

Capítulo 13. Aproximación al entorno competitivo del sector oleícola español: el contexto de la olivicultura, la producción de aceite de oliva y el consumo de aceites y grasas en España. Evolución histórica y situación actual

13.1. Historia y leyenda del olivo y del aceite en España

El trigo, la vid y el olivo son las principales y típicas producciones vegetales de la cuenca mediterránea, de ahí la importancia histórica y actual del olivo y su aceite para España.

Los olivos son, probablemente, los seres vivos más viejos que existen en España. Los más antiguos se hallan en Mallorca y su edad se estima en un millar de años (Parra, 1988).

De su existencia e importancia nos hablan textos latinos (a partir del Siglo II a.C., podemos encontrar a Estrabón, Lucio Moderato Columela y sus Doce libros de agricultura, Apiano, Avieno...), árabes (el cordobés Al Indrisi del Siglo X, Abu Zacharia), medievales cristianos, como la Crónica General de España de Alfonso X El Sabio, en el Siglo XII, o renacentistas como la Agricultura General de Gabriel Alonso de Herrera de 1513 aunque existen restos arqueológicos del Eneolítico que ya indican la existencia de acebuches -olivos silvestres- (Capel, 1992).

Se atribuye a los fenicios (que cultivaban el olivo desde 4000 años antes de Cristo y que en el Siglo VII antes de Cristo lo introdujeron en Italia) la propagación del olivo en España, con las primeras colonias en el litoral mediterráneo.

Se sabe que a la Bética llegó en el Siglo II antes de Cristo con la entrada de las legiones romanas de Escipión.

Julio Cesar menciona en *De bello Hispanensis* la existencia de extensos olivares en la región Bética. Algunos paisajes de les Garrigues se conservan como los describió César en aquel tiempo; Marcial cita la riqueza de Córdoba y Columela, primer agrónomo español, dedica un libro al olivo.

Estrabón, en su *Geografía*, datada 58 años antes de nuestra Era, menciona la calidad del aceite hispano (de la Bética), aunque por detrás del italiano.

Durante la dominación romana, el olivo se fue extendiendo hasta cubrir las necesidades de 40 millones de habitantes en tiempos de Trajano. Adriano adoptó la rama de olivo como símbolo de Hispania.

Las invasiones bárbaras perjudicaron el cultivo aunque se mantuvo el funcionamiento de bastantes molinos (Arambari, 1992).

Posteriormente, la dominación árabe lo hizo resurgir -una buena parte de la terminología relacionada con la elayotecnia es de procedencia árabe-. Abú-Zacarías le dedica un capítulo de su *Libro de agricultura*.

Durante la Reconquista, volvió a quedar perjudicado su cultivo. Durante los siglos XVI a XIX su cultivo sigue incrementándose y rebasó las áreas actuales (*Agricultura General* de Herrera). Con los Reyes Católicos, se plantan cuatro millones de olivos en Castilla y Andalucía. El precio del aceite se triplica. Durante los reinados de Felipe II y Felipe III, se expandió por Andalucía para exportar el aceite a América, donde el cultivo estaba prohibido.

En el S. XIX se desarrolla por diversos factores como la liberalización del comercio, la desamortización, la mayor higiene corporal (el aceite se usa para fabricar jabón), el desarrollo de las industrias conserveras onubenses y gallegas (en manos de catalanes) y la revolución industrial (se exporta aceite a Inglaterra para su uso como lubricante) (Zambrana, 1987).

A principios de siglo XX, vivió una buena expansión por la buena cotización del aceite, aunque es desplazado de los usos industriales. Con la Guerra Civil, se produjo una escasez general de abonos y maquinaria.

Desde el S. XIX y hasta los años 60, se experimentó una expansión (se pasó de 1,1, a 2 millones de hectáreas en 70 años) debida a un aumento en el cultivo -en 1967, ocupaba el 10% del terreno cultivable español-. A partir de esa fecha, el consumo retrocede y esto acaba por desembocar en el arranque de muchos árboles.

Después de la Guerra Civil, el aceite quedó racionado. La asignación de una cuota de aceite a todos los españoles se tradujo en que, los habitantes del Norte, tradicionales consumidores de grasas animales, se acostumbrasen al aceite y la demanda se disparó. El aceite era un producto muy estimado en el mercado negro -estraperlo-. Durante la década de 1940, período de autarquía, todo el aceite era de oliva o de orujo -para usos industrial-

Un decreto de 1946 prohíbe arrancar o talar olivos. Los años 40 y 50 son la edad de oro del olivar tradicional.

En los años 40 y 50, la Comisaría de abastecimientos compraba el aceite para alimentar al pueblo. Su exportación estaba prohibida, con lo cual se perdieron mercados internacionales. Al tener que vender al Estado, los oleicultores optaron por la cantidad en lugar de la calidad, con prácticas como la recolección tardía para aumentar el rendimiento. En 1942 se reanudaron las exportaciones de aceite para hacer frente a compromisos ineludibles con la Alemania nazi y para obtener a cambio mayores cantidades de aceites vegetales de importación o trigo (Gutiérrez, 1983).

Se refinaban los aceites de oliva con acidez superior a 5° y los de orujo con acidez inferior a 15°, prohibiéndose en 1940 la realización de refinaciones incompletas (sin los tres pasos de neutralización, decoloración y desodorización), prohibiéndose, en 1942, las mezclas de aceites vírgenes con refinados para evitar fraudes a dicha ley (Tió, 1982).

En 1951, una vez acabado el racionamiento, España era un país deficitario en aceite (además, presionaba el incremento demográfico de la postguerra). Las deficiencias se suplieron importando aceite de semillas (soja) a partir del acuerdo de defensa mutuo firmado con Estados Unidos (Parras, 1996a). Posteriormente, se importaron las habas de soja y se realizó la extracción en España.

En los años 60, se realiza una expansión del cultivo del girasol, bien adaptado a las extensiones cerealistas del Centro y Sur de España, y el aceite de oliva pasa a ser producto de exportación. En los años 70, el aceite de oliva pierde protagonismo en beneficio de otros aceites, disminuyendo su consumo hasta llegar a los años 80.

La crisis del olivar tradicional se produce a partir de los años 60 cuando se empiezan a imponer las tendencias de mecanización y fertilización artificial. El olivo había sido un cultivo tradicional, biológico, con pocas exigencias que lo hacían compatible con otros cultivos (Fernandez Latorre, 1927 en Parra, 1988): el ganado de labor aporta el estiércol que defiende a la planta de enfermedades, se combina con leguminosas que sirven de alimento al ganado y que enriquecen el suelo, etc.

El olivar intensivo exige mucha mano de obra y una alta productividad para ser competitivo con la venta de aceite. Los costes no disminuyeron y los rendimientos tampoco aumentaron. Se introdujo una dependencia energética -derivados del petróleo para la maquinaria- y la necesidad de aplicar abonos sintéticos. Se produjo un abandono y después un arranque -La Orden Ministerial de 15 de marzo de 1963 permite ya arrancar olivos-.

La máxima superficie de olivos de almazara se alcanza en 1963. Se trata de olivos plantados a razón de 70 u 80 pies por hectárea que producen aceite a través de 12.000 almazaras que empleaban sistemas tradicionales, algunos propios del imperio romano (Martínez, 1995).

A partir de esa fecha, se impone una tendencia decreciente -arrancándose olivos de baja rentabilidad y difícil explotación, en terrenos pobres, para cultivar cereales y girasol- que llega hasta 1986, fecha de ingreso de España en la Comunidad Económica Europea. A partir de ese momento, se produce una tendencia a aumentar en la superficie (especialmente en Andalucía, Extremadura y Murcia) y en la producción. En 1970 existían 2,311 millones de hectáreas dedicadas al olivo en España que se reducen hasta 2,087 millones de hectáreas en 1985, volviendo a incrementar hasta 2,147 millones de hectáreas en 1993 (Sumpsi y Barceló, 1995).

De 1967 a 1971 se arrancan unas 30.000 hectáreas anuales (Parra, 1988). A continuación, los planes de reestructuración del olivar de 1972 a 1985 animaron a los agricultores a substituir los olivos por otras especies más rentables (Civantos, 1995).

Civantos (1995) obtiene por regresión lineal -con un coeficiente de determinación de 0,82- la tendencia de la superficie (en miles de hectáreas) dedicada al olivar a partir de los datos recopilados entre 1960 y 1994 (Ecuación 13.1).

$$\text{Superficie} = 2081,5 - 7547 \cdot \text{Año} \quad (13.1)$$

El Plan de Reconversión y Reestructuración del Olivar de 1972 (en vigencia hasta 1979) no afecta al olivar marginal -esa era su intención- sino que crea la reconversión de los mejores olivares en otros cultivos. Se optó por hacer árboles de menor tamaño, más próximos, para obtener mayores rendimientos por hectárea. Estos árboles, más débiles están más expuestos a las enfermedades o a la climatología.

El principal estudio económico sobre el sector oleícola en España en la década de los 70 corresponde a Agustín López Ontiveros quien hace referencia a los dos grandes problemas del sector. El olivar de los años cincuenta, cultivado de forma manual, con salarios bajos, y siendo el aceite de oliva el único en el mercado nacional ya había cambiado en los años 70 y el aceite de oliva tenía que competir con el de girasol, el de soja o el de cacahuete, además, con las ventajas que estas semillas oleaginosas presentan como el bajo coste de recolección por estar éste completamente mecanizado o por el aprovechamiento para pienso para el ganado. En *“El sector oleícola y el olivar: oligopolio y coste de recolección”* (López Ontiveros, 1978), el autor nos presenta las causas de la crisis del olivar:

1. Elevados costes de recolección que redundan en la disminución de las rentas y de la competitividad del aceite de oliva por la vía de los precios (Figura 13.1), por la pérdida de paridad entre el precio percibido en el mercado y el precio pagado por costes debida a la competencia de los otros aceites de menor precio y por el elevado coste de mano de obra principalmente. Además, el aceite de oliva no puede basar su competitividad en el campo de los precios ya que el elevado coste supone un precio superior al de otros aceites lo cual provoca un desplazamiento de la demanda.

