



**BOLETIN DE NOTICIAS GLOBAL**

Octubre de 2018

**Global Olive**  
consulting

**Soluciones avanzadas**  
para el sector de la aceituna de mesa

---

**Advanced solutions**  
for the table olive industry

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### EL SECTOR DE LA ACEITUNA DE MESA DA EL PRIMER PASO PARA LOGRAR LA OBLIGATORIEDAD DE ETIQUETAR ORIGEN Y VARIEDAD

*www.sevilla.abc.es 01/10/2018*

**La interprofesional del ramo quiere emular al sector lácteo que está obligado ya en 2019 a recoger esos parámetros.**

La falta de etiquetado con origen y variedad en la aceituna de mesa tiene los días contados. El sector de la aceituna de mesa quiere reflejarse en el sector lácteo que sabe que a partir de enero de 2019 será obligatorio en España que la leche, el queso o los yogures indiquen en el etiquetado el país de origen de la leche. La aceituna de mesa trabaja en conseguir un etiquetado obligatorio donde se indique el origen y la variedad de las aceitunas envasadas desde el año 2015, sin éxito hasta la fecha, entre otras razones, por desacuerdos surgidos en el seno de la propia Interprofesional del sector, Interaceituna, entre industriales y agricultores. No obstante, en la última Asamblea General, celebrada la semana pasada, el sector ha logrado limar asperezas y **ha aprobado por unanimidad una reivindicación histórica sobre todo del sector productor.**

Según el secretario general de Asaja Sevilla, Eduardo Martín, «hace dos años perdimos una oportunidad de oro para fomentar la calidad y la valoración de la aceituna de mesa española, facilitando un mejor conocimiento de este producto a los consumidores y dotándolo de un mayor prestigio, pero hemos vuelto a la carga mucho más fuertes, pues ahora contamos con el respaldo unánime de todas las entidades que componen Interaceituna».

Así, el sector del verdeo ha dado el primer paso para «instar al Ministerio de Agricultura a que apruebe una nueva normativa para la aceituna de mesa que establezca la obligatoriedad en España de incluir en el etiquetado el origen y la variedad de la aceituna y que en una segunda fase eleve esta obligatoriedad a toda la Unión Europea». Incluir el origen y la variedad de la aceituna en el envase es una forma de combatir el incremento de las importaciones de algunas variedades de aceituna, como es el caso de la gordal sevillana, que se está viendo amenazada por una aceituna de calibre y características parecidas cultivada en Egipto.

Por ello, la patronal agraria insiste en la necesidad de realizar actuaciones para dar prestigio a la aceituna de mesa, un producto en el que España es el primer productor de Europa y Andalucía líder mundial de exportaciones en este alimento, **con 515 millones de euros en 2017.** En este sentido, el secretario general de la entidad, Eduardo Martín, asegura que tanto la Consejería de Agricultura andaluza como la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), dependiente del Ministerio, «pondrán a disposición del sector sus inspectores para controlar los puestos de recogida de aceituna, asegurando que se hagan controles de calidad y de trazabilidad del producto».

**GABRIEL CABELLO: “LOS ARANCELES DE ESTADOS UNIDOS SON UN RETO, NO UN CONFLICTO”**

*www.granadahoy.es 01/10/2018*



El presidente de Agro Sevilla considera que es fundamental el recurso de la UE ante la OMC. Asegura que la cooperativa ya está en equilibrio y dice que la receta del éxito es el sentido común y el trabajo.

Lleno de optimismo accede Gabriel Cabello a la presidencia de Agro Sevilla, a la que llega en un momento difícil para el sector y en particular para la cooperativa que encabeza debido al daño que los aranceles de Estados Unidos están suponiendo para la exportación de aceituna negra. Agro Sevilla es la primera empresa productora, envasadora y exportadora de aceituna de mesa del mundo, el año pasado alcanzó una facturación superior a los 170 millones de euros.

**–¿Qué significa acceder a la Presidencia de Agro Sevilla?**

–Para mí es una enorme responsabilidad. Afronto con mucha ilusión el gran reto de representar a más de cuatro mil agricultores, agrupados en 12 cooperativas, y más de 400 trabajadores: una empresa de referencia en la aceituna de mesa, no sólo en España, sino en todo el mundo. Por esta responsabilidad han pasado grandes hombres, que con su visión y su sacrificio supieron llevar a Agro Sevilla al lugar que ocupa hoy. Espero estar a la altura de ellos.

**–Es un momento muy delicado en el conflicto con Estados Unidos por los aranceles a las aceitunas ¿no?**

–La situación de los aranceles a la aceituna negra española en Estados Unidos no debemos entenderla como un conflicto. Es un reto más de los muchos a los que se tiene que enfrentar el sector exportador de aceituna de mesa, pero este sector en general y Agro Sevilla en particular tienen recursos y habilidades para sortearlos con éxito.

**–¿Siguen pensando en que es posible que tenga que cerrar su filial en Estados Unidos?**

–No tenemos pensamiento alguno de cerrar nuestra filial en EE.UU., lo que no implica que no busquemos alternativas y soluciones para el reto de los aranceles a las aceitunas negras envasadas.

**–¿Ha vuelto la cooperativa ya al equilibrio?**

–Sí, estamos ya en una situación de equilibrio. Como siempre hemos hecho en Agro Sevilla desde nuestros inicios, tenemos que tener la vista puesta en el futuro.

***El recurso de la CE ante la OMC***

**–En sólo unas semanas se sabrá si finalmente la CE presenta un recurso ante la OMC. ¿Qué le parece?**

–Es fundamental y necesario que la Unión Europea recurra estos aranceles ante la OMC. Tenemos que tener presente que con estos aranceles a la aceituna negra española, Estados Unidos está poniendo en tela de juicio la totalidad del sistema comunitario de la Política Agraria Común (PAC). Si la Unión Europea no presenta un recurso ante la OMC, está dando por buena la idea de la administración Trump de que las ayudas comunitarias a las aceitunas negras españolas son injustas. Esto abriría la puerta a que otros sectores, posiblemente con un peso económico mayor al de la aceituna, puedan verse atacados por Estados Unidos o por terceros países.

**–Sobre este conflicto de la aceituna de mesa con Estados Unidos, ¿cree que las distintas administraciones han hecho todo lo posible?**

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### *...Continuación...*

–Sin duda, cada administración pública ha hecho lo que ha estado en sus manos y dentro de sus competencias para ayudar al sector. Desde aquí quiero agradecer una vez más a los Ayuntamientos de nuestra comarca, en especial al de La Roda de Andalucía, a la Diputación de Sevilla, a la Junta de Andalucía, en especial a la Consejería de Agricultura y a los Ministerios de Industria y Agricultura, por estar del lado de la aceituna negra española y por su apoyo y ayuda. Ahora sólo esperamos que la Unión Europea afronte este reto, denunciando estos dos injustos aranceles ante la Organización Mundial del Comercio, tal y como viene reclamando todo nuestro sector.

