



PRODUCCIÓN ACEITE DE OLIVA EN LA REGIÓN DE MURCIA

MARZO 2010

1. INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es uno de los principales alimentos incluidos en la dieta mediterránea, reconocida como la alimentación más equilibrada y saludable. Además, es uno de los productos más representativos de la exportación agroalimentaria, presente en más de 100 países, ya que España es el primer país productor mundial de aceite de oliva.

En la **Región de Murcia** se cultiva el olivo históricamente desde la época fenicia y romana, y ya en los siglos I y II consta que se realizaban exportaciones desde el puerto de Cartagena.

En la actualidad, la Región tiene dedicadas a este cultivo más de 21.000 hectáreas, con una tendencia ligeramente creciente en los últimos años. Las variedades de olivo son muy numerosas – cuquillo, manzanilla, cornicabra, picual, arbequina,... – y cada una de ellas o sus mezclas, unidas al tipo de suelo y al clima, imprimen un carácter específico al aceite de cada zona productora e, incluso, al de cada almazara. La más extendida en el territorio murciano es la variedad Cuquillo, que ocupa alrededor de un 70% de la superficie de producción.

El sector del aceite de oliva se ha transformado en los últimos años. De ser un cultivo marginal con un sistema de extracción tradicional y uso local, ha pasado a cultivos intensivos con riego por goteo e instalaciones industriales modernas de las que se extrae un producto de gran calidad, capaz de competir en el mercado, y respetuoso con el medio ambiente.

El sector del aceite de oliva murciano, por sus instalaciones avanzadas y por su apuesta por la innovación y la mejora continua, cuenta con un gran potencial de obtención de productos de máxima calidad y seguridad alimentaria, lo que le permite enfocar su gama hacia la distribución minorista en mercados de alto valor añadido, a escala nacional e internacional, con una posición competitiva diferenciada.

2. RADIOGRAFÍA EMPRESARIAL

A las almazaras tradicionales, repartidas por las comarcas del interior de la Región (Altiplano, Noroeste, Valle del Guadalentín y Abanilla), empresas de tipo familiar que se abastecen de cultivos de proximidad, se han sumado recientemente plantas instaladas por entidades cooperativas, creadas expresamente para la producción de aceite o procedentes de otros sectores (albaricoque, almendra, vino...) que amplían sus actividades de transformación para dar servicio a los agricultores de su área de influencia que tienen también este tipo de cultivo.

La producción regional de aceite de oliva se sitúa, dependiendo de la cosecha, alrededor de 6.000 toneladas anuales, con una facturación media superior a los 20 millones de euros durante los últimos años.

Las empresas envasadoras configuran un subsector concentrado, con una actividad directamente vinculada con la comercialización y la distribución minorista, y que abarcan tanto el mercado nacional como la exportación. Las inversiones orientadas a la protección ambiental han modificado significativamente el contexto industrial, que tiende hacia una producción limpia y sostenible

En la Región de Murcia sólo se produce aceite de oliva virgen al 100%, si bien se envasan y comercializan aceites de oliva de todo tipo. Asimismo, en los últimos años se está produciendo una evolución creciente en volumen de **aceite de oliva extra ecológico** y **aceite de oliva virgen ecológico**.

Las numerosas almazaras acogidas al **Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Murcia** añaden a las características de calidad propias de estas denominaciones, las garantías

ambientales y nutritivas que se derivan del cultivo de la aceituna y la extracción del aceite bajo estrictas medidas de control, sin el empleo de productos fitosanitarios químicos de síntesis (fertilizantes, plaguicidas, antibióticos,...) ni abonos químicos. Además se vigila el empleo de técnicas de cultivo tradicionales respetuosas con el medio ambiente y que garantizan que las aceitunas guardan todas sus propiedades naturales.

El aceite de oliva virgen extra ecológico une a sus excepcionales condiciones de calidad el marchamo de las prácticas de total respeto al entorno y de preservación íntegra de las propiedades naturales del producto. Desde 1998, las almazaras y el aceite de oliva murciano se incluyen entre las actividades industriales relacionadas con la agricultura ecológica.

Las empresas regionales operadoras y envasadoras, con independencia de su producción propia, también comercializan aceites vegetales -no de oliva-, como aceite de girasol, de soja, etc., desarrollando también interesantes experiencias de envasado, en pequeña capacidad, de aceites comestibles especiales y de alto precio, tipo gourmet, como los de aguacate, almendra, germen de trigo, onagra, pepita de calabaza, amapola o comino.

3. COMERCIO EXTERIOR

El aceite de oliva español es exportado a más de 100 países, aunque sus principales mercados varían según su formato. El **granel**, fundamentalmente exportado a países de la UE como Italia, Francia, Portugal y Reino Unido; o **envasado** (inferior a 5 litros), consumido por Australia, Estados Unidos, Brasil, Japón y Francia.

El principal mercado del aceite murciano es el nacional, si bien la actividad exportadora regional es intensa y crece con rapidez, tanto en el aceite de oliva extraído directamente como en el envasado a partir de graneles, superando los 8 millones de euros anuales en 2008, lo que ha supuesto más de un 50% de incremento con respecto al año anterior. Cabe destacar que las exportaciones de este producto se han triplicado durante el periodo 2004-2008.

La Unión Europea es el destino tradicional, destacando por su volumen las exportaciones dirigidas a Italia; mientras que Francia, Alemania y Japón se configuran como mercados demandantes de aceite de oliva virgen de máxima calidad, con una evolución muy favorable para las exportaciones murcianas.

4. INNOVACIÓN Y CALIDAD

La consolidación de las ventas en mercados selectivos de alto valor añadido, exige a las empresas murcianas del sector oleícola un planteamiento de innovación permanente, centrada en el producto: mejora de la calidad propia del aceite, nuevos envases y formas de presentación, productos monovarietales o con peculiaridades geográficas.

Las almazaras y plantas de envasado de aceite de la Región de Murcia, en la línea de aumento de la garantía de sus productos, cuentan de forma generalizada con sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), con registros de trazabilidad, y Normas ISO 9000.

La Asociación Murciana de Almazaras Industriales agrupa a más de la mitad de las industrias extractoras regionales. Las empresas industriales del sector cuentan también con el apoyo tecnológico cualificado del Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y la Alimentación (CTC), que les facilita medios de análisis de máximo nivel y servicios avanzados de asistencia, información y formación. Cabe destacar que se están desarrollando en la Región ensayos con métodos biológicos y biotecnológicos para el control de plagas. Con estas actuaciones se está consiguiendo un aceite con la máxima seguridad alimentaria y con un importante valor añadido sobre las producciones olivaderas.

Por otro lado, la Región de Murcia cuenta con su propio Panel de Catadores de Aceite de Oliva Virgen, cuya sede se encuentra en el CIFEA, dependiente de la Consejería de Agricultura y Agua. Este ofrece a las industrias envasadoras y a las almazaras la posibilidad de enviar muestras de sus aceites para realizar análisis sensoriales con la obtención del certificado oficial correspondiente.

La Región de Murcia promociona la calidad del aceite con la marca de “Calidad Agroalimentaria Control Región de Murcia” y está en trámites de conseguir su propia marca de Denominación de origen.