

ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO INICIAL

Olivar de la Comarca de la Sierra de las Nieves: Potencialidades para su transformación en cultivo ecológico.

MARZO 2010

Acción gratuita cofinanciada por el FSE



ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO INICIAL

**OLIVAR DE LA COMARCA DE LA SIERRA DE LAS NIEVES:
POTENCIALIDADES PARA SU TRANSFORMACIÓN EN CULTIVO ECOLÓGICO**

Edita:

© Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves.

Financian:

Fondo Social Europeo a través de la Fundación Biodiversidad
Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves
Asociación Grupo de Desarrollo Rural Sierra de las Nieves

Estudio realizado por:

Oficina de Coordinación Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves
Proyecto para la Transformación del Olivar en Cultivo Ecológico

Dirección:

Tomás Rueda Gaona.

Redacción:

Isabel Iglesias Gómez y Mayte Ruiz de la Rosa.

Administración:

Inés Ruiz Rosas.

Fotografías:

Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves y AGDR Sierra de las Nieves.

Diseño y Maquetación:

Intermedia Comunicación.

Primera Edición:

Marzo de 2010

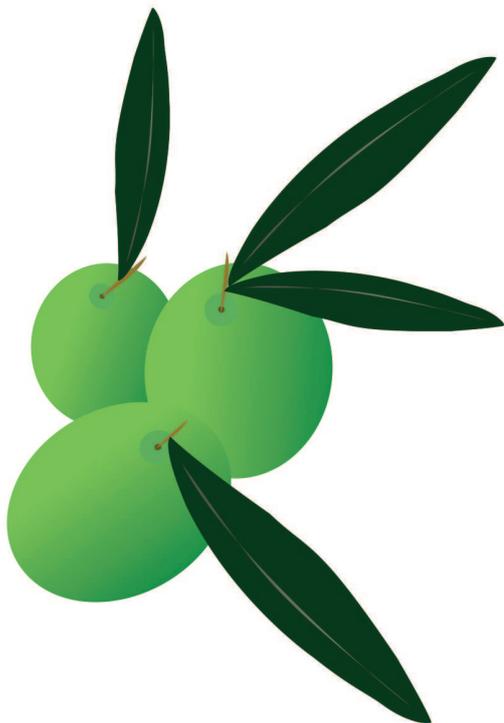
El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien
libre de cloro y está calificado como **papel ecológico**.

Prohibida la reproducción total o parcial sin permiso expreso de los propietarios del Copyright.

ESTUDIO DE DIAGNÓSTICO INICIAL

Olivar de la Comarca de la Sierra de las Nieves:

Potencialidades para su
transformación en
cultivo ecológico.



0. ÍNDICE

1. objetivos y metodología

2. proyecto para la transformación en ecológico del olivar de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves

2.1- PROGRAMA pg. 10

2.1.1- Objetivos pg. 10

2.1.2- Descripción de las acciones pg. 11

2.1.3- Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves pg. 13

**2.2- FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD.
Programa empleaverde** pg. 14

3. características generales de la comarca de la Sierra de las Nieves

3.1- LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA pg. 16

3.2- MEDIO FÍSICO Y BIÓTICO pg. 18

3.2.1- Geografía y geología pg. 18

3.2.2- Climatología pg. 19

3.2.3- Hidrología pg. 19

3.2.4- Vegetación y fauna pg. 20

3.3- SECTOR AGRÍCOLA pg. 21

4. caracterización del sector del olivar en la Sierra de las Nieves

4.1- SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN pg. 23

**4.2- INFORMACIÓN CUANTITATIVA DEL
OLVAR DE LA COMARCA DE LA
SIERRA DE LAS NIEVES** pg. 26

4.2.1- Cooperativas e industrias particulares
que operan en la Sierra de las Nieves pg. 26

4.2.2- Calidad del aceite obtenido. Rendimientos pg. 31

4.2.3- Caracterización de las explotaciones
de la Sierra de las Nieves pg. 32

4.2.4- Aceituna Aloreña pg. 38

4.2.5- Manejo del olivar: sistemas de cultivo
utilizado en la Sierra de las Nieves pg. 42

4.2.6- Aspectos sociales y económicos del
olivar de la Sierra de las Nieves pg. 50

4.2.7- Precios de las aceitunas y del aceite pg. 51

5. la agricultura ecológica en Andalucía, Málaga y la Sierra de las Nieves

5.1- LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN ANDALUCÍA Y EN MÁLAGA	pg. 61
5.1.1- Superficie dedicada a la agricultura ecológica en la provincia de Málaga	pg. 63
5.1.2- Operadores ecológicos en Málaga y Sierra de las Nieves	pg. 65
5.1.3- Industrias ecológicas en la provincia de Málaga y Sierra de las Nieves	pg. 66

6. el olivar ecológico en Andalucía, Málaga y la Sierra de las Nieves

6.1- SUPERFICIE DEL OLIVAR ECOLÓGICO	pg. 69
6.2- OLIVICULTORES ECOLÓGICOS EN LA SIERRA DE LAS NIEVES	pg. 72
6.3- INDUSTRIAS ECOLÓGICAS DE TRANSFORMACIÓN EN EL SECTOR OLIVARERO EN ANDALUCÍA: ALMAZARAS, ENVASADORAS Y ENTAMADORAS	pg. 73

7. diagnóstico de la situación del olivar ecológico en la comarca: pre-diagnóstico y matriz DAFO

7.1- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PARTICIPATIVO DE ENTREVISTAS: CUADRO RESUMEN DE ACTORES Y AGENTES IMPLICADOS POR MUNICIPIO	pg. 77
7.2- CUESTIONARIOS DE LOS ENTREVISTADOS/AS	pg. 79
7.3- DESARROLLO DEL PROCESO DE ENTREVISTAS Y RESULTADOS OBTENIDOS	pg. 82
7.4- ANÁLISIS DETALLADO SOBRE LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	pg. 83
7.5- MATRIZ DAFO	pg. 89

8. diagnóstico del olivar convencional y ecológico conclusiones y propuestas de actuación

8.1- CONCLUSIONES	pg. 106
8.2- PROPUESTAS DE ACTUACIÓN	pg. 109
8.2.1- Propuestas para incrementar la producción ecológica	pg. 109
8.2.2- Propuestas para la transformación en ecológico	pg. 110
8.2.3- Aspectos mejorables en la comercialización del aceite y aceituna ecológica	pg. 111
8.2.4- Últimas propuestas para fomentar el olivar ecológico en la comarca de la Sierra de las Nieves	pg. 113

Agradecimientos



A los miembros de las cooperativas e industrias particulares del sector olivarero que han participado en la elaboración de este Estudio Diagnóstico respondiendo a nuestras entrevistas ya que su aportación ha sido esencial: Daniel Arias, gerente de la SCA Agro-olivarera COPUSAN de Alozaina, Francisco Bermúdez, presidente de la SCA Sagrado Corazón de Casarabonela, Francisco Gómez, tesorero y maestro de molino de la SCA Sagrado Corazón, Miguel Ángel Ruiz, Vicepresidente de la SCA Molino de Guaro, Juan Vera, tesorero de la SCA Tolox Agrícola, José Manuel Narváez, gerente y presidente de Limonte, SCA en el Burgo, Fernando Martín, socio y gerente de Almazara Mudéjar en Monda, Antonio Cuenca, propietario y gerente de la almazara ecológica Naturaceites en Casarabonela, Rafael Toledo, propietario y gerente de la almazara de cachos Ntra.Sra. del Rosario en Yunquera, Mariló Luna, gerente de la Almazara Gil-Luna en El Burgo, Ángel Merino Martín, propietario y gerente de la almazara Agrimerma en Yunquera, Juana Lima, gerente de Aceitunas Lima en Alozaina, Francisco Ruiz, socio de Aceitunas Bonela, Cristóbal Palomeque, propietario de Aceitunas Palomeque y a Antonio Redondo, gerente de Aceitunas Redondo.

A Francisco Pérez, Gerente de la SCA Manzaniella Aloreña de Álora, por reforzar nuestro convencimiento sobre las potencialidades de la olivicultura ecológica.

A las agricultoras Felicita Gómez, Auxiliadora Guerra, Fuensanta Agüera (y su marido Juan

Berrocal) y los agricultores José Rueda, Francisco del Río, Rafael Jiménez, Pedro Vera, Francisco Carretero, José Francisco Trujillo, Pedro Rubio, Diego Galván, Alonso Navarro y a Andrés Gil (y su hija M^a Pilar Gil), por su inestimable colaboración aportando datos sobre sus fincas, opiniones y comentarios que hemos incluido en el estudio de la comarca.

A Álvaro López, Jefe del Servicio de Promoción Rural y personal técnico de la Delegación Provincial de Agricultura de Málaga, a los Directores de las OCAs del Guadalhorce Occidental, Ronda y Costa de Málaga, y a su personal técnico por el envío de información cuantitativa sobre el olivar en los municipios de la comarca de la Sierra de las Nieves.

A la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica, especialmente al Jefe del Servicio de Sistemas de Producción Ecológica Antonio Martín y a Antonio Bravo por los datos sobre producción ecológica en nuestra zona de estudio.

A Juan Luis Sánchez y Pablo González, del Servicio de Asesoramiento para la Producción Ecológica de la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica, por su especial aportación sobre aspectos técnicos del olivar ecológico y su disposición incondicional.

A Sebastián Hevilla, gerente, Margarita Jiménez y Bárbara Vivas, técnicas del GDR Valle del Guadalhorce y al Consejo Regulador DOP Aloreña de Málaga por su información sobre la aceituna de mesa Aloreña.



Prólogo

Los nueve municipios de la comarca malagueña de la Sierra de las Nieves se encuentran situados en un enclave excepcional: La Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves y su Entorno. En este territorio se conservan casi 17.000 hectáreas dedicadas a una agricultura de tipo tradicional, de las cuales 7.000 son de olivar, nuestro cultivo estrella. Sin embargo la agricultura ecológica es prácticamente inexistente y el conocimiento de sus técnicas por parte del sector es muy escaso.

La Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves quiere trabajar para la preservación de nuestros olivos por su inestimable riqueza ambiental, social y económica. Para ello se ha puesto en marcha el Programa para la Transformación en Cultivo Ecológico del Olivar que mediante la sensibilización, formación, información y el asesoramiento de personal especializado, logrará la introducción de nuevas técnicas de cultivo más respetuosas con el medioambiente. Además pretendemos establecer un factor que diferencie al sector olivarero de nuestra comarca basado en la obtención de alimentos de calidad mediante procedimientos ecológicos y bajo una marca propia “Sierra de las Nieves, Reserva de la Biosfera”.

Los beneficiarios de las acciones son los olivicultores y olivicultoras, las cuatro cooperativas olivareras, las almazaras y entamadoras

particulares y en general, todos los habitantes de la sierra, porque el olivar ecológico evita la erosión del suelo, aumenta la biodiversidad vegetal y animal y ayuda a paliar los efectos del cambio climático por su elevado poder de absorción de gases de efecto invernadero.

No se escapan a nuestros objetivos la creación de empresas de gestión agraria que se especialicen en el cultivo ecológico y la apertura de canales de comercialización para que nuestro aceite de oliva virgen extra y aceituna de mesa ecológicos lleguen a consumidores que cada vez más están preocupados por su salud y el cuidado del planeta.

El trabajo que se muestra a continuación es fruto de meses de trabajo y queremos que aporte un mayor conocimiento de la olivicultura de la Sierra de las Nieves que ayude a reconocer sus potencialidades y amenazas en cultivo ecológico. El documento finaliza con una serie de propuestas de actuaciones que impulsaremos desde esta mancomunidad, con el fin de consolidar el sector y en definitiva, aumentar la calidad de vida de todos los habitantes de la Sierra de las Nieves.

Sebastián Rueda Ruiz

Presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves y su Entorno

1

Objetivos y

Metodología





1.- OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El objetivo de este Estudio de Diagnóstico es conocer la situación actual del sector olivarero de la comarca malagueña de la Sierra de las Nieves para averiguar su potencial de desarrollo mediante la *transformación en cultivo ecológico*, así como las dificultades y potencialidades que podría presentar esta práctica agrícola.

La *metodología* elegida para su realización ha sido *participativa* para incluir a los destinatarios/as como participantes y no como simples receptores/as de las acciones del proyecto que nos ocupa. De esta forma se ha valorado su conocimiento y experiencia de la realidad actual del cultivo del olivar en la comarca de la Sierra de las Nieves para conseguir entre todos una nueva manera de actuar y así conseguir una *mayor calidad de los productos* a la vez que *cuidamos el medio ambiente y conservamos los recursos naturales del futuro*.

El sistema seguido para la realización del presente Estudio Diagnóstico se ha desarrollado en las siguientes fases:

a) *Captación de información*

- Solicitud de datos oficiales sobre el olivar y la agricultura ecológica en la zona de estudio y la provincia de Málaga, a los siguientes organismos: Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de Málaga, Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía (en adelante CAP) y Grupo de Desarrollo Rural del Valle del Guadalhorce (Málaga).

- Recogida de información estadística de la página web del la CAP.

- Revisión bibliográfica

- Realización de entrevistas a las cooperativas e industrias particulares del sector olivarero de la zona de estudio para la toma de información cuantitativa y cualitativa que ha permitido averiguar el conocimiento y las actitudes de las personas entrevistadas sobre la agricultura ecológica.

- Realización de entrevistas a agricultores y agricultoras para la obtención de datos sobre el manejo del olivar en la comarca y su opinión en relación a la agricultura ecológica.

- b) Análisis de la información recopilada*
- c) Caracterización del sector olivarero de la comarca de la Sierra de las Nieves*
- d) Prediagnóstico y Análisis DAFO*
- e) Conclusiones y propuestas de actuación*

2 Proyecto para la transformación en ecológico del olivar de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves





2.- PROYECTO PARA LA TRANSFORMACIÓN EN ECOLÓGICO DEL OLIVAR DE LA RESERVA DE LA BIOSFERA SIERRA DE LAS NIEVES. OBJETIVOS



2.1.- PROGRAMA

Este programa está promovido por la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves en colaboración con la Asociación Grupo de Desarrollo Rural de la Sierra de las Nieves y se dirige fundamentalmente al sector olivarero de la comarca con el objetivo de lograr la sensibilización, formación y capacitación de los trabajadores para la implantación del manejo ecológico en sus explotaciones, cooperativas o industrias.

En la actualidad la agricultura ecológica en la Sierra de las Nieves es prácticamente inexistente y el conocimiento por parte del sector de sus técnicas y sistemas de cultivo es muy escaso.

Sin embargo, se conservan las técnicas tradicionales de cultivo lo que puede permitir más fácilmente la concienciación de las personas implicadas y su conversión hacia la olivicultura ecológica.

El proyecto inicial fue presentado a la convocatoria de ayudas 2007-2013 del programa Empleaverde de la Fundación Biodiversidad, que en septiembre de 2009 dictó resolución favorable por la concedió los fondos para la puesta en marcha de las actividades, con cargo al Fondo Social Europeo.

2.1.1.- Objetivos

La Mancomunidad de la Sierra de las Nieves pretende con la puesta en marcha de este programa la consecución de los siguientes fines:

- Aumentar la diversificación de la agricultura tradicional mediante la introducción de nuevos métodos de cultivo más sostenibles que además aumenten la calidad y el valor de los productos de la comarca.
- Establecer un factor diferenciador en el sector olivarero de la comarca, que se base en la obtención de productos de calidad mediante métodos ecológicos bajo una marca propia aprovechando el entorno y el nombre de Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, como zona de gran valor natural y cultural pero sin comprometer su conservación, a la vez que se favorece el desarrollo social y económico de sus habitantes.

- Darle prioridad a la calidad de nuestros productos como reto para el futuro ya que el olivar de la Sierra de las Nieves puede ofrecer al consumidor la oportunidad de elegir aceite de oliva virgen extra y aceituna de mesa ecológica producidos en una Reserva de la Biosfera.
- Evitar el riesgo de abandono de los olivares poco productivos y conservar el olivar tradicional como elemento de alto valor ambiental que además genera empleo y renta en esta zona rural. Esto ayudará al mismo tiempo, a incrementar el nivel de vida y a fijar la población en el territorio.
- Contribuir, con la conservación de este patrimonio natural y el manejo ecológico del olivar, a evitar la erosión, aumentar la biodiversidad y ayudar a mitigar el cambio climático por su alto poder de fijación de CO₂.

Con todo lo anterior se intentarán sentar las bases para realizar acciones futuras en el sector: se abrirán líneas específicas para la transformación diferenciada de los productos obtenidos mediante cultivo ecológico, se implantará una marca territorial para estos productos y se abrirán vías de comercialización diferenciadas que permitan el incremento del valor añadido de los productos ecológicos de la Sierra de las Nieves y el consiguiente beneficio de sus productores.

2.1.2.- Descripción de las Acciones

Este programa comienza con la realización del presente *estudio de diagnóstico inicial de la situación real del olivar en Sierra de las Nieves*, el cual permitirá definir una estrategia de actuación en el sector tras conocer las potencialidades y obstáculos que existen en la práctica. En los próximos meses se desarrollarán las actuaciones que a continuación se relacionan, algunas de las cuales ya están en marcha:

- Seminario divulgativo de la agricultura ecológica con el objetivo de presentar los resultados del estudio y servir de foro de debate inicial.
- Diseño de materiales divulgativos y un espacio web, como herramientas para posteriores campañas.
- Campaña de información y sensibilización dirigida a todo el sector, sobre los beneficios que la agricultura ecológica tiene desde el punto de vista medioambiental y como potencial

herramienta para el aumento de rentabilidad económica de las explotaciones.

- Campaña de captación de agricultores/as interesados/as en iniciar el proceso de transformación de sus fincas en agricultura ecológica, con apertura de un registro que permitirá llevar a cabo labores más directas con los interesados.

- Delimitación de una o varias zonas experimentales de implantación del olivar ecológico, según el carácter y la tipología de las explotaciones, basadas en fincas de pequeño tamaño, procurando que el conjunto de las fincas en conversión alcance un volumen de producción suficiente para que se puedan habilitar líneas de transformación específicas de esos productos.

- Potenciar la creación de empresas de gestión agraria encaminadas a la gestión unificada de estas fincas en conversión hacia el cultivo ecológico, así como para la adaptación de las instalaciones de la industria transformadora.

- Cursos introductorios al cultivo ecológico del olivar, en diferentes municipios.

- Cursos especializados sobre el reconocimiento, selección y utilización de productos y métodos fitosanitarios para el olivar ecológico, manejo del suelo, tratamiento de la aceituna de mesa ecológica y elaborador de aceite ecológico (formación presencial y a distancia).

- Cursos destinados especialmente a trabajadores/as que se dediquen en su totalidad a la gestión agraria, con el objetivo de que, si completan estas acciones formativas, adquieran la certificación como agricultor/a ecológico.

- Cursos dirigidos a trabajadores/as, gestores/as y directivos/as de la industria olivarera para su transformación en ecológica.

- Servicio de asesoramiento especializado y acompañamiento al agricultor/a interesado/a en la conversión hacia la agricultura ecológica. El servicio será personalizado, con visitas a campo si es necesario y también a distancia mediante teléfono, correo electrónico y nuestro sitio en Internet.

- Como culminación del proyecto se realizarán unas Jornadas Técnicas sobre la

Implantación de la Agricultura Ecológica en el Olivar, dotando al proyecto de la necesaria transferencia de los resultados.

2.1.3.- Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves

La Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves, es una entidad pública perteneciente a la Administración Local, que agrupa a los pueblos de Alozaina, Casarabonela, El Burgo, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera y fue constituida en marzo del año 1995. La labor realizada en el ámbito del desarrollo sostenible se inició en 1993, incluso con anterioridad a la propia dotación de personalidad jurídica al organismo, con la creación de una Comisión Gestora encargada de poner en marcha todo el proyecto comarcal de Reserva de la Biosfera.

La finalidad fundamental de esta institución pública ha sido la puesta en marcha de un modelo de desarrollo social y económico de su territorio compatible con la conservación, mantenimiento y mejora de los importantes valores naturales, culturales, agrícolas y etnológicos albergados en el mismo.

Desde la declaración de Reserva de la Biosfera por la UNESCO, esta Mancomunidad de Municipios ha asumido en gran medida, mediante un trabajo conjunto con la Consejería de Medio Ambiente, la representatividad de dicha figura, tomándola como referente en la mayoría de las acciones emprendidas de cara a los programas de desarrollo acometidos en la comarca.

Desde la creación oficial de esta entidad supracomarcal y la posterior declaración de la comarca como Reserva de la Biosfera, los logros obtenidos en favor del desarrollo sostenible han sido muchos y muy variados.

La Junta de la Mancomunidad que toma las decisiones en los Plenos la componen 18 miembros, de los cuales cada Ayuntamiento aporta dos representantes, siendo uno de ellos el alcalde o concejal en quién delegue, y un concejal nombrado por el Pleno de su correspondiente Ayuntamiento.

Tal y como se recoge en sus Estatutos, la Mancomunidad tienen como finalidad la de promover, dinamizar y racionalizar el desarrollo socio-económico de los municipios mancomunados, mediante:

- La gestión de todo tipo de ayudas económicas destinadas a financiar a la Mancomunidad, y creación de la infraestructura necesaria (material y personal) para garantizar el funcionamiento de la misma.
- La Coordinación y la colaboración con organismos nacionales e internacionales, dedicados al desarrollo regional.
- La creación de servicios para el fomento de la Industria, Comercio, Agricultura, Turismo y Artesanía.
- La Creación de servicios de promoción, recuperación de recursos culturales y tradicionales, promoción de la educación, deportes y participación de la juventud.
- Prestación de servicios para la protección y mejora del medio ambiente, búsqueda y explotación del tratamiento de los recursos naturales



2.2.- FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD. PROGRAMA EMPLEAVERDE

La Fundación Biodiversidad (FB) es una fundación pública del Gobierno de España, adscrita al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que trabaja para preservar el patrimonio natural y la biodiversidad. Basa su conservación en la generación de empleo, riqueza y bienestar del conjunto de la sociedad, con especial atención al medio rural.

La FB colabora con entidades e instituciones que conforman una amplia red, en la que participan sector público, sociedad civil y tejido empresarial.

La FB cuenta con cinco líneas estratégicas de actuación:

- Conservación del patrimonio natural y de la biodiversidad
- Desarrollo sostenible del medio rural
- Lucha contra el cambio climático
- Conservación del medio marino
- Cooperación internacional

La FB desarrolla proyectos para mejorar el estado de conservación de los espacios naturales, las especies y los ecosistemas, e impulsar su conocimiento mediante

actuaciones de investigación, formación, sensibilización y comunicación ambiental.

El programa Empleaverde (EV) es una iniciativa de la FB para la mejora del empleo y el medio ambiente que integra proyectos relacionados con la puesta en marcha de procesos de cambio para la mejora del medio ambiente y la sostenibilidad.

La FB, al amparo de este programa, busca alianzas con otras instituciones y organizaciones que compartan los mismos objetivos.

El programa EV es el marco desde el cual la FB gestiona el Fondo Social Europeo, actuando como puente entre política de empleo y política ambiental. Medio ambiente y sostenibilidad son la base para la mejora de calidad en el empleo y la competitividad de empresas. Los trabajadores y trabajadoras y las empresas se convierten en actores clave para la mejora del medio ambiente y el desarrollo sostenible.

El Fondo Social Europeo, creado en 1957, es un instrumento financiero de la UE para la promoción del empleo y la adaptación de los trabajadores/as a los cambios tecnológicos, económicos y sociales que repercuten directamente en el mercado de trabajo.

Para el periodo 2007-2013 el programa EV pretende apoyar a más de 50.000 personas y fomentar la creación de 1.000 empresas en el sector ambiental. Cuenta con una dotación económica de 44,1 millones de euros e integra proyectos cuyos objetivos son:

- Promoción y mejora de empleo en general y en el sector ambiental en particular.
- Aumento de las competencias y la cualificación de los trabajadores en temas ambientales y de sostenibilidad
- Fomento de la innovación y modernización de empresas y sectores de actividad.
- Promoción para la creación de empresas en el sector ambiental
- Adaptación de las actividades económicas a la normativa ambiental
- Impulso a la sostenibilidad de las actividades económicas

3 Características generales de la comarca de la Sierra de las Nieves



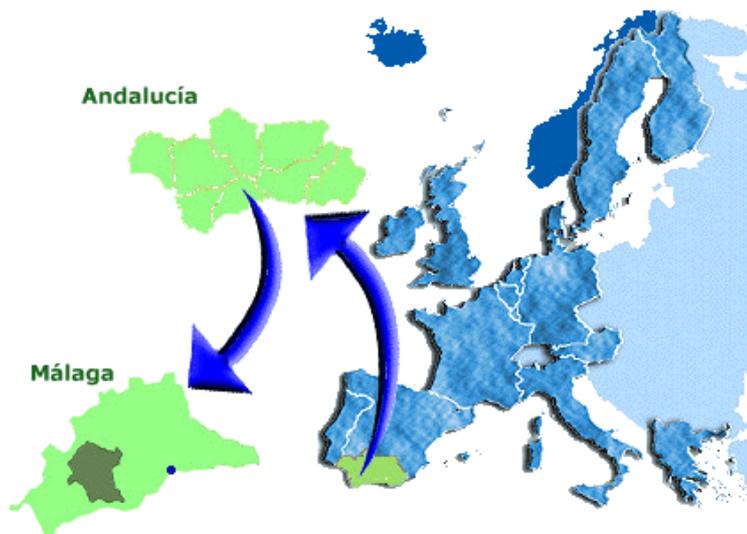


3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA COMARCA DE LA SIERRA DE LAS NIEVES



3.1.- LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

La Mancomunidad de la Sierra de las Nieves se sitúa en la zona centro-occidental de la provincia de Málaga, ocupando una superficie de 682 Km².



Mapa de Situación de la comarca de la Sierra de las Nieves

Engloba los términos municipales de Alozaina, El Burgo, Casarabonela, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera, con un total de 20.319 habitantes¹.



Mapa de la comarca de la Sierra de las Nieves con sus municipios

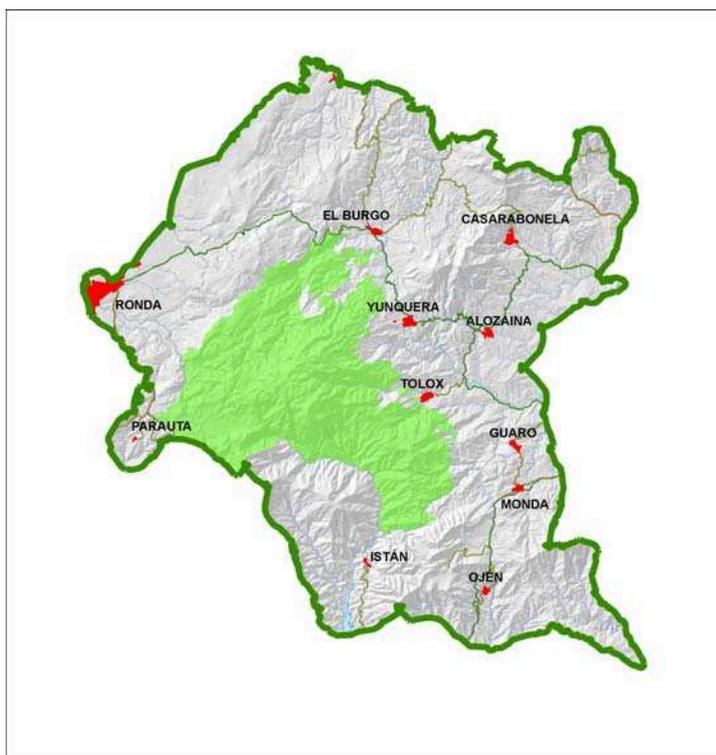
¹ Fuente: Instituto de Estadística de Andalucía. Consejería de Economía y Hacienda. SIMA 2008

La distancia media de estos municipios a la capital malagueña es de 58 Km.