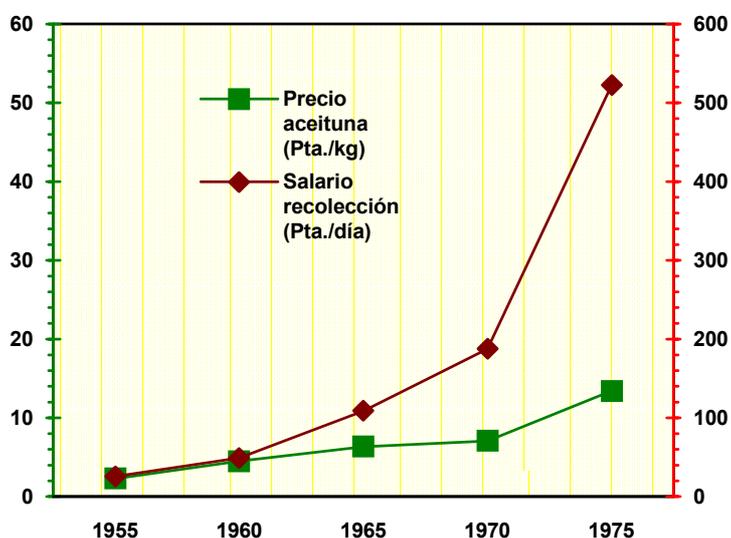


Figura 13.1. Evolución comparativa del precio del aceite y del salario de recolección.
Fuente: López Ontiveros (1978).

La recogida de los frutos conlleva mucho coste de mano de obra (Tabla 13.I). El método de recolección a vareo, propio de Andalucía, se compone de las siguientes operaciones: Vareo, recogida de suelos, movimiento de mallas, transporte de fruto a la limpia, Limpia y Ensacado. Otros procedimientos más usuales en Cataluña pueden ser el ordeño o la recogida del suelo de la totalidad del fruto maduro.

Rendimiento árbol (kg)	Recogida suelo (10%)	Recogida suelo (30%)	Mallas	Vareo	Limpieza y ensacado	Rdto m.obra (kg/h) con 10% en suelo
5	15,58	11,03	2,77	2,27	0,21	8,8
10	11,00	9,40	1,46	1,74	0,21	13,3
20	10,10	7,80	0,83	1,25	0,21	18,2
30	9,40	6,70	0,61	1,06	0,21	21,3
40	8,90	5,80	0,48	1,00	0,21	23,2
50	8,40	5,30	0,45	0,96	0,21	24,4
60	7,80	4,90	0,39	0,92	0,21	26,1

Tabla 13.I. Tiempos elementales (minutos/kg) según el rendimiento del árbol.

Fuente: Resumido de López Ontiveros (1978)

2. Existencia de un oligopolio en el sector oleícola (sector industrial-ensacador) que coexiste con una agricultura (sector productor) en competencia perfecta. Estos dos sectores poseen grandes diferencias en organización sectorial, capacidad de gestión empresarial, poder de mercado, etc. que hacen difícil (el autor, textualmente, afirma “*no es posible un cambio en la situación presente*”) que las organizaciones de agricultores o sector productor, en situación de competencia perfecta, puedan arrebatar cuota de mercado al sector industrial, de características oligopolísticas y en manos de capital extranjero, accediendo al canal comercial para obtener mayores rentas.

Para demostrar este punto, López Ontiveros sigue la clasificación de Bain (1963) quien distingue entre tres clases de sectores:

- Industria atomística, con muchos vendedores de reducido tamaño.
- Industria oligopolística, con unos cuantos vendedores de gran tamaño
 - † Muy concentrada (8 vendedores suministran más del 70% de la producción del sector)
 - † Moderadamente concentrada (8 vendedores suministran más de un 25% de la producción. El resto, corresponde a multitud de pequeños productores)

Estas empresas se pueden hallar en una situación de:

- Guerra de precios para debilitar al competidor
- Connivencia
- Política conservadora para evitar las represalias de los oponentes

- Industrias monopolísticas, con un solo vendedor

Y sigue a Tamames (1966) en la forma de medir el grado de concentración de un sector:

- ☐ Índice de capacidad en unidades físicas de producción
- ☐ Número de fábricas que pagan la mitad de los jornales del sector o
- ☐ Relación entre el valor de la producción de las tres mayores unidades (o grupos empresariales) con el valor total de la producción de la industria

A partir de estos conceptos, el estudio de López Ontiveros (1978) revela que para el período 1971 a 1975 las mayores empresas exportadoras (cada una exporta más de un 3% del sector) son la décima parte de las empresa del sector (9 que corresponden a 6 grupos en un sector formado por 73 firmas) con una cuota de mercado del 60%, mientras que la mitad de las empresas exportadoras son de tamaño muy pequeño y poseen sólo una cuota del 8%. Los principales exportadores para el período 1971/75 se presentan en la Tabla 13.II.

Además, la cuota de la gran empresa crece a razón de un 1% anual a lo largo de la década de los 60. Con estos parámetros, el sector se configura como oligopolístico moderadamente concentrado, pero si se atiende a los grupos que controlan las distintas empresas se puede calificar de oligopolístico muy concentrado.

De los datos también se deduce que unas empresas tienen una orientación marquista mientras que otras exportan a granel, sin correlación entre la exportación en cajas y la exportación en bidones.

E m p r e s a (ubicación)	Cuota de mercado	Índice de marca
Aceites Cochs/ACACESA (Reus)	12,2	-0,26
Carbonell y Cía/ CAREXPORT (Córdoba)	9,4	0,33
Establecimientos Moro/EXPOLIVA /(Málaga)	7,4	-0,08
Exportadora Continental (Madrid) ²	8,4	0,10
FONTOIL (Madrid)	4,9	0,32
Olivarera Andaluza (Madrid)	3,4	-1,00
Minerva (Málaga)	5,8	0,58
Moreno /HISPANOLIVA (Córdoba) ¹	4,0	0,33
Salgado y Cía	3,5	-0,19

Tabla 13.II.Principales empresas exportadoras en el periodo 1971-1975

Fuente: López Ontiveros (1978)

¹ Empresa comercializadora integrada por el grupo Koipe, Vda. Manuel Guillen y Moreno y otras.

² Participada por Salgado y Bau. El índice de marca (cuota cajas-cuota bidones)/(cuota cajas+cuota bidones) indica si la empresa es exportadora en formato con marca (cajas) o a granel (bidones):

Como empresas exportadoras medias se citan en el estudio a Sabater y Esteve (Reus), Van Dulken (Málaga), Félix Gasull (Barcelona), Hispanoil, J. Ballester (Tortosa), Koipe (S. Sebastián), Oleícola Comercial Exportadora (Madrid), Olivar Español (Madrid), Olivarera Mediterráneo (Madrid), Pallarés Hermanos (Cabra), Rodríguez Hermanos (Córdoba) y Torres y Ribelles (Sevilla). Podría completarse la enumeración con el grupo Cooperativo, formado por la Unión Nacional de Cooperativas, Unión Territorial de Cooperativas de Jaén, UTECO de Lleida, Unió Agrària Cooperativa de Reus, aunque no haya acuerdos entre dichas firmas para la exportación, aportarían en conjunto un 7,4% a la cuota de mercado media del quinquenio 71/75 en bidones (granel) - la cuota en cajas es del 0,2%-, dando idea de la fortaleza del sector productivo.

Por lo que se refiere al mercado interior, el mercado oligopolista superaba el 70% de la cuota, con una productividad (ingreso por empleado) superior -en factores de 2, 3 y 4 respecto a empresas menores-. Comparando diversos años, se observa

Este equilibrio de fuerzas sólo se puede alterar por la vía de las fusiones y absorciones. La tabla 13.III ilustra estos términos.

Existen muchas cooperativas dedicadas a la molturación de olivas (almazara). Su pequeño tamaño -hay pocas cooperativas de segundo o superior grado- convierte al sector en atomístico. El aceite producido pasa al sector industrial que transforma, elabora y distribuye los aceites. El oligopolio redundaría en el crecimiento de las curvas de elasticidad de demanda, desplazamiento de la demanda, inversiones que permiten mejoras técnicas que reducen los costes, etc.

Si coexiste un sector oligopolista con un sector en competencia perfecta, el primero atrae la mayor parte de las ganancias globales. Esta situación se mantiene indefinidamente por la imposibilidad de los segundos para integrarse hacia

Por lo que se refiere a participación de capital extranjero, el trabajo de López Ontiveros (1978) cita a la Compañía Industrial y de Abastecimientos (CIYASA), participada por Cargill (USA), a Aceiteras Reunidas de Levante (ARLESA), participada por Zurgfin/Bunge (Suiza), a la Sociedad Ibérica de Molturación, por Staley (USA), a Agra, por Unilever (Holanda), a las Industrias Grasas de Navarra, por Walter Ran (Alemania) y a Ybarra por Beatrice Food (USA).

E m p r e s a	Cuota de mercado (%) 1976	Cifra de negocio (Millones Pta..)	Plantilla (nºempleados)
Cía Industrial y de abastecimientos	15,2	15.000	300
Grupo Carbonell	11,5	11.388	1.391
ARLESA	9,8	9.689	485
ACEPROSA/ACEVESA	10,1	9.933	330
Elosúa	8,1	7.975	711
Koipe	7,3	7.222	824
UTEICO Jaén	5,6	5.500	700
Sociedad Ibérica de Molturación	3,6	3.581	119
Moreno	2,1	2.100	330
Salgado	3,2	3.109	350
PROGRASA/IPEASA	4,5	4.400	258

Valor factores de producción	Ingreso de las empresas	Valor añadido bruto	Plantilla	Ingreso por empleado	Valor añadido por empleado
36.586,5	51.116	12.344,1	8.119	6,7	1,5

Tabla 13.III .Datos generales de las empresas del sector de aceite y productos oleícolas. Valor de la producción (aceite) y valor añadido de las empresas del sector del aceite y aceitunas pero no a oleaginosas. Datos de 1976.

