



Aceite de oliva: una grasa minoritaria con vocación universal

JOSÉ LUIS MURCIA. Periodista.

RESUMEN

El cultivo del olivar se extiende sobre 11,4 millones de hectáreas, de las que Europa acapara algo más del 55% con 6,31 millones de hectáreas. España, con 2,65 millones de hectáreas de superficie olivarera, se erige en el mayor productor del mundo y acapara el 24% del total del cultivo en el mundo. España cuenta con 350.000 agricultores que dependen directamente del olivar, 1.750 almazaras y 60 extractoras de aceite de orujo de oliva. Las exportaciones medias de España superan ya las 900.000 toneladas de aceite de oliva anuales por importe de 3.366 millones de euros.

PALABRAS CLAVE: aceite de oliva, olivar, exportaciones.

Un total de 57 países de los cinco continentes producen aceite de oliva, mientras su consumo se expande por un total de 179. Cultivo mediterráneo por excelencia, sus efectos saludables le llevan a ocupar lugares de privilegio en cocinas y mesas tan lejanas a nuestra cultura como Brasil, Estados Unidos o Japón, por poner tres ejemplos.

La corta cosecha mundial de la campaña 2016/17, que se cerró con alrededor de 2,7 millones de toneladas de producción en una población que ya demanda alrededor de los tres millones de toneladas, podría acercarse en la campaña 2017/2018 a esa cifra, con un crecimiento en torno al 7% aunque con un leve retroceso de España en relación con la anterior en que se alcanzaron los 1,29 millones de toneladas. Las previsiones apuntan hacia los 2,9-3 millones de toneladas y una caída de España, como consecuencia de la sequía, hasta los 1,2 millones de tone-

ladas, según los pronósticos realizados por Juan Vilar, asesor de comercio internacional para la World Olive Oil Exhibition (WOOE) y profesor de la Universidad de Jaén, y Jorge Pereira, profesor de la Universidad Católica de Montevideo (Uruguay).

Por el contrario, estos expertos consideran que se va a producir una importantísima recuperación de países como Túnez, con 290.000 toneladas, frente a las apenas 100.000 toneladas de la campaña anterior, o Italia que podría llegar a las 280.000 toneladas tras el fiasco del año anterior, como consecuencia de la *Xylella fastidiosa*, una bacteria fitopatógena inoculada por insectos chupadores con efectos mortales para la planta afectada, en que recogió 183.000 toneladas. Grecia espera una cosecha de alrededor de 265.000 toneladas, muy superior a las 180.000 toneladas del año anterior y Turquía bajaría ligeramente hasta las 200.000 toneladas.

Marruecos, por su parte, apunta a una subida del 15% hasta alcanzar las 115.000 toneladas, cantidad similar a la esperada en Portugal que impulsa su producción desde las 76.385 toneladas del pasado año, un 50% más. Por su parte, Siria, tras un gran año que rozó las 150.000 toneladas, cae un 87,50% hasta las 80.000 toneladas; Argelia retrocede hasta las 50.000 toneladas desde las 72.000 toneladas del año anterior. Jordania espera 27.000 toneladas, con un incremento del 11% sobre las 24.000 toneladas de la anterior campaña; Egipto baja un 12% desde 28.000 a 25.000 toneladas y Argentina retrocede también un 26% desde 26.500 a 21.000 toneladas.

Australia y Palestina se quedan en torno a las 20.000 toneladas, pero mientras el país árabe repite la producción de la campaña anterior, el país oceánico se deja un 30% de las 26.000 toneladas anteriores. Chile alcanzaría las 17.000 toneladas, tras caer cerca de un 9,5% desde las 18.800 toneladas; cantidad similar a las de Libia, que cae cerca de un 29,5% desde las 22.000 toneladas y Líbano, un 23,5% menos que la campaña anterior donde alcanzó las 21.000 toneladas. Israel baja ligeramente de 16.500 a 16.000 toneladas. Estados Unidos, cuyo cultivo se centra en California mayoritariamente, bajaría estrepitosamente un 132,5% desde las 18.600 a las 8.000 toneladas y Francia alcanzaría las 7.000 toneladas, tras varios años por debajo de las 5.000 toneladas, la campaña anterior, por ejemplo, se quedó en 4.872 toneladas.