En 1989, la Junta de Andalucía declaró parte de este territorio y junto con parte de los municipios de Ronda y Parauta como Espacio Natural Protegido bajo la figura del Parque Natural Sierra de las Nieves, que abarca en la actualidad un total de 20.163 hectáreas.

Este Parque Natural sirvió como referente para la posterior catalogación y declaración por la UNESCO, en 1995, de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, a propuesta de la Mancomunidad de Municipios Sierra de las Nieves y los ayuntamientos que la integran.

La Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, con 93.930 hectáreas, abarca la totalidad de la comarca, incluyendo íntegramente los términos municipales de Alozaina, Casarabonela, El Burgo, Guaro, Istán, Monda, Ojén, Tolox y Yunquera, además del de Parauta y parte del de Ronda.



Mapa de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves que incluye el Parque Natural



3.2.- MEDIO FÍSICO Y BIÓTICO

3.2.1.- Geografía y geología

El conjunto de sierras que componen la Reserva de la Biosfera de la Sierra de las Nieves y su entorno se integran en la gran cadena montañosa denominada Cordilleras Béticas, situándose en la parte más occidental de las mismas.

Toda la Reserva tiene una geología compleja, tanto en la composición y origen de los materiales que la integran como en la morfología con que estos materiales afloran unos con otros.

Son de destacar los materiales de origen sedimentario que componen los principales macizos montañosos. Grandes bloques de rocas calizas y dolomías, con espesores de varios kilómetros, conforman la parte principal de la sierra.

Estos materiales, procedentes de grandes depósitos sedimentarios que se acumularon bajo el mar durante millones de años, fueron emergidos, aflorados y fracturados por las enormes fuerzas tectónicas desarrolladas con motivo del choque de las placas africana y euroasiática, en lo que se ha llamado el Plegamiento Alpino.

Otro elemento destacable son las peridotitas, curiosas rocas que afloran a modo de grandes masas compactas en diferentes zonas de la Reserva, adquiriendo en superficie colores rojizos y verdosos.

Otro gran conjunto de materiales son los terrenos arcillosos. La mayoría de ellos, compuestos de margas y margocalizas que aparecen en las zonas más bajas, proceden del complejo llamado de Gibraltar, y en la mayoría de los casos están ocupados por cultivos agrícolas.

Por último, los efectos de la meteorización física y mecánica a la que los materiales aflorados están expuestos, han ido también jugando un papel importante, moldeando y dando forma a todos ellos para que aparezcan en su estado actual como hoy día los vemos.

3.2.2.- Climatología

Toda la Reserva se encuentra claramente en zona de clima mediterráneo, por lo que las características fundamentales de este tipo de clima se manifiestan en todo el territorio.

El ciclo anual comienza con un otoño templado, donde a medida que avanza la estación, las precipitaciones se hacen frecuentes. Ya en diciembre, con la entrada del invierno, llegan los meses más fríos, enero y febrero, que junto con marzo, también suelen ser los más lluviosos, y por ello, es cuando se presentan las nevadas. A partir de entonces, con la llegada de la primavera, las temperaturas suben e igualmente se van haciendo menos frecuentes y abundantes las lluvias. El verano, prácticamente seco, alcanza su máxima expresión en los meses de julio y agosto, los más cálidos.

Las precipitaciones se distribuyen de forma irregular a lo largo del año, aunque se puede considerar toda la zona como lluviosa debido a los frentes atlánticos que penetran por el oeste desde el cercano estrecho de Gibraltar. Por ello, en las laderas y cumbres de la parte occidental de la Reserva es donde se alcanzan los mayores registros pluviométricos, siendo éstos menores a medida que atravesamos la comarca hacia el este. Así los valores de precipitación media anual oscilan entre los más de 1.700 l/m² que se alcanzan en la estación de los Quejigales y los algo más de 600 l/m² de las zonas más bajas de la campiña de Guaro.

3.2.3.- Hidrología

La Sierra de las Nieves y su entorno, puede ser considerada como el principal manantial de la provincia de Málaga. Existen tres grandes cuencas: la del río Guadalhorce, la del río Guadiaro y la del río Verde. La primera es la mayor, destacando en ella los ríos Grande y Turón.

Subterráneamente, debido a su composición, la gran masa caliza se comporta como una esponja que absorbe gran cantidad del agua de lluvia, la cual tras circular por el interior surge en multitud de manantiales, entre los que destacan por su caudal los de los ríos Verde, entre Istán y Tolox, Grande en Yunquera y Jorox en Alozaina. Destaca también el manantial de Fuente Amargosa en Tolox, que aunque pequeño en caudal, sus aguas poseen importantes y reconocidas propiedades curativas.

3.2.4.- Vegetación y Fauna

Los elementos naturales más importantes de la Sierra de las Nieves son los referentes a su flora. La historia ecológica y climática del área, unida al gradiente de altitud de las montañas, hace que la misma contenga gran variabilidad de sustratos y microclimas cuya combinación posibilita una enorme diversidad florística.

La zona cuenta con excelentes representaciones de alcornoques, encinares y matorrales mediterráneos; extensos pinares autóctonos y de repoblación; y una flora rupícola y de montaña de altísimo interés, cuyo elemento más singular es el Quejigo de Montaña.

Pero el pinsapo y el pinsapar son las estrellas de la flora y vegetación de la Sierra de las Nieves. Este abeto cuyo origen se remonta a época glaciares, encuentra aquí su mayor área de distribución mundial, la cual se completa con los bosques presentes en las cercanas sierras de Grazalema y Bermeja.



Foto.- Pinsapos mezclados con encinas y quejigos en primer término. Bosque de pinsapos al fondo

Al igual que en el caso de la flora, la amplia variedad de condiciones ambientales y por ello de ecosistemas, junto con la propia riqueza de formaciones vegetales y elementos de relieve hacen que la fauna presente en la Sierra de las Nieves sea enormemente diversa e importante.

Invertebrados y vertebrados, herbívoros, carnívoros y omnívoros; acuáticos terrestres y aéreos, casi todos los grupos animales tienen una buena representación en esta zona. De entre todos ellos destacan especies tan emblemáticas como la Cabra Montés o la Nutria presente en todos los ríos importantes.



3.3.- SECTOR AGRÍCOLA

Nuestra zona de estudio es una comarca de carácter rural que conserva una importante tradición campesina. Existe una gran variedad de productos agrícolas y ganaderos, aunque es característico también su escaso nivel de rentabilidad ya que las explotaciones son de pequeño tamaño y poseen escasa modernización y profesionalización.

Los recursos que posee se sustentan en buena parte en la economía tradicional, con pequeñas industrias artesanales de gran valor sociocultural.

Los productos que se obtienen son de calidad pero suelen venderse con poca o ninguna transformación y son escasos los canales para su comercialización. Esto contribuyó a que en los últimos años la mano de obra se trasvasara a otros sectores como la construcción o los servicios, si bien es prioridad en la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves preservar la riqueza agrícola como fuente de recursos locales de calidad.

Debido al clima de la zona y a las características agronómicas en general, el cultivo estrella de la comarca es el olivar de secano predominando la variedad autóctona Manzanilla Aloreña con aptitud para aceite y aceituna de mesa que ha obtenido recientemente la calificación de Denominación de Origen Protegida.

En la comarca podemos encontrar castaños y también frutales como los cítricos, aguacates y cerezos. Se conserva alguna superficie dedicada al cultivo de la viña para su transformación en mosto. Se producen hortalizas y hay una superficie importante dedicada a cultivo de herbáceos.

En cuanto a la ganadería se puede decir que hay pocas explotaciones y de pequeña dimensión y los pastos son escasos. Pero existen excelentes productos procedentes del ganado ovino (carne de cordero) y caprino (productos lácteos) de alimentación natural y también miel de alta calidad. Así mismo podemos encontrar en la comarca algunas pequeñas industrias que elaboran embutidos.

En la actualidad se está trabajando en la implantación de la marca “Sierra de las Nieves Reserva de la Biosfera” para productos y servicios que tengan unas determinadas características de calidad y origen, incluso los agro-ganaderos.

En cuanto a las competencias territoriales en el ámbito de la administración agraria, no todos los municipios pertenecen a la misma Oficina Comarcal Agraria, sino que se distribuyen de la siguiente forma:

- Oficina Comarcal Agraria del Guadalhorce Occidental: Alozaina, Casarabonela, Guaro, Monda, Tolox y Yunquera
- Oficina Comarcal Agraria de la Costa de Málaga: Istán y Ojén
- Oficina Comarcal Agraria de Ronda: El Burgo



4

Caracterización del sector del olivar en la Sierra de las Nieves





4.- CARACTERIZACIÓN DEL SECTOR DEL OLIVAR EN LA SIERRA DE LAS NIEVES



4.1.- SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN.

En Andalucía hay casi 1.500.000 ha de superficie de olivar, lo que supone el 59,6% del total nacional y el 30% de la superficie agraria. Jaén y Córdoba aglutinan el 61% de la superficie. La provincia de Málaga con 117.942 ha de olivar, se sitúa en la quinta posición en la comunidad autónoma aportando el 8,28% de la superficie. Estas hectáreas se distribuyen de la siguiente manera según el destino de la producción: 78.373 para almazara, 3.538 a mesa y 36.031 con ambas aptitudes. En la provincia de Málaga el olivar es de secano en un 90%².

En la comarca de la Sierra de las Nieves hay un total de 16.983 ha de superficie agrícola de las cuales 7.112 son de olivar, es decir el 0,47% de Andalucía distribuidas en sus municipios según se muestra en el gráfico 1:

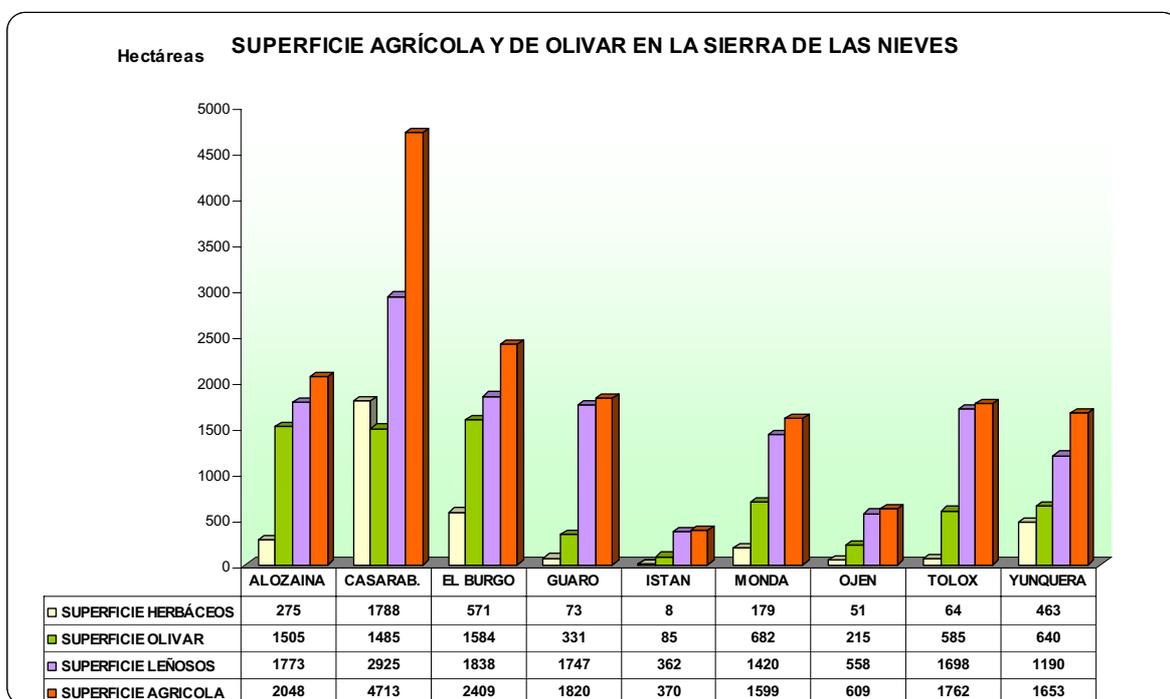


Gráfico1.- Fuente: SIMA 2007 Consejería de Economía y Hacienda y OCAs a las que pertenecen los municipios de la Comarca de la Sierra de las Nieves. Gráfico: Elaboración propia

² Fuente: SIGPAC 2008 Consejería de Agricultura y Pesca

El Burgo, Alozaina y Casarabonela rondan las 1.500 ha y son las localidades que más superficie tienen dedicada al olivar. En el otro extremo se encuentra Istán con tan solo 85.

El 84% de la superficie de olivar en Andalucía se dedica a la producción de aceituna para aceite, el 14% tiene aptitud mixta para aceite y para mesa y el 2% destina su producción exclusivamente para aceituna de aderezo. En la provincia de Málaga los porcentajes varían pues se dedica el 66% a la producción de aceite, el 31% es de aptitud mixta y el 3% se dedica a aceituna de mesa³. En la campaña 2007/2008 se produjeron en Andalucía algo más de 5 millones de toneladas de aceitunas, de las cuales el 6,91% fueron aportadas por la provincia de Málaga para la producción de aceite (el quinto lugar)⁴ y el 6,46% para aceituna de mesa (el tercer puesto después de Sevilla y Córdoba)⁵.

Analizando la evolución productiva en los últimos años en la comarca de la Sierra de las Nieves, se pueden apreciar las oscilaciones características de la vecería del cultivo del olivar, obteniéndose las mayores producciones de aceituna para aceite en la campaña 2007/2008 y en la campaña 2008/2009 para la aceituna de mesa transformada. En la campaña 2005/2006 hubo un mayor rendimiento con respecto al aceite ya que fue en esta campaña en la que se dio mayor producción, tal y como se muestra en el gráfico 2.

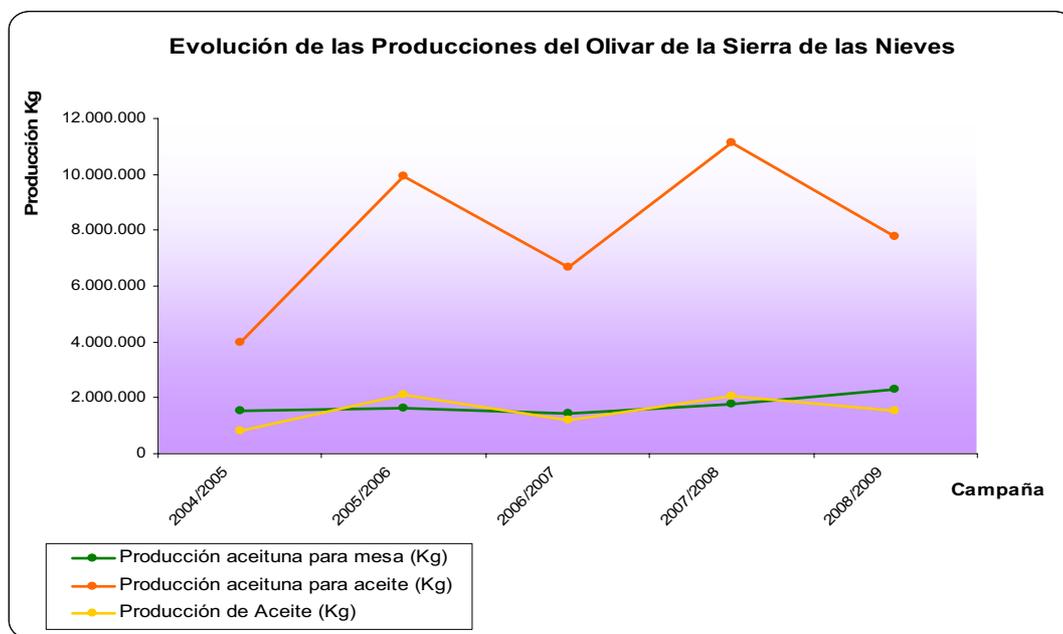


Gráfico 2.- Fuente: Datos de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de Málaga. Gráfico: Elab. propia

³ Fuente: Modelo de Explotaciones Olivareras. Unidad de Prospectiva. CAP

⁴ Según la Agencia para el Aceite de Oliva del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

⁵ Fuente: Consejería de Agricultura y Pesca

Las cooperativas establecidas en la comarca de la Sierra de las Nieves molturan para aceite algo más de 4.900.000 Kgr de aceitunas y reúnen aproximadamente 2.260.000 Kg. de aceitunas con destino a mesa. Las almazaras particulares del territorio del estudio molturan unos 5.575.000 Kgr y las entamadoras y envasadoras de aceituna de mesa preparan alrededor de 684.000 Kgr, de los cuales 289.000 son suministradas directamente por agricultores de la zona y 395.000 son compradas a las cooperativas. Con todo lo expresado podemos decir que en la comarca se manejan un total de 13.029.000 Kgr de aceitunas y se obtienen aproximadamente 1.886.400 Kgr de aceite⁶.



⁶ Fuente: Entrevistas individualizadas realizadas a cooperativas e industrias olivareras de la comarca



4.2.- INFORMACIÓN CUANTITATIVA DEL OLIVAR DE LA COMARCA DE LA SIERRA DE LAS NIEVES

4.2.1.- Cooperativas e Industrias particulares que operan en la Sierra de las Nieves

Las Sociedades Cooperativas Andaluzas y la Sociedades Agrarias de Transformación concentran en nuestra comunidad autónoma el 70% de la producción total de aceite molturándose el resto de aceitunas en establecimientos particulares. Estas sociedades están integradas en las zonas de producción lo que evita la reducción de la calidad del aceite derivada del transporte de la aceituna.

En Andalucía se contabilizaron 811 almazaras en la campaña 2007/2008, 67 de ellas se localizan en la provincia de Málaga⁷ de las cuales 10 se encuentran en nuestra comarca de estudio (7 envasan aceite con su propia marca).

En la comunidad autónoma de Andalucía existen 250 industrias de aderezo (entamadoras) y de envasado de aceitunas de mesa, 30 ubicadas en la provincia de Málaga de las que 8 están en la comarca de la Sierra de las Nieves. Tal como ocurre en Andalucía, estas industrias son mayoritariamente de naturaleza privada también en nuestra zona.

Con todo lo anterior podemos decir que en nuestro territorio hay un total de 18 industrias agroalimentarias dedicadas al sector olivarero (3 se dedican a la producción mixta de aceite y aceituna de mesa). A continuación se hace una breve descripción de las citadas industrias olivareras:

- Cooperativas

Existen en nuestra comarca cuatro cooperativas olivareras que aglutinan a 1.858 socios, son las siguientes:

- **S.C.A. Agro-olivarera Purísima Santiago “COPUSAN”**, ubicada en Alozaina.
- **El Molino de Guaro Sociedad Cooperativa Andaluza**, situada en el municipio de Guaro
- **Sociedad Cooperativa Andaluza Sagrado Corazón**, en Casarabonela.
- **Sociedad Cooperativa Andaluza Tolox Agrícola**, que se encuentra en Tolox.

⁷ Fuente: Agencia para el Aceite de Oliva

COPUSAN comercializa todo el aceite que moltura a granel a una cooperativa de segundo grado ubicada en Antequera y además se dedica al aderezo y envasado de las aceitunas de mesa de sus socios, que vende bajo las marcas “COPUSAN” y “ECOAL”.

La cooperativa de Tolox vende gran parte del aceite a granel pero también lo envasa con la marca “SIERRA DE LAS NIEVES Y SU ENTORNO” al igual que las aceitunas de mesa que también elabora y envasa.

Las otras dos cooperativas recogen la aceituna de mesa de sus socios pero las venden a otras empresas entamadoras, sin embargo sí envasan el aceite que molturan y lo venden bajo sus propias marcas, a saber: “EL MOLINO DE GUARO” y “SAGRADO CORAZÓN”



Salvo COPUSAN, que tiene dos líneas separadas de molturación, todas cuentan con una sola línea, si bien tienen tolvas separadas de recepción para la aceituna de vuelo y de suelo.

- **Almazaras particulares**

La Sierra de las Nieves tiene asentadas en su territorio seisalmazaras de iniciativa privada, son las siguientes:

- **Limonte, S.C.A. Almazara “Oliburgo”**, ubicada en el municipio de El Burgo
- **Aceites Gil-Luna**, también en El Burgo
- **Agrimerma, S.L.**, situada en Yunquera
- **Almazara Tradicional Nuestra Señora del Rosario**, igualmente en Yunquera
- **Naturaceites de Andalucía, S.L.**, en la localidad de Casarabonela
- **Alcazarín Reunidos F.P, S.L. Almazara Mudéjar**, situada en Monda

Excepto Limonte, todas cuentan con una sola línea de molturación. En los últimos años todas estasalmazaras, al igual que las cooperativas, prestan el servicio de maquila o “tarear” a los usuarios que quieren moler sus propias aceitunas y llevarse su propio aceite. Limonte es la única iniciativa privada que además de dedicarse a la producción de aceite bajo la marca “OLIBURGO”, también elabora aceitunas para mesa que aliña bajo la marca “SIERRA OLIVA”.

Laalmazara Gil-Luna comercializa la mayor parte de su aceite a granel pero también vende al por menor bajo la marca “ACEITES GIL-LUNA” y es la única de entre todas las cooperativas e industrias olivareras cuya gerencia es llevada a cabo por una mujer.



La Almazara Nuestra Señora de los Remedios Agrimerma, S.L. tiene su principal actividad en las maquilas y vende todo su aceite a granel.



La Almazara Nuestra Señora del Rosario tiene la particularidad de tener una prensa tradicional de capachos y vende todo el aceite obtenido a granel.



Nuestra Señora del Rosario
 ALMAZARA TRADICIONAL

Naturaceites de Andalucía, S.L. está certificada por un organismo de control para la molturación de aceitunas ecológicas, siendo **la única iniciativa ecológica** de toda la comarca. Envasa con su propia marca aceite de oliva virgen extra con una amplia gama de regencias según el tipo de aceitunas y preparación: “Aloreña verde”, “Aloreña”, “Arbequino”, “Coupage” y “Ecológico”.



La Almazara Mudéjar, al igual que las demás, vende aceite a granel aunque también su propia marca “MUDÉJAR”



- **Entamadoras particulares**

Hay en esta comarca seis industrias particulares dedicadas al aliño y envasado de aceitunas, todas ellas de carácter artesanal y en muchas familiar. Son las siguientes:

- **Limonte S.C.A. Aceitunas “Sierra Oliva”** es una cooperativa de trabajadores, ya mencionada anteriormente por dedicarse también a la molturación de aceitunas.
- **Aceitunas Lima**, ubicada en Alozaina
- **Aceitunas y Encurtidos Alozaina “Acenal”**, también en Alozaina
- **Aceitunas Palomeque**, localizada en Casarabonela
- **Aceitunas y Encurtidos Bonela, S.L.**, emplazada en Casarabonela
- **Aceitunas la Mondeña** que se localiza en Tolox.

Hacemos mención también a la empresa Aceitunas Redondo, ya que aunque está asentada en la comarca vecina del Valle del Guadalhorce, sus propietarios son de Casarabonela y compran parte de la aceituna en la Sierra de las Nieves.

Todas las industrias aliñan y envasan aceitunas con sus propias marcas aunque se comercializa una parte a granel (salvo Aceitunas Palomeque y Aceitunas Bonela, que venden todo a granel). Las aceitunas obtenidas se clasifican por calidad en Extra, Primera y Segunda y se venden mayoritariamente a pequeñas tiendas, bares y restaurantes de la provincia de Málaga si bien parte va al mercado nacional.

4.2.2.- Calidad del aceite obtenido. Rendimientos

El aceite de oliva es el líquido oleaginoso obtenido de las aceitunas maduras. La calidad del aceite depende de la combinación de factores ambientales (clima y suelo) genéticos (variedad de aceituna) y agronómicos (técnicas de cultivo) y continúa con las operaciones de elaboración y envasado.

Los aceites de oliva se clasifican atendiendo al Reglamento Europeo CE nº 865/2004 por el que se establece la organización común de mercado del aceite de oliva y de las aceitunas de mesa. En cada categoría se establecen unos niveles máximos para la acidez y otras características físico-químicas.

A continuación se describen las categorías principales que se obtienen en nuestra comarca de estudio:

- Aceite de oliva virgen extra: Debe tener una acidez libre expresada en ácido oleico de hasta 0,8° (0,8 grs. por 100 grs.) y una puntuación organoléptica (conjunto de aroma y sabor) superior al 6,5. No puede tener defectos
- Aceite de oliva: Debe tener una acidez libre expresada en ácido oleico entre 0,8° y 2° como máximo y una puntuación organoléptica igual o mayor a 5,5, es decir, puede tener pequeños defectos
- Lampante: Tiene una acidez libre expresada en ácido oleico superior a 2° y puntuación organoléptica igual o superior a 3,5. No es apto para el consumo humano como tal y necesita ser refinado para su comercialización.

Consultadas todas las cooperativas y almazaras particulares y desglosando el total de sus producciones, podemos decir que el aceite que se obtuvo en la campaña 2008/2009 en la Sierra de las Nieves fue Aceite de Oliva Virgen Extra en un 40,75%, Aceite de Oliva Virgen 28,83% y Lampante en un 30,42%, tal como se muestra en el gráfico 3.

CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA OBTENIDO EN LA SIERRA DE LAS NIEVES EN LA CAMPAÑA 2008/2009

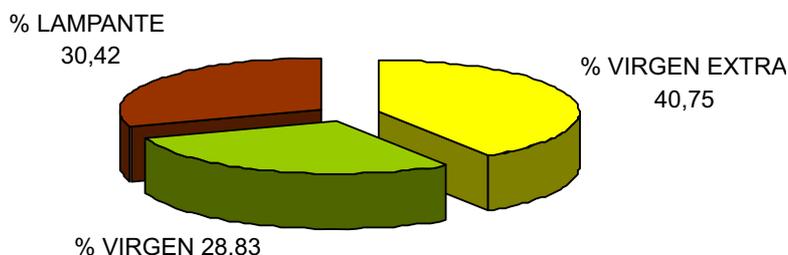


Gráfico 3.- Fuente: Entrevistas individualizadas realizadas a cooperativas e industrias olivícolas de la comarca.
Gráfico: Elaboración propia

Haciendo la media de los datos recogidos en las encuestas realizadas a las Cooperativas e industrias particulares productoras de aceite en nuestra zona de estudio, para la campaña 2008/2009 el rendimiento de las aceitunas fue del 19%.