Datos en millones de pesetas corrientes.

Fuente: Elaborado a partir de López Ontiveros (1978)

Históricamente, en España se ha producido el hecho que la refinación del aceite ha permitido consumir aceites de mala calidad por su excesiva acidez o por su olor o sabor, pues el proceso del refinado obtiene un producto prácticamente neutro.

Se ha impuesto tanto el proceso del refinado que ha acabado con el consumo de aceites vírgenes excepto en aquellas zonas donde se produce. De 52,5 millones de litros de aceite virgen consumidos en 1975 se ha pasado a 12 millones en 1990.

Las empresas envasadoras han conseguido mentalizar al consumidor que el aceite refinado 0,4 (grados de acidez) tienen una calidad especial que hoy en día el consumidor piensa que aceite refinado es un aceite especialmente bueno, como sería el fino propiamente dicho, y no distingue entre aceite refinado de oliva o de semillas (Tamames, 1994).

La pérdida del consumo se ha debido al mayor precio del aceite de oliva, la falta de homogeneidad (por ser un producto natural y por malas prácticas), las variaciones en la oferta y la adulteración, por lo que el consumidor ha preferido confiar en ciertas marcas y buscar un producto industrial homogéneo.

La mala calidad de los aceites españoles -por problemas de manejo en las almazaras- que obligaba a su refinación, la adulteración de los aceites en un sistema sin reglamentación técnica, la Ley de Reconversión mal aplicada, las distintas heladas, el soporte institucional a los aceites de semillas e incluso la propaganda de que el aceite de oliva producía colesterol lo que llevó a los médicos a prohibirlo, han sido los responsables de la situación actual en España, caracterizada por un consumo de aceites de semillas (girasol) y de oliva (refinado) mientras que el aceite virgen es desconocido o tenido por aceite de mala calidad (Sin embargo, los aceites españoles son de excelente calidad: un 60% alcanza la máxima calificación de virgen extra, con la comunidad castellano-manchega al frente en porcentaje de aceite virgen extra elaborado).

Por ejemplo, es famoso el aceite de la zona de los montes de Toledo, elaborado con la variedad Cornicabra), fuera de las zonas de producción, mientras se exporta a granel (Los destinos de la exportación española son: Estados Unidos, Canadá, Cuba, Brasil, Italia, Reino Unido y Francia. Gran parte de la mercancía se exporta a granel, y en el punto de destino se envasa para su venta. Con una mejor presentación y distribución que llevase la mercancía lo más cerca posible de su consumidor el valor de lo exportado sería mucho mayor.).

Tamames (1994) apunta también hacia la necesidad de valorizar la cultura del aceite (al igual que la del vino) para mejorar las posibilidades de un sector tradicional.

Los aceites de semillas son, en el mercado internacional, mucho más baratos. En parte, esto se debe a que la recolección es mecanizada. Esto supone que si no existe algún tipo de diferenciación, el consumidor opte por aceites más baratos que el de oliva y realmente el proceso de refinado no da lugar a ninguna distinción, pues su producto carece de olor y de sabor. Este fenómeno se ha vivido a nivel mundial, y en España desde que se autorizó la importación de aceites de semillas (Tamames, 1994).

La Unión Europea, por la influencia de Italia como socio fundador de la Comunidad Económica Europea (Tratado de Roma), protege el cultivo con una subvención al consumo. Con la integración española en 1986, los intereses italianos llegaron a controlar en 1992 las empresas Koipe y Aceites Elosua.

13.2. Olivicultura y producción de aceite de oliva en España

España es el primer productor mundial de aceite de oliva, con una producción media de 400.000 Tm por año, con un mínimo de 150.000 Tm y un máximo de 600.000 Tm (Tamames, 1994). Este volumen supone del 30 al 40% de la producción mundial.

Según datos más recientes del Ministerio de Agricultura (Agro-Cajas, 1996), la producción media es de 600.000 Tm, con un valor de 230.000 millones de pesetas.

La Tabla 13.IV recoge la evolución en la producción de aceituna para almazara y el aceite obtenido, las importaciones y las exportaciones. España e Italia se disputan el papel de primer exportador mundial.

AÑO	Producción aceituna (miles Tm)	Producción aceite (miles Tm)	Importaciones aceite (miles Tm)	Exportaciones aceite (miles Tm)
1.930	606	115	0	62
1.935	1.559	313	0	0
1.940	1.125	209	0	0
1.945	1.277	275	0	0
1.950	849	172	0	0
1.955	1.310	257	<<1	30
1.960	2.298	464	0	139
1.965	1.596	324	0	26
1.970	2.014	434	<<1	179
1.975	2.203	455	<<1	48
1.980	1.097	446	0	122
1.985	1.825	397	<<1	267
1.990	3.153	639	21	270
1.993	2.602	549	54	226

Tabla.13.IV. Evolución en España de la producción de aceitunas de almazara y de aceite. Serie histórica del comercio internacional (importaciones y exportaciones) de aceite

Fuente: Elaborada a partir de datos del MAPA (1995)

La Figura 13.2 recoge la evolución en la superficie dedicada al olivo y la producción de aceite obtenida, destacando las campañas 1994-95 a 1997-98 por su irregularidad. Las campañas 1996/97 y 97/98 han demostrado que se puede alcanzar e incluso superar el millón de toneladas.

Dicha cifra supera las previsiones que Civantos (1995) obtiene por regresión lineal -con un coeficiente de determinación de 0,88- de los datos recopilados entre 1960 y 1994 (Ecuación 13.2).

$$Producción = 324,0 + 8027 \cdot Año \quad (13.2)$$

Para el país, el sector supone el 6% de la producción final agraria (en 1994) y tiene una gran importancia por el número de jornadas de trabajo que representa (46 millones de jornales), especialmente en regiones como Andalucía y Extremadura donde los índices de desempleo son elevados. Además, el olivo tienen una función ecológica y paisajística en terrenos con un nivel de erosión elevado donde otros cultivos no son posibles.

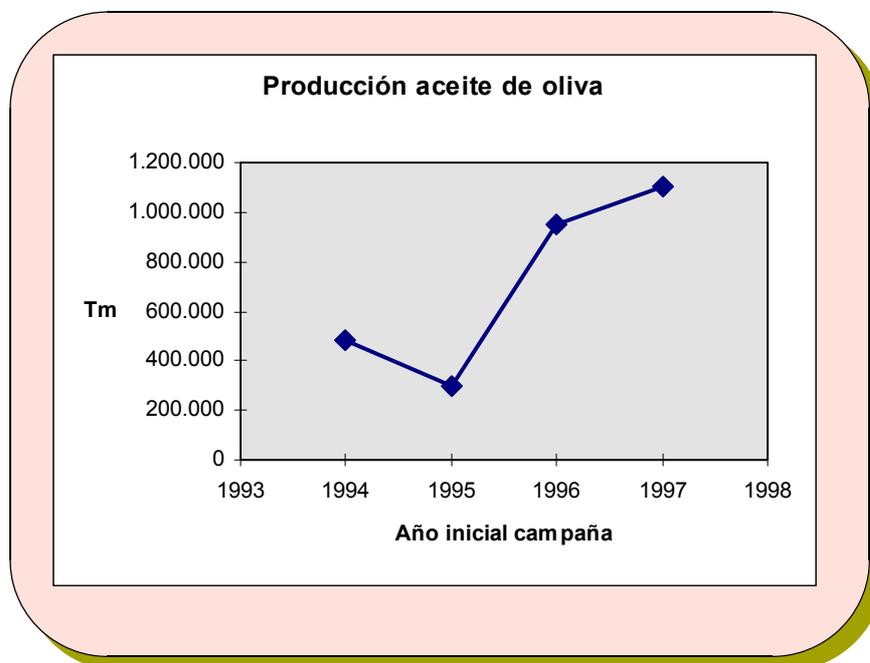
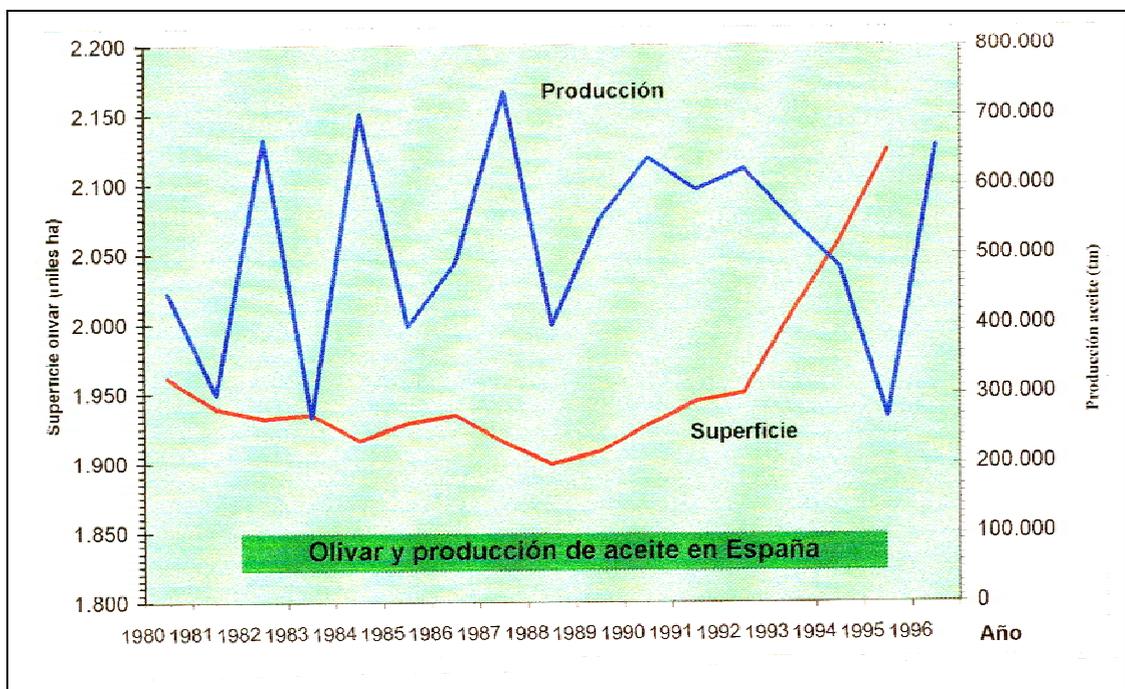


Figura 13.2. Evolución de la superficie dedicada al olivo en España y evolución de la producción de aceite de oliva. Se destaca la evolución de la producción entre las campañas 94/95 y 97/98. Fuente: Elaboración propia en base a datos recogidos de la bibliografía

El olivo cubre el 4% del territorio nacional con 215,2 millones de olivos, ocupando el primer lugar entre los árboles y arbustos frutales, con el 10% del total de las tierras de cultivo.