### **–¿Qué objetivos se propone acometer durante su etapa como presidente?**

–Esta empresa es la suma de muchas cooperativas y muchas familias de agricultores y trabajadores, que ha hecho posible que el valor añadido de nuestras aceitunas se quede en nuestra tierra. Agro Sevilla siempre ha sido un sinónimo de calidad y servicio para nuestros clientes en todo el mundo. Esas son las principales razones de ser de Agro Sevilla, por lo que mi mayor reto como presidente es hacer lo posible para que nuestra empresa siga siendo una fuente de riqueza para nuestro entorno y un referente mundial en la aceituna de mesa.

### **–Está a punto de empezar el verdeo ¿cómo va a ser la campaña de aceituna de mesa?**

–Las lluvias de este año y un verano fresco han causado que el inicio de la recolección lleve varias semanas de retraso. Los olivos tienen este año mucha carga de aceitunas y por tanto vienen con muy poco tamaño. Por este motivo y por el retraso en el desarrollo del fruto es difícil de prever hoy cuánta aceituna se podrá destinar finalmente a mesa. Todo dependerá de las lluvias.

### **–¿Cuál es la clave para ser la primera exportadora de aceitunas del mundo?**

–No hay una única clave, es el resultado del compromiso de toda la cadena de valor: agricultores, cooperativas de primer grado, y Agro Sevilla como cooperativa de segundo grado. La receta en los tres niveles de esta cadena tiene los mismos tres ingredientes: rigor, mucho sentido común y mucho trabajo.

### **–¿Y sobre comercialización? ¿Tratan de entrar en nuevos países o ganar peso en los que ya están?**

–Correcto, tendremos que redoblar esfuerzos para ganar más peso en los países en los que ya estamos presentes y, por supuesto, promocionar la aceituna en aquellos países donde todavía hay un bajo nivel de consumo.

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### LA JUNTA INICIA CON EL SECTOR MEDIDAS DE IMPULSO A LA ACEITUNA DE MESA Y RESPALDARÁ LAS INICIATIVAS QUE ADOpte INTERACEITUNA

*www.utretraonline.es 08/10/2018*

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural ha consensuado con el sector de la aceituna de mesa una serie de medidas para el impulso del mismo, aprobando la puesta en marcha de iniciativas que sirvan de apoyo en un momento en el que atraviesa una situación delicada por los aranceles impuestos por el Gobierno de EEUU.

Asimismo, la Administración andaluza ha expresado su respaldo a todas las iniciativas que ponga en marcha Interaceituna, la interprofesional que aglutina y es la encargada de velar por los intereses de un sector que en estas fechas está iniciando la campaña del verdeo.

El consejero de Agricultura, Rodrigo Sánchez Haro, ha destacado que la Junta de Andalucía está poniendo todo de su parte, como demuestra el reciente anuncio de reforzar con un millón de euros adicionales la promoción en el exterior del consumo de aceituna de mesa, una iniciativa que llevará a cabo Extenda, dependiente de la Consejería de Conocimiento, Investigación y Universidad.

A ello ha unido que su propio departamento va a poner en marcha otra campaña de promoción, en este caso de ámbito nacional, que es el mercado principal de este sector.

Este apoyo se complementa con otras medidas, como el incremento de los controles para garantizar la calidad del producto así como su trazabilidad en los puntos de acopio. A esto se une el respaldo para que las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) Manzanilla de Sevilla y Gordal de Sevilla sean una realidad en el menor tiempo posible, lo que a juicio de Sánchez Haro supone “una apuesta por la calidad”.

La Consejería de Agricultura ha asumido estos compromisos en el marco de la Mesa de la Aceituna, celebrada recientemente, en la que estuvieron representantes de la patronal Asemesa, de las organizaciones agrarias Asaja, COAG y UPA, de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y de la CEA.

En este foro también se acordó solicitar al Gobierno central que permita la creación de organizaciones de productores, una figura que permitirá al sector con más herramientas para defender sus intereses.

Sánchez Haro ha señalado que “son medidas que vienen a contribuir a ayudar al sector en un momento complicado”, insistiendo en que “se va a ir de la mano del mismo en todos los pasos que se den. Todos debemos apoyar y colaborar, porque si no las dificultades serán todavía mayores”, y por ello desde la Consejería se respaldará cualquier decisión del sector que se tome en su interprofesional, Interaceituna, “un magnífico órgano de autorregulación para hacer frente a algunas de las tensiones” que está atravesando la aceituna de mesa.

En este sentido, “respaldamos su solicitud de que sea obligatorio incluir variedad y origen en el etiquetado de los envases de aceitunas”, tal y como se ha reclamado al Gobierno central.

El consejero ha recordado que la Junta ha puesto a disposición del sector numerosas medidas encaminadas a la modernización de explotaciones de olivar de mesa en el marco del Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020, que incluyó un subprograma temático que hasta la fecha ha movilizó 255 millones de euros, el 84% de los 300 millones disponibles.

Entre las medidas puestas en marcha destacan los 94 millones de euros destinados a ayudas agroambientales, los 78 millones para olivar ecológico, los 50 millones para modernización de industrias olivareras y los 30 millones para la modernización de explotaciones.

Sánchez Haro ha recordado también las herramientas específicas para el sector puestas en marcha por su departamento, como la Ley del Olivar de 2011 y el Plan Director del Olivar de 2015, unos instrumentos en los que la aceituna de mesa está presente desde todos los enfoques, como el social, el medioambiental y el económico.

La Consejería ha comunicado asimismo su compromiso de mejorar la información disponible para el sector, mediante la actualización de los costes de producción de las distintas variedades y la incorporación de precios al consumo en el Observatorio de Precios y Mercados, además de adelantar para el año que viene la presentación del aforo de la aceituna de mesa, una herramienta que permite al sector conocer las previsiones de producción para la siguiente campaña.



## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### DCOOP ENTRA EN LA EMPRESA LÍDER EN ACEITUNA DE MESA Y SALSAS DE PORTUGAL

[www.surdigital.es](http://www.surdigital.es) 04/10/2018

***El gigante agroalimentario adquiere el 5% de la aceitunera portuguesa Maçarico y refuerza así su presencia en los mercados de lengua portuguesa y en los 40 países donde tiene presencia.***

La **cooperativa alimentaria Dcoop** sigue adelante con su política de expansión y de búsqueda de nuevos mercados para los productos de sus cooperativas convirtiéndose en accionista de la empresa portuguesa **Maçarico**, dedicada a la comercialización de **aceituna de mesa y aceite de oliva**. Con su entrada en la firma portuguesa, de la que ha adquirido el 5%, Dcoop reforzará su posición en los mercados de lengua portuguesa, donde Maçarico, que exporta a más de 40 países, tiene una importante presencia. De hecho, con esta alianza, ambas empresas pretenden potenciar el mercado portugués de aceituna de mesa, donde Maçarico ya es una empresa líder, según ha indicado Dcoop.

Este acuerdo supone para Maçarico la alianza con el **mayor productor oleícola mundial**, Dcoop, con producciones que rondan las 100.000 toneladas de aceitunas de mesa y 225.000 toneladas de aceites de oliva. A Dcoop le permitirá comercializar esas producciones a través de una **compañía consolidada** en importantes mercados, que ambas empresas se comprometen a potenciar.

