador de aceite de oliva.

El cultivo del olivar representa además un factor esencial de dinamización económica en el medio rural en importantes zonas y favorece el asentamiento de la población, especialmente en Andalucía, que concentra el 80 % de la producción nacional de aceite de oliva. Unos 350.000 agricultores españoles se dedican al cultivo del olivar, que genera 32 millones de jornales anuales.

El aceite de oliva es la grasa vegetal con mayor excelencia, tanto por su calidad como por sus valores nutricionales. Unos efectos beneficiosos que hacen estimar que la demanda mundial siga en constante crecimiento, por lo que el sector debe apostar por la diferenciación y la excelencia del producto.

Entre los valores de futuro del olivar esta su importancia en la protección y conservación de la biodiversidad y la lucha contra el cambio climático. El olivo es un cultivo que reduce las emisiones de gases de efecto invernadero, aumenta la captura de carbono y ayuda a reducir la erosión y a frenar la desertificación.

El olivar ofrece un enorme potencial en el desarrollo de la economía circular y que gracias a la innovación y a la aplicación de tecnología se ha conseguido producir energía a partir de la biomasa de los restos de poda y orujillos, procesos que recibirán un impulso económico con una línea específica dentro del PRTR (Registro Estatal de Emisiones y Fuentes Contaminantes) y que ya cuentan también con un apoyo normativo a iniciativa del MAPA, para el reconocimiento del orujo de aceite de oliva como subproducto para la elaboración de aceite de orujo de oliva y el hueso de aceituna como biomasa para la producción de energía.

PATRIMONIO INIGUALABLE

La nueva arquitectura ambiental, prevista en el Plan Estratégico para la aplicación de la Política Agraria Común (PAC) en España, que ha entrado en vigor en 2023, va a permitir fomentar este cultivo, que goza de muchas de las características más respaldadas por el nuevo planteamiento comunitario para las ayudas a agricultores y ganaderos.

Se trata de valiosas aportaciones a la lucha contra el cambio climático, pero también de su potencial

en la economía circular, puesto que permite la minimización de los residuos y un máximo aprovechamiento de subproductos, incluida la producción de energía eléctrica que disminuye nuestra dependencia energética. Asimismo, existe un gran nicho de posibilidades en torno a la energía a partir de la biomasa de los residuos de poda.

Todo ese conjunto de características valiosas para dar respuesta a los retos actuales hace que el olivar sea un cultivo estratégico que debemos potenciar, en palabras recientes del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, quien ha también considera “ que es muy importante tener en cuenta los aspectos sociales tanto por su importancia económica en el sistema agroalimentario español, donde supone una parte muy importante, el 6,5% de nuestra producción final agraria; como por su arraigo en la tradición, en la cultura, en el patrimonio y en el paisaje de 15 de las 17 Comunidades Autónomas que conforman nuestro país”.

Tenemos la fortuna de disfrutar de este patrimonio inigualable, pero también la responsabilidad de protegerlo y preservarlo para que siga formando parte de nuestra historia, para que continúe siendo uno de los ingredientes protagonistas de la Dieta Mediterránea y para que siga configurando el paisaje de gran parte del territorio de España.

El Plan Estratégico Nacional para la aplicación de PAC en España incluye una ayuda asociada al olivar tradicional, para atender las necesidades particulares de este tipo de cultivo, porque encaja con los nuevos reglamentos europeos y permite su concesión de manera directa al agricultor, reduciendo las cargas administrativas.

El olivar tradicional necesita de apoyos específicos para su supervivencia, ya que por sus particulares condiciones tiene unos costes de producción muy superiores al resto del sector. Por ello, la nueva PAC supone una oportunidad excelente para el sector olivarero, con un reparto de las ayudas mejor distribuido, en los que también figuran los tres ‘ecoetiquetas’ que afectan al olivar, que consisten, por un lado, en el mantenimiento de la biodiversidad de las parcelas, el uso de cubiertas vegetales espontáneas o sembradas, y la incorporación de los restos de poda triturada al suelo. El olivar tradicional en pendiente recibirá una ayuda adicional superior.