Hay otros países cuyas producciones son desconocidas y, sin embargo, tienen cierta presencia en los mercados aceiteros. Es el caso de Perú, cuya producción cae de las 18.600 a las 3.300 toneladas que espera este año, con un retroceso del 445,50% o México que cae de 4.000 a 2.500 toneladas, con un 60% menos o El Salvador que produjo 2.500 toneladas y apenas espera esta campaña 90 toneladas. Uruguay, por su parte, incrementa su producción de 700 a 1.300 toneladas, un 46% más. En Asia, el gigante chino pasa de 9.000 a 2.500 toneladas, con una caída del 260% en la producción; Afganistán retrocede de 5.000 a 1.200 toneladas, con un retraimiento del 316,70%; Arabia Saudí pasa de 5.500 a 2.800 toneladas; India de 5.000 a 700, Irán, uno de los que más está apostando por el sector, de 11.000 a 1.500 toneladas y Pakistán de 3.500 a 1.500 toneladas.



En África, Sudáfrica, que también apuesta fuerte por el sector, pasa de 5.000 a 900 toneladas y en Europa, Albania, un país de gran tradición olivarera, cae de 9.000 a 600 toneladas, Chipre de 6.000 a 4.500 toneladas; mientras Croacia incrementa de 3.580 a 5.000 toneladas; Eslovenia de 350 a 700 toneladas y Montenegro se mantiene en 500 toneladas. Nueva Zelanda, otro de los incorporados al mundo aceitero, pasa de 1.800 a 2.000 toneladas.

UNA SUPERFICIE AL ALZA

La superficie mundial del olivar crece 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”.

El cultivo del olivar se extiende sobre 11,4 millones de hectáreas, de las que Europa acapara algo más del 55% con 6,31 millones de hectáreas; África el 30% con 3,42 millones de hectáreas; Asia el 12,1% con 1,38 millones de hectáreas; América el 2,3% con 266.000 hectáreas y Oceanía el 0,4% con 39.750 hectáreas. Entre el 10 y 12% 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 olivarrera, se erige en el mayor productor del mundo y acapara 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%), 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 superficie 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 superintensivo.

Entre 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 fuste 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 por encima de las 600.000 toneladas, aunque en 2017 se quedaría en 580.000 toneladas, por delante de España que baja también su consumo interno de las 554.000 toneladas de entre los años 90 a 2009 tiene una previsión de 518.000 toneladas para 2017, mientras Estados Unidos prosigue su escalada por encima de las 300.000 toneladas. Grecia se ubicaría en 145.000 toneladas en 2017 tras haber consumido 100.000 toneladas más hace solo diez años; Siria en 141.000 toneladas, con cierta tendencia al alza, pese a la guerra; Turquía con 132.000 toneladas; Marruecos con 114.000 toneladas y Francia con 110.000 toneladas.

Entre los países no productores o con producciones testimoniales, merece la pena destacar las 56.000 toneladas de Brasil, las 61.000 toneladas de Reino Unido, las 53.000 toneladas de Japón, las 51.000 toneladas de Alemania, las 40.000 toneladas de Australia o las 39.000 toneladas de Canadá.



COMERCIO EXTERIOR DE ESPAÑA

Las exportaciones medias de España superan ya las 900.000 toneladas de aceite de oliva anuales por importe de 3.366 millones de euros, de las que alrededor de 400.000 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. En términos de valor, según datos del ICEX, Italia importó en 2016 por un total de 1.051 millones de euros, seguido de Estados Unidos con 463 millones de euros, Francia con 304 millones, Portugal con 290 millones y Reino Unido con 150 millones de euros. Tras China y Japón, con 150 y 119 millones de euros, respectivamente, se sitúan Australia con 78 millones de euros, Alemania con 66 millones de euros y Brasil, con 56 millones de euros.

