

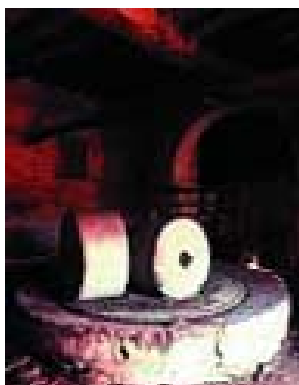


OLIVAR

Aceite de oliva en la Comunidad Valenciana: futuro dorado

C. Montoro Cavero

INSTITUTO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA



No se concibe la cultura mediterránea sin el olivo ni el aceite. Esto es debido a que el aceite se integra en esa cultura en diversos ámbitos: medicina, religión, cosmética y, por supuesto, gastronomía.

En la Comunidad Valenciana el olivo y el aceite siempre han tenido una trascendencia que no puede explicarse únicamente por la profunda vinculación del sector productivo con el mundo rural y que ha llevado a que el aceite sea considerado como algo más que un simple bien de consumo.

El olivar es un cultivo fuertemente social, que se produce muchas veces en suelos poco capaces de acoger otro tipo de cultivos, o en terrenos de gran pendiente, que de no ser por sus raíces sufrirían la erosión del viento y la lluvia.

Para muchas zonas de la Comunidad Valenciana, principalmente las del interior y las que tienen mayores limitaciones físicas (elevada altitud, pendiente pronunciada, escasa precipitación) se convierte en el mejor, y a veces el único, cultivo posible y de su supervivencia dependen cosas más importantes que las meramente económicas, como son la fijación de la población rural o el mantenimiento del ecosistema.

INTRODUCCIÓN

El olivar, en su mayoría, pertenece a pequeños propietarios que tradicionalmente se han asociado en cooperativas buscando el máximo beneficio para el mayor número de gente.

El sector camina hacia una mayor presencia en los segmentos de aceites de oliva vírgenes de calidades superiores, compromiso que apoyan tanto la producción como el comercio. Una de las razones para que esto suceda es que en los últimos años ha empezado a hacerse justicia con el aceite de oliva virgen extra, que ha pasado de ser visto como un enemigo de la línea a ser considerado uno de los mejores aliados de la salud.

LA ANTIGUA OCM DEL ACEITE DE OLIVA

La OCM del aceite de oliva, vigente, aunque con numerosas modificaciones, desde 1966 ha supuesto un gran impulso al olivar español, según las opiniones de todos los analistas.

El mecanismo de intervención y las ayudas a la producción y al consumo, han permitido que se mantuviera la renta de los olivicultores e incluso

han sido suficientes para que pudieran realizarse fuertes inversiones en la modernización del sector.

En la Comunidad Valenciana se ha producido un incremento en la calidad de la producción y una tendencia a la concentración de la oferta, e incluso el desarrollo de marcas comunes, proceso que ha culminado con la constitución de una Agrupación de Interés Económico que permitirá comercializar alrededor del 80% de la producción aceitera de la Comunidad Valenciana

No obstante, esos mismos analistas también están de acuerdo en que era necesaria una reforma en profundidad de esta OCM, por las bolsas de fraude que se han generado con la intención de captar subvenciones.





LA NUEVA OCM DEL ACEITE DE OLIVA

La nueva Organización Común de Mercados (o mejor dicho, la última reforma de la OCM, que afectará a las próximas tres campañas) supone para el sector oleícola un cambio del marco normativo disponible para la toma de decisiones en cualquier aspecto dentro del sector.

La Comunidad Valenciana queda sujeta a un conjunto de medidas que condicionan la evolución del olivar y la presencia de los aceites en los mercados.

No obstante, mediante las actuaciones propias y los criterios de aplicación de los fondos europeos y nacionales, se debe optimizar su incidencia en el sector de forma que se favorezca la competitividad del mismo, basándose en la calidad como principal argumento.

PROGRAMAS DE CALIDAD

Las oportunidades para el futuro se centran en articular un mecanismo que permita proteger y promocionar los aceites vírgenes de oliva de la Comunidad Valenciana.

Para impulsar al sector aceitero hacia la producción de aceite de oliva de calidad, deben ponerse en marcha algunas actuaciones que abarquen todas las fases de producción.

Actuaciones posibles en materia de aceite de oliva.

Las actuaciones deben encaminarse a cubrir los siguientes objetivos generales:

- Mejorar la renta de los agricultores.
- Mantener la superficie cultivada.
- Conseguir competitividad basándose en la calidad.
- Diferenciar el aceite valenciano ante el consumidor como producto de calidad.

