

## Cuestiones básicas sobre aceite de oliva

### ¿Qué

### ACEITES CONSUMIMOS?

**E**l consumo de aceite de oliva en España ha crecido considerablemente en los últimos años, convirtiéndose en el aceite vegetal más consumido (62% frente al 32% del girasol y al 7% del resto de aceites). Sin embargo, pese a este crecimiento, el actual nivel de consumo de aceite de oliva todavía sigue muy por debajo del nivel que había al final de la década de los 90 del pasado siglo.

De acuerdo con los datos del Panel de Consumo Alimentario, los españoles gastamos en el año 2004 un total de 1.439 millones de euros en aceite de oliva; de los cuales, el 82% corresponde al consumo en los hogares, el 16% al consumo en establecimientos de hostelería y restauración y el resto a instituciones. En cuanto al volumen, en total se consumieron 543 millones de litros de aceite de oliva.

Respecto a la estructura del consumo de aceites, hay que destacar que en los hogares el aceite de oliva es el que más se consume, por delante del aceite de girasol (todo lo contrario de lo que sucede en el sector de la hostelería y la restauración).

En el año 2004 se produjo un importante crecimiento del consumo de aceite de oliva virgen, frente al estancamiento del consumo de aceite de oliva en general. Asimismo, el aceite de orujo de oliva bajó su consumo en más de un 13%.

Por comunidades autónomas, las que consumen más aceite de oliva virgen extra son Andalucía y Madrid, y las que menos lo hacen son Galicia y Castilla-La Mancha, pese a que la segunda es una de las regiones con mayor producción. Respecto al aceite de oliva, es en Cantabria y Canarias donde más se consume y en La Rioja y Andalucía donde menos.

A nivel mundial, la Unión Europea es la que más aceite de oliva consume. Dentro de la UE, el mayor consumo per cápita de aceite de oliva se concentra en Grecia, Italia y España, con unas cifras que se alejan mucho de la media para la Unión Europea (casi 4

litros) y también del resto de países. Portugal es también un país con un importante consumo de aceite, aunque se sitúa a mucha más distancia.

Para los habitantes del resto de países comunitarios, la ingesta de este tipo de aceite vegetal es minoritaria (en torno a medio litro al año), si bien las campañas de promoción están consiguiendo que cada vez se consuma más aceite en zonas no productoras.



### ¿Qué

### ES EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN?

**D**e acuerdo con la normativa vigente, los aceites de oliva virgen son aquellos obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, y que los frutos no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente o por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza. A grandes rasgos, se podría decir que el aceite de oliva virgen es el zumo de la aceituna obtenido de forma natural y que conserva todo su sabor y vitaminas.

Dentro de los aceites de oliva vírgenes se pueden distinguir los aceites de oliva virgen extra, que son aquellos que tienen una acidez menor o igual a 0,8 grados. Asimismo, dentro del aceite de oliva virgen extra, podemos distinguir tres tipos de aceites: monovarietal (aquel que se obtiene a partir de una sola variedad de aceituna), coupages (que se obtiene a partir de diversas variedades de aceituna) y aceite con denominación de origen protegida (aquel que se obtiene a partir de aceitunas procedentes de un área geográfica concreta).

Después del aceite de oliva virgen extra tenemos el aceite de oliva virgen, que es aquel con una acidez menor o igual a 2 grados de acidez. Finalmente, el aceite de oliva lampante es un aceite de oliva virgen con una acidez superior a 2 grados.

La legislación vigente no permite el envasado de aceite de oliva virgen que por sus características organolépticas o su grado de acidez no se pueda incluir dentro de las denominaciones de aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen.



### ¿Qué

### ES EL ACEITE REFINADO?

**E**s un aceite de oliva obtenido mediante el refinado de aceites de oliva vírgenes, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no puede ser superior a 0,3 g por 100 g (acidez inferior a 0,3 grados).

Es bastante habitual que este tipo de aceite proceda de aceite de oliva lampante, que no puede envasarse para consumo humano por su elevada acidez, pero que tras pasar por este proceso de refinación logra disminuir la acidez por debajo de 0,3 grados y puede envasarse y distribuirse sin ningún problema.

## ¿Qué ES EL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA?

**E**l orujo de oliva es un subproducto de la aceituna que mediante un tratamiento concreto se puede convertir en aceite.