4.2.3.- Caracterización de las explotaciones de la Sierra de las Nieves

- Titulares de las explotaciones

La mayoría de los titulares de las fincas dedicadas al cultivo del olivo en la Sierra de las Nieves practican la agricultura a tiempo parcial como una actividad secundaria y sus ingresos principales provienen de otras actividades.

En la siguiente tabla se muestran los datos del año 2009, sobre las explotaciones que tienen la calificación de Explotación Agraria Priorita⁸.

⁸ Definición: Explotaciones que posibilitan un mínimo de ocupación laboral equivalente a una unidad de trabajo agrario. A su vez, la renta unitaria de trabajo que se obtenga de la misma debe ser igual o superior al 35 % de la renta de referencia, e inferior al 120 % de ésta. Asimismo, el titular de la explotación podrá realizar su explotación agraria en concepto de agricultor profesional

EXPLORACIONES AGRARIAS PRIORITARIAS EN LOS MUNICIPIOS DE LA SIERRA DE LAS NIEVES		
MUNICIPIO	Nº de Explotaciones	Superficie OLIVAR (ha)
Istán	0	0
Ojén	0	0
Guaro	0	0
El Burgo	2	79,65
Tolox	3	10,51
Yunquera	1	1,91
Monda	1	0
Alozaina	3	16,95
Casarabonela	8	53,64
TOTAL	18	162,66

En la provincia de Málaga hay un total de 499 explotaciones agrarias que disfrutan de esta calificación, por lo que nuestra comarca aporta un escaso 3,6% de explotaciones que tienen un acceso preferente a ayudas y disfrutar de ventajas fiscales para acometer planes de mejora⁹. La edad de los titulares de las fincas es elevada lo cual supone además un riesgo en el relevo generacional en el sector agrícola de la sierra.

- Tamaño de las explotaciones

Como ya se ha mencionado, la media de la superficie de las parcelas es pequeña y en la mayor parte de los casos el olivar se cuida como una actividad secundaria con dedicación a tiempo parcial.

Los olivares de la zona se pueden clasificar como olivares de montaña y las superficies de las fincas no suelen sobrepasar las 5 ha¹⁰, al igual que pasa en el 47% del territorio de la comunidad autónoma de andaluza.

⁹ Fuente: Delegación Provincial de Agricultura de Málaga. CAP

¹⁰ Fuente: Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. CAP

- Pendientes

Si clasificamos por intervalos de pendientes los municipios de nuestra comarca y analizamos los datos, se puede apreciar que los terrenos llanos son prácticamente inexistentes, siendo el mayor desnivel del 45%. Estas pendientes rigurosas predominan en casi un 60% de la superficie total del territorio tal como se muestra en el gráfico 4.

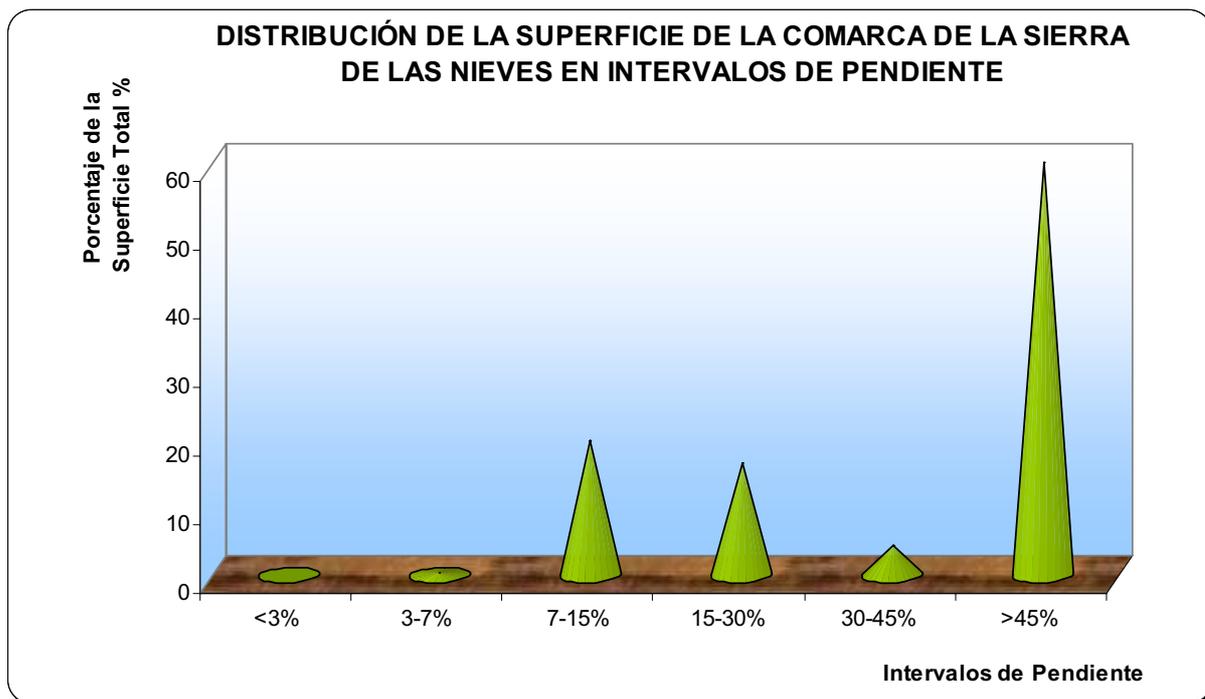


Gráfico 4.- Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. CAP. Gráfico: Elaboración Propia

Casarabonela es el municipio más llano presentando un alto porcentaje de su terreno en pendientes de entre el 7 y el 15%, sin embargo Istán es el municipio que presenta mayor porcentaje de su territorio con desniveles superiores al 45%.

Cabe recordar aquí que la Política Agraria Común (PAC) estableció en el año 2007 el cumplimiento de las normas de “condicionalidad” para la percepción de ayudas directas para el cultivo del olivar. Entre esas normas encontramos la prohibición de labrar en recintos de olivar con pendientes media de igual o superior al 15% o el mantenimiento de

una cubierta vegetal viva o inerte en los recintos de olivar de pendiente media igual o superior al 10% en el que se mantenga el suelo desnudo con herbicidas¹¹.

- Densidad de plantación y pies por árbol

La densidad media de las fincas de olivar en la provincia de Málaga es de 132 árboles/ha¹². En el territorio que estamos estudiando la densidad media es de 121 árboles/ha, siendo Ojén la que mayor densidad presenta con 158 y El Burgo el que menos con 91, tal como se muestra en el siguiente gráfico 5:

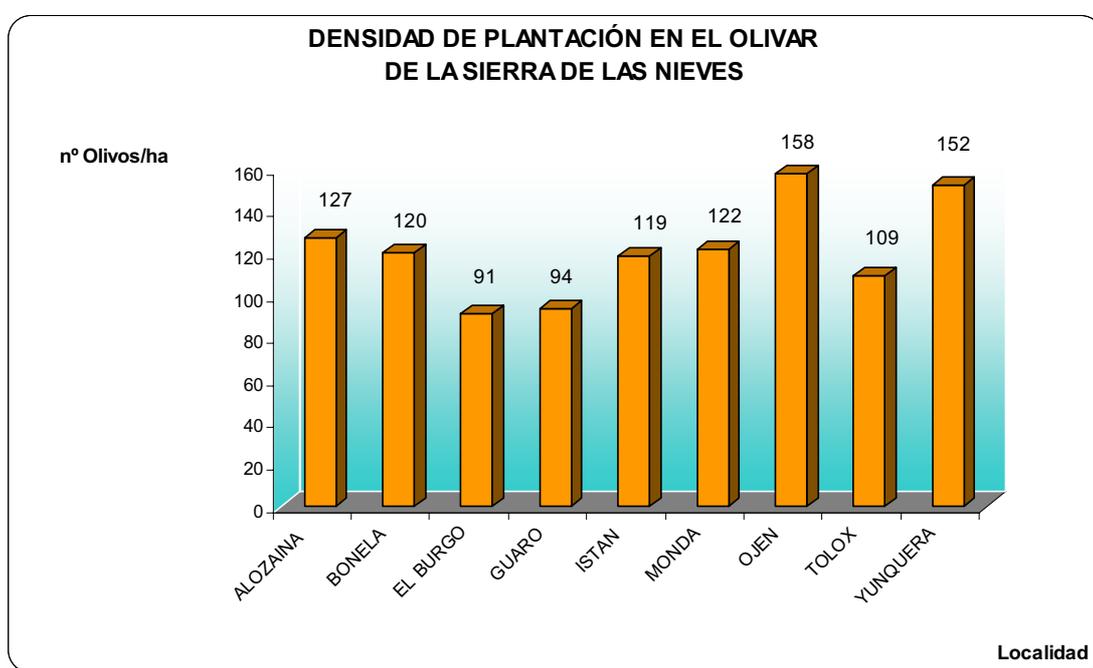


Gráfico 5.- Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública DAP. CAP. Gráfico: Elaboración Propia

Las plantaciones tradicionales de olivar con varios pies han ido evolucionando en toda Andalucía hacia plantaciones de un solo pie, cuya estructura es más adecuada para la realización de las labores. En la Sierra de las Nieves el 84% de los olivares son de un solo pie, aunque hay que mencionar a la localidad de El Burgo, que aún conserva bastante superficie con dos pies de olivo, tres e incluso más de tres pies. También el municipio de Casarabonela conserva parte de campos con olivar de tres pies.

¹¹ Orden de 5 de junio de 2007, por la que se desarrollan los requisitos de aplicación de la “condicionalidad” en relación con las ayudas directas en el marco de la PAC y Orden de 16 de mayo de 2008 que la modifica

¹² Fuente: Modelo de Explotaciones Olivareras. Unidad de Prospectiva. CAP

- Rendimiento Productivo Medio

En la provincia de Málaga para un olivar de seco, el rendimiento medio es de 2.996 Kg. de aceitunas por ha, sin embargo según los datos recogidos en las encuestas realizadas en la zona y una vez realizados los cálculos pertinentes, podemos decir que el rendimiento medio de un olivar en la Sierra de las Nieves es de 1.832 Kg. por hectárea.

- Ayudas al olivar

Si tenemos en cuenta los datos del sistema integrado sobre superficie de olivar declarado, en la última campaña 2008/2009 se declararon un total de 4.930 ha en la comarca de la Sierra de las Nieves para la obtención de ayudas por superficie de olivar, por lo que se puede decir que alberga el 5% de la superficie que recibe ayudas del total de la provincia de Málaga que asciende a 98.472 ha.

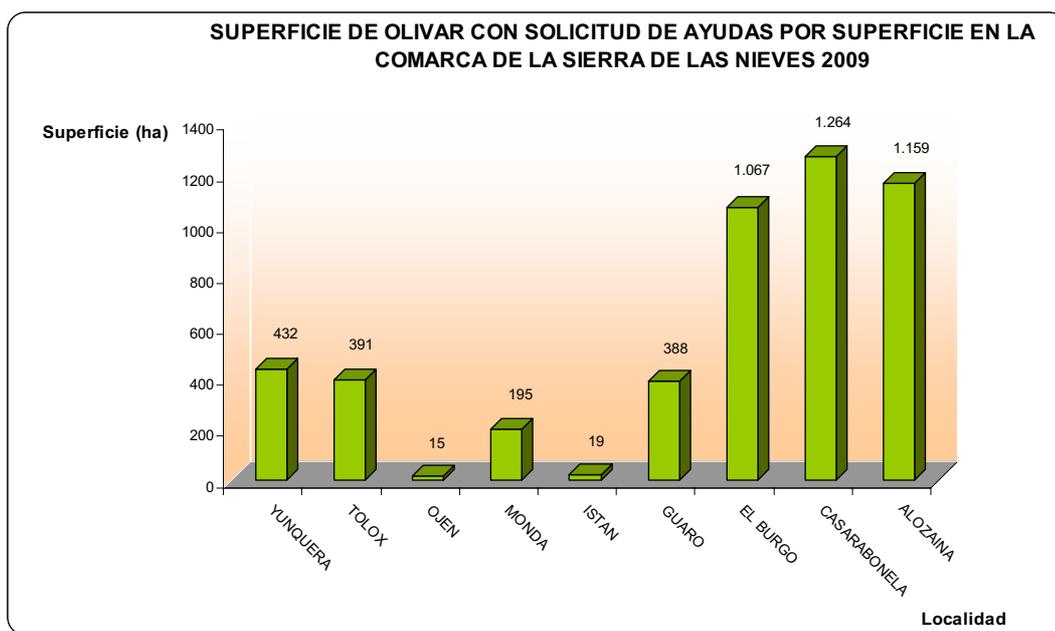


Gráfico 6.- Fuente: Delegación Provincial de Agricultura de Málaga. CAP. Gráfico: Elaboración propia

En el gráfico 6 podemos ver la distribución de estas solicitudes en nuestros municipios para la campaña de ayudas del año 2009, donde se aprecia que Casarabonela fue la localidad donde se tramitaron más ayudas, seguida muy de cerca por Alozaina y El Burgo. Al final de la lista encontramos a Ojén con tan solo 15 ha.

- Variedades

Desde el punto de vista de la botánica el olivar es una especie (*Olea Europaea L*) con dos subespecies: *sativa* y *sylvestris*. La subespecie *sativa* es el origen de las variedades¹³ de olivar cultivado.

En Andalucía el 69% de la superficie está ocupada por la variedad Picual y el 12% por Hojiblanca. En la provincia de Málaga es predominante la Hojiblanca con una superficie de 43.753 ha, es decir el 37% del total¹⁴. No obstante, esta provincia posee muy diversos microclimas lo que permite el desarrollo de 22 variedades distintas de olivo¹⁵,

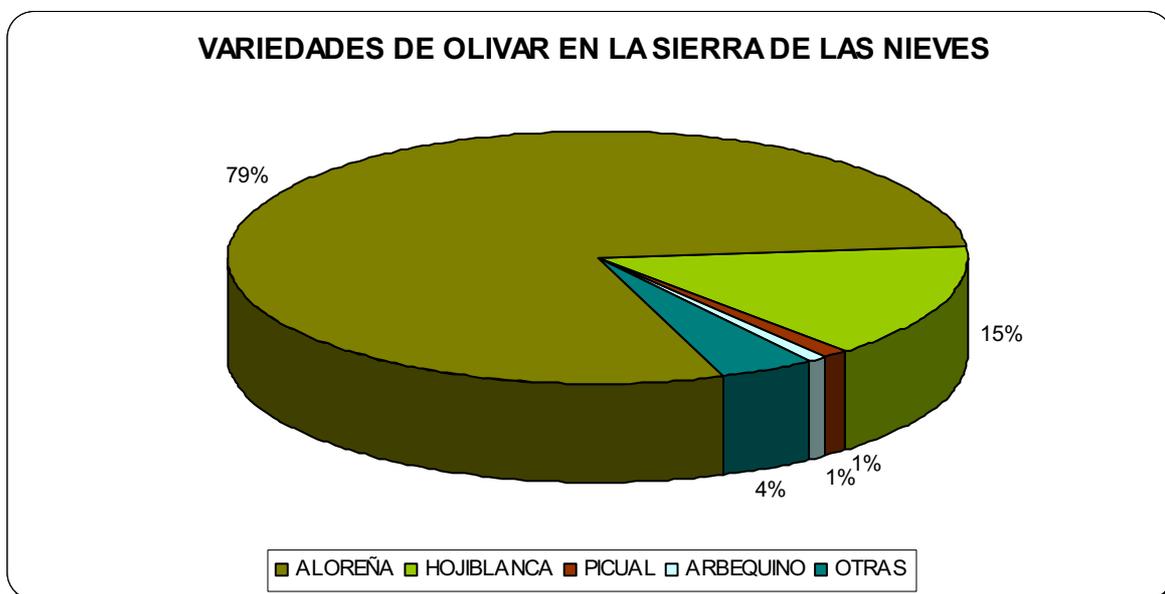


Gráfico 7.- Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública DAP. CAP. Gráfico: Elaboración Propia

Como se puede ver en el gráfico 7, la variedad predominante en nuestra comarca de estudio es la Aloreña (Manzanilla Aloreña) con un 79% seguida muy de lejos por la Hojiblanca. Entre las variedades minoritarias no se puede dejar de mencionar la variedad Zorzaleña (o Lechín) presente en el municipio de El Burgo, y también las variedades Verdial y Picudo, más propias de municipios próximos a la Costa del Sol como Ojén e Istán.

¹³ En este Estudio nos referiremos a *variedades* aunque sería más correcto referirnos a *cultivares* por ser variedades obtenidas por la intervención humana y no de forma natural

¹⁴ Fuente: Modelo de Explotaciones Olivareras. Unidad de Prospectiva. CAP

¹⁵ Según la “Identificación y Clasificación del Olivar Malagueño a través del ADN” realizada por investigadores del Departamento de Biología Molecular y Bioquímica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Málaga

A continuación hacemos una breve descripción de las variedades, aunque la Aloreña tendrá, por su importancia, un apartado especial:

Arbequina: Variedad procedente de Lérida que se está introduciendo en la provincia de Málaga por la calidad del aceite, su productividad y rendimiento graso.

Picual: Variedad originaria de Jaén que, al igual que la Arbequina, se está utilizando en nuevas plantaciones. En algunas zonas también se denomina Marteña.

Hojiblanca: Cultivada por su doble aptitud para aceite y para mesa. Se denomina campiñesa en algunas zonas e incluso picudo en Ojén.

Aloreña: Variedad típica de la provincia de Málaga de la que se pueden obtener dos productos finales aceite y aceituna de mesa, muy apreciada machacada y aderezada con ingredientes naturales. Su nombre proviene del gentilicio de una de las localidades de la zona de producción, Álora, si bien no es este el municipio donde mayor superficie de esta variedad existe. También se conoce esta variedad con el nombre de Manzanillo.

4.2.4.- Aceituna Aloreña

En la provincia de Málaga hay una superficie de 11.812 hectáreas de olivar de esta variedad autóctona de olivo¹⁶.

Como aceituna para mesa se clasifica en extra, primera y segunda en función de su calibre y otros parámetros de calidad relacionados con la sanidad y textura del fruto. Las industrias que están amparadas por la Denominación de Origen Protegida Aloreña de Málaga, clasifican la aceituna en extra y suprema, quedando fuera las categorías primera y segunda.

Esta aceituna se adereza de manera artesanal, por lo que su vida media en el mercado es inferior a otras aceitunas de mesa. Esto es un freno a la hora de comercializar este producto en mercados distintos de los locales sin que el producto pierda sus características organolépticas.

Tampoco admite procesos como la esterilización o la pasteurización, siendo las dos únicas

¹⁶ Fuente Modelo de Explotaciones Olivareras. Unidad de Prospectiva. CAP

formas de prolongar su conservación en el tiempo en salmuera o en fresco para lo que requiere que no se rompa la cadena de frío desde su preparación hasta su consumo.



- La Asociación de Aderezadores de Aceituna Aloreña de Málaga (Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce).

Inicia su andadura en marzo de 2001, por iniciativa del sector que cree en la necesidad de asociarse para poder representar y defender mejor sus intereses. La mayoría de las empresas asociadas son Pymes de carácter familiar, en su segunda y hasta tercera generación, la mayoría son fruto del esfuerzo personal de sus promotores. Más del 90% de estas industrias se ubican en el medio rural, contribuyendo a la creación de empleo, dinamizan la actividad económica y mantienen el paisaje típico de nuestra comarca. La finalidad y uno de objetivos que más motivó al sector, fue unirse ante la necesidad de buscar algún distintivo de calidad que avale la calidad de estas aceitunas frente a otras variedades que trataban de imitarlas y producir confusión en el consumidor.

- DOP Aloreña de Málaga

La aceituna Aloreña es la única aceituna de mesa de España que posee la calificación de Denominación de Origen Protegido bajo el nombre de aceituna Aloreña de Málaga. Esta aceituna es delicada y tiene buena aptitud para ser aliñada a la manera tradicional de la comarca con tomillo y ajos (también a veces hinojo y/o pimiento rojo) y mediante procesos naturales.

Se presenta en el mercado con dos calidades según su calibre: Extra y Suprema, y en tres modalidades según el grado de fermentación y amargor: aceitunas Aloreñas de Málaga verdes frescas, aceitunas Aloreñas de Málaga tradicional y aceitunas Aloreñas de Málaga curadas.



- Parámetros de calidad y valor nutricional

La DOP Aloreña de Málaga reconoce y diferencia tres tipos de aceituna:

“Aceituna Aloreña”. Verde Fresca.

Color verde, textura firme y crujiente, separación del hueso y nota de picor y astringencia.

pH: 4.2-4.3 Acidez libre: 0.3-1

Calibre: 140-260 superior (primera, según la reglamentación técnico sanitaria); 140-200 suprema (extra, según la reglamentación técnico-sanitaria)

“Aceituna Aloreña”. Tradicional.

Color verde-amarillo pajizo, textura menos firme y crujiente, separación del hueso, sabor ligeramente amargo.

pH: 4-4.3 Acidez libre: 0.4-1.5

Calibre: 140-260 superior (primera, según la reglamentación técnico sanitaria); 140-200 suprema (extra, según la reglamentación técnico-sanitaria)

“Aceituna Aloreña”. Curada.

Color amarillo-marrón, textura menos firme y crujiente que la anterior, separación del hueso, de sabor ácido.

pH: 4-4.3 Acidez libre: 0.4-1.5

Calibre: 140-260 superior (primera, según la reglamentación técnico sanitaria); 140-200

suprema (extra, según la reglamentación técnico-sanitaria)

En cuanto a su valor nutricional, su calidad queda definida por los siguientes valores:

- Energía, 208 Kcal. / 870 KJ
- Proteínas, 1.2 g
- Hidratos de carbono, 0.0 g
- Grasas, 22.6 g: Saturada, 4,4 g, Fibra, 3.8 g y Sodio, 1.7 g

Pertenecen a la DOP 19 municipios malagueños entre los que se incluyen algunos de nuestro territorio de estudio: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Aloxaina, Ardales, *El Burgo*, Carratraca, Casarabonela, Cártama, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Tolox, Valle de Abdalajís, Ronda y Yunquera. La superficie adscrita a la DOP es de 2.320 hectáreas en conjunto, de las cuales 825 se localizan en la comarca de la Sierra de las Nieves¹⁷.

Las empresas de la comarca elaboradoras y envasadoras de aceitunas de mesa y que forman parte de la Asociación de Aderezadores de la Aceituna Aloreña de Málaga, son las que se indican a continuación, haciendo referencia a las que actualmente pertenecen a la DOP:

- Pertenecen a la DOP:

- . SCA Agro-olivarera Copusan (Aloxaina).
- . SCA Sagrado Corazón (Casarabonela).
- . SCA Tolox Agrícola (Tolox)

- No pertenecen a la DOP:

- . Aceitunas Lima (Aloxaina)
- . Aceitunas Redondo Navarrete (Casarabonela)
- . Aceitunas Palomeque (Casarabonela)
- . S.C.A. Aceitunas y Encurtidos Aloxaina ACENAL (Aloxaina)

¹⁷ Fuente: Consejo Regulador de la DOP Aceituna Aloreña

4.2.5.- Manejo del olivar: Sistemas de cultivo utilizados en la Sierra de las Nieves

Para conocer de primera mano las técnicas de manejo del olivar más habituales en la comarca se han elaborado quince entrevistas semiabiertas dirigidas a diferentes tipos de olivicultores/as de la misma, en concreto de los municipios de Guaro, Monda, Tolox, Casarabonela y Alozaina. Para la elección de los entrevistados/as se ha tenido en cuenta que sean personas afines al cultivo tradicional del olivar en la comarca, o que ya realicen un manejo ecológico. También se han realizado entrevistas a tres agricultores/as que tras darse de alta como ecológicos, y sin llegar a comercializar su aceituna como tal, causaron baja por diversos motivos. La idea ha sido ver diferencias y afinidades de los diferentes manejos tradicionales del olivar de la zona con el de un olivar ecológico, objetivo y finalidad de este programa. Los cuestionarios plantean preguntas en torno a las variedades que más se cultivan, manejo de suelos, abonado, tratamientos y otras labores realizadas como poda y recolección.

- Olivar de la comarca. Variedad y su elección.

Como ya se ha dicho, la variedad más cultivada es la Aloreña, seguida de la Hojiblanca, ambas de doble aptitud. En el municipio malagueño de Grazalema y alrededores toma el nombre de Manzanilla de los Ranchos.

Su hoja, bastante grande, presenta el haz verde brillante y el envés verde gris. El fruto es de tamaño mediano, con ápice redondeado, base truncada, y forma esférica.

El olivar considerado más viejo de la comarca, oscila entre los 50 y 150 años de edad, y es mayoritariamente de secano, de las variedades Aloreña y Hojiblanca, predominando la primera, que queda identificada como la variedad autóctona de la zona. La mayoría de plantaciones jóvenes cuentan con sistemas de riego por goteo, y se han elegido plantones de vivero de variedades como la Hojiblanca y Picual, porque son más productivas y resistentes a plagas y enfermedades, así como de más fácil manejo y mecanización.

El cultivo de la Aloreña es delicado, la variedad es sensible a la sequía y en general poco rústica. Se muestra muy sensible a la tuberculosis, el repilo y la mosca, y presenta también, aunque en menor grado, sensibilidad a la cochinilla, la negrilla y el prays. Las dos primeras enfermedades (causadas por bacteria y hongo respectivamente) afectan más a la

reducción de producción. La mosca tiene más incidencia en la calidad, ya que un alto porcentaje de aceitunas picadas, puede incrementar notablemente la acidez del aceite obtenido y disminuir su resistencia al enranciamiento y su durabilidad. También es exigente y vulnerable en cuanto al tipo de suelo, ya que aunque se cultiva en toda la comarca, en terreno muy arcilloso no se desarrolla bien.

En contrapartida es productiva, poco vecera y ofrece poca resistencia al desprendimiento. Para aderezo en verde se comienza a recolectar a finales de agosto.

El fruto de la Aloreña es de excelente calidad para su aderezo en verde aunque, como ya se ha mencionado en apartados anteriores, presenta la peculiaridad de que se conserva poco tiempo en buen estado.

Como aceituna de molino produce un aceite de mediana calidad, siendo su rendimiento medio en la comarca bajo, rondando valores de 18 a 18,5%. Si se recolecta pronto, aumenta su calidad y disminuye su rendimiento, siendo en contrapartida bien valorada en el mercado, por dar unos aceites con cualidades organolépticas muy interesantes: son dulces, frutados y aromáticos, no pican ni tienen amargor, y son muy apreciados para componer aceites más complejos o para encabezar otros aceites de sabor más intenso, como los que se obtienen de las variedades Hojiblanca o Picual. También se elabora un monovarietal de Aloreña procedente de aceituna en grado de maduración verde que es muy apreciado por los consumidores/as finales.

- Manejo de suelo y control de hierbas adventicias.