Maçarico es una empresa creada en la década de los cuarenta del siglo pasado y trabaja también aceites de oliva, altramuces, encurtidos y salsas. Este convenio contempla también un contrato de suministro de aceitunas.

Según Dcoop, la producción de aceituna de mesa seguirá creciendo, lo que unido a los aranceles impuestos por Estados Unidos a la aceituna negra española hace necesario buscar nuevos mercados. En esta línea, este es el segundo acuerdo de participación en operadores aceituneros que lleva a cabo Dcoop, tras el **reciente acuerdo con Bell-Carter en Estados Unidos**, país donde ya posee el 50% de Pompeian, empresa líder en el mercado estadounidense del aceite de oliva.

La entrada en Bell-Carter convierte a Dcoop en proveedor único de la empresa en la Península Ibérica y Marruecos, lo que permitirá incrementar el porcentaje de producción de aceituna que la cooperativa vende envasada desde el 50% actual hasta el 100%. De esta forma, pasaría a ser no sólo líder mundial en producción, sino también en comercialización.

Según el responsable de Relaciones Corporativas de Dcoop, Esteban Carneros, la entrada en Maçarico responde al objetivo de la cooperativa de garantizar la salida de sus producciones entrando en nuevos mercados.

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### LA JUNTA APRUEBA LA IGP DE LAS ACEITUNA SEVILLANAS MANZANILLA Y GORDAL

*www.diariodesevilla.es 05/10/2018*



La **Junta** ha dado el visto bueno al reglamento de funcionamiento del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) de la aceituna sevillana. Así, se saca adelante la IGP de la Aceituna Manzanilla Sevillana/de Sevilla y la Aceituna Gordal Sevillana/de Sevilla, tres denominaciones que dará más protección a este producto.

Se trata de una medida que se ha aprobado a pesar de haber contado con la oposición de casi 40 firmas del sector, algunas de importancia a nivel nacional como Aceitunas Sevillanas, S.A., Suroliva S. Coop. And.; Estepaoliva, S.L.; Aceitunas Torrent, S.L. También han mostrado su rechazo la **Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa** (Asemesa) o **Agro Sevilla Aceitunas**.

La publicación en el BOJA recuerda que se trata de "un instrumento idóneo para proteger el origen de su producción y garantizar su calidad", tras presentar la Asociación promotora la propuesta de reglamento para su aprobación.

La norma de aprobación contempla que las primeras elecciones se convocarán como máximo en el plazo de un año a contar desde la publicación de este Reglamento en el BOJA, y hasta ese momento el Consejo Regulador constituirá de forma provisional el Pleno, eligiéndose las vocalías en el seno de la Asociación para la Promoción de las Aceitunas Sevillanas de las variedades Manzanilla y Gordal.

#### ***España traslada su "descontento" a EEUU por los aranceles***

En una visita a EEUU, la secretaria de Estado de Comercio, **Xiana Méndez**, ha trasladado a la Administración norteamericana el "descontento" de España por los resultados de la investigación abierta a las exportaciones de aceituna negra española, que ha conllevado la imposición de aranceles a este producto, y ha solicitado la revisión objetiva de la documentación presentada por las empresas españolas.

## LOS AGRICULTORES ANDALUCES CALCULAN QUE LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA ALCANZARÁ EL MILLÓN Y MEDIO DE TONELADAS

*autonomico.elconfidencialdigital.com 06/10/2018*

### **El clima adverso y los aranceles de Estados Unidos no frenarán la cosecha**

Durante la temporada 2018-2019, el sector agrícola busca **superar la cantidad recogida** durante el curso anterior: más de un millón 250 mil toneladas de aceituna. Este año, los agricultores se enfrentan a unas **condiciones climatológicas adversas** y a unos **aranceles** impuestos por el ejecutivo del presidente de los Estados Unidos, Donald Trump, a la aceituna de mesa.

A pesar de esto, en el sector agrícola hay **optimismo**. “Aunque la campaña ha empezado regular, la evolución de la misma ha sido bastante buena”, ha dicho David Erice, responsable técnico de aceite de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA). El año pasado, la producción de la aceituna **experimentó una caída del 5,5%**. Juan Luis Ávila, de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), estima una cosecha “por encima del millón 300 mil toneladas”, con la que espera recuperar la cantidad perdida. Erice es más optimista: “Aunque es complicado hablar de un número concreto”, la UPA calcula que la producción pueda alcanzar **un millón 500 mil toneladas**. A finales del mes de octubre, la Junta de Andalucía sacará su propia estimación de la campaña de la aceituna.

Este optimismo choca con un comienzo de temporada protagonizada por un **tiempo inestable** en Andalucía, donde se recoge el 80% de la producción nacional. Las precipitaciones de los últimos meses, aunque esporádicas, han provocado la **pérdida del 50% de la cosecha** en algunas zonas. Además, el calor, que se ha prolongado a lo largo del mes de septiembre, ha obligado a los agricultores a hacer cálculos, ya que la temporada del verdeo se ha retrasado. “Si a mediados de octubre sigue sin llover, las posibilidades de recoger una buena cantidad descenderán”, ha dicho Ávila.

### **Los seguros, una solución**

El secretario general de UPA Jaén, y responsable sectorial del aceite de oliva en UPA, Cristóbal Cano, ha propuesto la **contratación de seguros** como solución al problema, pero solo el 5% de los agricultores que trabajan en el sector de la aceituna contrata uno. “Son seguros caros”, ha dicho Ávila, “y **no siempre responden a las expectativas**”. Una opinión que comparte Erice: “Son difíciles de diseñar, y no están muy bien cubiertos”.

Esta situación ha provocado las **protestas** de los últimos meses. En ellas, los agricultores han pedido un **“precio justo”** para la aceituna de mesa. Según datos publicados de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, el kilogramo de aceituna apenas alcanza un euro y se vende por un precio siete euros superior.

A los bajos precios de la aceituna de mesa, hay que añadir los **aranceles impuestos por el Gobierno de Donald Trump**. Según Erice, la decisión del presidente norteamericano “no responde a una decisión comercial lógica” del que es **el principal cliente** de la aceituna andaluza. Estados Unidos gasta 164 millones de euros en aceitunas andaluzas, que supone el 23% del total de la producción exportada, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Para contrarrestar unos aranceles que el sector de la aceituna española considera “definitivos”, **se explorarán nuevos mercados** en otros países que son fuertes importadores de aceitunas andaluzas, como Italia, Alemania o Francia, una medida que “necesita tiempo”, según Erice.



## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### PRIMER MES DE ACTIVIDADES DEL GRUPO OPERATIVO SUPRAAUTONOMICO DE LA ACEITUNA DE MESA STOW 4.0

[www.global-olive.es](http://www.global-olive.es) 08/10/2018



Desde el pasado día 1 de septiembre se están realizando las primeras actividades del Grupo Operativo Supraautonómico Stow 4.0, cuyo principal objetivo es convertir al sector de la aceituna de mesa en una Industria 4.0, tecnificando y objetivando al 100% el proceso de elaboración de aceituna de mesa, con el fin de mejorar la calidad, aumentar la sostenibilidad y reducir costes.