El aceite de orujo de oliva crudo es obtenido mediante tratamiento por disolventes orgánicos del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza, y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría. Estos aceites no son aptos para el consumo directo y no se suelen encontrar en los mercados, ya que se destinan al refinado.

Por su parte, el aceite de orujo refinado es aquel obtenido mediante refino de aceite de orujo de oliva crudo, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g (acidez no superior a 0,3 grados). Estos aceites no son aptos para el consumo humano.

Finalmente, el aceite de orujo de oliva es aquel constituido por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva virgen o virgen extra, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g (acidez no superior a 1 grado). Estos aceites sí son aptos para el consumo humano.



## ¿Qué ES LA CATA DEL ACEITE?

**L**a cata del aceite de oliva constituye una verdadera especialidad. Los catadores, mediante la vista, el olfato, el gusto y el tacto, son capaces de distinguir sus calidades y variedades. Las características organolépticas del aceite de oliva, como son el color, el olor y el sabor, dependen esencialmente de los componentes presentes en la aceituna, que se extraen junto con el aceite que los contiene, y que vienen determinados por el clima y el suelo de cultivo, por la variedad de la aceituna y por las técnicas de cultivo, recolección, extracción y envasado. Todas estas características son determinantes a la hora de catar un aceite. Para catar el aceite de oliva se utilizan unos vasos de cristal de color azul y todas las apreciaciones se van apuntando en una hoja de cata.



## ¿Cuál es? LA PRODUCCIÓN DE ACEITE DE OLIVA

**E**n España, la superficie de olivar ronda los 2,4 millones de hectáreas, de las cuales un 61% se encuentran en Andalucía. El número de explotaciones agrícolas de olivar es de 650.000 y la media de cada una de esas explotaciones es de 3,5 hectáreas.

Con las lógicas variaciones derivadas de la climatología y de la vecería, la producción nacional de oliva oscila entre 800.000 y 1.000.000 de toneladas. En las campañas muy buenas se ha llegado a producir hasta 1,5 millones de toneladas y en las campañas muy malas, como puede ser la próxima, la producción de aceite ha llegado a bajar hasta las 700.000 toneladas.

El sector del aceite de oliva aporta en torno al 7% de la producción final agraria de España, dependiendo claro está de cómo haya sido la cosecha.



La producción española de aceite de oliva es la mayor de la Unión Europea y representa aproximadamente el 50% de toda la producción comunitaria. Otros grandes países productores de aceite de oliva en la Unión Europea son Italia, Grecia, Portugal y Francia.

En cuanto a la producción por comunidades autónomas, es de destacar que en casi todas ellas hay representación de esta producción y además en los últimos años se está viviendo un auténtico "boom" en el sector. Más del 80% de la producción nacional procede de Andalucía, donde Jaén es la provincia con mayor superficie de olivar y mayor producción de aceite. También son importantes las producciones de otras provincias andaluzas como Córdoba, Málaga, Sevilla o Granada. Después de Andalucía son Castilla-La Mancha y Extremadura las regiones con ma-

¿Qué

## DENOMINACIONES DE ORIGEN EXISTEN?

El aceite de oliva virgen es el sector que más representación tiene dentro del sistema de Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas. En total, actualmente contamos con 20 denominaciones:

- Aceite de Baix Ebre-Montsiá
- Aceite de Estepa
- Aceite de La Rioja
- Aceite de Mallorca
- Aceite de Monterrubio
- Aceite de Terra Alta
- Aceite del Bajo Aragón
- Antequera
- Baena
- Gata-Hurdes
- Les Garrigues
- Montes de Granada
- Montes de Toledo
- Poniente de Granada
- Priego de Córdoba
- Sierra de Cádiz
- Sierra de Cazorla
- Sierra de Segura
- Sierra Mágina
- Siurana

Además de éstas, hay al menos otras dos denominaciones en el proceso de reconocimiento. La primera denominación de origen inscrita en los registros comunitarios fue la de Les Garrigues (Tarragona), en 1977, y la última la DO Aceite de Estepa (Sevilla).

Por comunidades autónomas, lógicamente es Andalucía la que cuenta con un mayor número de marcas de calidad (10), seguida de Cataluña (4), Extremadura (2), Castilla-La Mancha (1), Aragón (1), La Rioja (1) y Baleares (1).