España también importa aceite de oliva anualmente, muchas veces para reexportarlo, pero en cantidades mucho menores que en valor apenas sobrepasaron en 2016 los 360 millones de euros, lo que supone un saldo positivo superior a los 3.000 millones de euros. Las mayores compras correspondieron a Portugal con algo más de 138 millones de euros, seguida de Túnez con casi 75,50 millones de euros, Italia con 57 millones de euros, Grecia con 27 millones, Marruecos con 19 millones, Siria con casi 17,5 millones, Argentina con casi 10 millones de euros, Francia con 5,5 millones y Australia con algo más de tres millones de euros.

España se prepara, según Vilar, para un futuro cercano muy competitivo en el que habrá una brecha importante entre los productores de intensivo y superintensivo y los de tradicional en secano. A juicio de este experto el mundo podría producir, con la optimización de las actuales hectáreas, un máximo de 4,5 millones de toneladas, lo que crearía importantes stocks difíciles de administrar. Es, a su juicio, momento de estudiar la viabilidad de los cultivos, el abaratamiento de costes de producción y la apertura de nuevos mercados.

La puesta en marcha en España de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), una feria monográfica que se celebra en Madrid en marzo y que va por su VII Edición, tras ser acreditada por



el Ministerio de Economía como Feria Internacional, supone un antes y un después para un sector que aún muestra signos de debilidad al estar el comercio mundial en muy pocas manos. Aunque los datos de comercialización empresarial últimos datan de 2015, el liderazgo en España de aceite envasado es para Sovena con 101 millones de litros, por delante de Migasa con 74 millones de litros y ACESUR con 45,5 millones de litros. Los mayores exportadores, por su parte, según datos recopilados por Alimarket, son Sovena con 56 millones de litros, ACESUR con 38 millones de litros, Urzante con 34 millones de litros, DCOOP con 32 millones de litros y Borges con 30 millones de litros.

En todo caso, el aceite de oliva no es sino una gota en un inmenso océano de grasas vegetales que en 2017 produjeron un total de 194 millones de toneladas, según estadísticas del Departamento de Estado de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), por lo que los tres millones de toneladas del aceite de oliva se pierden en la nada. Realmente suponen alrededor del 1,85% del total y un 1,50 si tenemos en cuenta las grasas animales (mantequilla, sebo de cerdo y vacuno y aceites de pescado) cuya producción total se acerca a los 32 millones de toneladas.

ITALIA, CAMPEÓN DEL COMERCIO

Aunque Italia produce menos de la mitad de aceite de oliva que España, su capacidad de liderazgo en el comercio mundial, ahora compartido con España, es innegable como lo prueba el hecho de que sus aceites suponen la mayoría de la demanda estadounidense y canadiense. De ahí, que en muchos países extranjeros la palabra aceite de oliva este indisolublemente unida a Italia.

Pero también hay razones de tradición y de cultura que afianzan esta situación y que han impulsado también los italianos que emigraron a otros países y hoy cuentan con la nacionalidad de quien les recibió. Así, en Italia, más del 50% del aceite de oliva que se consume es virgen extra, el 40% mezcla de virgen

y refinado y sólo el 10% procede de orujo de aceituna. Actualmente tiene un total de 19 consejos reguladores de denominaciones de origen protegidas de aceite de oliva virgen extra.

Las provincias oleícolas más importantes de Italia son Apulia y Calabria que concentran casi el 70% de la producción total del país, por delante de Sicilia, con el 8,1%, la Toscana, con el 2,8% y una calidad excepcional, unida a una cultura casi insuperable, y Lazio, con el 4,3%. Los aceites del Sur son fuertes y con sabor intenso por lo que los grandes cocineros prefieren la delicadez y sutileza de los vírgenes extra de la Toscana o, en su defecto, de Liguria, Umbría o Véneto. Entre las variedades más apreciadas se encuentran la canino, de Lazio; carolea, cassabese y ottobratica, de Calabria; dolce agogia, de Umbría; casaliva y grignan, del Véneto; taggiasca, de Liguria y leccino, de Toscana.