Este Grupo Operativo Supraautonómico, con una duración prevista de actividades de 18 meses, está formado por la Cooperativa de 2º grado Manzanilla Olive, líder del Grupo, Aceitunas Cazorla, la Cooperativa de 2º grado extremeña Viñaoliva, Enco Maquinaria y la Cooperativa de 2º grado Acenorca.

Esta primera fase de actividades comenzó a principios de septiembre, y se están realizando en la Cooperativa Nuestra Señora de las Virtudes SCA, Agrícola San José SCA, ambas en la Puebla de Cazalla; Cooperativa Agrícola de Paradas, en Paradas y San Juan Bautista SCA, en Villanueva de San Juan, todas pertenecientes al grupo Manzanilla Olive.

Las actividades han comenzado con la digitalización del índice de madurez. Para ello se está llevando a cabo un muestreo en campo para generar una base de datos de textura y color, y por otra parte, se está determinando la intensidad de cocido mediante el análisis digital de la imagen.

Así mismo, y coincidiendo con el inicio de la recolección, se han comenzado las actividades para la digitalización del proceso de aderezo de aceituna verde, con el fin de optimizar el tiempo y los recursos durante el cocido gracias al análisis digital de imagen; además de obtener optimización de insumos, aguas y reducción de efluentes. Por último, también se están realizando actividades de digitalización del proceso de fermentación mediante el análisis digital de imagen, con el fin de optimizar los insumos y reducir los efluentes de salmuera.

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### **CAMPAÑA DE ACEITUNA DE MESA TENDRÁ UNA PRODUCCIÓN POR DEBAJO DE LO HABITUAL**

*www.finanzas.com 7/10/2018*



La sequía del pasado otoño, la situación de los precios y los aranceles a la aceituna negra impuestos por Estados Unidos (EEUU) provocarán una caída en la producción de aceituna de mesa esta campaña en Extremadura con respecto a un ejercicio normal, según varias organizaciones agrarias.

El presidente de Asaja Extremadura, Ángel García Blanco, ha explicado a Efe que los aranceles fijados por el Gobierno de Donald Trump a la aceituna negra española provocan ya repercusiones en la campaña de aderezo extremeña, pues en algunos casos se ha decidido dejar la producción prevista para la posterior campaña de almazara.

El mercado estadounidense está hoy "prácticamente cerrado", ha asegurado García Blanco, lo que repercutirá en las cantidades que se destinaban al país norteamericano.

El Gobierno de España ha trasladado esta semana a la Administración estadounidense su descontento por la imposición de aranceles al producto, y ha solicitado la revisión objetiva de la documentación presentada por las empresas españolas.

Además, los precios "no están acompañando" durante la campaña, debido al excedente del año anterior, lo que lleva también a destinar una parte de lo previsto para aderezo a la aceituna para aceite.

El presidente de Coag Coordinadora Agraria Extremadura, Juan Moreno, ha añadido además la ausencia de lluvias durante el pasado otoño, una estación "muy importante" para determinar cómo se comportará la producción al año siguiente.

Según datos del sector de la aceituna de mesa, el descenso de producción en Extremadura podría ser de un 50 por ciento este año en relación con una campaña normal, lo que podría llevar a una recolección de unos 34 millones de kilos en la provincia de Badajoz y 24 en la de Cáceres, ha indicado Moreno a Efe.

Aunque la producción será menor, sí se está recolectando un producto de mayor calidad que la campaña pasada de 2017, en este caso por las lluvias acontecidas en la primavera pasada.

En este sentido, García Blanco ha manifestado que si lloviese en los próximos días sería "una muy buena noticia" para la campaña de este año.

La recolección de la aceituna de mesa en la comunidad autónoma extremeña se inició hace una semana y se espera que finalice dentro de unos 15 días.

## LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNA DE MESA EN MÁLAGA ALCANZARÁ ESTA CAMPAÑA LAS 61.750 TONELADAS

*www.diariosur.es 11/10/2018*



La producción de aceituna de mesa de la provincia en la actual campaña (2018-2019) se mantendrá en el mismo nivel de pasada cosecha con 61.750 toneladas, lo que representa un incremento de sólo el 2,4%. Al menos, así se desprende del aforo de producción de aceituna de mesa para esta campaña elaborado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, que prevé una cosecha en Andalucía de 521.772 toneladas, un 11,9 por ciento más que la campaña anterior y un 8,6 por ciento superior a la media de las últimas cinco campañas.

Así se lo ha trasladado el secretario general de Agricultura y Alimentación, Rafael Peral, al sector durante una reunión mantenida en Sevilla para informarles de esta estimación que, como ha recordado, «podría variar en función de la climatología de las próximas semanas».

La Junta ha explicado en un comunicado que en el acto, al que también han asistido la secretaria general de Fondos Europeos Agrarios, Concepción Cobo, y la directora general de Industrias y Cadena Agroalimentaria, Rosa Ríos, se ha destacado que este año es el primero que se presenta la estimación de producción de la aceituna de mesa al margen de la producción de aceite de oliva, que será a final de mes.

Así, a partir de ahora la previsión es que el aforo de aceituna se dé a conocer durante el mes de septiembre de cada año «para favorecer una mayor transparencia y facilitar a los productores una mejor planificación», según Peral.

Según los datos de la Consejería, la subida se debe principalmente al aumento de cosecha en la principal provincia productora, Sevilla, con 379.220 toneladas, un 17,9 por ciento más que en la campaña 2017-2018. Por su parte, Málaga también incrementa ligeramente su previsión(+2,4%), con 61.750 toneladas. En el caso de Huelva, con 7.020 toneladas, aumenta un 42,7 por ciento; seguida de Jaén, con 620 toneladas (+12,7%), y Granada, con 70 toneladas (+1,6%).

En el resto de provincias, desciende la producción. Así, en Córdoba, con 72.070 toneladas, cae un menos 7,5 por ciento; en Almería, con 970 toneladas, lo hace un menos 2,6 por ciento, y en Cádiz, con 50 toneladas, un menos 4,5 por ciento.

En cuanto al empleo, se espera que la campaña registre unos 2,4 millones de jornales en labores de campo, incluida la recolección. En este sentido, Sevilla será la principal provincia generadora de empleo, con dos millones de jornales previstos.

«Los factores meteorológicos aún pueden afectar a la cosecha final, ya que las elevadas temperaturas a principios de otoño y la escasez de lluvia pueden influir negativamente a la recolección de olivares de secano, que podrían destinar parte de su producción a aceite», según Peral.

Los números coinciden con una previsión de ascenso de la producción de aceite en el contexto nacional, mientras que la estimación mundial desciende. El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha calculado que en España se incrementará un nueve por ciento, hasta alcanzar las 613.000 toneladas, y prevé unas 2.735.500 toneladas en todo el mundo, un siete por ciento menos respecto a la campaña anterior.