¿Qué

## ES LA AGENCIA PARA EL ACEITE DE OLIVA?

La Agencia para el Aceite de Oliva (AAO) es un organismo autónomo, adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se encarga de los controles que garantizan la correcta aplicación de los regímenes de ayuda al sector del aceite de oliva, según lo dispuesto en el Reglamento 136/66/CEE primera Organización Común de Mercado de las materias grasas (OCM).

Este reglamento fue modificado en el año 98 por una nueva OCM que abarcó un periodo transitorio hasta la campaña 2000/2001, y en la que se definieron sus nuevos cometidos de control que comprenden los siguientes programas: Almazaras; Oleicultores; Organizaciones de productores reconocidas; Rendimientos en zonas de producción homogéneas; Estimación de rendimientos de aceitunas y aceite de oliva en zonas regionales; Controles cruzados; Determinación y análisis de las principales variables del mercado del aceite de oliva; Aceituna de mesa y Almacenamiento privado.

Todos estos programas están comprendidos en un Programa Anual de Actividades, aprobado conjuntamente por el Gobierno español y los Servicios de la Comisión Europea, a propuesta del director de la Agencia para el Aceite de Oliva.

El conjunto de actuaciones desarrolladas por este organismo queda regulado por el RD 257/1999, normativa marco para la supervisión de las ayudas comunitarias al aceite de oliva y la aceituna de mesa.

A nivel organizativo, la Agencia tiene un director, que se encarga de la gestión, y un Consejo Asesor, que es el órgano consultivo y de participación.

El director es nombrado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, a propuesta del Subsecretario del Departamento, entre funcionarios de carrera pertenecientes a Cuerpos o Escalas para cuyo ingreso se exija titulación superior. En caso de ausencia, vacante o enfermedad del director, le sustituirá el secretario general de la Agencia y, en su defecto, el director técnico de Control.

La Agencia se estructura administrativamente en las siguientes Unidades dependientes del director: Secretaría General y Dirección Técnica de Control.

Por su parte, el Consejo Asesor es el órgano colegiado de carácter consultivo a través del que se articula la participación del Estado, de las comunidades autónomas y de los sectores interesados en el seguimiento de la gestión de la Agencia.

El Consejo Asesor está constituido por los siguientes miembros: el director de la Agencia; un representante de la Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación, designado por el subsecretario del Departamento; cinco representantes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, designados por el subsecretario del Departamento; un representante del Ministerio de Economía y otro del Ministerio de Hacienda; un representante de cada comunidad autónoma que decida integrarse; un representante de cada una de las organizaciones profesionales agrarias; un representante de cada una de las uniones de organizaciones de productores reconocidas de aceite de oliva; un representante de las asociaciones de almazaras cooperativas y otro de las asociaciones de almazaras industriales; un representante de las asociaciones de ámbito nacional de mayor implantación en los sectores de envasado de aceite, exportadores, industriales y exportadores de aceituna de mesa, consumidores; comerciantes y extractores de aceite.



¿Cuáles son?

**LAS VARIEDADES DE ACEITUNA MÁS IMPORTANTES**

Aunque en España hay cerca de 90 variedades de aceitunas, son alrededor de unas 20 las que se utilizan de forma más habitual para obtener aceite. De éstas, las más comunes son las siguientes:

- Arbequina. Es la más representativa de Cataluña. Produce aceites frutados, entre verdosos y amarillos, con aromas a manzana y almendra fresca, suaves y dulces.
- Cornicabra. Domina especialmente en toda la zona de La Mancha. Sus aceites son de color amarillo verdoso a oro, aromas frescos y sabor entre dulce, amargo y algo picante.
- Empeltre. Ésta es la oliva del Bajo Aragón. Con ella se elaboran aceites de

color entre amarillo paja y oro viejo. Tiene aromas de frutas, sobre todo de manzana y un sabor suave y dulce.

- Hojiblanca. Es la variedad dominante en Málaga y Córdoba. Produce unos aceites de color verde intenso, con aromas de frutas maduras y aguacate. Presenta un sabor agradable, con ligeras puntas de amargos y picor.
- Picual. Es, sin duda alguna, la gran variedad de aceituna a nivel mundial. En España es la predominante en Jaén, aunque la hay en otras zonas. Su aceite tiene una gran estabilidad y personalidad, fuerza, frutuosidad, un amargor intenso y claros tonos picantes.
- Blanqueta. Se cultiva en Alicante y en el sur de Valencia. Produce aceites de to-

nalidad verde hoja y aromas frutados con notas de tomate verde. En boca desarrolla sensaciones picantes y suavemente amargas.