El manejo de suelo se realiza básicamente con operaciones culturales: “la labra y la bina”, y la aplicación de herbicidas. Tradicionalmente siempre se ha labrado mucho, incluso en el mes de agosto, por miedo a que la hierba quite agua al olivar y para abrir la tierra de cara a las lluvias de otoño. Hay escritos en los que se detallan las labores realizadas a la tierra en la comarca, ya desde la época de los romanos.

Los herbicidas son de relativa reciente aplicación, de 30-40 años para acá, pero han tenido buena acogida en esta comarca al igual que en el resto del olivar andaluz debido a la simplificación del manejo y el ahorro de mano de obra que supone. Sin embargo, el incremento del coste de estos productos debido a las subidas del precio del petróleo ha

provocado que haya agricultores/as que han dejado de utilizarlos o los usan con mucha más moderación, para no encarecer los costes de producción.

Algunos agricultores ven en el labrado la única opción viable, ya que se trata de terrenos abruptos y poco accesibles, con mucha pendiente y gran cantidad de piedras. El labrado se realiza en enero o febrero. El binado en mayo, y opcionalmente se repite en agosto, según el estado de la hierba. En las parcelas de mucha pendiente, donde no está permitido labrar por la condicionalidad, se emplea con frecuencia la grada para realizar labores superficiales. El desbrozado y triturado de ramón son labores excepcionales que solo realizan los agricultores/as más cercanos a un manejo ecológico.

El uso de herbicidas es habitual, algunos lo limitan sólo a los ruedos y otros a una sola aplicación antes de la recolección. Los herbicidas más usados tienen como materia activa el glifosato al 36%. Se emplean una o dos veces al año, siendo los meses de aplicación más usuales febrero o marzo, y antes de la recolección.

El manejo ecológico del suelo presenta dos opciones. La primera es poco habitual en la comarca y consiste en la siembra y manejo de la cubierta vegetal. Como segunda el desbrozado y la incorporación de la hierba adventicia cortada a la tierra, que normalmente se realiza con dos pases cruzados de ganchos y una labor previa y somera para “estropear” la hierba.



La cubierta vegetal es una práctica poco conocida entre los olivareros/as y su correcto

manejo menos aún. En Alozaina y Casarabonela, parece ser algo más habitual. Algunos olivaderos/as desbrozan la cubierta vegetal espontánea manualmente o con desbrozadoras de hilo. Se trata de pequeñas parcelas de elevada pendiente, donde la mecanización resulta complicada. Hay una mala experiencia en la comarca en torno a varios olivaderos/as que implantaron cubierta vegetal y abandonaron la práctica tras el incendio de una parcela de olivar de la zona, por miedo a que les ocurriera lo mismo.

Otra opción posible es la siembra de abonos verdes, como avena, veza, habones, y uno o varios tipos de trigo. Se debe realizar una siembra muy temprana, a la caída las primeras lluvias en octubre, y a primeros de marzo se corta y tritura, incorporando este abono en verde al suelo. Hay que elegir variedades precoces y de ciclo rápido, y para evitar riesgos de pérdida de producción de aceituna, cortar o desbrozar casi un mes antes que en otras zonas, alrededor de la primera quincena de marzo, según el año, cuando se realizan los injertos y la savia del árbol entra en movimiento, que es el periodo crítico en el cual olivo puede entrar en competencia con los abonos verdes.

- Aplicación de materia orgánica y abonado

No es práctica habitual en la zona la aplicación de materia orgánica. Excepcionalmente, algún productor/a aplica estiércol de vaca, de ganadería propia, que reparte con el remolque según las necesidades del terreno y extiende antes de su incorporación al suelo. El estiércol no se usa porque si no es de obtención propia, resulta caro, sobre todo su transporte; tampoco hay máquinas adecuadas para esparcirlo de forma homogénea. La inversión en un remolque esparcidor de estiércol adaptado a las condiciones del terreno es muy alta y difícil de acometer. En nuestra comarca cada vez son menos frecuentes las fincas de olivar que cuentan con animales. La aplicación de estiércol fresco puede ser peligrosa. En este sentido hay experiencias en la zona de uso de estiércol de cabra fresco o de otros tipos, que han provocado una parada en el olivo, y disminución de la producción por quemadura parcial de su sistema radicular.

Lo más habitual es el uso de abonos de origen químico, si bien por su coste y dificultad de aplicación, en la comarca las dosis de abonado son bajas y tan sólo se realiza una o dos veces al año si al árbol lo demanda (según el criterio del agricultor) entre enero y marzo.

El abono de aplicación al suelo, que normalmente se localiza en el pie del árbol, usado con

mayor frecuencia, es el Sulfato Amónico ($\text{SO}_4(\text{NH}_4)_2$) al 21% de riqueza en Nitrógeno, por ser el más barato. Otros de uso frecuente son el Nitrato Amónico (NH_4NO_3) al 33,5% de riqueza en N y el 15:15:15. (triple quince, complejo N/P/K en las proporciones que se indican). El triple quince se incorpora a todo el terreno a razón de 50 ó 100 Kg./ha. La dosis media de aplicación del sulfato y nitrato amónico oscila entre 1 y 1,5 Kgr. por pie y el momento óptimo es cuando finaliza la recolección de la aceituna.

Algunos olivares realizan una o dos aplicaciones foliares en las que aprovechan para incorporar un abono foliar rico en nitrógeno y microelementos, al que adicionan un fungicida preventivo de repilo, normalmente derivado de cobre, y un insecticida específico para la mosca (el de uso habitual en la comarca es el dimetoato). Por cierto que es posible que en breve este plaguicida deje de estar permitido para el olivar.

En ecológico se utilizan abonos orgánicos certificados (un tipo parecido en riqueza al Sulfato Amónico, pero permitido por la normativa europea sobre agricultura ecológica y de origen natural), pelets de estiércol de oveja, abonos verdes o se aplica compost de propia producción elaborado con restos vegetales y animales. En cuanto a la frecuencia, el abono verde se incorpora un par de veces por año al suelo, y los demás se aplican según necesidades del olivo. El estiércol se aplica una vez al año, siendo también práctica habitual dividir la superficie de la finca en dos o tres partes y aplicar cada año a una de ellas.

También se realizan aplicaciones puntuales con caldo de ortiga que, según el número de días de maceración, incrementa sus efectos como abono nitrogenado o como preventivo de enfermedades y enemigos naturales.

- Enemigos naturales y problemas que ocasionan al olivar

No existen grandes problemas de plagas en la comarca de la Sierra de las Nieves, siendo las más comunes la mosca del olivo y el prays. A favor de la variedad Aloreña está su precocidad, que obliga a una recolección temprana a finales de agosto o primeros de septiembre para verdeo, e inmediatamente después es costumbre en la zona continuar con la recolección de aceituna de almazara, con lo que se evita un mayor riesgo de picadura de la mosca al recolectar la aceituna del campo. En contrapartida, una de las características de esta variedad es su fina y delicada piel, que ofrece poca resistencia a la

picadura y posterior dañado y deterioro.

El momento óptimo para realizar el tratamiento, se suele determinar por observación ocular cuando se detectan las primeras picaduras de la mosca en el fruto. Los insecticidas utilizados son los recomendados por las cooperativas o proveedores locales a base de dimetoato solo o en combinación con otros plaguicidas de contacto.

No se conocen, ni se utilizan con asiduidad en la comarca los sistemas de trampeo, ni selectivos ni masivos. Algunos agricultores/as han experimentado con la colocación de botellas con vinagre, como atrayente de insectos sin mucha especificidad. Otros, que ya cultivan cítricos, o por sus vecinos/as que lo hacen, tienen alguna experiencia con manejo de mosqueros y trampas para la mosca específica de este frutal.



Foto.- Crisopa: insecto beneficioso presente en olivares ecológicos para el control del prays,

- Enfermedades más frecuentes y su tratamiento

Las enfermedades más frecuentes en la comarca de la Sierra de las Nieves son el repilo y la tuberculosis, por la especial sensibilidad que la variedad Aloreña presenta a ambas. Se realizan tratamientos preventivos con cobre en octubre y marzo, que son aprovechados para aplicar algún abono foliar e insecticida, tal como ya se ha comentado anteriormente.

Un problema más reciente y de difícil curación es el verticillium, conocido en la comarca como "la lagarta". Es un hongo que ha estado siempre presente en los suelos agrícolas, pero que hasta hace relativamente poco tiempo no ha empezado a causar daños de

gravedad al olivar y a otros cultivos. Ha proliferado mucho en terrenos de olivar en los últimos años, y está relacionado con olivares de riego y manejos muy intensivos.

El equilibrio del suelo se destruye, por la aplicación de gran cantidad de abonos químicos y herbicidas. Si el suelo está equilibrado y tiene buen balance de materia orgánica, los ataques de verticilium son menos frecuentes y de menor virulencia, ya que un suelo estable cuenta con gran cantidad de microorganismos, hongos y bacterias que ejercen un control mutuo y sinergias entre ellos, evitando que el árbol enferme. Es por esto que en olivares ecológicos y especialmente de secano, es difícil que el verticilium prolifere y llegue a ser un problema de gravedad. El verticilium penetra por las raíces y se manifiesta con la seca parcial y progresiva de una parte del árbol, hasta provocar su muerte. Si se utilizan medidas preventivas de limpieza y saneamiento de los aperos, son a veces más eficaces que tratamientos con productos químicos.

En general se estima que conservando la gran biodiversidad existente en la comarca, practicando una buena poda y un manejo de suelo adecuado, en el que la incorporación de materia orgánica es fundamental, los problemas de plagas y enfermedades se minimizan, desaparecen, o pasa a no ser económicamente rentable su tratamiento.

- Otras labores realizadas al olivar: poda y recolección

La poda se practica anualmente, y también se realiza una poda más severa o tala cada dos o tres años, según la edad del olivo. El sistema de poda se ha ido adaptando progresivamente a la aptitud de la variedad hacia a la producción de aceituna de mesa. El objetivo es tener árbol muy pequeño con una estructura que facilite la recolección, que se realiza manualmente mediante el ordeño de la aceituna. Se consigue con una poda muy intensa, priorizando la altura de las ramas, para que sean más accesibles y controlando el número de ramas que darán frutos la próxima campaña.

La finalidad es obtener menos aceitunas pero de mayor tamaño, ya que el precio final que el agricultor/a obtiene en su liquidación se calcula en función de las calidades que a su vez dependen del calibre y de otros parámetros físicos, así como los relacionados con el estado sanitario del fruto, que también hay que cuidar.

Los años que el olivo carga mucho fruto, según el tamaño de la aceituna y el precio del

mercado, se decide el porcentaje de producción que va a aceituna de mesa o a molino, y se valora la rentabilidad de las dos aptitudes antes de la recolección y posterior venta.



- Maquinaria empleada.

El grado medio de mecanización de los olivereros/as de la comarca es aceptable. Otra cuestión es la amortización de la misma, ya que la orografía caracterizada por altas pendientes es un factor limitante que afecta a gran parte del olivar de sierra existente en la comarca.

Casi todas las explotaciones de las personas entrevistadas cuentan con un tractor, la mayoría de cadenas, porque se adaptan mejor al olivar en terrenos de mucha pendiente. Solo las plantaciones de mayor dimensión han adquirido vibradora y cuba acopladas al tractor y barredoras. Otras maquinas usuales son el remolque y la sembradora.

Como herramientas auxiliares de menor tamaño utilizadas para labores específicas, los productores/as cuentan con vareadoras y sopladoras para la recolección, desbrozadoras manuales de hilo para el control de hierbas y motosierras para la poda. Algunos han comprado trituradoras de restos de poda, que comparten entre varios vecinos/as.

4.2.6.- Aspectos sociales y económicos del olivar de la Sierra de las Nieves

Tal como se ha comentado con anterioridad, la mayoría de las explotaciones de la comarca son de marcado carácter familiar, en la que trabajan los propios titulares, solos o ayudados por la familia más cercana, amigos y vecinos/as. En las fincas de los entrevistados para la realización de este Estudio Diagnóstico, trabajan una media de dos a tres personas casi todo el año y en momentos puntuales se acude a la contratación temporal para labores muy concretas como la recolección y la poda (entre cuatro y siete personas según tamaño de la explotación).

Muchos propietarios/as son denominados “olivareros de fin de semana”, ya que no son agricultores/as a título principal, sino trabajadores/as normalmente de otros sectores, como la construcción y el turismo. En tiempos de crisis como los actuales, vuelven la vista hacia al olivar que heredaron de sus padres y abuelos, y se dedican parcialmente a él, o simplemente lo hacen para su conservación y para tener una fuente de recursos extra generada en las horas libres que no les ocupa su trabajo habitual.

Al no estar profesionalizados, son muy reacios a los cambios y no se implican en los demás eslabones de la cadena, como son la transformación y la comercialización. En general los agricultores de la zona desconocen los canales de venta de la cooperativa o empresa a la que llevan su producción, así como los mercados destino de la misma.

- Empleo generado

El olivar es uno de los cultivos que más mano de obra necesita y por tanto más empleo genera. En Andalucía crea algo más del 30% de la mano de obra de todo el sector agrícola aunque casi la mitad corresponde al propio titular y su familia y se trata de empleo eventual¹⁸.

Durante todo el año las cooperativas de la comarca dan trabajo a 16 personas, las almazaras particulares a 20 y las pequeñas industrias entamadoras emplean a 12 personas, por lo que haciendo las cuentas, el sector de la industria olivarera da empleo estable en nuestro territorio a 48 personas¹⁹. Además en momentos puntuales como en la

¹⁸ Fuente: Instituto Nacional de Estadística. Censo Agrario 1999

¹⁹ Fuente: Entrevistas personalizadas realizadas a cooperativas e industrias de la comarca de estudio

época de recolección, esta cifra puede llegar a triplicarse.

4.2.7.- Precios de las aceitunas y del aceite

- Comercialización del aceite de oliva convencional

La comarca de la Sierra de las Nieves cuenta con diez empresas que comercializan aceite de oliva, siendo cuatro de ellas cooperativas de productores/as y las restantes almazaras particulares.

A continuación se muestra un cuadro actualizado de las industrias relacionadas con el sector del olivar en la comarca, entre las que se encuentran las almazaras elaboradoras de aceite de oliva.

TIPO DE EMPRESA	TIPO DE PRODUCCIÓN	ASOC. ACEITUNA ALOREÑA	DOP ALOREÑA DE MÁLAGA	RAZÓN SOCIAL	CORREO ELECTRÓNICO	WEB
COOPERATIVAS de productores	ACEITE Y ACEITUNA DE MESA	SI	SI	SCA AGRO-OLIVARERA PURÍSIMA SANTIAGO "COPUSAN"	info@copusan.com	www.copusan.com
	ACEITE	SI	SI	SCA SAGRADO CORAZÓN	olivaderas@yahoo.es	
	ACEITE			SCA EL MOLINO DE GUARO	info@elmolinodeguaro.es	www.elmolinodeguaro.es
	ACEITE Y ACEITUNA DE MESA	SI	SI	SCA TOLOX AGRÍCOLA	info@toloxagricola.com	www.toloxagricola.com
ALMAZARAS particulares	ACEITE			ACEITES GIL-LUNA	-	www.gil-luna.com
	ACEITE			LIMONTE SCA: ALMAZARA "OLIBURGO"	limonte1@telefonica.net	www.limonte.es
	ACEITE			NATURACEITES DE ANDALUCÍA S.L.	lourdes@natur-aceites.com	www.natur-aceites.com
	ACEITE			ALCAZARÍN REUNIDOS FP S.L. ALMAZARA MUDEJAR	mudejar@alcazarin.com	www.alcazarin.com
	ACEITE			AGRIMERMA S.L.	angelmerino@agrimerma.com	
	ACEITE			RAFAEL TOLEDO MARÍN. ALMAZARA TRADICIONAL NTRA SRA DEL ROSARIO		
ENTAMADORAS Y ENVASADORAS particulares	ACEITUNA DE MESA	SI		ACEITUNAS Y ENCURTIDOS ALOZAINA "ACENAL"	acenal@gmail.com	
	ACEITUNA DE MESA	SI		ACEITUNAS LIMA		
	ACEITUNA DE MESA			LIMONTE SCA: ACEITUNAS "SIERRA OLIVA"	limonte1@telefonica.net	www.limonte.es
	ACEITUNA DE MESA			ACEITUNAS BONELA S.L.	aceitunasbonela@telefonica.net	
	ACEITUNA DE MESA	SI		ACEITUNAS PALOMEQUE		
	ACEITUNA DE MESA	SI		ACEITUNAS REDONDO NAVARRETE	redondonavarrete@hotmail.com	
	ACEITUNA DE MESA			ACEITUNAS LA MONDEÑA		

Son cuatro las almazaras que comercializan toda su producción a granel. Las seis restantes combinan la venta envasada con marca propia en diferentes formatos en cristal y plástico pet, con la venta de graneles.

El aceite envasado se posiciona sobre todo en el mercado local mediante la venta directa a socios/as de la cooperativa, particulares y tiendas pequeñas. Aceites Gil Luna es la única iniciativa que ha abierto una tienda de venta al público, las demás almazaras y cooperativas venden directamente desde sus instalaciones. También se realizan ventas en toda la provincia de Málaga, Andalucía, así como ventas puntuales en el País Vasco, Barcelona y Madrid, a través de contactos y conocidos/as de personas implicadas en las empresas. La mayoría de las empresas abordan la comercialización sin contar con ningún comercial externo, o una red comercial establecida.

De los resultados del análisis de los datos obtenidos de la campaña 2008/2009, podemos afirmar que en la comarca de la Sierra de las Nieves se comercializaron aproximadamente 965.000 litros de aceite, de los cuales un 77% se destinó a granel y el restante 23% se vendió envasado. Estas cifras confirman la clara vocación de la comarca hacia la venta a granel.

Llama la atención que el porcentaje medio de envasado y granel coincide tanto para cooperativas como para almazaras particulares. Esto se explica por la práctica de la cooperativa, S.C.A Molino de Guaro, que vende casi toda su producción envasada y esto hace subir la media en contraposición a otras como COPUSAN y la cooperativa Tolox Agrícola que venden prácticamente todo a granel. Estas últimas venden al grupo Hojiblanca, fuera de la comarca. Las iniciativas particulares se mueven en torno al 30% de aceite envasado, excepto dos: Agrimerma y Ntra. Sra. del Rosario, que venden prácticamente todo a granel.

Los precios que pagan las cooperativas y almazaras particulares a los productores/as por el kilo de aceituna oscilan entre 0,27 y 0,35 €/Kgr, siendo la media 0,31 y 0,32 €/Kgr, muy similar para ambas.

Con los datos de precios obtenidos de la parte cuantitativa de la entrevista, se han elaborado dos tablas: tabla 1 y tabla 2.

La tabla 1 contempla los precios medios pagados al agricultor, tanto para aceituna de almazara como de mesa, por un lado, precios medios de venta de aceite a granel y envasado, así como los de venta de aceituna a granel y envasada, por el otro. Ambas informaciones se analizan por separado para conocer, si las hubiera, posibles diferencias de precio entre la gestión de compra y venta de almazaras particulares y cooperativas de productores/as.

PRECIOS MEDIOS ACEITUNA MOLINO				PRECIOS MEDIOS ACEITUNA MESA		
COOPERATIVA	Precio medio aceituna apagado a agricultores/as	Precio venta aceite granel Precio venta aceite envasado		Precio medio aceituna pagado a agricultores/as	Precio venta granel	Precio venta envasado
1	0	1,92	No vende	1,05	No vende	No vende
2	0,35	1,87	3,05	No compra	No vende	No vende
3	0,27	no	3	No compra	No vende	No vende
4	0,31	2,5	3	0,9	1,2	1,2
PRECIO MEDIO COOPERATIVA	0,31	2,1	3,02	1,95	1,2	1,2
ALMAZARA O ENVASADORA DE ACEITUNA DE MESA						
5	no compra	1,7	No vende	1	1	2
6	0,28	1,8	No vende	1		1,4
7	0,33	1,8	2,52	prod. propia	No vende	2
8	0,3	2	3,5	0,8	1	1,7
9	0,35	1,6	3,4	0,9	1,2	1,8
10	0,32	1,84	2,8	0,7	1,4	1,5
PRECIO MEDIO ALMAZARA PART./ENVASADORA	0,32	1,79	3,05	0,88	1,15	1,73

Los precios medios de venta de aceite envasado en la comarca rondan los 3 € por litro, incluido los costes de envasado. Los precios de aceite a granel oscilan entre 1,79 y 2,1 €/Kgr. Estos precios tan bajos se justifican si se comparan y analizan las cifras del sector a nivel nacional.

Según la información proporcionada por el Pool Red (Sistema de Información de precios en Origen) el precio medio anual en origen del aceite de oliva "virgen extra" en España en la campaña 2008/2009 fue de 2,43 €/Kgr. No obstante este precio medio de 2008 enmascara una realidad de bajada continuada de precios a lo largo del mismo, ya que en diciembre de 2008 se contaba con un precio de tan sólo 2,08 €/Kgr. Los precios medios del aceite de oliva virgen oscilaron entre 2,33 y 1,98 €/Kgr, y el lampante se movió entre 2,28 y

1,89 €/Kgr, ambos en claro descenso también. Sopesando la realidad descrita, y considerando que las calidades medias en nuestra comarca de virgen extra, extra y lampante, como ya se ha referido anteriormente en este estudio, rondan el 40%, 30% y 30% respectivamente, se puede concluir que los precios a los que se ha liquidado el aceite a granel en la zona están en consonancia con los precios medios de todo el sector olivarero español.

Otros compradores del aceite a granel de la comarca, además de Hojiblanca, son Migasa, Sovena, SOS y otros granelistas de menor calado, así como refinerías de Córdoba, Málaga y Jaén.

- Precios de la aceituna de molino y el aceite ecológico

Para los precios de aceituna y aceite ecológico se ha tomado como referencia a la única empresa que lo comercializa en la comarca, que nos apunta que el precio de la aceituna ecológica, al tratarse de pequeñas producciones, siempre es acordado con el agricultor. La campaña 2008/2009 rondó los 0,4 €/Kgr.

El aceite ecológico envasado se vende a una media de 4,5 €/litro, lo que supone un incremento aproximado del 33% con respecto al convencional. Son precios orientativos ya que no se ha tenido en cuenta el diferencial en coste de los distintos tipos de envasado, y además se trata de una producción relativamente pequeña. No obstante da una idea del margen entre ecológico y convencional.

Los graneles ecológicos que se han vendido en la campaña 2008/2009 son un 22% más caros que el precio medio del granel de la zona, que ha sido de 1,94 €/Kgr. (322 Pts/Kg.) La referencia de precios ha sido tomada de la empresa que comercializa gran parte de los graneles de la zona, y que liquidó en el 2008/2009 aceite ecológico a granel a un precio de 2,59 €/Kgr (430 Pts/ Kgr), quejándose de la escasez en el mercado de este tipo de aceites.

- Servicio de maquila y su precio

La maquila o "tarea", como se denomina en la comarca, ofrece al pequeño productor/a la opción de moler su aceituna por separado y sin perder su identidad, para la obtención de una pequeña cantidad de aceite que normalmente se dedica al consumo propio y familiar.

La tabla 2 muestra los precios medios en la comarca por el servicio de “tarea” y las cantidades mínimas aceptadas por cada cooperativa o almazara particular. En ella se ha calculado también la “tarea” media de la comarca.

COOPERATIVAS	Precio medio tarea (€/Kgr)	Cantidad mínima (Kgr)
1	0,12	750
2	0,14	500-750
3	0,13	600
4	0,13	500-700
P. MEDIO/TAREA MEDIA	0,13	650
ALMAZARAS	Precio medio tarea (€/Kgr)	Cantidad mínima (Kgr)
5		
6	0,13	500
7	0,13	600
8	0,12	550-700
9	0,13	700
10	NO	NO
P.MEDIO/TAREA MEDIA	0,13	600

Los precios de la tarea, oscilan en la comarca entre 0,12 y 0,14 €/Kgr. Inicialmente este servicio sólo lo ofrecían las almazaras particulares. Agrimerma en Yunquera nos comenta que su equipo de molturación está diseñado especialmente para este tipo de procesado de muy poco volumen. Ntra. Sra. de los Remedios instaló su almazara de capachos, única en la comarca con este sistema, con la misma idea. La tarea mínima se ha establecido entre 500 y 550 Kg. Algunas almazaras realizan el servicio por debajo de esa cantidad, pero cobran lo mismo, ya que se considera que hay unos costes mínimos de arranque.

Al día de hoy también las cooperativas ofrecen este servicio, para satisfacción de sus socios/as, con la idea de no se vean obligados a moler su tarea por fuera, aunque reconocen que es muy trabajoso, por problemas técnicos de la molienda, ya que al cuerpo del decánter, debido a su mayor dimensión, le cuesta mucho hacer la masa.

- Comercialización de la aceituna de mesa convencional

En la comarca se entaman y comercializan, tomando como referencia la campaña 2008/2009, casi dos millones y medio de kilos de aceituna de mesa, prioritariamente de la

variedad Aloreña. Esta producción se aleja de la zona de sierra, ya que su climatología no le es afín, y se centra en los municipios de Casarabonela, Alozaina, Tolox, Guaro y Monda. Una excepción es Limonte SCA en El Burgo, que maneja una pequeña producción de Hojiblanca y Zorzaleña, ya que la Aloreña en esa zona no va bien.

Un 30% de este volumen es puesto en el mercado por envasadoras particulares, el restante 70% lo maneja la única cooperativa que opera y envasa aceituna, Copusan, que está ubicada en Alozaina, y se posiciona como el mayor operador de aceituna de mesa de la comarca. Las restantes cooperativas actúan como operadores que compran la aceituna a sus socios/as y la venden al mejor postor, previa clasificación.

El 40% de la aceituna que entaman y envasan los particulares, es comprada a cooperativas de la zona, bien a la de Alozaina o a otras que actúan de operadores, como ya se ha comentado. Hay dos envasadoras, Aceitunas Palomeque y Aceitunas Bonela, ambas ubicadas en Casarabonela, que son ajenas a este mercado, pues prácticamente solo comercializan producción propia.

En el cuadro resumen de precios observamos que el precio pagado al agricultor por kilo de aceituna de mesa oscila entre 0,8 y 1,05 €. Lo que a priori parece una gran diferencia en precio favorable al olivarero/a, se neutraliza por los altos costes de cultivo, sobre todo de recolección, debido a las características de la aceituna Aloreña, que ha de cogerse del árbol sin apenas mecanización y con mucho cuidado, mediante ordeño, para que no pierda su calidad como aceituna de mesa. Los costes de recolección en la comarca se valoran en 0,30 y 0,40 €/kg. lo que supone entre un 40 y un 50% del precio que se percibe por ella.

La aceituna a granel se vende en cuarterolas o bombonas de 220 litros, que tienen un peso neto de 140 a 160 Kgr. de aceituna (según el calibre) y resto de salmuera. Es a la vez su sistema de conservación. De esta manera se alían a la demanda, por orden de pedido, para su posterior envasado y comercialización. El precio medio de estos graneles es de 1,15 €/Kgr, variando mínimamente las liquidaciones entre cooperativas e industrias particulares.