Italia acapara entre el 14% de la producción mundial con sólo el 11% de la superficie de olivar, que ocupa en el Sur el 85% del total, mientras la Toscana apenas alcanza el 3,2% de la producción; un 1% Liguria y un 1,9% Umbría.

GRECIA, GRAN CONSUMIDOR DE ACEITE DE OLIVA

Aunque Grecia se configura como el tercer productor mundial de aceite de oliva, con algo más del 10% del total de la cosecha mundial, su consumo no tiene parangón en ningún país, ya que los helenos gastan una media de 21 litros por persona y año, más del doble del consumo español, y cuentan con el 51% del mercado de aceites vegetales en el país.

Con casi 285000 toneladas de aceite de oliva al año de media, Grecia produce una excelente calidad en más del 75% de su producción total. Se trata de un aceite tan apetecible que puede ser tomado con todas las garantías y con un atractivo olor y sabor antes de ser procesado.

Pese a que un total de 50 de las 54 provincias que componen el país son productoras de aceite de oliva, éste se concentra, sobre todo, en el Peloponeso y la isla de Creta, conocida popularmente como la isla de los olivos. Las principales variedades de aceituna son la koreneiki, que abarca casi el 60% de la superficie; seguida de la mastoidis, habitual en Corfú, el Peloponeso y Creta, y la adramatini, propia de Mitilene. A los griegos, como a los italianos, les encanta consumir aceites verdes y frutales, moda que se está extendiendo por todo el mundo, especialmente por los grandes restaurantes y tiendas especializadas, por lo que la recolección se realiza en otoño hasta conseguir el equilibrio de grandes aromas frutales y agradable amargor final en boca.

LA TRADICIÓN DE FRANCIA Y PORTUGAL

Francia es un pequeño productor de aceite de oliva, aunque ocupa el quinto lugar entre los cultivadores de la Unión Europea, ampliamente superado por España, Italia y Grecia, además de por Portugal. Aunque un solo productor andaluz puede estar

por encima de toda la producción oleícola de la Provenza, los franceses han sabido orientar su pequeña producción al aceite de oliva virgen extra, que supone el 98% del consumo de aceite de oliva en Francia, y cuyos cultivadores y elaboradores apenas satisfacen el 4% del total de la demanda del país vecino, según datos del COI.

Numerosas tiendas especializadas en aceite de oliva virgen y establecimientos de productos gourmets acaparan la atención de franceses y turistas en ciudades como Niza. La producción está concentrada en las regiones de Languedoc-Rosellón y Provenza y el país cuenta con cinco consejos reguladores de denominaciones de origen de aceite de oliva virgen extra. Las principales variedades de aceituna son la picholine languedoc, la bouteillan, la tanche, la verdale y la lucques, procedente de la Toscana y una de las variedades más apreciadas por sus toques exóticos frutales. Sin embargo, su producción media se sitúa en 5.000 toneladas.

Aunque la producción portuguesa media se ubica en las 70.000 toneladas, el país vecino se erige como uno de los productores con mayor proyección internacional en los próximos años, ya que las inversiones realizadas por el grupo alimentario sevillano Bogaris permitirán en pocos años cubrir el mercado interno y aportar una interesante cuota para la exportación.

Los expertos calculan que la región del Alentejo ha plantado 40.000 hectáreas de olivos y tiene otras 20.000 hectáreas en proyecto, el 50% de las cuales corresponden en ambos casos a propiedades españolas que, como el caso de Bogaris, han adquirido también propiedades tan prestigeadas como Herdade de Sobrado, con 5.000 hectáreas.

Portugal cuenta con cinco denominaciones de origen protegidas y está prevista la inclusión de una sexta, Alentejo interior, actualmente en boga. Las aceitunas más cultivadas son la verdeal, madural, lentisca, blanqueta, picual, cobrançosa, cordovil y, sobre todo, galega.

Un país pequeño, pero con gran tradición aceitera, es Chipre, que produce una media de 6.500 toneladas en sus 7.400 hectáreas de olivar, que con un total de 2,3 millones de árboles da trabajo a más de 12.000 familias. En ellas se producen las variedades local, koroneiki, manzanillo, picual y kalamon.