Se dedican al cultivo del olivo 2.150.000 ha (el 24% de la superficie mundial). Más del 90% de la producción de olivas se destina a la producción de aceite. Incluso las aceitunas dedicadas a aceituna de mesa pueden desviarse hacia aceitunas de almazara (si poseen la doble aptitud como la hojiblanca o la arbequina) cuando los precios del aceite son buenos y los precios de la aceituna de mesa son inferiores a los que cabría esperar.

El número de árboles se había estimado a principios de los años 90 en 166 millones (la Comisión europea manejaba dicha cifra aún en 1997) pero en un estudio del Ministerio de Agricultura correspondiente a 1996 puso de manifiesto la existencia de 215 millones de árboles. Un estudio elaborado por la empresa pública Tragsatec, con la ayuda de fotos aéreas y soporte informático, sufragado por las arcas comunitarias, concluyó en 1998 que el número total de olivos era de 302 millones (de los cuales un 20% se corresponde a nuevas plantaciones que no han entrado en producción y no han sido aún declaradas, que se habían estimado en 140.000 Ha, en 1996), con un rendimiento medio de 40 kg de aceitunas por árbol de los cuales se obtienen 8 litros de aceite (Peregil, 1998a).

Ramón Tamames (1994), nos sitúa el cultivo en las zonas litorales y sublitorales de la cuenca mediterránea entre 30 y 40 grados de latitud Norte, exceptuando las zonas de Galicia y el Cantábrico.

Su límite Norte estaría en la línea que desde la frontera portuguesa llega a Salamanca, el Tiétar, la Sierra de Gredos, el Henares, Zaragoza y la cuenca del Ebro hasta la Rioja alavesa, el Prepirineo, la costa de Girona y hasta cerca de Aviñón ya en Francia (Parra, 1988).

Está ausente, -al menos en cantidad significativa- en Galicia, Valladolid, Segovia, Soria, Palencia, Oviedo, Burgos, Santander, Vizcaya, Guipúzcoa y Tenerife y aparece escasamente en León, Zamora y Gran Canaria (Parra, 1988). Se cultiva así en 33 provincias españolas aunque en 20 se trata de olivares de baja producción (media 600 kg de aceitunas por hectárea) (Lletjòs, 1986).

Un 93% de la extensión del olivos se corresponde a terrenos de secano. En las comunidades de Aragón, Murcia y Andalucía se da la mayor proporción de superficie de regadío.

Según la encuesta de estructuras de 1993, la dimensión media de las explotaciones olivareras es de 4,54 ha (sólo el 0,6% de las explotaciones supera las 50 ha). Un 30% de la superficie se corresponde a explotaciones de menos de 10 ha que suponen el 72% de las 468.000 explotaciones oleícolas del Estado.

La Tabla 13.V resume, por comunidades autónomas, el número de explotaciones orientadas al olivar, y la superficie por clases (secano o regadío) del olivar de aceituna de almazara, con su producción (aceitunas) y rendimiento.

Comunidad	Nº explotaciones	Ha. secano	Ha. regadío	Otros árboles	kg aceituna por Ha secano	kg aceituna por Ha regadío	Total Tm aceituna	Total Tm aceite
P. Vasco	4	75	0	0	1.800	0	135	30
Navarra	270	1.390	914	1.255	1.595	764	2.920	593
Rioja	168	1.349	394	1.843	831	1.319	1.691	333
Aragón	1.357	43.393	6.414	1.050	283	1.386	21.190	4.600
Barcelona	-	1.758	0	12.623	1.097	0	2.080	437
Girona	-	1.350	0	2.600	2.480	0	3.361	705
Lleida	-	33.944	226	13.882	453	1.169	15.738	3.147
Tarragona	-	73.958	2.910	48.529	945	1.540	74.857	15.771
Cataluña	5.863	111.010	3.136	77.634	816	1.513	93.036	20.061
Baleares	186	7.754	0	11.530	110	0	876	12
Cast.León	1.469	8.412	23	36.576	1.034	500	8.807	1.853
Madrid	1.997	22.394	0	63.650	750	0	17.432	3.587
C. Mancha	24.854	268.177	2.667	54.042	1.063	2.705	292.696	60.559
Valencia	10.705	85.964	1.479	158.842	917	1.602	82.019	17.380
Murcia	1.366	17.658	2.312	0	790	2.020	18.620	4.052
Extremad.	23.306	225.000	0	0	631	0	142.027	28.430
Andalucía	142.468	1.051.173	92.644	696.477	1.551	3.053	1.921.239	407.573
Canarias	23	0	0	0	0	0	0	0
España	214.037	1.843.794	109.983	1.102.899	1.238	2.827	2.605.688	549.063

Tabla 13.V. El olivar y al producción de aceite en España en 1993.

Fuente: Elaborado a partir de datos del MAPA (1995)

La principal región productora de España es Andalucía - sus alberos y herruzales son ocupados por dos tercios de la superficie total del olivar español que generan hasta un 80% de la producción de aceite-, destacando la provincia de Jaén.

Un 28% de su superficie (350.000 ha) se dedican a este monocultivo, que coincidiendo con el latifundio crea un paro estacional que desemboca en la emigración de la población. En esta provincia se localiza un mar de olivos como no hay otro igual en el mundo entre Martos, Villacarrillo y la Sierra del Segura.

En esta región, podemos encontrar propiedades de 800 jornales (alrededor de 300 Ha) con 200.000 olivos que proporcionan 1.400.000 kg de aceite y precisan 50.000 jornadas de empleo al cabo del año (lo que, a 5.000 Pta. la jornada, supone un coste de mano de obra de 180 Pta. por kilo de aceite obtenido), en las que, en los años 90, se han realizado inversiones en riego por goteo, máquinas vibradoras para la recolección, arreglos en los olivos y que se han traducido también en automatización de molinos y en *vida* en los pueblos gracias a las subvenciones recibidas de la Unión Europea que se podrían cifrar, por término medio, en 100.000 Pta. por Ha.

Andalucía produce el 80% de la producción nacional de aceite (Jaén el 40% de la producción de España). Este dato no es novedoso pues ya en tiempos de la Roma imperial la producción de aceite de la Bética era tan importante que el Monte Testaccio de Roma se originó como vertedero de las vasijas de aceite que allí llegaban procedentes de España.

Cabe destacar que más de un 75% de este olivar cuenta más de 50 años de edad, es mecanizable en un 70% y sólo un 25% supera la marginalidad en cuanto a producción (por encima de 1500 kg/ha), por lo que se trata de una estructura obsoleta de difícil reconversión (Tardáguila *et Al.*, 1996).

A Andalucía le siguen Castilla-La Mancha (7 % de la producción), Extremadura (Tierra de Barros) con el 5 % , Cataluña -sobre todo Tarragona- con el 3,5 %, Levante -Castellón- con el 3 % y Aragón -especialmente el Bajo Aragón (Teruel) aunque existen aceites de calidad en Huesca (Somontano) y en Zaragoza (Belchite y la Comarca de Caspe, unida al Bajo Aragón), pudiéndose clasificar los aceites en aceites del Jalón, de Borja o de Caspe y Belchite- (Sáez, 1994).

La Tabla 13.VI muestra la distribución del cultivo y la producción de aceite por comunidades en 1994.

Por provincias, Jaén produce el 40% del aceite de España, seguida por Córdoba con el 16% y Granada con el 8%. Siete provincias concentran más del 85% de la producción estatal (Ernst & Young, 1992).

Un mayor detalle sobre la distribución provincial-especialmente en Andalucía- puede encontrarse en Terol (1992).

El núcleo de la producción olivarera española está formado por Jaén, y Córdoba -cuyo nombre significa molino de aceite-, por orden decreciente en importancia.

Comunidad Autónoma	Superficie cultivada (ha)	Producción de aceite (tm)	Rendimiento medio (kg /ha)	Número Molinos en 1986
Andalucía	1.227.254	457.772	373,01	767
Castilla- La Mancha	276.722	22.265	80,46	319
Extremadura	219.543	28.775	131,07	220
Cataluña	116.392	13.151	112,99	290
Valencia	92.612	10.120	109,27	286
Aragón	50.402	2.758	54,72	136
Madrid	21.352	1.182	55,36	22
Murcia	20.002	1.170	58,49	51
Resto	23.067	1.634	70,84	99
Total	2.047.346	538.827	263,18	2.190

Tabla 13.VI. Superficies, producción oleícola y rendimiento medio por comunidad autónoma en España en 1994.