- Manzanilla Cacereña. Esta variedad es la más extendida en las sierras del norte de Cáceres. Produce aceites de aromas intensos al fruto de la aceituna, notas de hoja de olivo y almendra verde. Sabores amargos y picantes de mediana intensidad.
- Verdial de Badajoz. Está presente en Las Vegas del Guadiana. Aromas a aceituna verde y frutos secos (almendra). En la boca destaca por su dulzor.
- Carrasqueña. Es una subvariedad de la Manzanilla y se le conoce por este nombre en la provincia de Cáceres.

¿Cómo

**ES LA INDUSTRIA DEL OLIVAR?**

Muchas son las empresas que forman parte del entramado productivo del sector del aceite de oliva. Con datos estimativos del propio Ministerio de Agricultura, en España hay un total de 1.775 almazaras registradas, de las que 836 se encuentran en Andalucía; 240 en Castilla-La Mancha; 215 en Cataluña; 145 en la Comunidad Valenciana; 118 en Extremadura; 106 en Aragón; 36 en Murcia; 21 en Castilla y León; 20 en Madrid; 15 en La Rioja; 13 en Navarra; 5 en Baleares y 4 en el País Vasco.

Por su parte, hay registradas también 961 empresas envasadoras de aceite y, como es lógico, vuelve a ser Andalucía la región que más concentra (401).

Con relación a las empresas dedicadas a la extracción de aceite de orujo, el MAPA tiene registradas un total de 68 (45 en Andalucía) y asimismo también hay 67 empresas refineras (48 en Andalucía; 1 en Aragón, 4 en Murcia, 7 en Cataluña, 2 en Extremadura, 2 en el País Vasco y 3 en la Comunidad Valenciana).



¿Qué

**COMPRAMOS Y VENDEMOS?**

La balanza comercial en el sector del aceite de oliva es netamente positiva, como no podría ser de otra forma, siendo como somos uno de los países con mayor producción.

Dependiendo de la evolución de las campañas tanto en España como en el mundo, las ventas exteriores de aceite de oliva rondan las 600.000 toneladas de media. En la campaña 2003/2004 se superó ampliamente esa cantidad, pero en otras campañas (como por ejemplo la 2002/2003) no se llegó ni a 540.000 toneladas. Los primeros meses de la campaña (noviembre y diciembre) suelen ser los peores para las ventas al exterior, que se concentran mayoritariamente en el mercado comunitario, si bien cada campaña hay más producción de aceite que llega a países terceros.

En cuanto a las importaciones, también con las lógicas diferencias de una campaña a otra, el volumen que se compra fuera está por debajo de las 60.000 toneladas. En la campaña 2001/2001 sólo se importaron 10.000 toneladas, pero en la campaña 2003/2004 casi se alcanzaron las 62.000 y en la actual campaña la evolución de las compras de aceite de oliva en los primeros meses del año hace presagiar que al final de la misma se podría superar esa cifra.

¿Cuánto

**OLIVAR ES ECOLÓGICO?**

El olivar es uno de los cultivos principales de la agricultura ecológica en España. En el año 2004, el 28% de toda la superficie cultivada con este tipo de técnicas era olivar. En total, se contabilizaron 90.042 hectáreas, de las que 40.868 se encontraban en Andalucía. La segunda comunidad con mayor superficie dedicada al olivar ecológico es Extremadura, con unas 33.500 hectáreas.

Por detrás de estas dos y a muy larga distancia se encuentran Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Madrid, Murcia, Navarra, La Rioja y la Comunidad Valenciana. En casi todas las regiones se está potenciando la producción ecológica para el sector del olivar.

Por su parte, al igual que han crecido las hectáreas cultivadas también lo han hecho las almazaras e industrias envasadoras de aceite ecológico. De las 120 empresas que había en el año 2001 se pasó a 221 en el año 2004. Como en el caso del aceite, Andalucía cuenta con el mayor número de estas empresas (96), seguida de Extremadura (28), Cataluña (27), Comunidad Valenciana (23), Aragón (14), Murcia (8), Castilla-La Mancha (8), Navarra (5), La Rioja (5), Madrid (4) y Baleares (3).