LA IRRUPCIÓN DEL NUEVO MUNDO

Igual que ocurrió con el vino hace una treintena de años, el aceite de oliva, en este caso un cultivo mucho más nuevo, ha irrumpido con fuerza en los denominados productores del Nuevo Mundo que pretenden hacerse un hueco en el comercio internacional mediante el incremento de sus producciones tanto para depender menos de las compras exteriores como para exportar algunas de sus producciones.

De esta forma, Chile, con 18.500 toneladas de media, es uno de los nuevos países productores que cuenta con una extensión de olivar aproximada de 100.000 hectáreas que

comenzarán en breve a aumentar sus producciones. Algo parecido ocurre con Argentina, que alcanza una media de 20.300 toneladas, que exporta casi en su totalidad, lo que la convierte en aspirante al club de los diez grandes productores en los próximos años. Un estudio del Ministerio de Agricultura asegura que la producción alcanzará a mediados de la próxima década las 100.000 toneladas de aceite, multiplicando por cinco la cosecha actual.

California, en los Estados Unidos, ha conseguido una producción media de 8.000 toneladas de aceite de oliva en un país que importa anualmente alrededor de 300.000 toneladas, pero sus cultivadores están dispuestos a aumentar la superficie de cultivo y la producción en los próximos años. Sus principales variedades son misión, ascolana y manzanillo.

Australia es el otro país que ha arrancado con potencia en la producción de aceite de oliva al conseguir una media cercana a las 18.000 toneladas, de las que 10.000 toneladas van a parar a la exportación, en un país cuya demanda asciende a 40.000 toneladas anuales. Australia tiene alrededor de 38.000 hectáreas de olivar que se sitúan en el Este, Sur y Oeste del país, erigiéndose el estado de Victoria en el mayor productor. Sus aceites son exportados a Nueva Zelanda, que posee una producción testimonial, Estados Unidos, China, Italia y Japón.

China cuenta con 20.000 hectáreas de olivos y unas importaciones de aceite de oliva que sobrepasan las 33.000 toneladas, provenientes de España, alrededor del 80%, Grecia, Italia, Túnez, Portugal, Jordania y Australia. ■



El auge del aceite de oliva fortalece a los aceites de semillas

Aunque el aceite de oliva supera ya en el mundo la ingesta de tres millones de toneladas al año, la tradición de grandes países como Malasia, Indonesia, China, India o Estados Unidos de consumir otros aceites, coloca en primer lugar de consumo al aceite de palma, seguido de cerca por el de soja, mientras en un segundo plano se sitúan colza y girasol, dos de los aceites de semillas más prestigiados y de gran raigambre en buena parte del mundo.

El precio y la accesibilidad son la tónica que domina en el empleo de grasas vegetales, aunque existen muchos países, especialmente en el centro y norte de Europa, además de Estados Unidos, donde las grasas animales, pese a sus efectos adversos para la salud, siguen siendo muy utilizadas, tanto en el consumo de los hogares como en la restauración.

El aceite de oliva no es sino una pequeña gota en un enorme mar de grasas vegetales que en 2017 produjeron un total de 194 millones de toneladas, según estadísticas del Departamento de Estado de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), por lo que los tres millones de toneladas del aceite de oliva quedan diluidos en el comercio internacional. El aceite supone alrededor del 1,85% del total y un 1,50 si tenemos en cuenta las grasas animales (mantequilla, sebo de cerdo y vacuno y aceites de pescado) cuya producción total se acerca a los 32 millones de toneladas.

El famoso aceite de palma, cuestionado en determinadas instancias comunitarias por su uso amplio industrial en pastelería y repostería poco saludables, acapara casi 67 millones de toneladas de las que Indonesia produce 36 millones, seguida de Malasia con 21 millones, Tailandia con 2,2 millones, Colombia con 1,32 millones y Nigeria, con 0,97 millones de toneladas.

En aceite de soja, cuya producción asciende a 56 millones de toneladas, China es la primera productora con 16,85 millones de toneladas, por delante de Estados Unidos con 10,21 millones, Argentina con 8,63 millones, Brasil con 8,06 millones, la Unión Europea con 2,76 millones, India con 1,56 millones, Rusia con 0,86 millones, México con 0,83 millones y Paraguay con 0,73 millones de toneladas.