Fuente: MAPA anuario de estadística agraria 1994 y Sáez (1994)

En Córdoba, más de 320.000 Ha (la cuarta parte de la superficie labrada) se dedican al olivo, habiéndose registrado un aumento de 50.000 Ha entre 1983 y 1997 (Mercacei, 1998c). Estos olivos producen una media de 210.000 kg de aceite (diez veces más que Cataluña), contando los aceites incluidos en las denominaciones de origen Baena y Priego de Córdoba.

La Tabla 13.VII muestra la producción en España en 1993, desglosando el tipo de aceite (aceites vírgenes de oliva). Obsérvese que si se pueden mejorar las técnicas agronómicas y de almazara para producir mayor volumen de aceite de calidad (virgen extra e incluso virgen fino), directamente consumible, no sería necesario refinar el aceite, obteniéndose un producto más natural y con mayor participación del sector productivo en su comercialización.

Comunidad Autónoma	Producción (en Tm) por comunidad en 1993 según categoría del aceite (grado de acidez)					
	Virgen extra 0,5°	Virgen extra 1°	Fino (hasta 1,5°)	Corriente hasta 3°	Lampante (+3°)	Total Comunidad
Andalucía	89.702	156.484	121.829	34.039	5.519	407.573
Castilla-La Mancha	29.060	19.924	5.981	4.210	1.384	60.559
Extremadura	5.932	9.307	9.280	3.027	884	28.430
Barcelona	0	267	91	79	0	437
Girona	0	59	225	283	19	706
Lleida	2.800	280	67	0	0	3.147
Tarragona	5.539	668	986	2.118	6.460	15.771
Cataluña	8.339	1.284	1.369	2.590	6.479	20.061
Valencia	905	3.834	3.312	6.844	2.485	17.380
Aragón	265	391	3.451	452	41	4.600
Madrid	1.075	0	789	1.436	287	3.587
Murcia	0	1.621	2.026	405	0	4.052
Resto	125	668	1.401	469	161	2.824
Total	143.742	194.787	150.807	55.952	23.719	569.007

Tabla 13.VII. Análisis de la producción de aceite por comunidades según acidez del producto.

Fuente: MAPA (1995) (Anuario de Estadística agraria 1993)

Los datos de la Tabla 13.VII se pueden expresar en un mapa (Figura 13.3) para observar la distribución geográfica de la producción.

*Olivos sedientos y olivares polvorientos
del campo de Andalucía*

Ilustración 48. Antonio Machado



Figura 13.3. Mapa de España con la producción de aceite (en miles de Tm) por comunidades autónomas. Fuente: Elaboración propia con datos de la Tabla 13.VII

En Andalucía, la variedad principal es la Picual o Marteña que ocupa el 30% de la superficie olivarera nacional. Está extendida por Jaén, Córdoba y Granada, cultivándose

En Jaén se halla la Denominación de origen Sierra de Segura con una producción media de 10.000 Tm de aceite al año y una extensión de 42.000 Ha y la de Sierra Mágina. Se encuentra presente en las otras comarcas andaluzas y en otras provincias pues fue la variedad utilizada en el Plan de Reconversión y Reestructuración productiva del Olivar por su productividad. El aceite obtenido es afrutado y puede ser de muy buena calidad si se maneja correctamente.

También es importante la variedad Hojiblanca y, en menor proporción, la Lechín en Sevilla.

La Hojiblanca se cultiva en el sur de Córdoba y en las comarcas limítrofes de Granada, Málaga y Sevilla, con una extensión de 220.000 Ha. Su rendimiento en aceite es bajo (18-20%) y se emplea para aderezo en negro. En la D.O. Baena se mezcla con la Picuda.

La variedad lechín (Ecijano) ocupa 200.000 Ha en Sevilla y las comarcas limítrofes de Córdoba, Cádiz y Málaga.

La variedad Picuda supera una superficie de cultivo de 60.000 Ha, básicamente en la provincia de Córdoba y algo en las de Granada, Málaga y Jaén. En la Denominación de origen Baena se producen 10.000 Tm anuales de aceite. El Consejo Regulador de esta Denominación se esfuerza en promocionar este aceite que se ha venido consumiendo en

En Extremadura, predomina la variedad Manzanilla o Carrasqueña en Badajoz y la Cacereña en Cáceres. Estas variedades se dedican a aceituna de mesa o a aceituna de almazara pero con rendimientos en aceite del 12% (12 kg de aceite por cada 100 kg de aceitunas).

En Castilla-La Mancha, especialmente en Toledo y Ciudad Real (región de los Montes de Toledo), la variedad principal es la Cornicabra (Cornezuelo), originaria de Mora de Toledo, que produce aceites amarillos y dulces de excelente calidad, apreciados en el mercado español y en Italia para mezclar con otros aceites. Esta variedad ocupa más del 80% de la extensión total. Los aceites que produce son muy apreciados en los mercados internacionales. En la comunidad se dedican al olivo 80.000 agricultores en 326.500 hectáreas de las que 221.000 están en Toledo y Ciudad Real. En 247 almazaras, se obtiene una producción media de 40.000 Tm que puede aumentar a 60.000 Tm al entrar en producción las nuevas plantaciones. (Mercacei, 1998d). La región de los Montes de Toledo cuenta con una superficie de 93.000 Ha y una producción de 75.000 Tm de aceitunas y 18.000 Tm de aceite.

En la Comunidad Valenciana, se extienden las variedades Manzanilla, Cornicabra y Blanqueta con una densidad media de 77,7 olivos por hectárea y 1,06 pies por punto de plantación.

En Aragón, un 44% de los árboles cuenta más de 100 años y otro 32% supera el medio siglo. Las variedades predominantes son la Empeltre (que produce los excelentes aceites del Bajo Aragón), la Arbequina y la Negral. De la variedad Empeltre, se cultiva una superficie de 65.000 ha en Aragón, La Rioja y Tarragona. Tiene un buen rendimiento en aceite (20-23%).

En Cataluña, es importante la variedad Arbequina. El nombre proviene de la localidad de Arbeca (Lleida) donde inició su cultivo. Su cultivo abarca 75.000 Ha. Es la variedad más extendida en Cataluña (Donde encontramos las Denominaciones de origen Garrigues y Siurana) y se cultiva también en Huesca y Zaragoza. En la D.O. Garrigues se dan producciones de 6.000 a 8.000 Tm de aceite de calidad virgen extra aunque también se cultive la variedad Verdiell. la producción de Siurana es inferior, de 2.000 a 3.000 Tm de aceite. La variedad Farga ocupa 45.000 ha entre el Sur de Tarragona, Castellón y Teruel. En la comarca del Maestrat se cultiva asociado a la variedad Morrut.

Otras variedades de menor extensión cultivadas en España son la Blanqueta (10.000 ha en el Levante español), la Lechín de Granada (15.000 Ha), la Manzanilla cacereña (60.000 ha), la Morisca en Badajoz (60.000 Ha), la Verdial de Huelva (35.000 ha en Sevilla y Huelva) y la Verdial de Vélez-Málaga (21.000 Ha en Málaga).

En las Denominaciones de Origen existentes, las variedades empleadas, son las que muestra la Tabla 13.V. Estas variedades son las más apreciadas por su calidad Para un mayor detalle sobre las variedades existentes en España, sus características, extensión y finalidad productiva, puede consultarse el trabajo de Barranco (1995). Como referencia, en otros países de la cuenca mediterránea, se pueden destacar las variedades Frantoio (100.000 ha en la Toscana italiana), Negrinha (Portugal), Koroneiki (Grecia), Chetoui (Túnez y Argelia) y Picholine Marocaine (Marruecos y Argelia).

Denominación de Origen	Variedad
Garrigues	Arbequina
Siurana	Arbequina
Baena	Picuda
Sierra de Segura	Picual
Sierra Mágina	Picual
Priego de Córdoba	Hojiblanca

Tabla 13.VIII. Variedad cultivada en las distintas Denominaciones de origen de España.
Fuente: Humanes y Civantos (1992)



Ilustración 49. Productos de las Denominaciones de Origen españolas

13.3. El aceite de calidad: las Denominaciones de Origen en España

Una Denominación de Origen (DO) es, según la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, por la que se aprobó el Estatuto del Vino, *el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid ... con cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza.*

Así pues, las Denominaciones de Origen designan un producto originario de una zona, con cualidades y características diferenciales debidas principalmente al medio natural y a su proceso de elaboración.

La reglamentación de las denominaciones de origen ofrece garantías al consumidor: origen correspondiente a una zona geográfica, variedad, proceso de elaboración y control de calidad puesto que las entidades elaboradoras deben estar reconocidas por el Consejo Regulador y deben estar ubicadas en la zona de producción -con lo cual también se fomenta la industria agroalimentaria rural- (Ciurana y Torrado, 1981).

El Patronato, Consejo Rector u organismo al frente de la Denominación de Origen tiene por misión (Mercacei, 1998d):

- ☞ Promover la comercialización del aceite amparado
- ☞ Formular el Pliego de Condiciones, revisarlo, proponer modificaciones y presentarlo a las autoridades competentes, autonómica, estatales o autonómicas.
- ☞ Certificar la conformidad con el Pliego de Condiciones de los productos amparados según norma UNE 66.511-91 "Criterios Generales relativos a los Organismos de Certificación que realizan Certificación de Producto", transposición de la europea EB-45.011-89
- ☞ Velar por el prestigio de la Denominación
- ☞ Fomentar la investigación

La materia prima debe proceder exclusivamente de la Zona de producción amparada -en base a factores ecológicos y ambientales- y pertenecer a las variedades especificadas. Las prácticas de producción han de ser las tradicionales de la zona y aquellas que conlleven una mejora de calidad. Deben cumplirse las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.