### Superficie de olivar

Andalucía cuenta actualmente con unas 96.000 hectáreas de olivar para aceituna de mesa, principalmente en la provincia de Sevilla, que concentra el 84 por ciento del total de la superficie (80.765 hectáreas). Málaga y Córdoba albergan el ocho por ciento y el cuatro por ciento de la superficie, respectivamente, aunque hay que tener en cuenta las hectáreas de variedades con doble aptitud (olivar para mesa y olivar para almazara). Además, este año hay registradas 222 entamadoras activas en Andalucía, 134 en la provincia sevillana (60%).

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### **LA UNIÓN EXIGE AL PSOE QUE APOYE A PRODUCTORES DE ACEITUNA DE MESA**

[www.elperiodicodeextremadura.com](http://www.elperiodicodeextremadura.com) 11/10/2018

La Unión Extremadura ha exigido, mediante un escrito, al presidente extremeño, Guillermo Fernández Vara, que los diputados del Grupo Socialista en el Congreso apoyen de la misma forma que lo hacen con el sector andaluz de productores de aceitunas de mesa al resto de fabricantes de esta oliva del país. Según informó ayer la organización en una nota de prensa, el pasado 18 de septiembre el Grupo Parlamentario Socialista presentó en la Cámara Baja una iniciativa de apoyo al sector andaluz de la aceituna de mesa, que fue apoyada por el resto de partidos asistentes a dicha reunión.

Si bien la Unión reconoció que la producción de aceituna de mesa es muy importante en Andalucía, ya que sus ocho provincias producen casi el 80% del total nacional, puntualizó que no lo es menos en Extremadura donde en las dos provincias se produce casi el 20% del total nacional.

Además, señaló que los perjuicios producidos por el incremento de los aranceles aprobados por las autoridades de los Estados Unidos afectan por igual a los productores de ambas regiones, ya que ese arancel del 34,75% impuesto se sufre en los precios que los productores reciben por su producto.

Por este motivo, destacó que hubiese sido políticamente más correcto, por parte de un partido político de ámbito nacional, el presentar una iniciativa para apoyar al sector nacional de la aceituna de mesa.

**AUMENTA CASI UN 12% LA PRODUCCIÓN ANDALUZA DE ACEITUNA DE MESA, QUE LLEGARÁ A LAS 521.772 TONELADAS**

*www.agrodiario.com 11/10/2018*



El aforo de producción de aceituna de mesa para la campaña 2018-2019 elaborado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de Andalucía prevé una cosecha de 521.772 toneladas, un 11,9% más que la campaña anterior y un 8,6% superior a la media de las últimas cinco campañas.

Así se lo ha trasladado el secretario general de Agricultura y Alimentación, Rafael Peral, al sector durante una reunión mantenida en Sevilla para informarles de esta estimación, que, ha recordado, "podría variar en función de la climatología de las próximas semanas".

En un acto en el que también han estado presentes la secretaria general de Fondos Europeos Agrarios, Concepción Cobo, y la directora general de Industrias y Cadena Agroalimentaria, Rosa Ríos, se ha destacado que este año es el primero que se presenta la estimación de producción de la aceituna de mesa al margen de la producción de aceite de oliva, que será a final de mes.

Según ha informado Peral, a partir de ahora la previsión es que el aforo de aceituna se dé a conocer durante el mes de septiembre de cada año "para favorecer una mayor transparencia y facilitar a los productores una mejor planificación".

Según los datos de la Consejería, la subida se debe principalmente al aumento de cosecha en la principal provincia productora, Sevilla, con 379.220 toneladas, un 17,9% más que en 2017-2018. Málaga también incrementa ligeramente su previsión (+2,4%), con 61.750 toneladas.

En el caso de Huelva, con 7.020 toneladas, aumenta un 42,7%; seguida de Jaén, con 620 toneladas (+12,7%), y Granada, con 70 toneladas (+1,6%). En el resto de provincias, desciende la producción: en Córdoba, con 72.070 toneladas, cae un -7,5%; en Almería, con 970 toneladas (-2,6%) y en Cádiz, con 50 toneladas (-4,5%).

En cuanto al empleo, se espera que la campaña registre unos 2,4 millones de jornales en labores de campo, incluida la recolección. Sevilla será la principal provincia generadora de empleo, con dos millones de jornales previstos.

Durante la reunión, el secretario general ha recordado que el aforo aporta una información "de gran utilidad para el sector y que ofrece transparencia al mercado", pero que no deja de ser una estimación y, como tal, se ha de tomar con cautela.

"Los factores meteorológicos aún pueden afectar a la cosecha final. Las elevadas temperaturas a principios de otoño y la escasez de lluvia pueden influir negativamente a la recolección de olivares de secano, que podrían destinar parte de su producción a aceite", ha apostillado.

Los números coinciden con una previsión de ascenso de la producción de aceite en el contexto nacional, mientras que la estimación mundial desciende. El Consejo Oleícola Internacional (COI) calcula que en España se incrementará un 9%, hasta alcanzar las 613.000 toneladas, y prevé unas 2.735.500 toneladas en todo el mundo, un 7% menos respecto a la campaña anterior.

**SUPERFICIE DE OLIVAR**

Andalucía cuenta actualmente con unas 96.000 hectáreas de olivar para aceituna de mesa, principalmente en la provincia de Sevilla, que concentra el 84% del total de la superficie (80.765 hectáreas). Málaga y Córdoba albergan el 8% y el 4% de la superficie, aunque hay que tener en cuenta las hectáreas de variedades con doble aptitud (olivar para mesa y olivar para almazara). Este año hay registradas 222 entamadoras activas en Andalucía, 134 en la provincia sevillana (60%).



**GRANJA POCITANA: CUATRO GENERACIONES PRODUCIENDO ACEITUNAS Y ACEITES**

[www.tiempodesanjuan.com](http://www.tiempodesanjuan.com) 14/10/2018

***Desde hace 2 años trabajan para lograr el primer establecimiento accesible de la Ruta del Olivo en San Juan. Este fin de semana hay eventos especiales.***

En 1940 llegaron a San Juan desde España, Francisco Lara y Juana Alcaide y se iniciaron en algo que ya sabían hacer: la producción olivícola. Hoy, la cuarta generación de la familia continúa con lo que ellos empezaron y producen aceitunas de mesa y aceites de oliva en un mágico paraje, parte de la Ruta del Olivo en Pocito.

Si bien los abuelos llegaron y plantaron olivos, tenían que esperar 15 años para ver esos frutos, entonces también sembraron alfalfa, y esas herramientas que ya tienen 100 años son las que hoy exhiben en el museo del establecimiento Granja Pocitana.

Arados, rastras, disco, rastrillo, cegadora, enfardadora, se pueden ver en el predio del local, sobre Ruta 40 entre 13 y 14, algunas de madera y hierro.

Con tantos años en el sector, siguen siendo pioneros y trabajan para lograr la certificación como el primer establecimiento olivícola accesible, es decir apto para personas con discapacidad.