La producción de colza se acerca a los 29 millones de toneladas que encabeza la Unión Europea con 9,70 millones, con Francia a la cabeza, por delante de China con 6,55 millones, Canadá con 3,64 millones, India con 2,17 millones, Japón con 1,08 millones y Estados Unidos con 0,78 millones de toneladas.

La cosecha de aceite de girasol ha alcanzado los 18 millones de toneladas con Ucrania a la cabeza con 5,78 millones de toneladas, seguida de Rusia con 4,34 millones, la Unión Europea con 3,25 millones de los que 2,2 millones corresponden



a Rumanía, Argentina con 1,47 millones y China con 500.000 toneladas.

El aceite de palmiste ha ascendido a 8,5 millones de toneladas en el mundo con el primer puesto para Indonesia con 3,98 millones de toneladas, por delante de Malasia con 2,37 millones, Nigeria con 0,33 millones y Tailandia con 0,30 millones de toneladas.

El aceite de cacahuete o maní ha llegado en 2017 hasta los 5,87 millones de toneladas con el liderazgo para China con 2,96 millones de toneladas, India 1,12 millones, Birmania y Nigeria 0,27 millones, Sudán 0,22 millones, Estados Unidos 0,14 millones y Tanzania 0,13 millones de toneladas.

La producción de aceite de algodón alcanzó en 2017 los 4,90 millones de toneladas, con liderazgo para India con 1,32 millones de toneladas, seguida de China con 1,22 millones, Estados Unidos con 0,34 millones, Turquía con 0,22 millones y la Unión Europea con 0,04 millones de toneladas.

La producción de aceite de coco ha subido hasta los 3,5 millones de toneladas con el liderazgo para Filipinas con 1,48 millones de toneladas, seguido de Indonesia con 0,98 millones, India 0,45 millones, Vietnam con 0,17 millones y México con 0,13 millones de toneladas.

Otras producciones interesantes fueron los 2,4 millones de toneladas de aceite de maíz, amén de aceites de nueces, cáñamo o pepita de uva entre otros.

Para entender el fenómeno del aceite de palma, con uso muy polémico en los países occidentales, hay que partir de que es un cultivo originario del golfo de Guinea, en el África Occidental, que se ha extendido por todas las zonas tropicales del mundo y su cultivo es el que registra mayor productividad por unidad de superficie, un menor coste de producción y una amplísima diversidad de usos, lo que le convierte de hecho en la fuente

principal de aceites vegetales en el mundo. De la pulpa de sus frutos se extrae el conocido como aceite de palma, el que ostenta el liderazgo mundial con casi 67 millones de toneladas, destinado a alimentación y usos industriales. Pero, además, dentro de la pulpa se encuentra una nuez o almendra de cáscara dura, su semilla, de la que se obtiene el aceite de pepita de palma o palmiste, utilizado sobre todo en alimentación animal, pero que también alcanza una producción cercana a los 8 millones de toneladas de aceite. La producción de frutos de la palma es continua durante todo el año, aunque entre los meses de mayo y noviembre se produce el mayor rendimiento, con lo que los mercados son testigos durante ese periodo de una lucha feroz entre el aceite de palma y el aceite de soja.

El aceite de palma se caracteriza cuando es puro por un color anaranjado muy fuerte debido al elevado contenido en caroteno, que llega a alcanzar los 700 miligramos por litro, característica que es muy apreciada en algunos países consumidores, pero escasamente demandada en los importadores que apuestan por el aceite refinado, de menor sabor y escasos carotenos. Es muy demandado para ensaladas, margarinas, mantequillas y bollería al mantenerse en estado semisólido sin necesidad de proceder a su hidrogenización.

Durante la polémica, algunos científicos aseguran que el aceite de palma no es malo de por sí, especialmente su primera extracción que tiene un excelente uso alimentario, sino a partir de su refinado, muy empleado en pastelería y bollería industrial de todo el mundo gracias a su textura y a sus precios tan competitivos.