En cuanto al precio de venta envasado varía mucho por calidades, y tipos de formatos. Haciendo una media llegamos a un precio aproximado para la pasada campaña de 1,73 €/Kgr.

Los mercados destino son cercanos, ya que es una aceituna que tiene problemas para su conservación, especialmente si se pierde la cadena de frío.

- Comercialización de la aceituna de mesa ecológica

No tenemos ninguna referencia de venta de aceituna de mesa ecológica en la comarca.

La experiencia más cercana y que tomaremos de la cooperativa S.C.A Olivarera Manzanilla Aloreña, ubicada en Álora. Ya han posicionado en el mercado una aceituna ecológica, y en breve, bajo la DOP, comercializarán con la nueva marca "Manzaoliva", las calidades extra y suprema con el aval añadido de calidad de la DOP, y segunda calidad sin DOP.

Venden a toda la Península, (incluida las Islas) y están iniciando su andadura en la exportación a países como Alemania y Holanda.

Adaptan sus formatos a la demanda del cliente, vendiendo en este momento la aceituna ecológica en cristal de 250 o de 500 ml, a un precio aproximado de 0,50 €/Kgr más que la convencional, envase aparte.

Todas las empresas de la comarca venden encurtidos diversos, revueltos, banderillas y laminados, que compran fuera de la comarca y envasan con marca propia, para ampliar su oferta y diversificar su gama de productos.

Haciendo una valoración conjunta de la producción en torno al olivar, podemos destacar que la aceituna de mesa es mucho más rentable en la comarca que la de aceite. Hay muy buenas expectativas con la nueva y primera DOP de aceituna de mesa en España, que ya se está poniendo en marcha. El mercado valora además el tema de que sea ecológica.

En referencia a la elaboración de aceites en la comarca, los mismos elaboradores reconocen que no hay una apuesta clara por la calidad, que se pierde en gran parte durante el proceso, que es caro y costoso. Eso, unido a los problemas que existen con la comercialización, debido a los bajos precios, hace que la producción de aceite tenga muy baja rentabilidad.

En este contexto podemos afirmar que todo lo que vaya por **la vía de la diferenciación en calidad, envasado y presentación**, que pueda **tener una salida más viable al mercado**, como puede ser **la elaboración de un aceite de oliva virgen extra ecológico de alta calidad, o una aceituna de mesa ecológica**, con el aval de calidad de la DOP, **se plantea en la comarca como una alternativa de interés**. Si los costes son similares, la diferencia de precio en el mercado es clara, y es la alternativa más viable para ambas opciones.

5

La agricultura
ecológica en
Andalucía, Málaga y
la Sierra de las Nieves





5.- LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN ANDALUCÍA, MÁLAGA Y LA SIERRA DE LAS NIEVES

La agricultura ecológica es un sistema de producción de alimentos sanos, naturales y de alta calidad que asegura la conservación del suelo, el agua, la flora y la fauna del espacio natural donde se desarrolla.

Este sistema productivo se plantea como la agricultura del futuro, ya que sustituye el empleo de sustancias tóxicas como fertilizantes, plaguicidas y herbicidas de origen químico, por técnicas preventivas y curativas no contaminantes y más respetuosas con el medio ambiente como el uso de abonos de origen orgánico y mineral, la implantación de cubiertas vegetales, el control biológico de plagas y enfermedades, manejo de la flora y fauna auxiliar, etc.

Es un tipo de agricultura que se integra en el entorno y tiende a la autosuficiencia con el reaprovechamiento de todos los subproductos y recursos endógenos del sistema, creando ciclos cerrados, con la finalidad de optimizar todos los recursos naturales locales disponibles en la comarca (ganadería, materia orgánica, flora auxiliar, agua de lluvia, etc.), y todos los subproductos que se generan en el proceso productivo (alperujo para la elaboración de compost, etc.)

La producción ecológica y el etiquetado de sus productos está regulada por el Reglamento (CE) N° 834/2007.

- Beneficios de la Agricultura Ecológica

A continuación se relacionan algunos de los beneficios que aporta la agricultura ecológica:

- Conserva los recursos naturales, protegiendo al suelo de la erosión y al agua de la contaminación.
- Ofrece alimentos de mejor calidad, más seguros y saludables.
- Actúa como elemento de fijación de la población al entorno rural contribuyendo a su desarrollo, con el establecimiento de pequeñas empresas familiares, artesanales, que permiten la supervivencia de las pequeñas poblaciones y asegura el relevo generacional en la actividad agraria.

- Mejora la rentabilidad de la explotación olivarera, al disminuir los costes de producción, tener ayudas agroambientales de la administración y conseguir un mejor precio en el mercado, por ser una producción diferenciada que adquiere un mayor valor añadido.
- Proporciona al agricultor/a una menor dependencia de los insumos procedentes de recursos no renovables como el petróleo, aumentando la eficiencia energética de su explotación.
- Protege y aumenta la biodiversidad de los sistemas agrícolas.
- Asegura la permanencia de unas formas de vida y de una cultura ahondando en los valores de una sociedad rural que trascienden más allá de su ámbito geográfico.

- Entidades certificadoras de productos ecológicos en Andalucía

En Andalucía existen una serie de organismos de control que están autorizados para certificar los productos ecológicos conforme al Reglamento (CE) N° 834/2007. Son los siguientes:

- ASOCIACIÓN COMITÉ ANDALUZ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA. CAAE
- AGROCOLOR, S.L.
- SOHISCERT, S.A.
- LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.
- CERES CERTIFICACIÓN OF ENVIROMENTAL STANDARDS GMBH

- Logotipo Europeo

En febrero de 2010 fue elegido el nuevo logotipo europeo que deberán llevar todos los productos ecológicos producidos en cualquiera de los estados miembros a partir del 1 de julio de 2010. Este logotipo podrá ir acompañado de los privados, regionales o nacionales.





5.1.- LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN ANDALUCÍA Y EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA

La agricultura ecológica ha tenido una importante expansión en España durante los últimos años. De 485.079 ha dedicadas a la producción ecológica en 2001, nos situamos en la actualidad en 1.317.752 ha, teniendo un significativo aumento además en el año 2008. Destaca igualmente el progresivo aumento del número de operadores ecológicos, dando un importantísimo salto cuantitativo desde los 15.521 de 2001 a los 23.473 del año 2008.

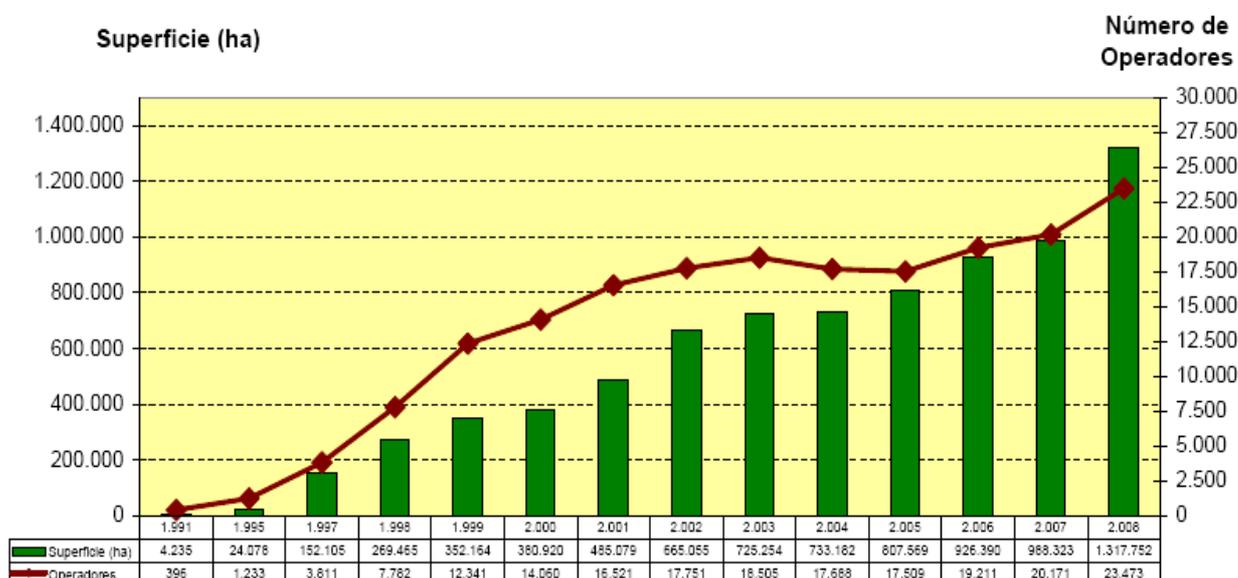


Gráfico 8.- Fuente: Ministerio de Medioambiente Medio Rural y Marino. Estadísticas Agricultura Ecológica 2008. Elaboración: MAPA

En la última década en Andalucía la agricultura ecológica ha tenido también un desarrollo creciente, logrando este sector un evidente protagonismo respecto a otras comunidades autónomas con un total de superficie dedicada a la agricultura ecológica de 784.088 hectáreas, que representan el 59,50% del total de superficie dedicada a producción ecológica en el conjunto de España.

Nuestra región ocupa también el primer lugar en el número de productores ecológicos con 7.777 de un total de 21.291 que hay en España, y es el segundo, por detrás de Cataluña, si miramos el número de elaboradores, 393.

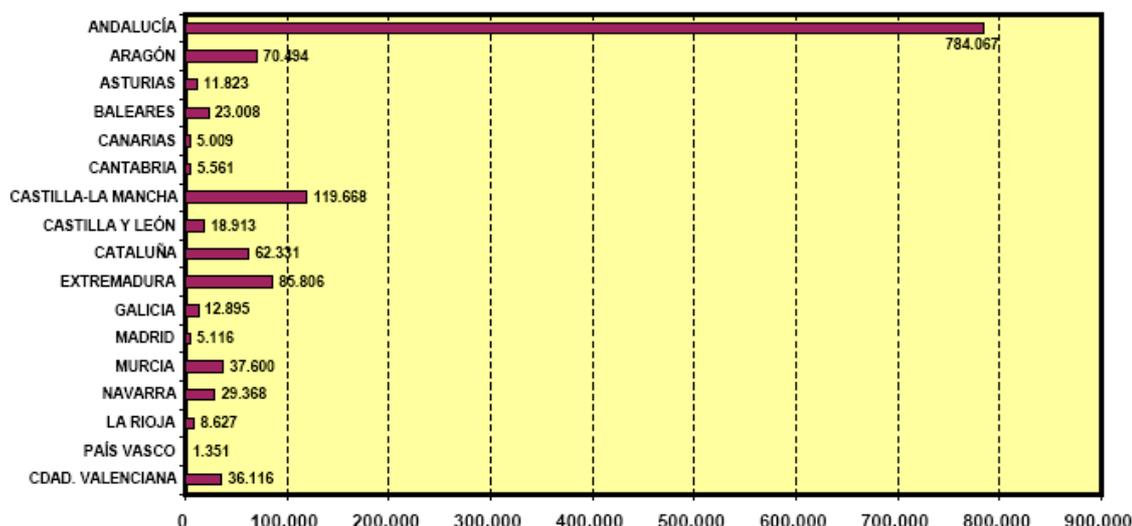


Gráfico 9.- Ministerio de Medioambiente Medio Rural y Marino. Estadísticas Agricultura Ecológica 2008. Elaboración: MAPA

El grupo de cultivos más representativo en nuestra región son los pastos, praderas y forrajes que se dedican a alimento del ganado ecológico y suman un total de 475.140 ha, es decir el 61%. Le sigue en importancia el bosque y la recolección silvestre con 146.458,38 ha, o sea el 19%. Los demás cultivos agrupan el restante 20% y por orden de importancia en cuanto a superficie mencionamos los cereales, el olivar y los frutos secos.

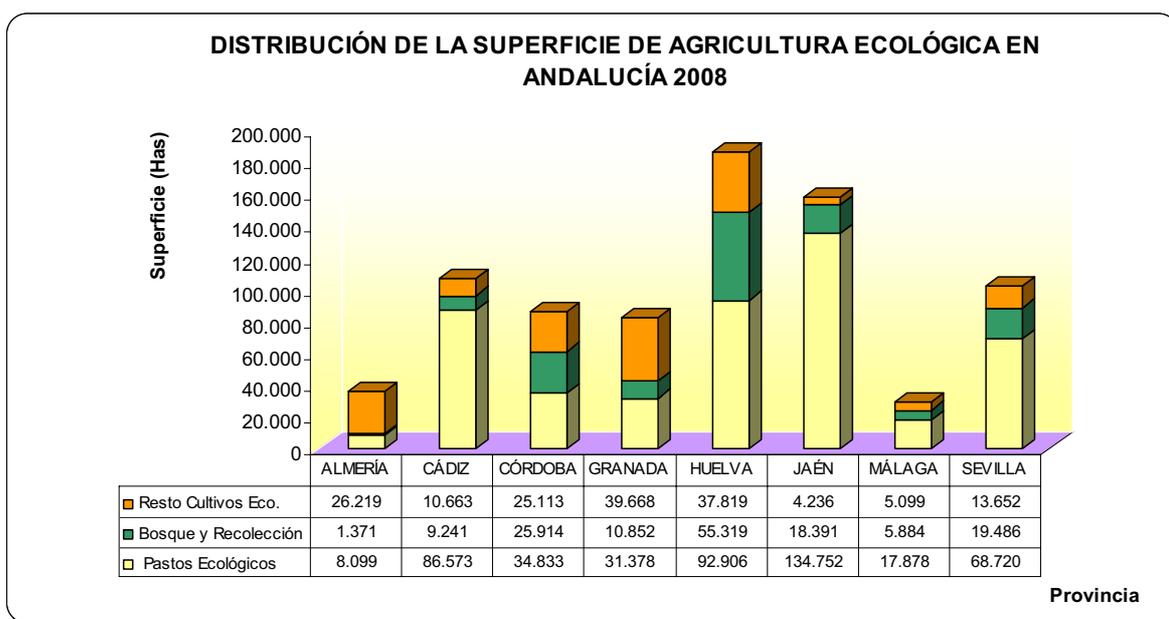


Gráfico 10.- Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

Como se puede ver en el gráfico 10, dentro de Andalucía, Huelva es la provincia con mayor superficie dedicada a la agricultura ecológica respecto al total, siguiéndoles Jaén y Cádiz.

Si prescindimos de los pastos y los bosques, las cosas cambian: Granada pasa a ocupar el primer puesto, seguida de Huelva y Almería. La provincia de Málaga se muestra en último lugar en cuanto a la extensión.

5.1.1.- Superficie dedicada a la agricultura ecológica en la provincia de Málaga

En nuestra provincia desde 2001 hasta 2008 la superficie destinada a la agricultura ecológica ha experimentado un importante incremento pasando de 12.308 ha hasta las 28.862 ha, es decir, 16.554 más.

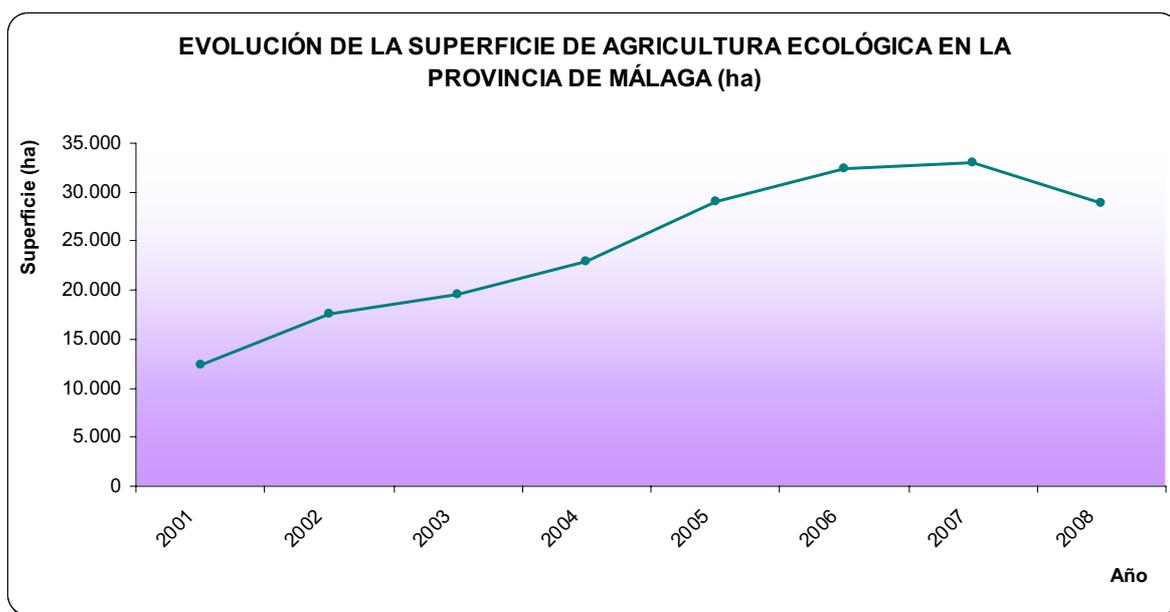


Gráfico 11.- Fuente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Estadísticas de Agricultura Ecológica 2008. Gráfico: Elaboración propia

Pero como se puede apreciar en el gráfico 11, en el último año hay un leve descenso, el cual se puede atribuir en parte al cambio en la política de ayudas agroambientales de la Unión Europea y las numerosas incidencias que presentan las solicitudes de concesión de estas ayudas relacionadas con el SIGPAC que hace que los productores ecológicos se den de baja en sus entidades certificadoras.

Si desglosamos los datos por cultivo en la provincia de Málaga en los años en los que se

produjo este descenso (2007 y 2008), se puede apreciar en el gráfico 12 que la bajada más importante se dio en el sector de los cereales, esta bajada quizás pueda justificarse por su escasez debido al cambio en la política de ayudas y la posterior entrada de cereales ecológicos de países terceros.

Igualmente es importante el descenso en cítricos seguramente debido al problema de sus bajos precios y los altos costes de producción.

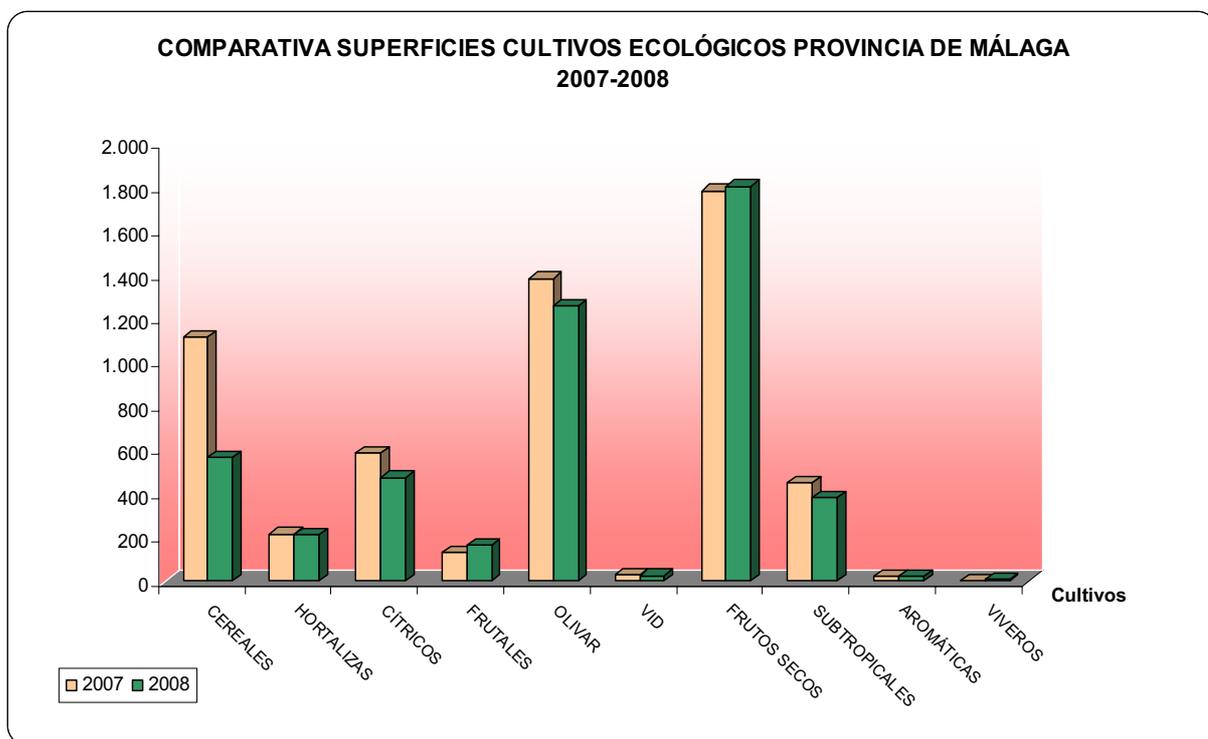


Gráfico 12.- Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

Los cultivos ecológicos a los que se dedica mayor superficie en la provincia de Málaga son los pastos y el bosque con el 62% y el 20,39% respectivamente. Los frutos secos ocupan el 6,26% y el olivar el 4,35%. Los cítricos suponen el 1,64% y los cultivos subtropicales el 1,32%.

Es de destacar, por su escasez, el número de viveros dedicados a la producción de plantas ecológicas, por lo que **celebramos** que uno de ellos, VIVEROS CAMPOS NAVARRO, S.C. se encuentra emplazado en el municipio de Alozaina. Este vivero se dedica a la producción de plántulas hortícolas y plantas aromáticas y culinarias.

Todo lo anterior se refleja en el gráfico 13 (sin pastos ni bosques):

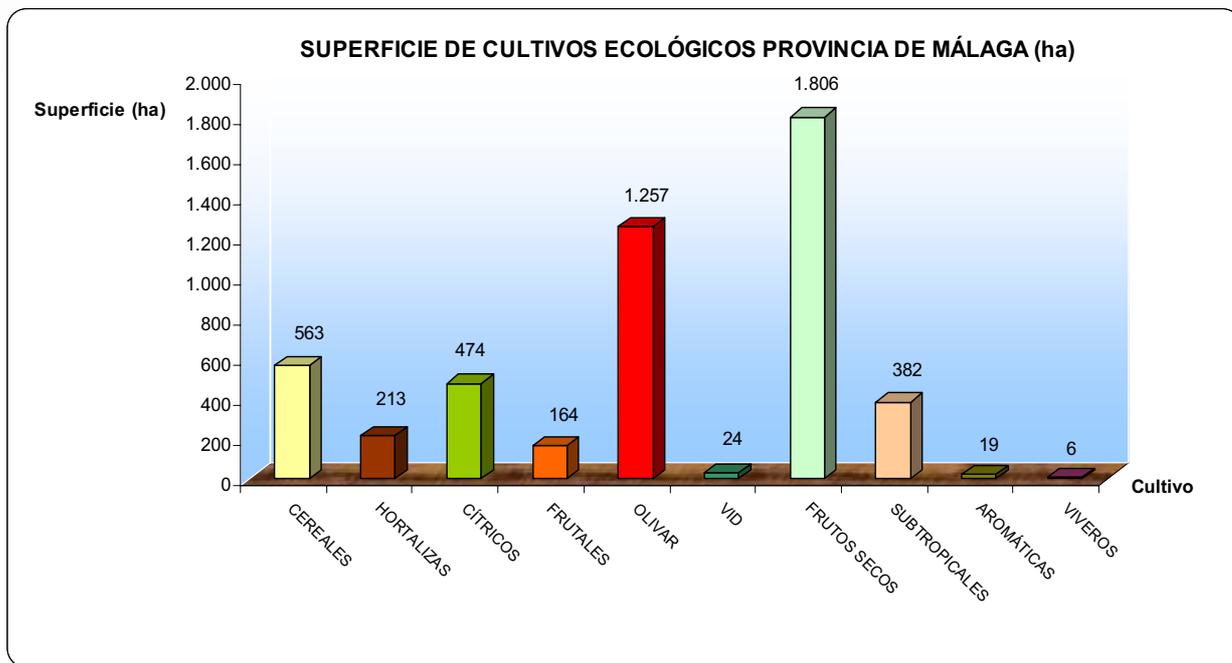


Gráfico 13.- Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

5.1.2.- Operadores ecológicos en Málaga y Sierra de las Nieves

Desde el año 2001 el número de operadores (productores, elaboradores) no ha parado de subir en la provincia de Málaga tal como se muestra en el gráfico 14.

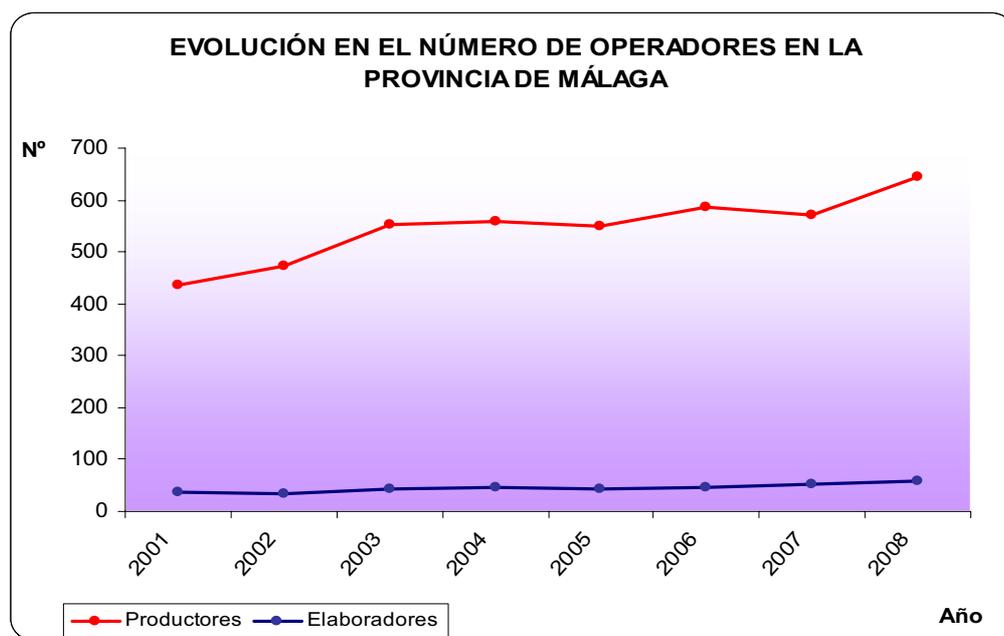


Gráfico 14.- Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

En 2008 se contabilizaron en la provincia de Málaga un total de 708 operadores de agricultura ecológica, (645 productores, 58 elaboradores y 5 importadores) de los cuales 30 se pueden localizar en los municipios de la Sierra de las Nieves, lo cual supone un reducido 4,77%²⁰.

La provincia de Almería está en cabeza con 1.326 y nuestra posición en Andalucía es la sexta solamente por delante de Jaén que tan solo tiene registrados 373.

Es de destacar que en Málaga se encuentran 5 de las 11 importadoras que hay en la comunidad autónoma (3 en Córdoba, 2 en Almería y 1 en Cádiz), a pesar de ser la última en cuanto a producción. Esto demuestra que aunque no tengamos mucha producción, el potencial de absorción por parte del mercado de alimentos ecológicos es alto y con ello podemos interpretar que existen buenas expectativas de venta del aceite y aceituna de mesa de producción local en la propia provincia y de ahí a resto del mercado.