La agricultura de precisión está ya implantada en buena parte del sector oleícola, con la utilización de tecnologías como drones, información satelital o “telegestión” de los cultivos y sistemas de pro-

ducción y que ha permitido, entre otros logros, mejorar el sistema de trazabilidad y la calidad de los productos, pero aún hay mucho camino por recorrer en la innovación, que abre alternativas impensables hace años.

La digitalización y la aplicación de tecnologías y medidas innovadoras en el tratamiento y gestión de la información permiten incrementar la eficiencia técnica, económica y ambiental de cada proceso. En este sentido, las almazaras 4.0 son un modelo en el que todo está conectado, desde la entrada de la aceituna hasta el contenido graso de los orujos o los consumos de agua y electricidad; y que está basado en la información y el tratamiento de datos que tienen que ser correctamente seleccionados, capturados, elaborados y contextualizados y que implica a todo el personal a lo largo de la cadena de producción.

Para apoyar e impulsar estos procesos de innovación y que reflejan el indudable compromiso de éste con un sector de gran tradición y que es señero en la producción agraria española. En la que la digitalización y la innovación son objetivos transversales de la nueva Política Agraria Común (PAC), en la que se aumenta hasta 75 millones de euros la dotación para apoyar proyectos innovadores de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri).

Desde Cooperativas Agroalimentarias de España, declaran que “el futuro del olivar está totalmente condicionado por la disponibilidad de agua, tanto para el buen desarrollo del cultivo en secano como en la suficiencia de las dotaciones de agua de riego. La sequía que arrastramos durante estas últimas campañas a la que se han unido las elevadas temperaturas durante los meses más críticos en la formación del fruto el pasado año, han provocado que la cosecha que está finalizando sea la más corta del siglo”.

Las empresas agrupadas en ANIERAC (Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceite) pusieron en el mercado 656,59 millones de litros de aceites durante el año 2022, cantidad un 1,78% inferior a la de 2021.

En los tres primeros meses de la campaña 2022/2023 al aceite de oliva virgen extra alcanza los 31 millones de litros, cantidad un 4,67% inferior a la de la campaña pasada en este mismo periodo de tiempo. Del aceite de oliva virgen se han puesto en el mercado 7,26 millones de litros frente a los 6,58 de la campaña 2021/2022, lo que supone un ascenso del 10,30%. El aceite de oliva “suave” alcanza los 26,91 millones de

La agricultura de precisión está ya implantada en buena parte del sector oleícola, con la utilización de tecnologías como drones, información satelital o "telegestión" de los cultivos y sistemas de producción y que ha permitido, entre otros logros, mejorar el sistema de trazabilidad y la calidad de los productos

litros, cifra muy similar a la de los tres primeros meses de la campaña pasada, que fue de 26,77 millones de litros. Por último, el aceite de oliva “intenso” con 8,58 millones de litros presenta un descenso de un 23,87% frente a la de la anterior campaña. En este primer trimestre el aceite de orujo asciende a los 4,52 millones de litros, esto es un 1,46% más que durante el mismo periodo de la campaña pasada.

El aceite de oliva en su conjunto ha experimentado un ligero descenso en 2022. En cifras esto se traduce en unas ventas de 305,31 millones de litros durante este año frente a los 309,35 millones de litros del año pasado, es decir se ha producido un descenso del 1,31%. En el detalle del acumulado anual de las diferentes calidades del aceite de oliva, el virgen extra presenta 128 millones de litros, cantidad superior en un 0,86% a la del 2021.

Las cifras acumuladas del “suave” y del “intenso” ascienden a 109,44 y 39,98 millones de litros, lo que supone un descenso de un 0,45% y un 13,83% respectivamente frente al 2021. Por su parte, el aceite de oliva virgen, con 27,84 millones de litros, presenta una cantidad un 6,82% superior a la del año anterior.

El aceite de orujo de oliva ascendió en 2022 a 18,30 millones de litros, un 16% más que en 2021. Por último, durante el 2022 se han dado salida a 332,96 millones de litros de aceites vegetales, 10,43 millones de litros menos que en el 2021, lo que supone un descenso del 3,04%.