El uso de los aceites ha condicionado, en buena parte, las orientaciones gastronómicas de los diferentes países, especialmente los productores como es el caso de Malasia e Indonesia, pero también han supuesto la exportación de una cultura diferente a lugares como India que importa 9,4 millones de toneladas que suponen el 20% de las compras exteriores; China que importa 4,9 millones de toneladas, alrededor del 11% del total de las adquisiciones o la Unión Europea que adquiere 6,5 millones de toneladas, alrededor del 15%, ya que el uso del aceite de palma es frecuente en bollería y existe, además, una tradición gastronómica en países como Holanda donde los restaurantes indonesios forman parte de la cultura del país, ya que fue antigua colonia y hay muchos indonesios que emigraron al país que les colonizó. Otros importadores fuertes son Pakistán con 3,1 millones de toneladas, Bangladesh con 1,6 millones, Estados Unidos con 1,40 millones, Egipto con 1,25 millones, Filipinas con 0,95 millones o Rusia con 0,8 millones de toneladas.

Las exportaciones las lidera Indonesia con 26,2 millones de toneladas por 17,3 millones de toneladas de Malasia. Muy lejos se sitúan Guatemala, con 700.000 toneladas, Benín con 570.000 toneladas y Papúa Nueva Guinea, con 550.000 toneladas, según cifras del USDA para la campaña 2017/2018.

No obstante, el mayor consumidor mundial de aceite de palma es India, con casi 9,5 millones de toneladas, seguido de

cerca por Indonesia, con 9,05 millones de toneladas; la Unión Europea, con 6,35 millones, China con 4,9 millones, Malasia con 3,57 millones, Pakistán con 3,03 millones, Tailandia con 2,16 millones, Bangladesh con 1,62 millones, Nigeria con 1,40 millones y Estados Unidos con 1,36 millones de toneladas.



EL AUGE DE LA SOJA

El sector de la soja ha sufrido una gran transformación en los últimos 20 años como consecuencia, sobre todo, del auge y extensión del cultivo por casi toda la geografía estadounidense, hecho al que ha contribuido el incremento de la productividad lograda con la modificación genética. Asimismo, otros países como Argentina o Brasil han impulsado el cultivo que ha contado, además, con el incremento de la demanda en China.

Aunque la utilización de la soja en la fabricación de biodiesel y el destino de la torta de soja para alimentación del ganado han sido dos importantes impulsos para el cultivo, su uso como grasa vegetal ha ido paralelo a los otros y ha crecido muy rápidamente hasta situarse como el segundo aceite más utilizado con una producción total de 56 millones de toneladas.

Las exportaciones de aceite de soja de Argentina ascenderán durante la campaña 2017/2018 a 5,85 millones de toneladas, seguida de Brasil que espera sobrepasar los 1,45 millones de toneladas, mientras Estados Unidos se acercará al millón de toneladas. Detrás se sitúan la Unión Europea con 850.000 toneladas, Paraguay con 735.000 toneladas, Rusia con 520.000 toneladas y Bolivia con 380.000 toneladas. En el lado de los importadores, India, con 4,1 millones de toneladas, se sitúa en primer lugar, seguida de Bangladesh con 750.000 toneladas; Argelia, con 740.000 toneladas, China con medio millón de toneladas, Marruecos con 485.000 toneladas, Perú con 420.000 toneladas, Colombia con 385.000 toneladas, Egipto con 370.000 toneladas e Irán y México con 300.000 toneladas cada uno.

El consumo interior en China durante 2017 alcanzará los 17,25 millones de toneladas de aceite de soja, por delante

de Estados Unidos con 9,44 millones de toneladas, Brasil con 6,7 millones de toneladas, India con 5,55 millones de toneladas, Argentina con 2,80 millones de toneladas, la Unión Europea con 2,16 millones de toneladas, México con 1,16 millones de toneladas y Bangladesh, con un millón de toneladas.