En la tabla siguiente se muestra la distribución por localidades de los operadores que hay inscritos en nuestra zona de estudio, en la que se puede ver que Tolox está en cabeza y que Ojén e Istán no tienen ningún operador ecológico:

LOCALIDAD	OPERADORES ECOLÓGICOS
ALZAINA	5
CASARABONELA	6
EL BURGO	1
GUARO	3
ISTAN	0
MONDA	1
OJEN	0
TOLOX	12
YUNQUERA	2
TOTAL SIERRA N.	30

5.1.3.- Industrias ecológicas en la provincia de Málaga y Sierra de las Nieves

En el año 2008 estaban registradas en Andalucía 454 industrias ecológicas distribuidas según se muestra en el gráfico 15, por provincias:

²⁰ Fuente: Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica.

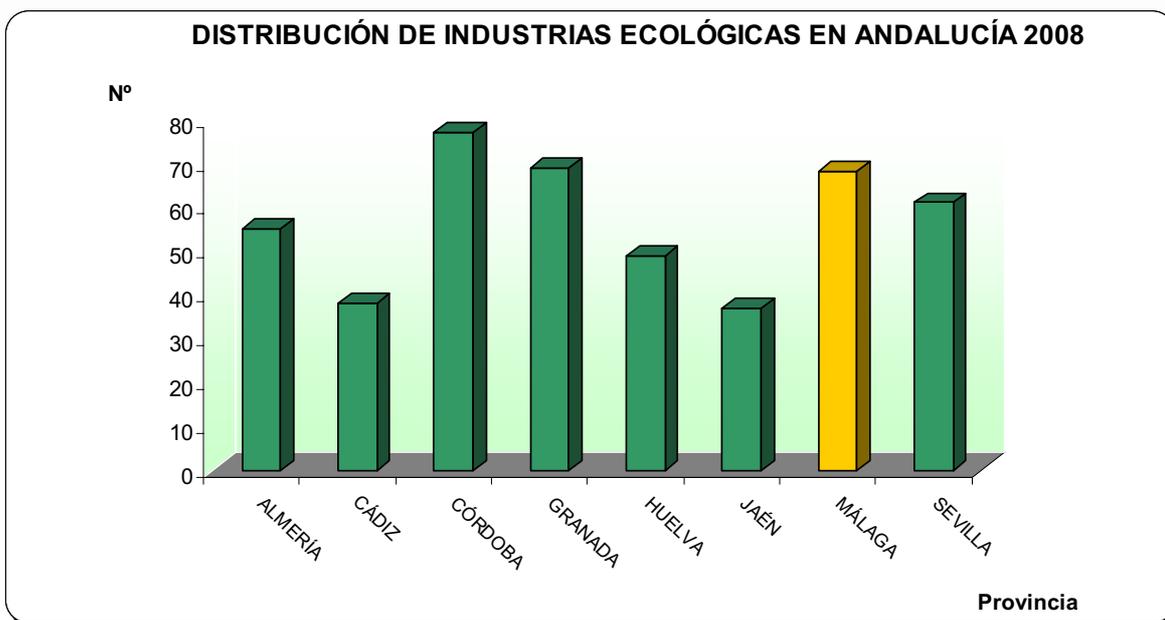


Gráfico 15.- Fuente: Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica

Málaga se sitúa en tercer lugar de la comunidad autónoma con 68 industrias con certificado ecológico, destacando las 26 dedicadas a la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas y 12 a panificación. En el gráfico 16 se muestra su distribución.

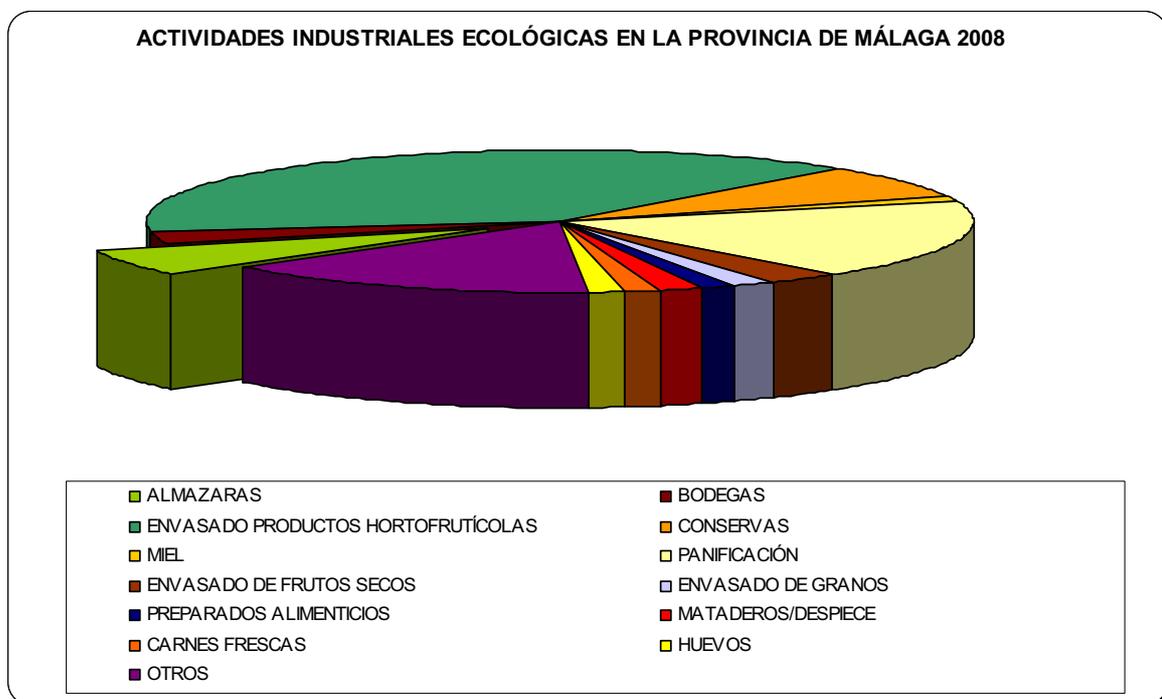


Gráfico 16.- Fuente: Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

6

El olivar ecológico en Andalucía, Málaga y la Sierra de las Nieves





6.- EL OLIVAR ECOLÓGICO EN ANDALUCÍA, MÁLAGA Y LA SIERRA DE LAS NIEVES

Hace años el olivar tradicional presentaba una gran biodiversidad y era hábitat de numerosos insectos, aves, reptiles y mamíferos. El olivo estaba en ocasiones asociado a cultivos como la vid o el almendro y era fácil encontrar agricultores que integran la práctica de la ganadería ovina al olivar para aprovechar la aportación de estiércol como método de fertilización natural y la siega a diente de las hierbas no deseadas.

Pero ahora la realización de prácticas inadecuadas y el uso indiscriminado de productos químicos no sólo está poniendo en peligro esa riqueza sino que está incrementando los problemas de contaminación y erosión (lo que representa un riesgo ambiental y la pérdida de suelo fértil).

En Andalucía la aplicación de herbicidas en el olivar es una práctica generalizada e incluso habitual y abusiva. Tanto es así que en zonas de agricultura intensiva se ha producido la contaminación de embalses con sustancias como la simazina (herbicida de preemergencia), hecho que dio origen a su prohibición por ser una sustancia peligrosa para las personas y la fauna (con propiedades cancerígenas según algunos autores).

Con los métodos de cultivos compatibles con la agricultura ecológica hacemos un uso más racional de los recursos sin impactos ambientales negativos a la vez que se obtienen productos de mayor calidad. La olivicultura ecológica se fundamenta en el mantenimiento natural de la fertilidad del suelo y el aumento de la biodiversidad que ayude a controlar a los enemigos naturales. Para ello se realizan las siguientes prácticas:

- Mantenimiento de la cubierta vegetal (con un manejo y control adecuados)
- Preservación de vegetación natural en las lindes que sirvan de refugio a insectos beneficiosos y como barrera frente a derivas de productos químicos de fincas colindantes.
- Incorporación al suelo de restos de poda triturados y alpeorujo compostado como aporte de materia orgánica para aumentar la fertilidad.
- Asociación con ganadería.
- Utilización, en caso necesario, de insumos permitidos por la normativa que regula la producción ecológica.

6.1.- SUPERFICIE DE OLIVAR ECOLÓGICO

Entre los años 2001 y 2004 el cultivo del olivar ecológico en Andalucía experimentó un ascenso, para luego sostener una superficie que en el año 2008 fue de 41.556,94 ha.

Tal como se aprecia en el gráfico 17, en nuestra comunidad autónoma hubo, como en otros cultivos, una disminución de superficie en el olivar, seguramente y como ya se ha comentado, debido a los problemas en la tramitación de las ayudas agroambientales que desanimaron a muchos agricultores ecológicos.

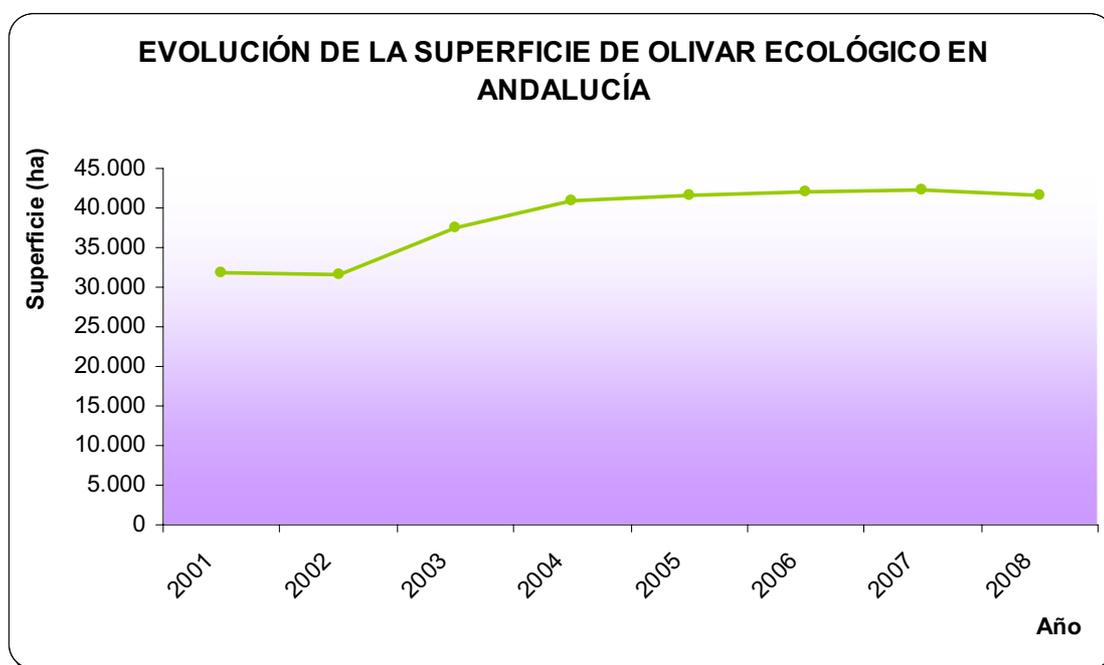


Gráfico 17.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia.

Este descenso no ocurrió en todas las provincias pues en el caso de Granada y Huelva incluso aumentaron la superficie de olivar ecológico como puede verse en el gráfico 18.

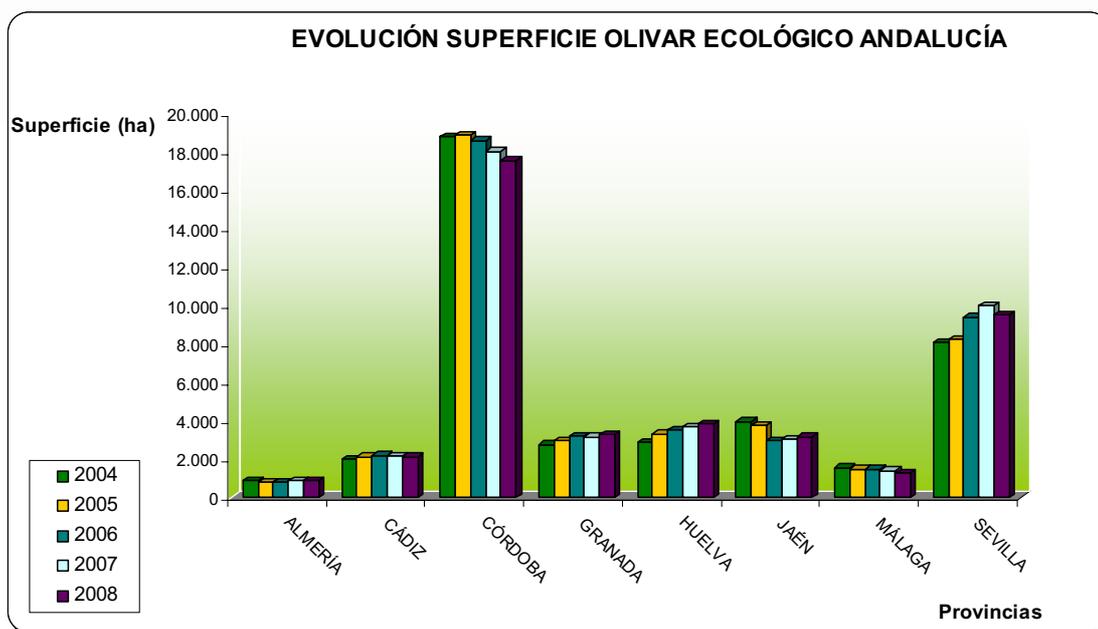


Gráfico 18.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

En nuestra provincia el descenso en la superficie de olivar viene ocurriendo desde el año 2005, justo cuando empezaron a surgir las numerosas incidencias por las discrepancias entre la superficie que se solicitada en las ayudas agroambientales y la superficie certificada como ecológica en los organismos de control. Esto lo vemos en el gráfico 19:

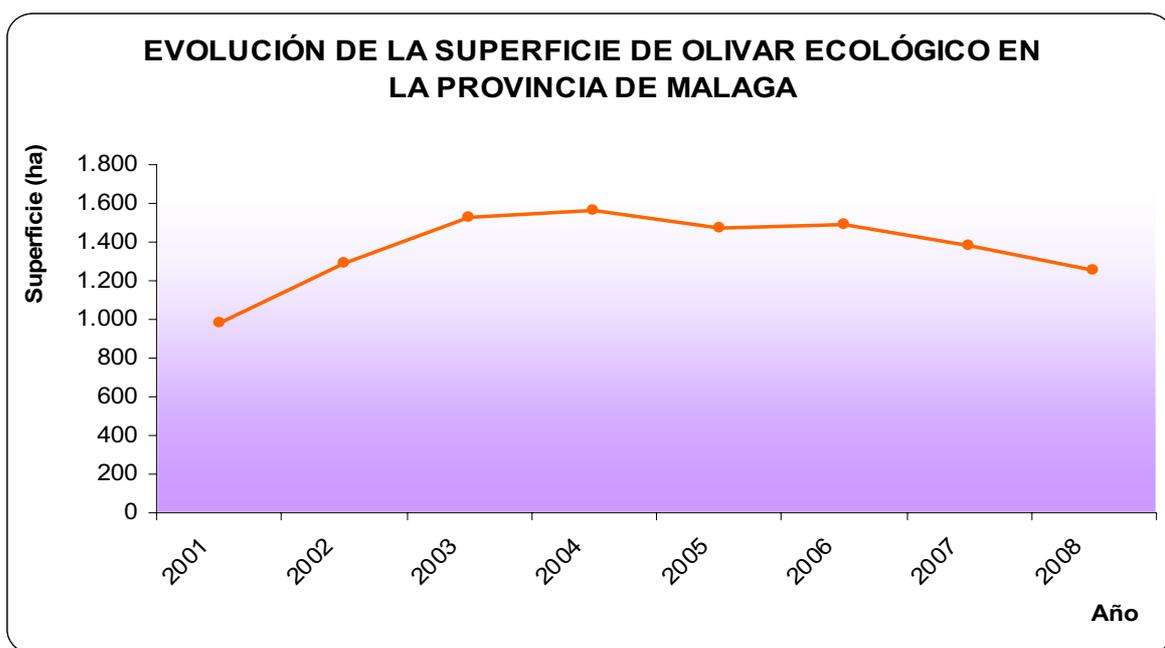


Gráfico 19.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. MAMRM. Gráfico Elaboración propia

La superficie de olivar ecológico certificada en el año 2008 en la provincia de Málaga fue de 1.256,87 ha, ocupando el séptimo lugar tan solo por delante de la provincia de Almería. Lo vemos mejor en el gráfico 20.

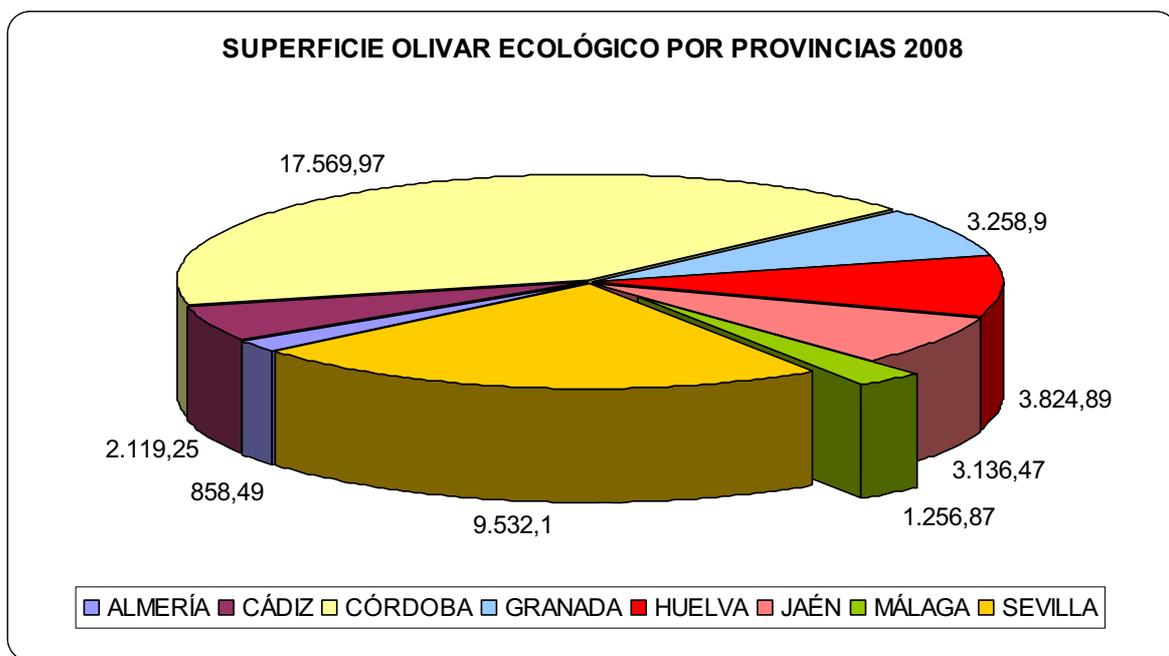


Gráfico 20.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

A continuación se muestra una tabla comparativa con datos de la superficie en hectáreas de olivar convencional y ecológico distribuidas por provincias.

	OLIVAR CONVENCIONAL 2005	OLIVAR ECOLÓGICO 2005
ALMERÍA	14.441	789
CÁDIZ	18.946	2.117
CÓRDOBA	326.400	18.886
GRANADA	175.525	2.965
HUELVA	30.184	3.307
JAÉN	562.948	3.739
MÁLAGA	117.942	1.473
SEVILLA	194.297	8.240
TOTAL ANDALUCÍA	1.440.683	41.516

En Andalucía el porcentaje medio de olivar ecológico con respecto al convencional es del 2,88%. Si analizamos los datos por provincias a la cabeza encontramos a la provincia de

Cádiz con algo más del 11% seguida muy de cerca por Huelva con el 10,96%. Cuando observamos los datos de las provincias que menos porcentaje de olivar ecológico tienen en el gráfico 21 nos encontramos con que Málaga ocupa el segundo lugar por el final con un 1,25% y es llamativo que Jaén se sitúe en el último lugar con el 0,66%.

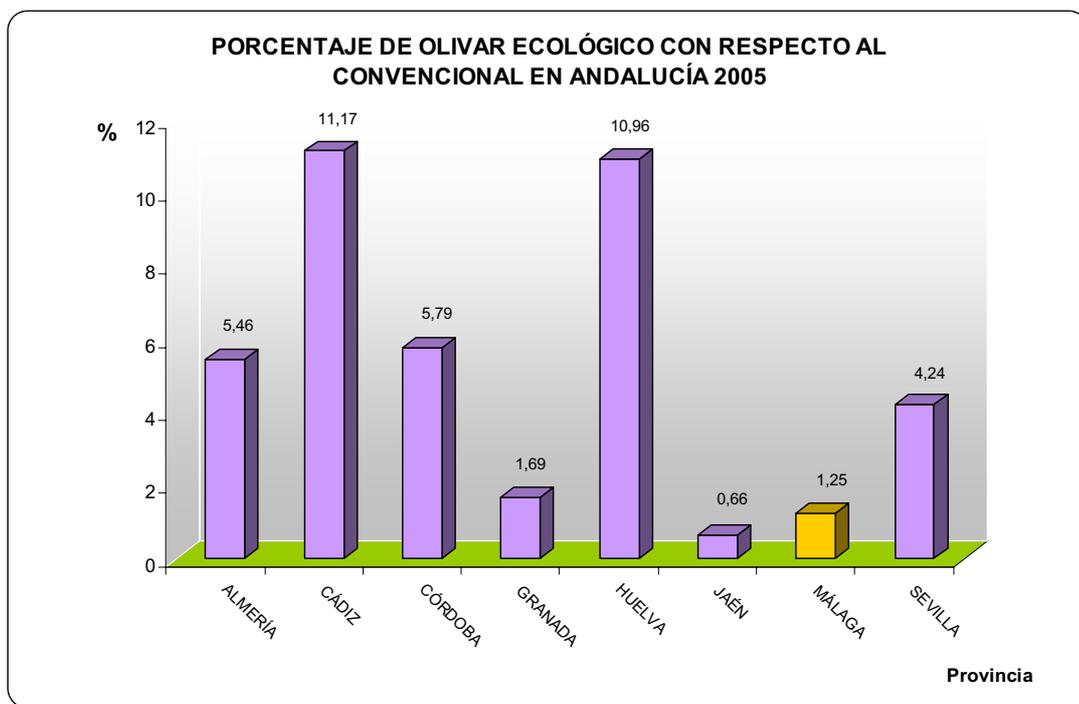


Gráfico 21.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia



6.2.- OLIVICULTORES ECOLÓGICOS EN LA SIERRA DE LAS NIEVES

Según datos de 2008, en la provincia de Málaga se encuentran 161 olivicultores ecológicos de los cuales 17 están localizados en la comarca de la Sierra de las Nieves.

Desde el año 2005, Guaro es la única localidad que aumenta el número de 2 a 3 olivicultores ecológicos. El municipio de Yunquera se mantiene con dos olivicultores, Casarabonela baja de 2 a tan solo 1, igual que Alozaina que baja en un olivicultor pasando de tener 3 de los 4 que tenía. Tolox es el municipio que más agricultores tiene y también el que ha sufrido más bajas pasando de 9 a 7.

Toda esta evolución en el número de olivicultores ecológicos de los últimos años se muestra en el siguiente gráfico 22:

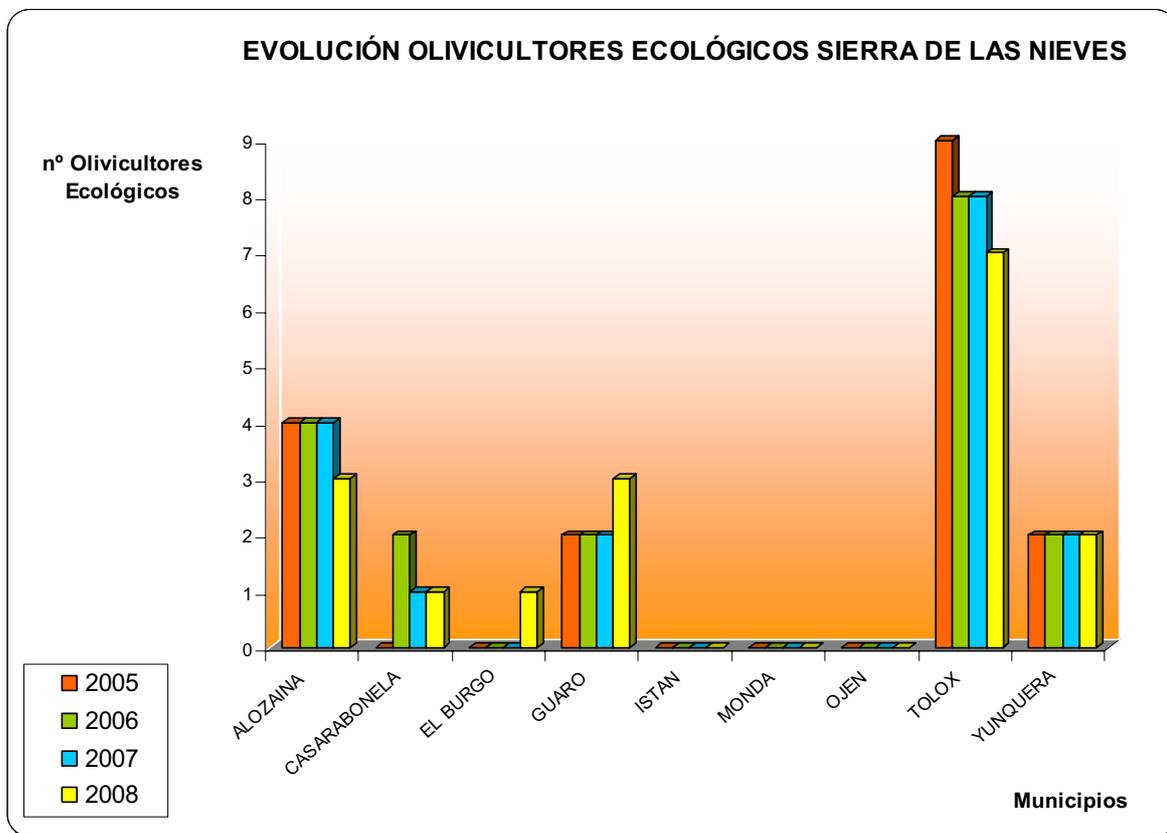


Gráfico 22.- Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia

En este punto del análisis tenemos que hacer referencia a escasez de almazaras ecológicas, y también a la falta de apoyo burocrático y técnico para sus explotaciones que han sufrido los olivareros y que pueden haber sido causa de desanimo para seguir con el manejo ecológico.