Por su parte, los datos de ASOLIVA (Asociación de Exportadores de Aceites de Oliva), reflejan que la evolución de la exportación española en los últimos 30 años ha sido espectacular. Hemos pasado de exportar 150.000 toneladas a 1.150.000 toneladas. Y en los aceites de oliva envasados hemos pasado de 45.000 toneladas a 400.000 toneladas.

UN FUTURO ESPERANZADOR

El futuro del aceite de oliva está garantizado si se dan las condiciones para ello y desde las instituciones públicas se trabaja para dar oportunidades a un sector líder de nuestra agricultura. Su baja participación en el consumo mundial de grasas vegetales (en torno al 3%) invita a creer firmemente que el potencial de crecimiento de consumo es elevado, teniendo en cuenta que hasta este momento se consume todo lo que se produce a nivel internacional.

Si a esto unimos su ventaja diferencial frente a otras grasas, por su calidad nutricional y sus efectos beneficiosos para la salud demostrados por numerosos estudios científicos, resulta inevitable no considerarlo como un sector con avales suficientes para seguir creciendo en el mercado mundial.

No obstante, para que ese crecimiento se traduzca en resultados favorables para el sector español y fortalecer nuestro liderazgo, es necesario que se trabaje, y mucho, en mejorar la imagen internacional de nuestros aceites, una vez que hemos superado los retos de producción y calidad. Para ello, las campañas de promoción y posicionamiento en los mercados que lidera la Interprofesional del sector, así como el desarrollo de mecanismos que garanticen esa calidad y aporten fiabilidad y credibilidad a clientes y consumidores, como supone por ejemplo la Certificación de calidad promovida por el Patrimonio Comunal Olivarero, son absolutamente imprescindibles para garantizar el futuro del sector.

SIEMPRE EN LA COCINA

La cocina española puede presumir de una alta creatividad elaborando diferentes platos con un toque único y especial, entre otras cosas porque tenemos la suerte de que sea el aceite de oliva el que acompañe, en gran medida, los platos de nuestra cocina mediterránea.

Daniel García Peinado, chef del AOVE y gourmet de la selección española de fútbol, considera que "el AOVE es una grasa por excelencia e interviene en muchos procesos metabólicos del cuerpo, aparte de ser la mejor grasa para cocinar dentro de la biodisponibilidad del organismo, aporta numerosos beneficios que otros ingredientes no tienen. Si nos fijamos bien en la pirámide nutricional de la Dieta Mediterránea, el Aceite de oliva virgen extra está justo en el medio, fuente desde donde emanan los demás ingredientes de nuestra despensa. Esto me hizo decidirme por el producto estrella español".



Para Rafa de Bedoya, jefe de cocina en el restaurante Aleia de Barcelona con una estrella Michelin, "el aceite de oliva virgen extra es un ingrediente indispensable en nuestra despensa que nos aporta muchísima versatilidad para diferentes elaboraciones. Cada aceite de oliva virgen extra nos aporta diferentes matices que tenemos que saber identificar para utilizar en una elaboración u otra, sería interesante dar a conocer los diferentes usos que podemos darle a cada tipo de aceite".

Este chef opina que el AOVE es una seña de identidad de nuestro país, gastronomía y cultura. Debemos de conocer más este producto y profundizar sobre las diferenciaciones de cada tipo de aceite. Tenemos que ser embajadores de nuestra tierra y empezando por conocer para poder dar valor a los productos de nuestra tierra.

Por su parte, Paolo Casagrande, pieza clave del restaurante Lasarte, buque insignia de Martín Berasategui en Barcelona, con tres estrellas Michelin, defiende que "el aceite de oliva extra es un ingrediente que a diferencia de muchos otros es versátil y se puede utilizar tanto en preparaciones dulces como saladas. Va bien con carnes, pescados y verduras. Por lo tanto, es un ingrediente imprescindible en mi cocina, versátil, y que da ese toque que caracteriza mis platos". ■