EL ACEITE DE COLZA, UNO DE LOS GRANDES

Aunque el aceite de colza es uno de los aceites vegetales más recomendados para su uso en cocina, su nombre cayó en desgracia en España como consecuencia de la adulteración de aceite de oliva con aceite de colza desnaturalizado (industrial), que supuso un envenenamiento masivo, con cientos de muertos y damnificados, en la España de la transición. Desde entonces, este cultivo, eminentemente popular en Alemania y Francia, cuenta con una "leyenda negra" en nuestro país, que no se corresponde con la realidad, ya que los 700 muertos y casi 20.000 damnificados en los años 80 se produjo por la desmedida ambición de unos cuantos que no calibraron las consecuencias de una adulteración que ha quedado grabada de forma perenne en la mente de muchos, casi todos pertenecientes a las clases más populares y desfavorecidas, ya que su comercialización se realizó a través de mercadillos de pueblos. Buena prueba, sin embargo, de su popularidad en el mundo es que la producción asciende a casi 29 millones de toneladas.

Su magnífica aceptación en la cocina, especialmente para la fritura, y sus buenos aportes para la salud lo han hecho muy popular en diversos países del mundo, especialmente en la Unión Europea que, con 9,70 millones de toneladas de producción y un millón de toneladas de compras en el extranjero, se erige en el mayor consumidor del mundo.

El auge del aceite de colza en Europa ha animado a algunos agricultores españoles, especialmente en Navarra y Álava, a plantar algunas hectáreas de un cultivo que se da bien precisamente por esas latitudes, aunque no han conseguido levantar la "leyenda negra" que acerque al consumidor a su compra por lo que su destino ha sido precisamente la exportación o la elaboración de biocombustibles.

LA POPULARIDAD DEL GIRASOL

El aceite de girasol es una de las grasas más populares en el mundo occidental, máxime después del fomento del elaborado como alto oleico, con una composición similar en grasas buenas que el aceite de oliva. Su menor coste frente a éste le ha situado como un perfecto sustituto en muchas mesas españolas, también europeas y con gran proyección en algunos otros países del mundo como Argentina.



La producción mundial actual de aceite de girasol se encuentra en torno a los 18 millones de toneladas, de los que 3,25 millones corresponden al conjunto de los países de la Unión Europea, cantidad que es ampliamente superada por Ucrania y Rusia. Pero es que además la UE es el mayor importador de este tipo de aceite con 1,65 millones de toneladas, por delante de Turquía, con 750.000 toneladas y Rusia con sólo 15.000 toneladas.

Las exportaciones de aceite de girasol las encabeza Ucrania, con 5,15 millones de toneladas, seguida de Rusia con 2,2 millones de toneladas, Argentina, con 625.000 toneladas y la Unión Europea con 350.000 toneladas.

El mayor consumo de aceite de girasol, tras los 4,56 millones de toneladas de la UE, corresponde a Rusia con 2,13 millones de toneladas, seguida de Turquía con 1,01 millones de toneladas, Argentina, con 762.000 toneladas y Ucrania con 590.000 toneladas, en una industria donde el almacenamiento es relativamente pequeño.

El aceite de girasol acapara en España el 33% de la cuota de mercados de aceites comestibles con un consumo aproximado de 281.000 toneladas, según datos de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comerciales (Anierac), lo que supone un consumo superior a los tres litros por persona y año, cifra que nos convierte en el cuarto consumidor de aceite de girasol del mundo, sólo superados por Rusia, Turquía e India.

Entre las Comunidades Autónomas más consumidoras se encuentra Galicia, en primer lugar, por delante de La Rioja y Castilla y León, mientras Madrid, Canarias y Castilla-La Mancha se sitúan en el lado contrario. Según estos datos del MARM, casi el 76% del aceite de girasol que se consume en nuestro país se adquiere en los supermercados, más del 20,5% proviene de las grandes superficies y el 1,4% de las tiendas especializadas, mientras el poco más del 2% restante se lo reparten los mercadillos, economatos o venta domiciliaria.

El mayor productor en 2015 fue Urzante con 38 millones de litros, por delante de los 31,35 millones de litros de Migasa, los 26,2 millones de litros de Sovena y los 26 millones de litros de Coosur. ■