Gracias a un subsidio de Emprendedor Turístico, del Ministerio de Turismo y Cultura de la Provincia, lograron hacer las primeras inversiones en el interior. "El programa Emprendedor Turístico nos ayudó muchísimo, pero hubo que invertir mucho más. En el interior se hicieron ampliaciones, baño accesible, cocina y espacio para eventos donde se realizan espectáculos. Para certificar normas de accesibilidad, nos piden estacionamiento y veredines perimetrales en exterior, adaptado para personas con silla de ruedas y eso es lo que haremos ahora con un nuevo Emprendedor 2018", contó Betina Moral, a cargo de la empresa familiar.

**El circuito**

Los turistas comienzan escuchando los datos básicos: Granja Pocitana está a 22 kilómetros al sur de la Ciudad de San Juan en el departamento Pocito que debe su nombre a la leyenda de la India Mariana.

Luego explican los varietales de aceitunas que tienen en las fincas, como la frantoio que es aceitera. "Si estamos en época de cosecha le mostramos que es una aceituna más chica y como somos pequeños productores hacemos cosecha manual, aunque hay empresas tecnificadas que hacen cosecha mecánica. Nosotros usamos la técnica ancestral, con lonas en el piso y rastrillos para cortar la aceituna", contó Betina.

Otra de las variedades destacadas es la changlot real que es multipropósito, es decir puede destinarse a aceituna de mesa y/o aceite de oliva, depende de la época en la que se coseche. "Hicimos un morral artesanal, pintado a mano, como el que se usa en la cosecha, para quienes quieran llevarse este recuerdo de San Juan, nos colgamos el morral y explicamos que la cosecha para aceituna de mesa se hace con cuidado por gente con experiencia porque no debe tener golpes ni cortes", señaló.

Si la época del año lo permite, el turista puede cosechar con escaleras, también hay una escalera pequeña para los niños que se divierten muchísimo con esta actividad.

También se incluye una explicación del sistema de riego de las plantas. "Explicar el sistema de riego es importante porque mucha gente cree que regamos con lluvia y les contamos que por las condiciones climáticas de la provincia (semidesierto) el agua es un elemento indispensable. Por eso convertimos a riego por goteo, les mostramos el reservorio y contamos cómo funciona el sistema".

Otro paso importante en la visita a Granja Pocitana es la explicación de las bondades del aceite de oliva, ya que esta empresa usa una maquina centrifuga (no se prensa el fruto) y esto da como resultado un aceite más suave, siempre extravirgen.

En el ingreso al salón expositor hay una zona destinada a las artesanas del departamento y se ofrecen distintos productos: tejidos, cerámica, elementos de sarmiento y bronce, muñecas de tela, etc.

Las visitas guiadas son sin cargo con reserva de lugar al teléfono: 264-5046812.

## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa Advanced solutions for the table olive industry



### LAS EXPORTACIONES DE ACEITUNA DE MESA A ESTADOS UNIDOS CAEN UN 70% POR LOS ARANCELES

*www.abc.es 16/10/2018*

***El país norteamericano ha impuesto una tasa del 35% a estos productos***



Las exportaciones españolas de aceituna negra a EE.UU. cayeron casi un 70% en agosto, primer mes en el que se aplicaron todos los aranceles planteados al producto (del 35% en total). En concreto, las ventas pasaron de 3.200.000 kilos en agosto de 2017 a 1.020.000 este año, según los datos del Departamento de Aduanas de EEUU.

En un comunicado, la [Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa \(Asemesa\)](#), ha destacado que este descenso en las ventas ha provocado que las exportaciones españolas de aceituna negra hayan pasado de representar el 50% de las importaciones de EEUU a solo el 22% y de suponer el 30% del consumo a solo el 10%.

«Como **habíamos vaticinado**, nuestras exportaciones se han reducido de manera dramática ya en el primer mes de los aranceles definitivos, hemos perdido la mayoría del mercado y tendremos que seguir viendo qué sucede en los próximos meses», ha explicado Antonio de Mora, Secretario General de Asemesa.

«Confiamos en que la Comisión de la UE va a llevar el caso a la OMC en las próximas semanas y va a estudiar medidas realmente importantes de ayuda a las empresas para compensar la pérdida del mercado mucho más allá de las medidas de promoción que ha anunciado recientemente. La industria exportadora no puede pagar los platos rotos de las ayudas de la [PAC](#) que reciben los agricultores y que, según EEUU, no son conformes a las normas de la OMC”, ha añadido De Mora.

Asemesa presentó a **finales de septiembre** ante la Justicia americana su recurso y considera fundamental que la Comisión europea lleve el caso a la OMC cuanto antes. No hacerlo sería aceptar los argumentos de EEUU contra las ayudas de la PAC, lo que pondría a todos los sectores en riesgo de nuevas investigaciones como la sufrida por la aceituna negra.

**LA DELEGACIÓN DEL GOBIERNO CIFRA EN UN 18 POR CIENTO LAS ACEITUNAS ROBADAS EN EXTREMADURA**

*www.lavanguardia.com 16/10/2018*

La delegada del Gobierno en Extremadura, Yolanda García Seco, ha mostrado su satisfacción por los resultados de la pasada campaña de prevención de aceitunas en el campo extremeño, en la que se ha reducido un 18 por ciento el número de kilos de aceitunas robadas y en un 30 por ciento los robos de este producto, cuya campaña de recolección para mesa y almazara comienza en estos días.

En declaraciones a los medios, García Seco ha explicado que la Delegación del Gobierno ha acogido este miércoles una reunión de coordinación para la prevención de robos de aceitunas en la que han participado las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, la Federación Extremeña de Municipios y Provincias (Fempex), la Junta de Extremadura a través de Salud Pública y Agricultura, organizaciones agrarias y cooperativas agroalimentarias extremeñas.

Como novedad, también ha estado presente la Agencia de Información de la Calidad Agroalimentaria (AECA), un organismo dependiente del Ministerio de Agricultura al que se le ha invitado a la reunión dado que también realiza labores de control de la producción agroalimentaria en el caso del aceite de oliva y la aceituna de mesa.

Al respecto, ha detallado que la AECA trabaja en el control de las almazaras y que, "por tanto, son un instrumento muy válido" para colaborar en clarificar cuál es el destino de los productos agroalimentarios y ha añadido que tiene firmado un convenio con la Junta de Extremadura para realizar estos controles, de manera que se han incorporado a la reunión para "mejorar entre todos esa coordinación".

Sobre el desarrollo del encuentro, García Seco ha precisado que han analizado la campaña del pasado año, que registró una "mayor producción" y en la que se han disminuido "considerablemente" los kilos de aceituna robada aproximadamente en un 18 por ciento menos "teniendo en cuenta que se ha multiplicado por 1,5 la producción de aceite el año pasado".

Un dato "exitoso", en relación al cual ha querido felicitar, como también han hecho los integrantes de la reunión, a la Guardia Civil, cuyos equipos ROCA están trabajando sobre el terreno, al tiempo que ha sumado la colaboración de los agricultores que están teniendo a la hora de elaborar los anexos que permiten controlar la trazabilidad de la aceituna y de compartir la información con el Instituto armado.