6.3.- INDUSTRIAS ECOLÓGICAS DE TRANSFORMACIÓN EN EL SECTOR OLIVARERO EN ANDALUCÍA: ALMAZARAS, ENVASADORAS Y ENTAMADORAS

Se puede decir que en los últimos cinco años el número de almazaras/envasadoras ecológicas en Andalucía se ha mantenido ya que aunque ha habido altas y bajas éstas se han compensado entre las distintas provincias, tal como puede apreciarse en el gráfico 23.

	2004	2005	2006	2007	2008
ALMERÍA	4	3	4	5	6
CÁDIZ	3	4	4	5	6
CÓRDOBA	39	36	37	36	31
GRANADA	13	13	12	12	15
HUELVA	0	0	1	3	3
JAÉN	19	15	16	20	20
MÁLAGA	6	3	4	5	4
SEVILLA	12	11	13	14	12
TOTAL ANDALUCÍA	96	85	91	100	97

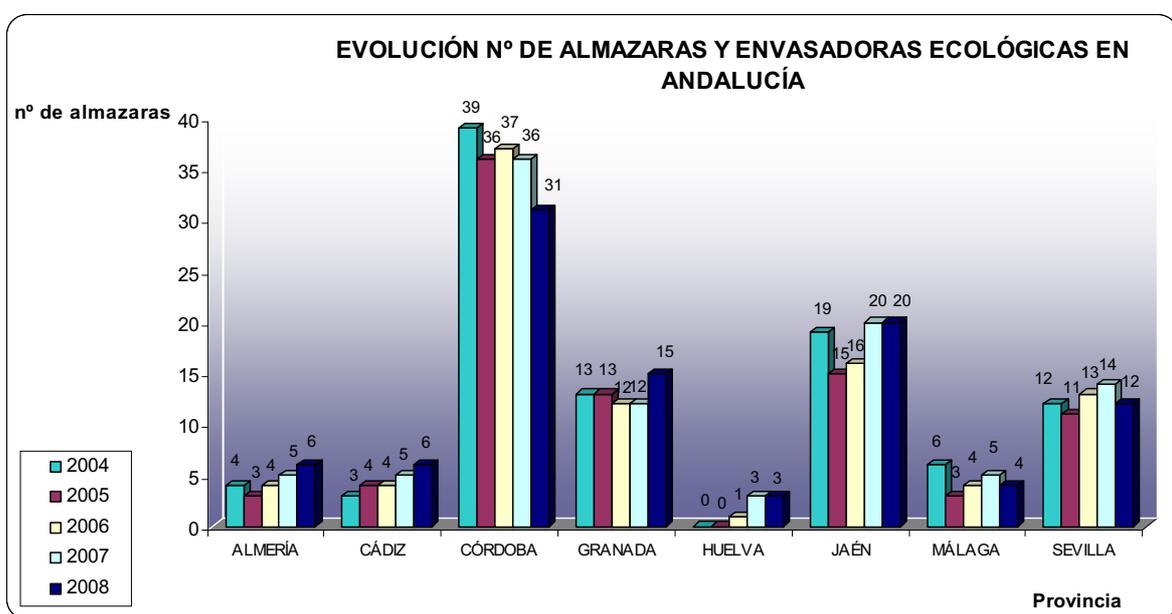


Gráfico 23.- Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

La provincia que tiene más establecimientos es Córdoba con diferencia, según puede verse en el gráfico 24, a pesar de que en los últimos años ha sufrido un descenso de 39 a 31. Jaén se mantiene con 20 almazaras ecológicas en segundo lugar, seguida por Sevilla que también se mantiene con 12 molinos. Almería y Cádiz van a la par con 6 cada una. Málaga está en séptimo lugar con 4 (en 2009 tenía ya 5) y Huelva cierra la lista con 3 trapiches, pocas para dar servicio a los olivereros ecológicos.

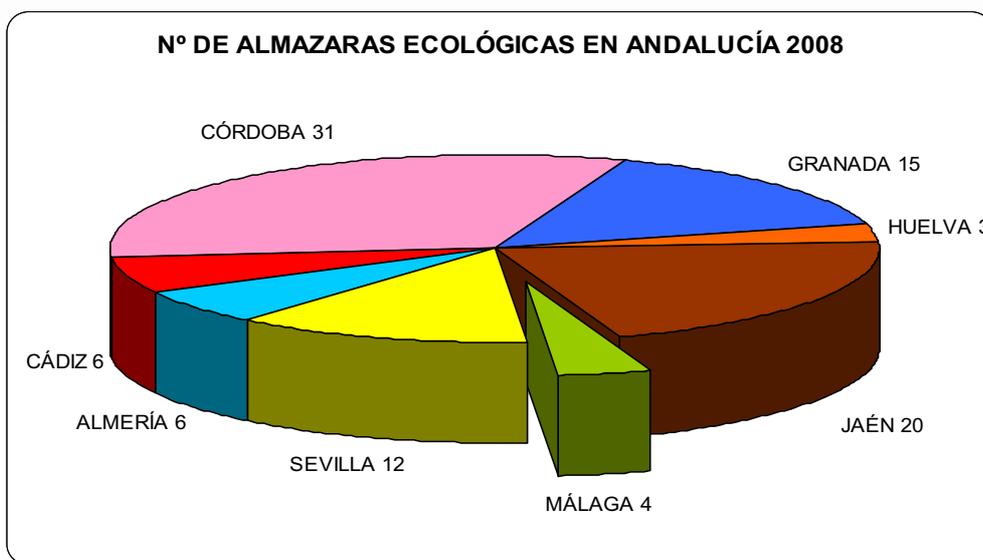


Gráfico 24.- Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia

Si analizamos los datos de superficie de olivar ecológico y el número dealmazaras ecológicas en cada provincia en el año 2008, podemos decir, al menos sobre el papel, que la media de hectáreas por almazara en Andalucía es de 428. Tal como antes se comentó Huelva es la provincia que más superficie aglutina por almazara, Almería la que menos y Málaga tiene asignadas 314 ha por almazara. Lo vemos en el gráfico 25

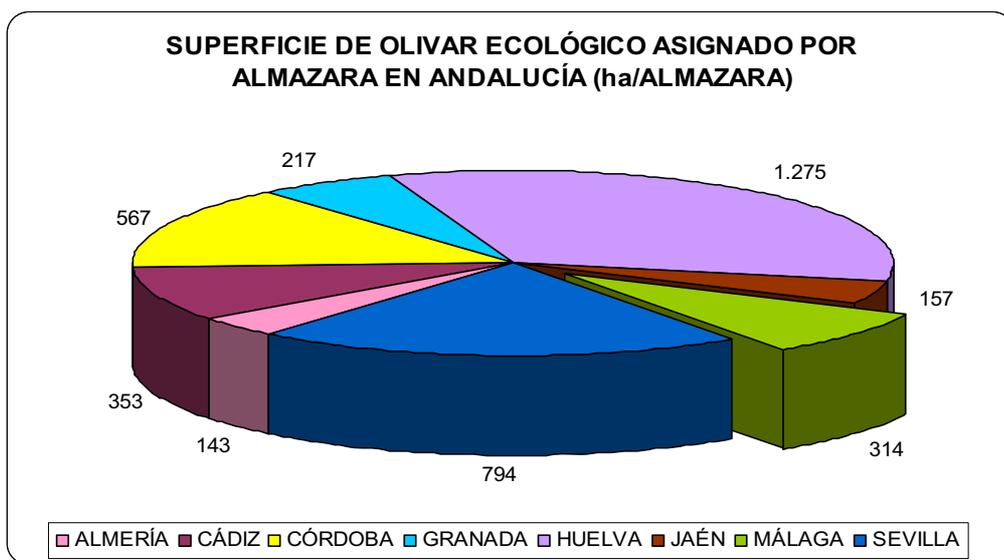


Gráfico 25.- Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia

En la actualidad hay en nuestra provincia 5 almazaras y/o envasadoras ecológicas, una de las cuales se encuentra en el municipio de Casarabonela perteneciente a la comarca de la Sierra de las Nieves. Se trata de la ya citada en apartados anteriores NATURACEITES DE ANDALUCÍA, S.L.

ALMAZARAS / ENVASADORAS CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA	MUNICIPIO
ACEITES DE SIERRA DE YEGUAS, S.C.A	SIERRA DE YEGUAS
AGRICOLA LAMBERT, S.L.	ARCHIDONA
FINCA LA REJA, S.L.	BOBADILLA-ANTEQUERA
HOJIBLANCA, S.C.A.	ANTEQUERA
NATURACEITES ANDALUCÍA, S.L.	CASARABONELA

En cuanto al aderezo de aceitunas, hay en Andalucía cuatro empresas que se dedican a ello, todas localizadas en la provincia de Sevilla, salvo la S.C.A Olivarera Manzanilla Aloreña que tiene una línea de envasado y aderezo de aceituna de mesa ecológica Aloreña en el municipio malagueño de Álora, ya mencionadas en apartados anteriores.

Esta cooperativa malagueña reúne en su etiqueta de aceitunas de mesa Aloreña, no sólo la certificación como producto ecológico sino también la calificación de Denominación de Origen Protegido



7

Diagnóstico de la situación del olivar ecológico en la comarca: pre-diagnóstico y matriz DAFO





7.- DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN DEL OLIVAR ECOLÓGICO EN LA COMARCA: PRE-DIAGNÓSTICO Y MATRIZ DAFO



7.1.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PARTICIPATIVO DE ENTREVISTAS: CUADRO RESUMEN DE ACTORES Y AGENTES IMPLICADOS POR MUNICIPIO.

- Elección de una metodología participativa: por qué.

La elaboración del diagnóstico del programa de fomento del olivar ecológico en la Comarca de la Sierra de las Nieves se ha planteado en base a una metodología participativa, combinando un proceso de investigación y de intervención social. Así, a la vez que se ha analizado la realidad, mediante la elaboración de encuestas adaptadas al perfil de cada entrevistado/a, se ha tratado de sensibilizar al sector en torno a la problemática existente en la comarca con el aceite de oliva y la aceituna de mesa convencional, planteando la producción ecológica como una opción viable.

Si bien la metodología participativa utilizada se ha adaptado a las circunstancias concretas del proceso, hay determinados criterios generales que se han establecido desde el inicio:

- Con el formato elegido para las entrevistas se ha pretendido **reflexionar en torno a las opciones posibles de olivar en la comarca**, identificando los problemas colectivamente tanto del sector convencional, como del ecológico.
- La participación de una **amplia diversidad de actores** es condición indispensable para **acercar el diagnóstico a la realidad** de la comarca y así conseguir la **implicación de todo el sector** en el posterior Programa para la transformación del olivar en cultivo ecológico.
- El compromiso continuo de **devolución de toda la información obtenida** durante el proceso, para que las personas se sientan partícipes del diagnóstico realizado, y perciban que el tiempo que han empleado en el proceso de las entrevistas ha sido productivo.

De esta forma, se ha establecido como finalidad no sólo la de elaborar un diagnóstico que tenga como punto de partida la realidad de la comarca, sino también facilitar el inicio de un proceso de reflexión colectiva alrededor de todo el programa de fomento que se inicia y del que el sector olivarero será protagonista.

La metodología participativa propuesta surge del convencimiento de que el análisis colectivo de la realidad es una forma de generar conocimiento y reflexión en los contextos donde se promueve. De esta forma, se persigue que el propio sector asuma su protagonismo y responsabilidad en la situación del olivar ecológico en la comarca de la Sierra de las Nieves y en el programa que iniciamos y que tendrá una duración de casi dos años, con la premisa de que todas sus acciones toman como punto de partida el del acercamiento a todo el sector olivarero.

- Proceso de entrevistas y actores implicados

El proceso de entrevistas se inició el 21 de enero finalizando el 9 de febrero. En él han participado un total de 30 personas relacionadas con el sector olivarero de la comarca.

Cuadro resumen de actores implicados

Nº DE ENTREVISTAS REALIZADAS POR MUNICIPIO Y ACTORES IMPLICADOS.

AGENTES IMPLICADOS	ALOZAINA	BONELA	GUARO/ MONDA	TOLOX	YUNQUERA	EL BURGO	DE OTRA COMARCA	TOTAL
DO Y GDR							X	1
COOPERATIVAS CONVENCIONALES	X	X	X	X				4
COOPERATIVAS Y ALMAZARAS PARTICULARES MIXTAS ECO-CONVENCIONAL		X					X	2
ALMAZARAS Y ENTAMADORAS PRIVADAS	X	XX	X		XX	XX	X	9
OLIVAREROS/AS RECEPTIVOS ECO	XXX	XX	XXXX					9
OLIVAREROS/AS ECOLÓGICOS/AS	X			X				2
OLIVAREROS/AS DADOS DE BAJA				XXX				3
Total por municipio	6	6	6	5	2	2	3	30

Para la elección de los entrevistados/as se ha tenido en cuenta:

- **La implicación de todos los agentes:** presidentes de cooperativas, gestores/as de empresas privadas, técnicos/as, agricultores/as cercanos a la producción ecológica, olivaderos/as ecológicos y otros ya dados de baja.
- **La participación de todos los municipios** en función de su superficie dedicada a este cultivo y la tradición olivarera de los mismos. Por este motivo municipios como Ojén e Istán no han participado, al no tener almazaras ni envasadoras, y por tener muy poca superficie de olivar.
- **Entrevistas externas**, fuera de la comarca, aunque cercanas a ellas, **por ser un referente para nosotros**, como la Cooperativa de Álora, que es el ejemplo más cercano de cooperativa mixta con producción convencional y ecológica de aceituna de mesa, y una entamadora privada ubicada en Álora, pero que tiene su actividad de compra y venta de aceituna muy vinculada a Casarabonela y a la comarca de la Sierra de las Nieves.



7.2.- CUESTIONARIOS DE LOS ENTREVISTADOS/AS

Para cada perfil se ha preparado un cuestionario con el objetivo de recabar la siguiente información:

1.- Cuestionario para el Director de la Oficina Comarcal Agraria con más representación en el territorio de estudio

- Información comarcal básica.
- Detalles del sector olivarero en la comarca.
- Interés potencial y reticencias en la comarca a la transición hacia la Agricultura Ecológica.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

2.- Cuestionario para la Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce y la DOP Aceituna Aloreña de Málaga

- Empresas asociadas a la Denominación de Origen Protegida.
- Superficie adscrita y parámetros de calidad.

- Destino de la producción y precios medios de venta.
- Interés por el sector ecológico.
- Reticencias a la transición.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

3. Cuestionario para Cooperativas: almazaras y entamadoras convencionales

- Información de tipo cuantitativo sobre producciones, rendimientos de aceite, precios, destinos de la producción y otras opciones de diversificación.
- Aspectos positivos y negativos de la producción ecológica.
- Motivos por los que no se plantean la conversión hacia la transformación ecológica.
- Elementos que ayudarían a la transición.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

4. Cuestionario especial para la Cooperativa de Álora: almazara y entamadora ecológica (fuera de la comarca, pero la más cercana, y que se ha tomado como referente)

- Información de tipo cuantitativo sobre producciones, rendimientos de aceite, precios, protocolos de separación convencional y ecológica, destinos de la producción y otras opciones de diversificación.
- Aspectos positivos y negativos de la transformación ecológica, tanto de aceite (están en proceso de conversión) como de aceitunas de mesa (que ya son ecológicas)
- Aspectos positivos y negativos de la comercialización ecológica
- Dificultades que han encontrado para la transición.

5. Cuestionario para almazaras particulares

- Información de tipo cuantitativo sobre producciones, precios, destinos de la producción y otras opciones de diversificación.
- Dificultades: producción, transformación y comercialización.
- Ventajas: producción, transformación y comercialización.
- Elementos que ayudarían a la transición.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

6. Cuestionario para envasadoras y entamadoras particulares

- Información de tipo cuantitativo sobre producciones, precios, tipos de elaboraciones de aceituna de mesa, parámetros de calidad, destinos de la producción y otras opciones de diversificación.
- Dificultades: producción, transformación y comercialización.
- Ventajas: producción, transformación y comercialización.
- Elementos que ayudarían a la transición.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

7. Cuestionario para agricultores/as cercanos a la producción ecológica

- Información de tipo cuantitativo sobre manejo convencional y habitual del olivar en la comarca.
- Información que obtiene el agricultor/a sobre la comercialización de su producto.
- Ventajas del olivar ecológico: producción, transformación y comercialización.
- Dificultades del olivar ecológico: producción, transformación y comercialización.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

8. Cuestionario para agricultores/as ecológicos/as de la comarca

- Información de tipo cuantitativo sobre manejo ecológico del olivar.
- Información que obtiene el agricultor/a sobre la comercialización de su producto ecológico
- Ventajas del olivar ecológico: producción, transformación y comercialización.
- Aspectos mejorables del olivar ecológico en los tres ámbitos.
- Contactos con agricultores/as convencionales receptivos al tema ecológico.

9. Cuestionario para agricultores/as ecológicos/as dados de baja en algún cultivo ecológico en la comarca

- Información de tipo cuantitativo sobre el manejo que ahora realizan al olivar después de haberse dado de baja en ecológico.
- Información que obtiene el agricultor/a sobre la comercialización de su producto

- Problemas que ha encontrado en el olivar ecológico: producción, transformación y comercialización.
- Motivos concretos de la baja
- Actitud de su cooperativa ante la producción ecológica.



7.3.- DESARROLLO DEL PROCESO DE ENTREVISTAS Y RESULTADOS OBTENIDOS

El desarrollo del proceso de entrevistas y los resultados obtenidos han sido muy satisfactorios, tanto por la actitud de los entrevistados/as, receptiva y en general interesada en que el olivar ecológico prospere en su entorno más cercano, como por la información aportada.

La mayoría de los entrevistados/as se han mostrado abiertos a facilitar contactos de personas, y a aportar una opinión crítica, sincera y realista, aunque en ocasiones, no se transmitiera una información demasiado favorable para el sector olivarero.

Se aclara aquí que como resultado de este proceso participativo, las opiniones obtenidas no están verificadas ni contrastadas. Esto quiere decir que pueden no coincidir con una realidad objetiva, pero se han respetado porque son el reflejo de muchas realidades subjetivas, que conforman en su conjunto el diagnóstico real de la comarca.

Las afirmaciones y opiniones de los entrevistados/as, tampoco deben identificarse con los criterios de las personas que han elaborado este diagnóstico, que actúan como promotores/as del mismo y meros traductores/as de lo que se dice.

Por último queremos destacar que, una vez finalizado el proceso, contamos con una lista de 65 personas afines al cultivo ecológico, que se detectaron en las entrevistas por haber sido consideradas por los entrevistados/as olivareros/as receptivos/as con una actitud positiva hacia el olivar ecológico. Estos serán nuestros recursos humanos de partida para el conjunto de acciones que se van a desarrollar a lo largo del Programa.



7.4.- ANÁLISIS DETALLADO SOBRE LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: OPINIÓN EN EL SECTOR OLIVARERO SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL OLIVAR ECOLÓGICO Y DIAGNÓSTICO PREVIO EN LA COMARCA DE LA SIERRA DE LAS NIEVES

Recopilando los testimonios de las personas que han participado en la elaboración de este diagnóstico se han obtenido tres tablas: la tabla N° 1 se centra en torno al ámbito de la producción, la tabla N° 2 en torno a los procesos de transformación de aceituna de almazara y la elaboración de aceituna de mesa, y tabla N° 3 y última, en el ámbito de la comercialización.

Estas tres tablas, se organizan a su vez en función de las cinco fuentes de donde se ha obtenido la información y que son: cooperativas, almazaras, envasadoras o entamadoras de aceituna de mesa y agricultores/as. Estos últimos se subdividen a su vez en: cercanos al sistema ecológico, productores/as ecológicos y productores/as que han sido ecológicos y se han dado de baja. Se han considerado tablas de trabajo, que han quedado recogidas en el Anexo II para su consulta.

Con toda esta información recopilada y siguiendo exactamente el mismo esquema, se ha realizado el prediagnóstico de la comarca, que ha servido como punto de partida para la elaboración del posterior diagnóstico tipo DAFO.

Estas tablas con las opiniones sobre las posibilidades de implantación del olivar ecológico en la comarca, aspectos positivos, negativos, frenos y acciones que animarían a la conversión, conforman el prediagnóstico de la comarca. Son tablas sintetizadas que se nombran con números romanos, para distinguirlas de las anteriores.

A continuación se detalla cada una de ellas:

TABLA I

ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

PRODUCCIÓN
Ventajas, aspectos favorables
<p>Expuestas por las cooperativas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Respetuoso con el medio ambiente ✓ Mayor calidad de la aceituna, obtenida sin insumos de origen químico o sintético ✓ Punto de partida de manejos tradicionales cercanos al sistema ecológico
<p>Expuestas por las almazara particulares</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ La base es el interés que suscite por parte del agricultor/a ✓ Cuidar el medio ambiente y mejorar la calidad de vida ✓ Sistema productivo más barato
<p>Expuestas por la envasadoras y entamadoras</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Obtención de un producto sano y saludable, de mayor garantía y calidad
<p>Expuestas por los agricultores/as cercanos al olivar ecológico</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Obtención de un producto sano y saludable, de mayor garantía y calidad ✓ Más barato y menos contaminante ✓ Mejorar la calidad final ✓ Conseguir mayor valor añadido y una cuenta de la explotación más rentable ✓ Producto obtenido con mejor precio en el mercado ✓ Fácil conversión, que no suponga un coste extra ✓ Ya tienen conocimiento de otros cultivos ecológicos (cítricos o aguacates) ✓ Decisión favorable si hay un mejor conocimiento de los requisitos y una mayor información sobre el olivar ecológico
<p>Expuestas por los agricultores/as ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Opción de no aplicar productos tóxicos o contaminantes al campo. ✓ Poder oír y ver pájaros insectívoros y disfrutar de la biodiversidad vegetal ✓ La ayuda agroambiental compensa parte de los gastos de cultivo ✓ Reducción de gastos que evita

PRODUCCIÓN

Frenos, dificultades, problemas

Expuestas por las cooperativas

- ✓ Olivar como renta complementaria. Dificulta la toma de decisiones, poca profesionalización
- ✓ El agricultor/a va a la ley del mínimo esfuerzo, inmovilismo y reticencias para abordar cambios
- ✓ Miedo a la pérdida de producción
- ✓ Mayor riesgo de plagas
- ✓ Mayor coste de producción. Puede peligrar la rentabilidad
- ✓ No hay un herbicida ecológico
- ✓ Cuadernos de campo difíciles de llevar

Expuestas por las almazara particulares

- ✓ No clara rentabilidad
- ✓ Escasa producción ecológica en la comarca
- ✓ Atomización de las explotaciones
- ✓ Falta de mentalidad para apuesta por la calidad
- ✓ No hay concienciación sobre temas ecológicos
- ✓ Falta de información sobre olivar ecológico. Confusión entre ecológico y abandono
- ✓ No hay opciones al herbicida. Miedo a la deriva de los vecinos/as convencionales
- ✓ Miedo a la bajada de producción
- ✓ Complicación burocrática

Expuestas por las envasadoras y entamadoras

- ✓ Se prima la cantidad sobre la calidad
- ✓ Hay que mentalizar al agricultor/a
- ✓ Miedo al ataque de plagas
- ✓ Riesgo de deriva y contaminación
- ✓ Coste de insumos muy elevados
- ✓ Muchas exigencias para la conversión. Asumir el coste extra de la certificación

Expuestas por los agricultores/as cercanos al olivar ecológico

- ✓ Supone un cambio de mentalidad
- ✓ Se asocia olivar ecológico a más gastos de cultivo
- ✓ Miedo a no control de la hierba: bajada de producción
- ✓ Creen que no se puede labrar
- ✓ Mayor riesgo de plagas al no poder tratar
- ✓ Problemas de contaminación de linderos

Expuestas por los agricultores/as que se han dado de baja en ecológico

- ✓ Bajada de producción
- ✓ Falta de información y asesoramiento
- ✓ Incidencias en el SIGPAC causante de la mayor parte de las bajas. Reducción de la cuantía de las ayudas
- ✓ Burocracia y gastos extra de certificación. No hay rentabilidad

TABLA II

ÁMBITO DE LA TRANSFORMACIÓN

TRANSFORMACIÓN: ACEITE Y ACEITUNA DE MESA
Ventajas, aspectos favorables
<p>Expuestas por las cooperativas</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Distintivo de calidad y valor añadido al producto ✓ Obtención de aceites de alta calidad ✓ Ya hay técnicas en marcha en la comarca que son una apuesta clara de calidad ✓ Idea de dar a la producción ecológica igual tratamiento que una maquila ✓ Aderezo de una aceituna ecológica muy similar a la manera tradicional de la comarca.
<p>Expuestas por las almazara particulares</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Objetivo intrínseco: calidad ✓ Aceite más sano y saludable ✓ Procesado natural ✓ Sistemas de limpieza incorporados al proceso de obtención de aceite
<p>Expuestas por la envasadoras y entamadoras</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Procesado ecológico muy similar al que realizan habitualmente ✓ Idea de producto natural y sin aditivos ✓ Método tradicional y uso de cámara en fresco compatibles con la elaboración ecológica.
<p>Expuestas por los agricultores/as cercanos al olivar ecológico y ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Aceite más sano y libre de residuos ✓ Separación suelo-vuelo extrapolable a ecológico ✓ Seguridad alimentaria ✓ No hay grandes diferencias en el procesado de aceite eco y convencional
<p>Expuestas por los agricultores/as ecológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Idea aceituna ecológica similar al aliño casero, mejor sabor ✓ Aceite ecológico equiparable en garantías a maquila de producción propia

TRANSFORMACIÓN: ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

Frenos, dificultades, problemas

Expuestas por las cooperativas

- ✓ Falta aceituna ecológica en la comarca
- ✓ Elevados costes de molturación
- ✓ Establecer un correcto protocolo de separación
- ✓ Problemas técnicos de la molienda
- ✓ Costes de modificación de una sola línea versátil elevados
- ✓ Inversión en una segunda línea ecológica muy costosas
- ✓ No poder usar determinados auxiliares tecnológicos ni aditivos para la conservación

Expuestas por las almazara particulares

- ✓ No hay producción ecológica
- ✓ Molturación muy temprana y en corto plazo de tiempo. Separación temporal
- ✓ Hay que instalar otra línea para separación en el espacio
- ✓ Protocolo de separación disminuye los rendimientos en ecológico
- ✓ Elevado coste de las analíticas exigidas por las certificadoras

Expuestas por la envasadoras y entamadoras

- ✓ Escasez de aceituna ecológica
- ✓ Proceso de certificación complejo y costoso
- ✓ La idea de que ya el procesado que practican es casi eco. no anima al cambio
- ✓ Ya venden todo envasado
- ✓ Problemas de durabilidad del producto como freno hacia eco por desconocimiento.
- ✓ No hay espacio físico para la separación
- ✓ No hay opción posible de pasteurización con Aloreña

Expuestas por los agricultores/as cercanos al olivar ecológico, ecológicos y dados de baja

- ✓ No existe una cooperativa en la comarca que molture ecológico

TABLA III

ÁMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

COMERCIALIZACIÓN: ACEITE Y ACEITUNA DE MESA	
Ventajas, aspectos favorables	
Expuestas por las cooperativas	
✓	Dar mayor valor añadido
✓	Demanda de aceite ecológico por parte de sus clientes habituales de calidad
✓	Diversificación
✓	Incremento de precios
Expuestas por las almazara particulares	
✓	Mejor precio
✓	Demandado por sus compradores/as
✓	Buen marketing
✓	Ampliar y diversificar la oferta
✓	Aumentar la rentabilidad
Expuestas por la envasadoras y entamadoras	
✓	Que haya un mercado que lo demande
✓	Que se promocione, se conozca y tenga un precio asequible
✓	Buen marketing
✓	Apertura de otras vías de mercado
Expuestas por los agricultores/as cercanos al olivar ecológico y ecológicos	
✓	Venta más cara
✓	Producto más completo de cara al mercado (DOP + ECO)
Expuestas por los agricultores/as ecológicos	
✓	Autoconsumo



7.5.- MATRIZ DAFO

Para finalizar el Estudio Diagnóstico de la situación de partida de la producción de olivar en la comarca de la Sierra de las Nieves para su transformación en cultivo ecológico, a partir de la información obtenida y analizada en los capítulos anteriores, se utilizará una matriz DAFO.