La vigencia de la Denominación de Origen está condicionada a que en sus registros esté inscrita un mínimo del 25% de la superficie total de cultivo de la materia prima amparada. Debe comercializarse al menos el 50% de la producción obtenida al amparo de la protección (Borjabad, 1993)

El aceite fue admitido a protección bajo la forma de Denominación de Origen por Real Decreto 3177/1974 de 20 de diciembre (Luna, 1994).

En 1991 existían en España 18 denominaciones de origen (más las del vino) que alcanzaban una cifra de ventas de 15.000 millones de Pta.; en 1996, eran 42 denominaciones y la cifra de ventas superaba los 46.000 millones (Fuertes, 1997).

Además de Denominaciones de Origen, el Estatuto del Vino hace referencia a Denominaciones Genéricas y Específicas, reguladas por el Real Decreto 1573/1985 de 1 de agosto.

Una Denominación Específica, diferencia a un producto con cualidades diferentes a los de su misma naturaleza, debidas a la materia prima, al medio natural o al proceso de elaboración

Una Denominación Genérica se aplica a productos que, sin limitación territorial en su producción, se diferencian por su calidad de otros similares.

Los productos alimentarios amparados por Denominación Genérica o Específica pueden ostentar la Marca Alimentaria de Calidad.

El Real Decreto 728/1988, de 8 de julio, establece la normativa a que deben ajustarse las Denominaciones de Origen, Específicas y Genéricas, de productos agroalimentarios no vínicos (BOE del 12 de julio de 1988).

El Real Decreto 1254/1990, de 11 de octubre, por el que se regula la utilización de nombres geográficos protegidos por Denominaciones de Origen, Genéricas y Específicas, en productos agroalimentarios (BOE del 18 de octubre de 1990).

La Ley del Estatuto del Vino creó el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen como organismo autónomo al Ministerio de Agricultura español. sus funciones son autorizar las Denominaciones de Origen y velar por su funcionamiento y buen uso.

Las comunidades autónomas han adquirido amplias competencias en materia de Denominaciones de Origen. El Real Decreto 479/1981 de 27 de febrero (BOE 306 de 22 de diciembre) traspasa las competencias a la Generalitat de Catalunya.

La Generalitat de Catalunya presta gran atención a la impulsión de los productos de calidad alimentaria. Por Decreto 33/1983, de 10 de febrero, se regulan las Denominaciones Genéricas de Calidad y las Denominaciones de Calidad (desarrolladas en la Orden de 2 de febrero de 1984). Su función es informar a los consumidores -con apoyo de un distintivo que acompaña al producto- sobre la calidad de los alimentos y potenciar su industrialización en la zona de producción. La Dirección General de la Producción e Industrias Agroalimentarias incorpora un Servicio de Protección de la Calidad que incluye el Registro de Denominaciones de Calidad.

Creó el sello de Calidad alimentaria y la marca Q por decreto 362/86 para reconocer las marcas de calidad (algunas empresas de chocolates, quesos, pollos, turrónes, etc.). Las marcas de calidad coexisten con las denominaciones de origen (dos de aceites y una de avellanas en Reus) y con las denominaciones de calidad: anchoas de l'Escala, arroz del delta del Ebro, fresas del Maresme, melocotones de Pinyana, manzanas del Pla d'Urgell, etc. (DARP, Folleto informativo).

Por Decreto de la Presidencia de la Generalitat de Cataluña 252/1989 de 25 de septiembre, modificado por el Decreto 75/1991, de 25 de setiembre, se crea la Denominación Comarcal de Productos Alimentarios, cuya potestad reside en los Consejos Comarcales, para identificar productos con garantía de calidad, de tradición y típicos de una comarca -incluye un logotipo de soporte-. Por Orden del DARP de 4 de mayo de 1992, se aprueba el reglamento de la Denominación Comarcal de Productos Alimentarios del Baix Ebre de la que podrá gozar, entre otros, el aceite de oliva virgen de la zona elaborado principalmente a partir de las variedades típicas: Farga, Morruda o Sevillenca (Luna, 1994)

De modo similar, Aragón, famosa por la calidad de sus aceites, cuenta con una marca de calidad creada por Decreto 154/91 de 10 de septiembre de la Diputación General de Aragón (BOA nº 3), simbolizada con una letra C. La Orden de 12 de abril de 1993 del Departamento de Agricultura, Ganadería y Montes (BOA nº 43) aprobó el Reglamento de la marca *Aragón Calidad Alimentaria* para el aceite de oliva virgen extra. Los aceites La Calandina, Oliambel, Alcober y Campo de Borja ostentan la C de *Aragón Calidad Alimentaria* o están en trámites para su consecución (Martín-Ballester, 1994).

No obstante, la situación de las Denominaciones de Origen y otras formas de protección ha variado después de la publicación del R(CE) 2081/92 relativo a las Indicaciones Geográficas Protegidas y Denominaciones de Origen Protegidas y el R(CE) 2082/92, relativo a la certificación de características, que crea una normativa horizontal que regula la política de calidad en los Estados Miembros.

Para armonizar la política española con la comunitaria, el Ministerio de Agricultura publicó la Orden de 25 de enero de 1994 haciendo corresponder las Denominaciones de Origen con las Denominaciones de Origen Protegidas y las Denominaciones Específicas con las Indicaciones Geográficas Protegidas.

Hasta 1996 la Comisión no aprobó la inscripción de ninguna protección en el Registro comunitario tras superar dichos productos una ratificación a nivel estatal. Las dos denominaciones de origen catalanas de aceite están ya reconocidas a nivel europeo por el procedimiento abreviado por estar reconocidas a nivel estatal antes del 26 de enero de 1994.

España presentó en Bruselas las Denominaciones de aceite Baena, Siurana Garrigues y Sierra de Segura, además de Denominaciones para otros productos. A Grecia se le reconocieron 16 Denominaciones de Aceites sobre una cuarentena de propuestas (Peza Irakliou de Creta, Arhanes, Irakliou de Creta, Vianos Irakliou de Creta, Logourio asklipiiou, Petrina, Kranidi d'Argolide, Laconia, Hania de Creta, Cefalonia, Olympia, Lesbos, Preveza, Rhodes, Thassos, Krokeés de Laconia, N. Milopatamos Rethimnis de Creta), a Francia una, a Portugal 5 (Moura, Tras os Montes, Ribatejo, Beira y Alentejano) y a Italia, ninguna de las 23 propuestas. Desde 1996, estas Denominaciones cuentan con la protección de un reglamento (Navas, 1996).

El Decreto 33/1983 de la Generalitat de Cataluña queda derogado por Decreto 41/1998 de 3 de marzo, pero los productos ya protegidos pueden adaptarse a la normativa europea bajo la forma de Indicaciones Geográficas Protegidas e incluso de Denominaciones de Origen Protegidas.

Sin embargo, algunas denominaciones de calidad como la ratafia catalana no podrán acogerse a la protección comunitaria por estar excluidos los licores del Reglamento -no obstante, existe la figura de las Denominaciones Geográficas-. Las Denominaciones comarcales también están en proceso de derogación por lo que los productos protegidos pueden adaptarse a la normativa comunitaria sobre Indicaciones Geográficas o acogerse a la Ley de Marcas (Ley 32/1988) como marca de garantía o colectiva, lo cual permite diferenciar los productos aún sin el reconocimiento de la Administración (Domènech, 1999)

Mientras que en Italia no existe ninguna Denominación de Origen, en España existen diversas zonas que se distinguen por la calidad de sus aceites y han conseguido la calificación protegida o están en trámites para su obtención. Precisamente dos de estas denominaciones están en Cataluña y son examinadas más a fondo en el capítulo dedicado a esa Comunidad, objetivo de la Tesis.

Las Denominaciones de Origen y otras denominaciones de calidad son una estrategia válida en un momento en que los estudios revelan que en España se gasta cada día menos en alimentación pero más en alimentos de calidad. La distinción de una calidad superior desvía la competencia en precio propia de las grandes superficies hacia una competencia en calidad y un reconocimiento con un precio superior. Carnes, jamones, quesos, vinos, aceites, etc. han visto en su reconocimiento la clave del éxito comercial.

En el caso del aceite, tradicionalmente vendido a granel por los almazareros a las empresas envasadoras nacionales e internacionales (italianas), la denominación de origen ha propiciado el envase en origen con lo que se elevan las rentas del agricultor cooperativista y se contribuye al desarrollo rural, llevando riqueza a las regiones típicamente deprimidas donde se produce el aceite.

En el desarrollo del trabajo de campo que ha servido de base a esta tesis, algunos entrevistados manifestaron que las Denominaciones catalanas eran pequeñas y no podían competir en mercados internacionales, por lo que era preferible unirse bajo una denominación genérica de aceites de Cataluña. Sin embargo, la corriente vigente en Europa es la contraria: pequeñas denominaciones que luchan por distinguir y posicionar sus productos.

Como consideraciones finales, se puede decir que cualquier distinción de calidad, de los productos agroalimentarios en general, ayuda al productor a expresar la calidad de sus productos, al consumidor a tener mayor información para la decisión correcta en su compra, y al distribuidor a tener un argumento más para cerrar la venta.

No obstante, el sector no es tan inocente como se describe aquí. La experiencia muestra que una vez consolidada la Denominación de Origen, se cierran las puertas a nuevas empresas por intereses comerciales de las ya existentes.