"Está siendo, por tanto, esa trazabilidad de la aceituna un proceso muy exitoso", ha sostenido la delegada, que ha abogado por "continuar con esa labor", al tiempo que ha resaltado que se ha multiplicado por tres el número de delitos esclarecidos y que también se ha incrementado en número de personas investigadas y puestas a disposición judicial por estos hechos.

**NOVEDADES PARA ESTA CAMPAÑA**

Como novedades para esta campaña, ha avanzado que una unidad de la Guardia Nacional Republicana de Portugal está colaborando con los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad españoles para evitar que los productos sustraídos en nuestro país puedan ser trasladados a Portugal para su venta o "viceversa", así como que se han sumado cuatro efectivos más a los equipos ROCA.

"Intensificaremos los controles, le daremos continuidad a todas las tareas que se han realizado durante los años anteriores", ha avanzado García Seco, que ha detallado respecto a la pasada campaña que en 2017 se sustrajeron 295.000 kilos de aceitunas y en 2016 un total de 385.000 kilos aunque el año pasado "la producción global fue mucho menor".

En concreto, en la campaña 2017/2018 se recogieron un total de 505.000 toneladas de aceitunas, frente a las 330.000 de la campaña 2016/2017, mientras que las cantidades sustraídas han pasado de las 385 toneladas en la campaña 2016/2017 a 295 en la 2017/2018. En cuanto al número de delitos esclarecidos se ha pasado de 23 a 99 y el número de personas detenidas y/o investigadas de 23 a 99 personas. Asimismo, y a preguntas de los periodistas por los aranceles de Estados Unidos a la aceituna de mesa, Yolanda García Seco, ha explicado que no ha sido uno de los motivos de la reunión, pero que ha habido "algún comentario al respecto" dado que "por supuesto que es preocupante" este tema que, en su opinión, "no solamente pone en peligro el sector de la aceituna de mesa, sino que está atentando contra el propio sistema de ayudas de la Unión Europea".

**UNA ACEITUNA “CON FUNDAMENTO”: LOS OLIVAREROS LANZAROTEÑOS ESPERAN UNA BUENA COSECHA**

*www.diariodelanzarote.com 18/10/2018*

La agricultura ha formado parte de la historia lanzaroteña. La llegada del boom de la construcción y más tarde de la hostelería provocó una merma en los cultivos de la Isla y que ahora Manuel Peláez, propietario de la finca ecológica Tres Peñas, se esmera en recuperar. En ella, ha importado la tradición andaluza del olivar a tierras lanzaroteñas, aunque asegura que el olivar no es nuevo en la Isla. “Antiguamente ya se plantaban, cada familia contaba con uno o dos olivos y así hoy pueden contemplarse olivos centenarios en Mácher, por ejemplo”. Eso sí, con la diferencia de que la aceituna se recolecta con dos meses de antelación con respecto a la Península.

En su finca Tres Peñas unos jornaleros se afanan en varear las ramas manteniendo así la técnica manual. “Me gusta mantener la tradición y como no es mucha cantidad la que hay que varear prefiero continuar con esta técnica, aunque este año requiere un mayor esfuerzo porque la aceituna está muy agarrada”. En otra zona de la finca, los olivos conviven con el cultivo de la pitahaya o pitaya, la fruta tropical más de moda.

El olivar de Finca Tres Peñas cuenta en la actualidad con 400 olivos. Manuel Peláez aprovechó el proyecto que le brindaba el Cabildo de Lanzarote para promocionar el olivar ecológico. Con tan sólo ocho años de vida, ya produjeron el pasado año la aceituna necesaria para elaborar el primer aceite en la almazara de la granja insular, aunque tan sólo para consumo propio.

Esta campaña se presenta mucho más halagüeña y confía en producir la cantidad necesaria para su comercialización de un aceite virgen extra de variedad arbequina. También cuenta con aceituna de mesa de variedad hojiblanca que recoge de forma manual, simulando un ordeño y llenando la talega, así se evita que la aceituna sufra y mantener los puestos de trabajo porque considera que se ha destruido mucho empleo con la introducción de maquinaria.

La de este año será la primera campaña “con fundamento” del sector del olivar, en la que algunos olivares esperan una producción de entre 5.000 y 6.000 kilos de aceituna, que se presenta “muy sana”. En la Isla suman una decena de olivares

En el caso de Finca Tres Peñas espera una producción de 2.000 kilos de aceituna que podrían generar más de 100 litros de aceite de oliva virgen extra con la posibilidad de iniciar la comercialización del oro líquido.

Para ello tiene en marcha un proyecto de transformación de manera que todos los frutos que da la finca Tres Peñas tengan su salida en el mercado. Esta iniciativa permitiría aprovechar los excedentes de producción para la elaboración de conservas, como mermeladas o mojos e incluso no descarta crear mermelada de aceituna.

Los datos manejados por el Cabildo de Lanzarote señalan que en la almazara de la Granja Agrícola Experimental se producirán unos 1.500 litros de aceite de oliva virgen. El consejero responsable del área de Agricultura, Antonio Morales, señala que esta cifra supone incrementar “en más del doble la producción del pasado año” y destaca “la alta calidad del producto”.

Manuel Peláez es un fuerte defensor del sector agrícola en la Isla, pero con las peculiaridades del terreno. La falta de agua para los cultivos obliga a unas prácticas adecuadas adaptadas a las necesidades de la tierra. La calidad de la tierra es su fortaleza lo que potencia los sabores de frutas y hortalizas. El clima, con muchas horas de sol y el fuerte viento, influye también para conferir a los cultivos “una buena textura”. En la finca dedicada también al cultivo de frutas y hortalizas se trabaja de sol a sol, pero con la satisfacción de ofrecer en los mercados de Arrecife, Mancha Blanca o La Villa y tiendas ecológicas unos productos “sanos”. “No nos permitimos plantar en convencional, creemos en la salud y dedicamos todos los esfuerzos a tener un producto saludable, que es lo que aprendí de mi familia”.

La importancia de adquirir los productos “kilómetro cero”, como gustan hoy en día denominar a la tradicional producción local para especificar la cercanía, se fundamenta también en la frescura que mantiene las frutas y hortalizas, que le confiere mayor sabor y mantienen todas las propiedades. A su juicio, estas características permiten que sea saludable el consumo de menores cantidades de vegetales o frutas.

“Con una buena manzana es más que suficiente, para qué queremos ir a una gran superficie para comprar 10 kilos de fruta cuando la mitad acabará en la basura o las comes a destiempo y no están en condiciones idóneas para su consumo.”