Características de las zonas aceiteras de la Comunidad Valenciana

ZONA	VARIETADES	SECTOR	ACEITE	SUP. (Has)	PROD. (Tm.)	ALTITUD (m)	LLUVIA (mm)
Alto Palancia Sierra De Espadán	Serrana de Espadán y Villalonga	Agricultura tradicional Almazara de tamaño medio-pequeño	Baja acidez, sabor propio, color amarillo-oro brillante, con extracto, suave y afrutado	7.500	1.200	400-800	450-600
Maestrazgo:	Farga, Regues (Morruda), Ceniera y Llumeti	Agricultura tradicional en terraza, almazaras con tecnología me-dia	Con cuerpo, sabor y olor afrutado, brillante transparente y límpido, fino, suave y dulce	21.000	3.500	300-400	400-500
La Serranía:	Villalonga, Serrana de Espadán y Manzanilla	Agricultura tradicional, almazaras medias	amarillo-verdoso, acidez medio-baja, cuerpo suave, picante y armonioso	3.300	500	500-700	400-500
Enguera-Canal de Navarrés:	Manzanilla (80%), Alfalareña y Blanqueta	Agricultura tradicional, almazaras medias	amarillo-verdoso, afrutado, con extracto y gran paladar	8.000	1.500	400-500	400-500
Venta del Moro-Utiel/Requena-Ayora:	Corricabra, Villalonga, Piñón, Manzanilla y Asperilla	Agricultura tradicional, almazaras medias	color dorado-verdoso, límpidos, armoniosos, suaves, penetrantes y personales	4.600	(sin datos)	700-800	450-550
La Montaña de Alicante:	Cuquillo, Blanqueta, Gordal y Manzanilla	Agricultura tradicional, almazaras medias, cooperativas de 2º grado	amarillo-claro-dorado, dulces, olor agradable, sabor afrutado y perfumado	15.800	3.500-4.000	700-800	400-500
Vinalopó	Alfalareña, Gordal, Manzanilla y Cuquillo	Agricultura tradicional, almazaras pequeñas	amarillo dorado, agradable a boca, denso, dulce y armonioso	2.000	(sin datos)	300-500	300-400

Otras zonas aceiteras en la Comunidad Valenciana son Hoya de Buñol y La Marina.



■ Aprovechar el periodo transitorio de la OCM para realizar las acciones necesarias para minimizar su impacto, como son:

- Consolidar políticas de calidad.
- Obtener los datos básicos del sector.
- Buscar la forma de eludir penalizaciones.
- Mejorar la organización para mejorar la gestión de la OCM

Es necesario que el sector conozca cuanto antes los niveles de ayuda que puedan derivarse de la reforma de la OCM y que pueden ser:

- Al árbol.
- A la producción real.
- A la aceituna de mesa.
- Al almacenamiento privado.
- Al olivar marginal.
- Al consumo.

Una buena forma de lograr lo que se ha expuesto anteriormente es mediante el desarrollo de Programas de Calidad para el sector. Estos Programas de calidad deben tender a:

- Mejorar la calidad del aceite comercializado.
- Diferenciar el aceite de la Comunidad Valenciana acogido a los programas ante el consumidor.

PANEL DE CATA

La Comunidad Valenciana dispone de un Panel de Cata de Aceites de Oliva cuyo funcionamiento está regulado por la Orden de 8 de enero de 1998 de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, con las funciones de realizar análisis organolépticos de aceites vírgenes de oliva, con carácter informativo o a solicitud del sector, la determinación del potencial oleícola y el seguimiento de los aceites experimentales de las zonas productoras.

El Panel de Cata realiza análisis organolépticos oficiales o informativos de aceites de oliva vírgenes. Está realizando las pruebas para conseguir la homologación por el Consejo Oleícola Internacional.

Además se han puesto en marcha paneles de cata auxiliares de ámbito provincial con el objetivo principal de formar a los operadores sectoriales en el examen organoléptico de los aceites de oliva y realizar catas de carácter informativo u orientativo para las almazaras de su zona de influencia.

BIBLIOGRAFÍA

- * ARTECHE, GARCIA, A; FERNANDEZ, LOPEZ, J.A.; GÚENECHEA, SALAZAR, JI; VANACLOTXA, VANACLOTXA, B.- 1.992. Fitoterapia. Vademecum de Prescripción. Ed. CITAPE, S.L., pag 188.
- * BARDEAU, F. and FRESNEAU, M.- 1.976. La médecine aromatique. Ed. Robert Laffont. pag 299-301.
- * BELAICHE, P. and GIRAULT, M.- 1.983. Trattato di Fitoterapia e Aromaterapia- Vol. III, Ginecologica. Ed. Studio Edizioni.- pag 66 y 163.
- * EVANS, Fred, J. and WILLIAMSON, Elizabeth, M- 1.987. The school of Pharmacy. University of London. pag. 173.
- * FERNANDEZ, Margarita, and NIETO, Ana. Plantas Medicinales. Consejo General de Colegios oficiales de Farmacéuticos. Ediciones Universidad de Navarra, S.A. Pamplona. pag.111.
- * FONT, QUER.- 1.962. Medicamenta. Guía Teórico-práctica para Farmacéuticos y Médicos. Sexta Ed. Tomo Tercero. Ed. Labor, S.A. (Barna). pag. 840.
- * LAWLESS, J.- 1.994- The Encyclopaedia of Essential oils. Ed. Element. Books Limited. pag. 186-187.
- * LODI, G.- 1.986- Piante Officinali Italiane. Edagricole, 3ª Edición. pag. 390.
- * LOVATI, S. and CASTELLANANI, F.- 1.994. Alimentos y Plantas Medicinales. Ed. Norma. pag 137.
- * MULET, PASCUAL, L.-1.991- Estudio etnobotánico de la Provincia de Castellón.- Ed. Servicio de Publicaciones Diputación de Castellón. pag 260-261.
- * PARIS, R.R. and MME H. MOYSE- 1.971. Tomo III. Masson and Cie. Editeurs. pag 253-254.
- * POTTER'S- 1.987- New cyclopedia of Botanical Drugs and Preparations, R.C. Wren, F.L.S, Saffron Walden, The C.W. Daniel Company Limited.
- * RYMAND, D.- 1.994- Aromatherapy. Ed. Piatkus Books, pag 212-213.
- * THOMSON, W.A.R.- 1.981.- Guia Práctica ilustrada de las plantas medicinales. Ed. Blume. Traducción Marcelo Covian. pag. 41.