13.3.2. Las Denominaciones de aceite en España

Las Denominaciones de Origen homologadas por el INDO -Instituto Nacional de Denominaciones de Origen- confrontando a Tamames (1994) con la legislación publicada hasta 1997 son seis:

- Baena (Córdoba)
- Blas de Segura -actual Sierra del Segura- (Jaén)
- Borjas Blancas -actual Garrigues- (Lleida)
- Siurana (Tarragona)
- Priego de Córdoba (Jaén)
- Sierra Magina (Jaén)

Otras zonas que intentan conseguir la homologación y están en trámites para ello son:

- Montes de Toledo (Toledo y Ciudad Real en Castilla- La Mancha).
- Montes de Granada. Proyecto impulsado por 18 empresas, consiguió el reconocimiento provisional en octubre de 1998 (Pozuelo, 1999a).
- Sierra de Cazorla (Jaén). Reconocida provisionalmente el 17 de diciembre de 1997 por el Gobierno Andaluz, incluye a 17 de las 21 almazaras de la comarca (Pozuelo, 1999a)
- Sierra de Gata (Cáceres). Cuenta con el reconocimiento provisional de la Junta de Extremadura
- Sierra de Cádiz (9 empresas en 9 municipios, dos de los cuales corresponden a la demarcación de Sevilla)
- Monterrubio (Badajoz). El 5 de febrero de 1997, obtuvo el reconocimiento provisional por parte del Gobierno de Extremadura para proteger la producción de 6.000 Tm de aceite de 14 almazaras, entre particulares y cooperativas. Se piensa en unificar las 20 marcas existentes en la zona en una sola y crear una envasadora-comercializadora (Pozuelo, 1999a).
- La Axarquía (Málaga)
- El Condado (Jaén)
- Bajo Aragón (Teruel y Zaragoza)

- ① La Denominación de Origen Baena fue reconocida por aprobación de su Reglamento el 26 de Octubre de 1987 por la Consejería de Agricultura Andaluza. A nivel estatal, la Orden de 2 de marzo de 1988 (BOE del 15-3-88, con rectificaciones en el del 14.4.88) rectificada por Orden de 6 de abril de 1988 (BOE del 20.4.88).

Comprende distintos municipios del Sudeste de Córdoba (Baena, Doña Mencía, Luque, Nueva Carteya y Zuheros). La variedad principal es la Picuda aunque también se cultivan la Hojiblanca, la Picual, la Jardúo, la Chorrúo, la Lechín y la Pajarero. La elaboración de aceite (22.000 Tm en la campaña 96/97) tiene lugar en doce molinos de los cuales 8 son cooperativos. El envasado se realiza en las plantas *ABASA*, *Nuñez de Prado* y *Germán Baena* (con la marca *Duque de Baena*, ganador del primer premio internacional a la calidad *Expoliva*). El aceite obtenido tiene una acidez inferior a 1 grado.

- ① La Denominación de Origen Sierra de Segura es reconocida en el BOJA por Orden de 23 de abril de 1993. La zona protegida se encuentra en el Noreste de Jaén (los municipios de Beas de Segura, La Puerta de Segura, Puente de Génave, Orcera y Segura de la Sierra). La variedad es la Picual. Existen 35 molinos (un 75 % son cooperativos). La acidez es inferior a 1°. Marcas comerciales bien conocidas son Oro de Genave (referida a la localidad jiennense de Puente de Genave) y Fuentebuena (de la Cooperativa Olivar de Segura). Otras marcas pueden ser *Don Señor*, o *La Ventilla de Beas*.
- ① La Denominación de Origen Priego de Córdoba se aprueba por Reglamento en la Orden de 29 de noviembre de 1995 (BOJA 158 de 14 de Diciembre). A nivel estatal, la Denominación no se ratifica hasta el 14 de febrero 1997 (BOE del 28). La zona protegida, con 55.500 ha y unas 17.000 Tm de aceite, comprende cuatro municipios: Almedinilla, Carcabuey, Fuente Tójar y Preigeo de Córdoba en el centro de la Sierra Subbética. Las variedades existentes son la Picuda (predominante, que da aceites dorados, dulces, y frutados), Picual, Marteña y Hojiblanca. Existen 43 molinos (30 cooperativos) y 6 envasadoras. Aceites de esta zona son el *Señorío de Vizcantar*, el *Marqués de Priego* o el *Fuente de Salud*.

Algunas de las empresas inscritas en esta Denominación de Origen del sur de Córdoba: Aceites Barranco S.L., Aceites el Palomar S.A., Aceites Fuente Grande S.A., Gomeoliva S.A., Manuel Molina Muñoz, Manuel Montes Marín, Marín-Serrano "El Lagar" S.L., Mueloliva S.L., Salto del Caballo S.L., Cooperativa Jesús Nazareno de Priego de Córdoba S.C.A., Cooperativa La Purísima de Priego de Córdoba S.C.A., Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza de Priego de Córdoba S.C.A., Cooperativa Nuestra Señora del Carmen de Almedinilla S.C.A., Cooperativa Nuestra Señora del Carmen de Priego de Córdoba S.C.A., Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de Priego de Córdoba S.C.A., Cooperativa San Agustín de Fuente Tojar S.C.A., Cooperativa San Isidro de Fuente Tojar S.C.A. y Cooperativa Virgen del Castiilo de Carcabuey S.C.A. (Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Priego de Córdoba", 1996)

- ① La Denominación Sierra Mágina fue reconocida por el Ministerio de Agricultura español en febrero de 1997, dos años después de serlo por la Junta de Andalucía. Su gerente es Antonio Guzmán. En esta zona de Jaén dominan las variedades Picual, Picudo, Hojiblanca y Manzanilla en el Norte y Picual y Picudo o Carrasqueño en el Sur. En total, la variedad Picual suponen el 99% de los olivares. La producción media anual es de 129.000 Tm de aceituna de la que se obtienen unas 27.000 Tm de aceite virgen extra de menos de 0,5° de acidez, frutado y amargo. Un aceite de esta zona puede ser *Oro Virgen*, elaborado con aceituna Picual, *Oro de Canava*, *Olivo de Cambil* o *López Valdivia*.

El Consejo Regulador tiene su sede en la localidad jiennense de Bedmar y ampara 43 entidades: 30 cooperativas o SAT y 13 fabricantes particulares (Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, 1997).

- En el verano de 1998, se aprobó el Reglamento de la DO Montes de Toledo, siendo reconocido por la Unión Europea. Como empresas representativas de la zona: Dintel, R. Lencina CB, Cooperativa de segundo grado de Campo de Montiel en Villanueva de los Infantes (ciudad Real), Cooperativa de Valdeolivas, en la alcarria conquense, con su marca Pantocrator, etc. Se protegen aceites virgen extra de la variedad Cornicabra en 103 municipios (81 en Toledo y 22 en Ciudad Real) en 13.037 kilómetros cuadrados (8.393 en Toledo y 4.644 en Ciudad Real)

Sólo el 9% de la superficie total dedicada al olivo está en zonas protegidas. La protección de las Denominaciones de Origen abarca sólo los aceites de oliva vírgenes producidos en la zona y precisa la calificación previa por parte del Consejo Regulador mediante análisis y cata de muestras para amparar las distintas partidas.

Desgraciadamente, no todo el aceite producido en dichas zonas se comercializa envasado y con la correspondiente contraetiqueta que acredite tal distinción sino que buena parte se comercializa a granel (en cubas) para mejorar otros aceites que comercializaran las envasadoras españolas o italianas -un 92% se queda en el mercado interior y un 8% se exporta-. Lógicamente, los agricultores o las cooperativas obtienen así unos ingresos menores. Precisamente las denominaciones Catalanas son las que mayor porcentaje de la producción amparada exportan.

Existen también en España dos Denominaciones de Calidad:

- Aceite de oliva Virgen Extra de Aragón correspondiente a cuatro empresas de la población de Alcañiz (Teruel) que elaboran aceite a partir de olivas de la variedad Empeltre. En todo el Bajo Aragón se obtienen aceites de calidad a partir de la variedad Empeltre. Por ejemplo, podemos citar el aceite Alcorcí, virgen extra de la Cooperativa de labradores de Alcorisa (Teruel), porvista de modernos sistemas de envasado que le permiten realizar distintas presentaciones en cristal además del típico envase de plástico. tiene elaborado un folleto de presentación (Cooperativa de Alcorisa, 1993) y acude a distintas ferias sectoriales próximas.
- Aceite de oliva Virgen de Murcia. Se produce en 700 ha de cuatro municipios de la provincia y se elabora y envasa en la cooperativa Coomur de Jumilla.

La Tabla 13.IX muestra las superficies, producciones y precios de las distintas zonas protegidas para el año 1994 (se trató de una campaña “corta”, pues las producciones medias de la Denominación Garrigues están entre 3.000 y 6.000 Tm de aceite o las de Siurana entre 2.500 y 3.500 Tm). De todos modos, puede observarse la diferencia de producción y de rendimiento entre las Denominaciones catalanas y las andaluzas. Puede verse también que el porcentaje de aceite protegido es del 100%, lo que no ocurre en las restantes zonas.

La Figura 13.4. muestra, sobre el Mapa de España, las zonas con Denominación de Origen Protegida, provisional o que están realizando trámites para su constitución, englobadas en Andalucía (8), Cataluña (2) Extremadura (2), Castilla-La Mancha (1) y Aragón (1)

13.3.3. El aceite ecológico

Otra vía para acreditar la calidad de un aceite es el de la agricultura biológica. Los objetivos de la producción agraria ecológica son obtener alimentos de alta calidad nutritiva, sin residuos ni otras sustancias ajenas, a la vez que se respeta el medio ambiente con las técnicas de cultivo y producción empleadas.

La producción agraria ecológica está regulada por el Reglamento CEE 2092/91. En España, las funciones de control las ejerce el Consejo Regulador la Agricultura Ecológica (CRAE). En 1988, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación Español ya intentó incluir los productos ecológicos dentro de los amparados por las Denominaciones Genéricas de Calidad y en 1989 se creó el CRAE. Al publicarse el reglamento comunitario que regula la producción agraria y agroalimentaria ecológica, el CRAE asumió las funciones de control.

En Cataluña, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) creado por Decreto 28/1994 de 22 de enero -DOGC de 22 de febrero de 1994- es quien asume las funciones de certificación y control.