**TOÑI BRAVO: “TRABAJAMOS EN NUEVAS PRESENTACIONES Y MÉTODOS DE ENVASADO”**

*www.diariodesevilla.es 22/10/2018*

**ENTREVISTA A LA PRESIDENTA DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOP DE LA ACEITUNA ALOREÑA**



En estos días acaba la cosecha de la aceituna aloreña de Málaga, la primera de nuestro país en tener una Denominación de Origen Protegida (DOP). La zona de producción incluye 19 municipios de la Comarca del Guadalhorce, donde nace una aceituna especial que tiene como característica más llamativa la facilidad con la que se separa la carne del hueso. Criada en secano en las laderas de los montes, la aceituna aloreña es un cultivo de baja productividad destinado a enriquecer las mesas en España y de un buen número de países de todo el mundo a los que se vende.

**–¿Qué aporta al producto y su comercialización el sello de una denominación de origen como la de la aceituna Aloreña de Málaga?**

–El sello de la Denominación de Origen de la aceituna Aloreña de Málaga, es una garantía del origen, tradición y proceso del producto. Es un Consejo Regulador formado por cooperativas, productores, envasadores y distribuidores, trabajando juntos para conseguir un producto final excelente que sirve para dar un valor añadido a nuestra zona de producción. El cliente que consuma dicho producto, consume calidad, tradición, y una aceituna natural.

**–¿Es la primera aceituna de mesa de España con denominación de origen no?**

–Es así, a nivel nacional, fue la primera aceituna de mesa en obtener la denominación de origen protegida. Existen muchas denominaciones de origen de aceite, pero de aceituna no había ninguna.

**–¿Desde cuándo y cómo surge la iniciativa?**

–Surge desde hace más de 15 años, con la finalidad de unir al sector, para poder tener voz y reglamentos comunes y poder ser escuchados por los organismos implicados. Todo comienza cuando algunos envasadores de la zona empiezan a importar aceitunas, y se teme por los olivares de esta zona que podían llegar a desaparecer, así como por los puestos de trabajo derivados de este olivar tan autóctono y tradicional, arraigado en nuestra zona. Bajo la figura de la “Agrupación de aderezadores” se empieza a dar forma a esta unión para la defensa del producto, que años más tarde consiguió el reconocimiento de la denominación de origen.

**–¿Qué innovaciones tecnológicas se han incorporado a la producción?**

–Cada industria de la DOP está en continua renovación y adaptación de la maquinaria y de sus procesos a la normativa existente en materia alimentaria y a los nuevos mercados. Actualmente se está trabajando en nuevas presentaciones del producto y nuevos métodos de envasados.

**–¿Siguen avanzando en el reconocimiento de la calidad?**

–Sí, actualmente las industrias están trabajando en un sello de calidad complementario, el certificado de producción ecológica. Puesto que el proceso de producción es de forma general ecológico ya que no se emplean aditivos químicos, y es en el olivar donde el cultivo debe también realizarse en ecológico, siendo la tendencia actual la conversión a dicho tipo de cultivo. Actualmente existen dos marcas en la DOP que se encuentran certificadas en producción ecológica.

**"SE TRATA DE UN CULTIVO DE BAJA PRODUCTIVIDAD, PERO DONDE SE PRODUCE UN PRODUCTO CUYA CALIDAD ES INIGUALABLE"**–¿Qué zona se engloba en la DOP y por qué se caracteriza?

–La zona de producción de la Aceituna Aloreña de Málaga está formada por un total de diecinueve municipios de la provincia de Málaga, los cuales forman parte de las comarcas del Valle del Guadalhorce, Sierra de las Nieves, Guadalteba y Ronda. En concreto los municipios son Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, Valle de Abdalajís y Yunquera.



## Soluciones avanzadas para el sector de la aceituna de mesa

### Advanced solutions for the table olive industry



Esta zona de producción se caracteriza por estar perfectamente delimitada por una cadena montañosa, donde se originan unas condiciones climatológicas y edafológicas muy peculiares propicias para la producción de esta particular aceituna. Dicho olivar se encuentra situado principalmente en zonas de secano, en las laderas de los montes que circundan el valle, lo cual, unido al clima, influye decisivamente en las características finales del producto, la fecha de recolección, el porte del árbol, etc. Se trata de un cultivo de baja productividad, pero donde se produce un producto cuya calidad es inigualable.

#### **–¿Qué supone el cultivo del olivar y la preparación de la aceituna en el entorno socioeconómico de la Denominación?**

–Suponen un mantenimiento de puestos de trabajo e incluso un aumento de los mismos en determinadas épocas de la producción. Son puestos de trabajos tanto directos como indirectos, viveros, mano de obra para el cuidado del olivar, recolección manual, transformación, etc., que ocasionan una fijación de la población en las zonas rurales en las que se encuentra este cultivo. Esto es en conjunto un impulso para la economía de la zona, así como también supone una renta complementaria para las familias relacionadas con este sector.

#### **Previsiones**

#### **–¿Cuándo comenzó exactamente el verdeo y cuáles son las previsiones de producción para este año?**

–El verdeo empieza de forma general en el mes de septiembre, el día depende de las condiciones climatológicas y se prolonga hasta el mes de octubre. Este año se estima que hay menos kilos que el año anterior aunque hasta el fin de la campaña no se podrá saber con exactitud. Dependemos del clima y en cualquier momento puede venir una tormenta, viento o granizo, que eche por alto todo un año de cuidados y mimos hacia nuestros olivos.

#### **–¿Cuáles son las características distintivas de la aceituna aloreña?**

–Son diversas las características que hacen diferente a esta aceituna. Debido a su composición con bajo contenido en oleuropeína, su proceso de transformación se realiza sólo con salmuera, lo que conserva la textura fibrosa y firmeza de la pulpa en el producto final. De igual forma, dicho tratamiento conserva por tanto, una mayor composición nutricional. Poseen “hueso flotante”, es decir, tiene una alta facilidad de despegue del hueso, característica muy apetecible en las aceitunas de mesa.

El porcentaje de pulpa es muy alto en relación al hueso y su elaboración tradicional incluye aliños como ajo, tomillo, pimiento e hinojo, los cuales pueden verse en el envasado final junto a las aceitunas.

#### **Mercado**

#### **–¿Dónde se vende la aceituna aloreña?**

–Las aceitunas aloreñas se venden en Málaga y la provincia en un 60%, ya que somos grandes consumidores de las mismas. En torno al 35% es vendido a nivel nacional, ya que hay un alto conocimiento de las mismas y pueden encontrarse en cualquier parte de España, como en los Pirineos, donde pueden encontrarse en la estación de esquí. El resto es vendido al resto del mundo en países como Alemania, Austria, Holanda, Irlanda, Italia, Reino Unido, República Dominicana o Japón.

#### **–¿Tienen proyectos de ampliar los mercados?**

–Sí, estamos siempre abiertos a nuevos mercados, para seguir dando a conocer este producto y su historia tan importante en su zona de producción. Actualmente se está trabajando para adaptarnos a las normativas y exigencias del mercado internacional.



Global Olive  
consulting

**GLOBAL OLIVE CONSULTING S.L.**

Contacto: Rafael Pleite Gutiérrez

Contador, 7 - 41530. Morón de la Frontera  
(Sevilla) - España

Tlf: 00-34-954-851949

Móvil: 00-34-607-194108

E-mail: [info@global-olive.com](mailto:info@global-olive.com)