Ya en 1990, la Generalitat de Catalunya creó una Taula Sectorial de l'Agricultura Ecològica con carácter consultivo y aprobó una Orden por la cual creaba la Denominación de Calidad de los Productos Agroalimentarios Ecológicos -hoy derogada-. Con el Real Decreto 1852/93 de 22 de octubre, se da la posibilidad de traspasar los poderes del CRAE a las comunidades autónomas.

El CCPAE es un organismo dependiente del Departament d'Agricultura de la Generalitat. Su Presidencia está en Barcelona y su Dirección Técnica en Girona aunque hay servicios de inspección en las delegaciones de Agricultura de las cuatro provincias catalanas. Los productos controlados por dicho organismo pueden acreditar su condición de ecológicos, biológicos, orgánicos o biodinámicos por medio de una contraetiqueta oficial que simboliza un terreno de cultivo, un sol y una luna.

En 1994, la agricultura ecológica en España afectaba a 2.700 agricultores y 28.130 hectáreas, (220 inscritos en Cataluña con 5000 Ha) que podían acogerse también a ayudas por valor de 45.000 pesetas por hectárea con cargo en un 70% a FEOGA-garantía (Agro-Cajas, 1994).

13.3.4. El problema del fraude

El sector aceitero cuenta con el importante problema del fraude. En la época de racionamiento (1939-1952), España tenía poco aceite para el consumo interno (de oliva) e industrial (de orujo), con lo que no pudo mantener sus exportaciones y llegó a perder mercados que jamás recuperó como el de América Latina (Tió, 1982). Con el complejo mecanismo que comportaba el control del racionamiento floreció el mercado negro o estraperlo con el aceite, muchas veces el de mejor calidad, que se desviaba de los conductos oficiales.

Con el fin del racionamiento, el mercado negro del aceite siguió aumentando, comercializándose mezclas de aceites. La propia Comisaría de Abastecimientos autorizaba prácticas de mezcla que se prohibían en la campaña siguiente. El mercado negro daba salida, ante la falta de control de la Administración, al aceite de orujo, para el que no existía comercio legal; al de soja, que oficialmente debía ser exportado; a aceites de síntesis, puesto que en España existían 144 plantas de esterificación a principios de los años 80; y a aceites importados, industriales y comestibles (Tió, 1982).

A principios de la década de 1980, cuando un 25% del aceite corría por caminos más o menos fraudulentos -Tió (1982) menciona que en la campaña 1981-1982 se consumieron 80.000 Tm de aceite que no habían sido producidas- se produjo el escándalo de la colza.

La aparición de una extraña enfermedad denominada síndrome tóxico terminó con la localización de empresas que comercializaban aceite de colza desnaturalizado (destinado a usos industriales). Esto volvió al sector más marquista pues el público se orientó hacia aceites bien conocidos. No obstante, la venta domiciliaria ha subsistido así como la compra directa a la almazara. En estos segmentos se producen fraudes bien conocidos como son la mezcla de aceites de semillas, de orujo o grasas animales con oliva -que el consumidor final no va a analizar-, venta de una calidad por otra, o la comercialización de aceite bajo denominación de origen cuando no corresponde.

También es conocida la práctica (*trufa*) de los italianos de cobrar subvenciones comunitarias por aceite que realmente no han producido sino importado de nuestro país.

Podría decirse que el negocio de la subvención es una especie de fraude, pues hay quien cobra millones por sus plantaciones sin a penas invertir en ellas.

En 1996, la prensa publica (Interviú, 1996) la detección en las comunidades balear y andaluza de un fraude consistente en mezclar aceite de oliva con aceite de semillas de girasol, soja o colza. El fraude se realizaba en grandes proporciones pues en cada litro de aceite del 50 al 70% podía ser de semillas, lo que reportaba grandes beneficios de 200 a 400 Pta. por litro en un momento en que el aceite estaba muy caro: seis mil millones de pesetas en una partida de veinte mil toneladas de aceite.

Las firmas investigadas eran marcas poco conocidas (por ejemplo *Oli Nostrum* en Mallorca, *el Quite*, *Don Jaén* o *Batato*), que copian nombres de otras marcas importantes y que venden su aceite en mercadillos o en furgonetas de reparto -especialmente en barrios pobres- o directamente a colectivos como bares, hospitales, colegios. La adulteración supone un fraude alimentario y fiscal aunque no pone en peligro la salud de los consumidores.

Una descripción detallada sobre adulteraciones del aceite y maneras para detectarlo se puede hallar en Kiritsakis (1992).

El último escándalo pone en entredicho la credibilidad de todo el sector:

En 1995, la Unidad de Coordinación de la Lucha contra el Fraude (UCLAF) de la Comisión Europea, bajo la dirección del danés Per Brix Knudsen, detectó el contrabando de 20.000 Tm de aceite de avellana procedentes de Turquía destinado a mezclarse con el aceite de oliva en proporciones inferiores al 20% para evitar su detección. El destino de dicho aceite era España e Italia.

En España, la legislación es más rígida que en otros países comunitarios e impide la mezcla de aceite de oliva con otros aceites, aun indicándolo en la etiqueta.

El 6 de abril de 1998, la Guardia Civil intervino dos empresas catalanas, Compañía Oleícola del Norte de España y Olis de l'Ebre, de Tortosa, en relación con dicha mezcla fraudulenta. La prensa mencionó que otras tres importantes empresas estaban bajo sospecha (Aceites del Sur, Agribética y Borges) aunque posteriormente no fueron inculpadas.

El aceite puede introducirse por tres vías: ya mezclado (es posible que las empresas compradoras no lo detecten empleando los métodos oficiales de análisis), declarado como aceite de semillas o realmente declarado como aceite de avellana para ser mezclado aquí.

La Dirección general de Aduanas realiza inspecciones en los aceites destinados a la exportación y en los que se importan como oliva pero topa con las dificultades de los procedimientos de análisis y con la compleja organización técnica de los buques.

La Agencia para el Aceite de Oliva colabora con los servicios fiscales de la Guardia Civil para intentar evitar este fraude que sin ser ningún peligro para la salud si que constituye un fraude a los presupuestos de la Unión Europea, pues no paga los derechos exigibles al aceite turco y permite obtener ayudas indebidas al consumo por el aceite adulterado (Fernández, 1998).

El profesor Cert del Instituto de la Grasa ha desarrollado un método de análisis basado en los triglicéridos que va a permitir detectar la mezcla de aceites. (Interviú, 1998).

Las multas impuestas no intimidan a los infractores: hasta dos millones y medio de pesetas según la ley de Sanidad por falta grave y hasta cien millones por falta muy grave. Además, los procedimientos sancionadores son muy lentos.

Al mismo tiempo, el prestigio de los agricultores españoles en el extranjero tampoco es bueno pues todos los tópicos que en España se achacan a los italianos, recaen sobre los españoles desde Europa (por ejemplo, que los oleicultores plantan árboles en todas partes para hinchar las cifras) (Montserrat, 1998)

Otra de las prácticas no permitidas, de carácter industrial, es el de la esterificación.

A este tema se dedica José Martí (1997) en un artículo para *La vanguardia* donde cita las distintas vicisitudes de la historia del sector en España: *Estraperlo, adulteraciones, muertes y guerra de las multinacionales*.

13.4. Estructura productiva

Existen en España unas 1.700 almazaras (en 1997) que reflejan un proceso de reducción y concentración desde los años 50 cuando existían 7.000 almazaras -en la campaña 1985/86 quedaban 3.000-. La mitad de ellas son aún artesanales, con capacidades de molturación inferiores a 1,25 Tm por hora, mientras que las más modernas cuentan con capacidades superiores a 5 Tm por hora, pero son sólo un 3% de las existentes (Sumpsi y Barceló, 1995).

Se obtienen en ellas unas 550.000 Tm de aceite al año, que representan el 34% de la producción mundial y el 40% de la Unión Europea. Se sitúan en las comunidades oleícolas de España, continuadoras de una tradición secular, y de modo que se disponga de materia prima fresca -para evitar el atrojamiento que se produce si las aceitunas se almacenan y no se molturan con rapidez-.

En España, 215 millones de olivos, en 600.000 explotaciones, que abarcan 2,2 millones de hectáreas (24% mundial) producen 2.500 millones de kilos de aceitunas, de los que un 92% se destinan a la producción de aceite, obteniéndose 550 millones de kilos de aceite (34% mundial), de las que se exportan 210. El aceite genera 270.000 millones de pesetas (100.000 proceden de las exportaciones). El sector reparte 46 millones de jornales, da empleo a 120.000 autónomos y a 10.000 empleados de almazara. Es sector estratégico en España y básico en muchas provincias

Ilustración 50. El sector oleícola español. Fuente: Maté *et Al.* (1995a)

Tanto el estudio efectuado por Ernst & Young (1992) sobre la situación del sector en España que refleja que sobre 2.521 almazaras existentes en aquel momento, 955 estaban ubicadas en Andalucía (37,9%) y 390 en Cataluña (15,6%), como otros documentos consultados para documentar esta Tesis en anteriores capítulos permiten deducir que en Andalucía hay proporcionalmente menos almazaras que en Cataluña, pero con mayor capacidad. O al revés, que en Cataluña existen demasiadas almazaras, de poca dimensión, puesto que Andalucía produce más del 75% del aceite de España y Cataluña sólo un 5%.

Aproximadamente la mitad de las almazaras son asociativas, pertenecientes a cooperativas o similares (SAT) abarcando unas dos terceras partes de la producción nacional. Las cooperativas se concentran en las comunidades de Andalucía, Cataluña, Castilla- La mancha y Valencia.

El resto de molinos está en manos de particulares o sociedades mercantiles de capital español (almazaras agrícolas o industriales).

Los 10 primeros productores concentran el 25% de la producción y unas 600 almazaras realizan el 90% de la producción (lo que facilita el control de la Agencia para el Aceite de Oliva).