En ella se clasifican y definen los aspectos favorables de naturaleza interna, (fortalezas) y externas, (oportunidades), así como los desfavorables internos (debilidades) y externos (amenazas).

Es de esperar que con el desarrollo de las actuaciones previstas en el Programa que nos ocupa, las debilidades y amenazas que se muestran en letra cursiva mejoren e incluso desaparecerán.

DEBILIDADES:

EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

D1.- Tamaño pequeño, atomización y dispersión geográfica de parcelas de olivar.

D2.- La mayoría de los olivareros/as no lo son a título principal y la dedicación parcial resta interés a la hora de tomar decisiones de cambio.

D3.- Falta de profesionalización. Se definen como “agricultores/as de fin de semana”

D4.- Escaso relevo generacional y alto porcentaje de olivareros jubilados reticentes al cambio.

D5.- Falta de información sobre el cultivo ecológico entre los agricultores/as de la comarca. No se conocen con claridad los requisitos y tampoco dónde acudir para adquirir mayor información.

D6.- Falta de asesoramiento técnico y acompañamiento durante la conversión.

D7.- Bajada de producción relacionada con esta falta de información y con el abandono que se produce en la explotación cuando no se aborda con prácticas diferentes a las habituales y acordes al manejo ecológico.

D8.- Falta de proveedores de insumos ecológicos en la comarca y coste elevado de los mismos.

D9.- Problemas de deriva creado por los agricultores/as convencionales, especialmente cuando se trata de parcelas de pequeña dimensión.

D10.- Dificultades con el manejo de suelo sin herbicidas. No es práctica habitual en la comarca la aportación de materia orgánica y un correcto manejo de la cubierta vegetal.

D11.- Malas experiencias en la comarca en torno al olivar ecológico.

D12.- Falta de credibilidad de las personas que lideran la escasa producción ecológica que se hace

EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

en la comarca.

D13.- Confusión entre manejo ecológico y abandono.

D14.- Descontento con los organismos de certificación que han actuado en la comarca.

D15.- Incidencias con las ayudas agroambientales que han provocado la mayoría de las bajas de la comarca.

D16.- Los cuadernos de explotación son difíciles de llevar, repetitivos y demandan mucho tiempo.

D17.- No existen asociaciones de olivareros/as ni foro alguno donde difundir prácticas de cultivo diferente.

D18.- No se ha fomentado nunca en la comarca, ni por parte de las cooperativas, ni por otros organismos, sindicatos agrarios, etc. una iniciativa de captación y formación de un grupo de olivicultores/as sensibilizados para iniciar y abordar en grupo la recolección.

EN EL ÁMBITO DE LA ELABORACIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

D19.- Ninguna de las cuatro cooperativas de la comarca ofrece molturación de aceituna ecológica ni elaboración de aceituna de mesa ecológica.

D20.- No hay suficiente aceituna ecológica en la comarca que anime a las almazaras y entamadoras a plantearse una transformación en ecológico.

D21.- Falta de iniciativas por parte de las cooperativas para informar a sus socios/as en la opción ecológica y falta de interés en general por difundir otro tipo de producciones.

D22.- Los elevados costes de molturación de las almazaras ponen en entredicho su rentabilidad, que puede verse agravada si se subdivide la producción en dos: convencional y ecológica.

D23.- La mayoría de las almazaras cuentan con una sola línea de transformación, lo que obliga a protocolos de separación en tiempo o espacio, que no ven claro o no están dispuestas a asumir.

D24.- Dificultad que plantea la separación en el tiempo, que obliga a molturar antes a las aceitunas ecológicas y en un plazo de tiempo muy pequeño.

D25.- La molturación simultánea en el tiempo de aceituna ecológica y convencional obliga a procesos de limpieza minuciosos o a protocolos de aseguramiento, desfavorables hacia los ecológicos, que conllevan la reducción de rendimientos, encarecen , y ponen en peligro la rentabilidad de todo el proceso ecológico.

D26.- Enfoque de diversificación por parte de la cooperativa más orientado a convertirse en pequeñas centrales de compra para sus socios/as, que en diversificar producciones y reaprovechar todos los subproductos de la almazara.

D27.- La idea, por parte del entamador, de que la forma tradicional de elaboración de la aceituna de mesa ya es ecológica no anima al cambio.

D28.- No se conocen los aditivos y auxiliares tecnológicos para la conservación en ecológico, y no se identifican con los que se utilizan actualmente (estando la mayoría permitidos por la normativa

EN EL ÁMBITO DE LA ELABORACIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

europea sobre la producción ecológica).

D29.- No hay opción de pasteurización o esterilización de la aceituna Aloreña, por pérdida de gran parte de sus cualidades organolépticas.

D30.- Problemas de espacio físico para la separación de cuarterolas convencionales y ecológicas.

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

D31.- La escasez de almazaras ecológicas hace que prácticamente el 100% de la escasa producción existente en la comarca se venda como convencional o se dedique a autoconsumo.

D32.- El consumo local está en parte cubierto por las maquilas o tareas que son ofertadas por todas las cooperativas y almazaras particulares.

D33.- Clara vocación de la comarca para la venta de aceite a granel.

D34.- Hay un desconocimiento total del mercado. No se conocen los canales de comercialización del aceite y la aceituna de mesa ecológicos.

D35.- Los sistemas de liquidación de aceite por parte de las almazaras y cooperativas a los olivaderos/as no incentivan la calidad.

D36.- Ausencia de información técnica y comercial relacionada con el aceite y la aceituna ecológica.

D.37- Faltan argumentos de venta por el desconocimiento de las peculiaridades de un aceite ecológico y una aceituna de mesa ecológica.

D.38.- No hay estructuras comerciales y personal cualificado en las almazaras y entamadoras para abordar el mercado de exportación.

D39.- No hay unión entre las empresas productoras a la hora de afrontar un mercado nuevo.

D40.- Ausencia de acciones de promoción en la comarca para aumentar el consumo.

D41.- No hay iniciativas de asociacionismo entre olivaderos/as para plantear otras formas de comercialización diferente.

D42.- No hay compradores de aceituna de mesa ecológica en la comarca.

D43.- Producciones muy pequeñas que no permiten realizar ofertas de volumen de cara a distribuidores/as y medianas-grandes superficies.

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

D44.- La aceituna Aloreña convencional se posiciona como una aceituna de elevado precio en el mercado, frente a otras variedades y tipos de aceitunas que se ofertan.

D45.- Estimación de que el mercado actual no va a pagar un precio que compense el esfuerzo ecológico.

D46.- Por su presentación actual en pet, es muy difícil posicionar la aceituna de mesa en el mercado especializado y gourmet. Habría que abordar un cambio total de tipo de envasado e imagen.

AMENAZAS:

EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

A1.- *No hay ninguna experiencia en la comarca de finca piloto de olivar en conversión o ya certificado y estabilizado en ecológico, donde demostrar un buen manejo ecológico adaptado a las condiciones de la comarca.*

A2.- *No hay disponibles en la comarca estudios de costes de producción del olivar ecológico que avalen la rentabilidad del mismo.*

A3.- *Preocupación ante la amenaza de contaminación por escorrentía y deriva de vecinos/as convencionales.*

A4.- *Los costes de la certificación son caros para pequeñas parcelas (costes mínimos fijos muy elevados)*

EN EL ÁMBITO DE LA TRANSFORMACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

A5.- *Tampoco existe ninguna experiencia en la comarca de almazara o entamadora mixta que funcione. La más cercana está en Álora, siendo de incorporación muy reciente al mercado de la aceituna de mesa ecológica y con sus socios/as en conversión, por lo que a fecha de hoy no ha comercializado aceite ecológico y no se ve como referente, aunque sí se valora la iniciativa de diferenciación que han emprendido.*

A6.- *Complejidad burocrática y de requerimientos legales que conlleva darse de alta como productor ecológico.*

A7.- *Los costes de la certificación para almazaras y entamadoras, sobre todo las de menor tamaño, son elevados.*

A8.- *Las analíticas que exigen los procesos de certificación son caras y costosas.*

A9.- *Faltan estudios de aceituna de mesa ecológica que profundicen sobre el problema de durabilidad del producto.*

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

A10.- No hay mucha demanda local de este tipo de productos. Falta mercado y hay que crearlo.

A11.- No se realiza ningún tipo de campaña de promoción.

A12.- Vender un producto ecológico más caro en época de crisis se plantea como algo difícil de abordar.

A13.- Se estima que en un futuro la producción inicial ecológica tanto de aceituna como de aceite será pequeña. Hay carencia de estructuras logísticas y comerciales en la comarca, ante la necesidad de plantear una comercialización conjunta.

A14.- No hay una identificación clara por parte del consumidor/a de lo que es un producto ecológico y cierto "oportunismo" al utilizar conceptos parecidos (natural, artesanal, etc.) como argumentos de venta creando confusión a los consumidores/as.

A15.- No hay puntos de venta en la comarca para potenciales clientes como turistas que la visitan y extranjeros que viven en ella, de productos ecológicos y de calidad.

A16.- No hay estudios de mercado ni información específica de precios de mercados ecológicos que sirvan de apoyo y animen a los comerciales de la zona a iniciar la andadura ecológica.

A17.- Idea de que el producto ecológico es muy caro, en especial el aceite ecológico en determinados segmentos del mercado llega a tener un precio especulativo, que no se corresponde con el precio pagado a los olivicultores/as, ni con los costes de producción.

A18.- Precio de salida de la aceituna Aloreña muy bajo y que no compensa los costes adicionales que tiene esta variedad de recolección y conservación, debido a:

a- Intromisión en el mercado de la aceituna de mesa de otras variedades de importación (Manzanilla Real de procedencia argentina), que compiten directamente con la Aloreña, más a nivel nacional que comarcal, por ser variedades de características similares que se ofrecen a mitad de precio.

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

b- Control de precios y competencia que ejercen las medianas y grandes superficies ya sobre los precios convencionales de aceituna Aloreña.

c- Competencia en precios, mucho más bajos que la Aloreña, con la aceituna Manzanilla de Sevilla, muy reconocida en el mercado.

A19.- Esto es un freno a la hora de plantear la introducción en el mercado de una Aloreña ecológica, a la que se le presupone un valor añadido y un precio algo más elevado.

A20.- Incremento de los costes de comercialización cuando se plantea la contratación de un comercial especializado para abordar el mercado ecológico.

FORTALEZAS:

EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

F1.- Manejos tradicionales del olivar muy cercanos al sistema ecológico.

F2.- Cultivo integrado en el paisaje agrario de la comarca, de gran arraigo y tradición en la población.

F3.- El olivar ecológico es valorado positivamente en la comarca por ser un sistema de producción respetuoso con el medio ambiente, que contribuye a la formación del suelo, no contamina las aguas por lixiviación, y del que se obtienen producciones de mayor calidad.

F4.- Visión favorable de ciertos sectores no productivos hacia la producción ecológica como recurso de desarrollo sustentable.

F5.- Se valora como un sistema de cultivo poco o nada contaminante.

F6.- Posibilidad de reducción del periodo de conversión en la comarca ya que se parte de manejos poco intensificados y con pocas intervenciones de tipo químico.

F7.- Al disminuir el consumo de insumos externos, se abaratan los costes de producción.

F8.- Se considera un sistema productivo válido para producir materia prima de mejor calidad y dar un valor añadido a la misma, que ayude a que la cuenta de explotación sea más rentable.

F9.- Ya son conocidas en la comarca algunas prácticas ecológicas de agricultores/as cercanos que tienen en ecológico otros cultivos como cítricos y aguacates.

F10.- Hay personas en la comarca que ya han adquirido conocimientos y convicción tras su experiencia de haber vivido y trabajado en otros países, donde la agricultura ecológica es un método más habitual de cultivo.

EN EL ÁMBITO DE LA TRANSFORMACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

F11.- Las almazaras de la comarca ya conocen y han puesto en marcha prácticas relacionadas con la obtención de aceites de calidad como:

- 1.- Separación vuelo-suelo.
- 2.- Extracción en frío (T^a menor de 30° C)
- 3.- Lavado opcional de la aceituna.

F12.- Valoración muy positiva en la comarca del aceite ecológico como un producto sano y sin residuos, cuyo objetivo claro es la mejora de la calidad.

F13.- La pequeña producción ecológica inicial puede recibir el mismo tratamiento que actualmente se practica a la tarea o maquila con el distintivo añadido de mejora de la calidad y la tranquilidad de procesar una aceituna libre de residuos químicos.

F14.- Los envasadores y entamadores de la zona ya valoran el proceso de aliño y preparación en ecológico como muy similar al convencional que practican habitualmente.

F15.- Tanto el método tradicional como el uso de cámara frigorífica son compatibles con el procesado y la elaboración de aceituna de mesa ecológica.

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

F16.- Existen en la comarca mercados locales, cooperativas y empresas con experiencias de comercialización directa.

F17.- Contar con un aceite o una aceituna de mesa ecológica en su portafolio mejora su imagen, actuando como un marketing positivo.

F18.- Consumir un aceite ecológico es equiparable en garantía al consumo de un aceite de maquila o elaboración diferenciada y de producción propia.

F19.- Ya hay en el mercado un claro reconocimiento de la calidad de las producciones locales, tanto de aceituna de mesa, por su textura y sabor, como de los aceites provenientes de esta variedad, que gozan de atributos como frutado y dulce, muy apreciados por los consumidores/as.

OPORTUNIDADES:

EN EL ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

O1.- Mayor concienciación ambiental de la población hacia las zonas de especial protección como las calificadas Reservas de la Biosfera por la UNESCO.

O2.- Se trata del proyecto más importante presentado desde la Mancomunidad de Municipios de la Sierra de las Nieves en coloración con el Grupo de Desarrollo Rural Sierra de las Nieves que apuesta en firme por el futuro de la agricultura en la comarca.

O3.- Las políticas agrícolas actuales y las previstas para después de año 2013, tanto en el marco autonómico como europeo, se apoyan y dan preferencia a programas relacionados con sistemas de producción sostenibles, como son la agricultura y ganadería ecológica.

O4.- Subvenciones previstas por la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica de la CAP de la Junta de Andalucía, que abaratarían los costes de certificación.

O5.- Las ayudas agroambientales pueden compensar parte de los gastos de cultivo y certificación durante cinco años desde el inicio de la certificación.

O6.- Subvenciones de la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica de la CAP de la Junta de Andalucía para la realización de actividades que fomenten la producción ecológica.

EN EL ÁMBITO DE LA TRANSFORMACIÓN Y/O ELABORACIÓN DE ACEITE Y ACEITUNA DE MESA

O7.- Existencia de ayudas específicas para la transformación de industrias ecológicas y/o aprovechamiento de las ayudas existentes para la agroindustria convencional, con condiciones especiales favorables (incremento del porcentaje concedido para las almazaras y entamadoras ecológicas).

O8.- Existencia de ayudas para la implantación de sistemas de calidad, mejora y optimización de procesos con la finalidad de la obtención de productos de alta calidad.

EN EL AMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

O9.- Incremento general de la demanda de los consumidores/as de productos que buscan mayor garantía de seguridad alimentaria y calidad diferenciada, avalada y certificada.

O10.- Las nuevas tendencias de consumo demandan productos sanos y vinculados al territorio, de producciones tradicionales, y abren una nueva oportunidad de negocio a productos como la aceituna y el aceite ecológico procedentes de variedades autóctonas, muy ligadas al territorio, como la variedad Aloreña.

O11.- Incremento moderado del consumo de productos ecológicos en nuestra comarca, gracias al trabajo de promoción y venta mediante la preparación y reparto de cestas, así como la existencia de mercados ecológicos locales en municipios cercanos todas las semanas.

O12.- Existencia en la comarca de un Programa de próximo desarrollo que promoverá la apertura de una red de tiendas de productos locales, artesanales y de calidad, para cubrir la demanda del emergente desarrollo turístico en la comarca en torno al Parque Natural y la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves.

O13.- Demanda en la Costa del Sol malagueña por parte de potenciales clientes de medio y alto poder adquisitivo, interesados/as en adquirir productos ecológicos y de calidad.

O14.- Potencial demanda de estos productos en los restaurantes y otros asociados al canal Horeca (Hoteles, Restaurantes y Catering) de la comarca y la cercana Costa del Sol.

O15.- Las aceitunas y el aceite ecológico son productos que han sido promocionados en diferentes campañas institucionales y los consumidores/as potenciales empiezan a conocer y demandar.

O16.- Existencia de ayudas específicas de apoyo a la concentración de la oferta, promoción y comercialización de este tipo de productos que cada año convoca la Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica de la CAP de la Junta de Andalucía.

O17.- Creación y desarrollo de cadenas de “biosupermercados” en España, como Ecoveritas, cadena bio catalana del grupo Caprabo, que ha abierto en el año 2009 tres nuevos centros, creando fuertes demandas de este tipo de productos.

O18.- Potencial aumento de la demanda europea y apertura de los productos ecológicos hacia el exterior.

8

Diagnóstico del olivar convencional y ecológico: conclusiones y propuestas de actuación





8.- DIAGNÓSTICO DEL OLIVAR CONVENCIONAL Y ECOLÓGICO: CONCLUSIONES Y PROPUESTAS DE ACTUACIÓN



8.1.- CONCLUSIONES

Nos encontramos en un **contexto favorable para la conversión en ecológico** de una parte del olivar de la Sierra de las Nieves a lo cual contribuye **su localización en una Reserva de la Biosfera**.

Aunque hay dificultades que superar, **las expectativas de un aumento de olivares que se transformen en ecológico son altas**.

- En torno a la producción de aceituna de almazara y de mesa

Los olivareros convencionales entrevistados muestran una **actitud favorable y estarían dispuestos a formarse y hacer la conversión** de al menos alguna de sus fincas.

Las cooperativas, almazaras y entamadoras priorizan que el agricultor/a tenga interés y se anime a la conversión de su olivar en ecológico así como la **obtención de una materia prima de calidad y libre de residuos**. El incentivo de los agricultores/as es **aumentar el valor añadido de su producción y la rentabilidad de su explotación**. Debe tomar la opción de emprender un cambio en su sistema de cultivo. Para ello demandan **conocer bien los requisitos necesarios para la conversión** de su olivar a ecológico, y adquirir mayor información sobre su cultivo. Todos desean un **proceso de conversión y certificación fácil, sencillo y claro**. Los olivareros/as que ya son ecológicos/as de la comarca disfrutan de la biodiversidad de su olivar, cubren parte de los gastos del cultivo con la ayuda agroambiental y están **satisfechos de no aplicar productos contaminantes** a su entorno.

Como aspectos negativos desde todos los ámbitos hay **miedo a que ataquen las plagas y al descenso de producción, sobre todo durante el periodo de conversión**. Los **insumos ecológicos son caros en la comarca** y no se ven opciones viables al herbicida. Hay miedo generalizado a la **contaminación de lindes** por parte de los olivareros convencionales, ya que el tamaño medio de las parcelas de olivar es pequeño. Hay **confusión entre olivar ecológico y abandonado**. Los agricultores/as tienen ideas que no

son correctas, como que no se puede labrar, tratar o abonar adecuadamente el olivar ecológico, por lo que ven en riesgo su rentabilidad. Su mayor interés es el valor añadido que se le pueda dar a los productos y los mejores precios que puedan obtener de ellos. Valoran que puedan recibir asistencia técnica especializada y tener ayuda en el apartado de comercialización.

También preocupa **la burocracia, las exigencias para iniciar el proceso de conversión y los excesivos costes de certificación**, sobre todo para explotaciones pequeñas. Las almazaras y entamadoras particulares inciden en la **falta de información y concienciación sobre temas ecológicos**.

Los motivos concretos de la baja en la certificación ecológica se resumen en dos frases:

- Mucho papeleo, certificación cara y devolución de las ayudas por las numerosas incidencias.
- Falta de asesoramiento, bajada de la producción y no existencia de una salida comercial para los productos ecológicos en la comarca.

- En relación a la transformación de aceite y elaboración de aceituna de mesa

Cooperativas y almazaras particulares valoran y priorizan la obtención de un aceite sano, saludable y de alta calidad. Inicialmente para producciones pequeñas no ven problemas para procesar el aceite ecológico como una maquila, incorporando al proceso un correcto sistema de limpieza que garantice la separación.

Las entamadoras de aceitunas valoran la fácil adaptación al sistema ecológico, ya que los procesados son muy similares en la comarca, y **los aditivos y conservantes que utilizan están en su mayor parte permitidos por la normativa ecológica.** Tanto el ácido cítrico, como el ascórbico son de origen natural. El ácido acético si proviene del vinagre también está permitido. Habría que investigar el control de la nata sin el uso actual del sorbato potásico, que es de origen químico. Los agricultores encuentran **atributos muy positivos en los aceites ecológicos, e igualmente en la aceituna**, opinando que aderezadas de una manera natural y sin aditivos químicos han de tener mejor sabor, y la asocian a la aceituna que se aliña de manera casera.

Desde todos los ámbitos es común la afirmación: **no hay suficiente aceituna ecológica**

en la comarca para plantearse un posible cambio. La mayoría de las almazaras cuentan con una sola línea, lo que les obliga a **mejorar sus sistemas de limpieza para garantizar un buen protocolo de separación**, o perder parte de la producción ecológica en el proceso.

Instalar una segunda línea es una inversión costosa, que no todas las empresas pueden acometer. Por otra parte **los procesos de certificación son caros**.

Algunas entamadoras ya venden todo envasado, o estiman que no tienen espacio físico para una adecuada separación. Hay dudas por **desconocimiento de la durabilidad de una aceituna de mesa ecológica**, ya que la Aloreña no admite procesos de pasteurización. La principal demanda de los agricultores/as es que haya **una cooperativa en la comarca que aborde la producción ecológica**.

- En torno a la comercialización de aceite y elaboración de aceituna de mesa

En el aspecto comercial partimos de una variedad reconocida en el mercado tanto por su calidad del fruto para consumo de mesa como por las características peculiares de los aceites que produce, siendo el problema fundamental la **falta de empresas que comercialicen aceituna y aceite ecológico**, y la **dificultad para encontrar compradores para este tipo de productos**.

Todos los sectores implicados ven en la producción ecológica una apuesta clara para dar **un mayor valor añadido** y conquistar **mejores precios en el mercado**. Las almazaras particulares y las cooperativas coinciden en que sus clientes habituales demandan aceite ecológico. Ambas ven la producción ecológica como una opción válida para **diversificar la oferta actual, y mejorar la imagen de la empresa**. Producir un aceite ecológico virgen extra y aceituna Aloreña de alta calidad es un buen marketing.

Los entamadores apuestan por **una buena campaña de promoción**, para aumentar la demanda, **ofreciendo un producto a precio asequible**.

Los agricultores estiman que el producto ecológico tiene que venderse más caro, **hay que buscar nuevas salidas al mercado, y apostar por una venta más cercana y local**.

El principal freno es la clara vocación granelista de la comarca. No se puede vender un aceite virgen extra ecológico de alta calidad a granel, porque los compradores de graneles ecológicos habituales en la comarca no tienen demanda.

Tan solo la cooperativa de segundo grado Hojiblanca ofrece esta opción, pero es indudable que **el valor añadido está en crear una marca y una imagen acorde a la calidad** de estos productos e introducirlos en segmentos de mercado que lo valoren y lo paguen.

Los envasadores de aceituna de mesa parten de un coste de producción más alto que las restantes variedades de aceituna que se ofrecen en el mercado y tienen **miedo a no obtener un diferencial de precios interesante**.

Los agricultores/as temen que con la actual crisis económica, el aceite y la aceituna ecológica no sean interesantes para un mercado que va a precio. **No hay experiencia de venta de aceituna ecológica en la comarca**, está todo por hacer. La tradicional venta “a la romana” en la comarca no preferencia por la calidad ni tipo de aceitunas. Es obvio que falta que **una o varias cooperativas de la comarca se impliquen y animen a sus socios/as a acometer estas producciones**, apostando por la mejor calidad, **para obtener un volumen mínimo** que sea defendible en el mercado.



8.2.- PROPUESTAS DE ACTUACIÓN

8.2.1.- Propuestas para facilitar el incremento de la producción ecológica.

- Inicialmente hay que **sensibilizar al agricultor/a** e ir preparando al resto del sector olivarero, industrias y comercializadoras en paralelo.
- Difundir la idea de que es una producción **más sana tanto para las personas como para el medio ambiente, y elaborar estudios de rentabilidad que avalen la estabilidad de las producciones ecológicas** de las explotaciones que ya están en ecológico por mayor tiempo.
- Organizar grupos de olivareros/as que **se inscriban a la vez en el organismo de control** (buscando un abaratamiento de los costes de certificación) para abordar juntos el

periodo de conversión y que **se cree una zona piloto amplia de producción ecológica, donde se muestre la realidad del olivar ecológico en la comarca.**

- **Asesoramiento técnico especializado desde el inicio y durante todo el periodo de conversión** a olivar ecológico.
- Programa formativo para los agricultores/as que incluya **prácticas de campo** y organización de **talleres dinámicos y participativos.**
- **Buscar una finca cercana ecológica,** y organizar un **programa de visitas para olivarereros/as ecológicos** que permita realizar un seguimiento del cultivo en cada época del año.
- **Hacer una prueba integrando ovejas en el olivar,** planteando algunos cambios en el actual sistema de poda, y probar la formación de olivos de mayor tamaño que sean compatibles con el pastoreo de ovejas.

En definitiva se trata de buscar una **mejora en la rentabilidad de las explotaciones, mediante otras opciones de producción como la ecológica,** ante la realidad de que premisas tan claras como la puesta por la calidad, o la venta de productos envasados quedan en entredicho.

A día de hoy los olivarereros/as de la comarca se plantean si coger la aceituna de vuelo para molino por los gastos que conlleva compensa o no, puesto que los precios del mercado no cubren los gastos. **No podemos dar pasos hacia atrás, hay que buscar otras alternativas viables.**

8.2.2.- Propuestas para la transformación en ecológico

- Ampliar la **formación e información en torno a la elaboración de aceites de oliva virgen extra ecológicos de alta calidad.**
- Que exista una **almazara o cooperativa en la comarca lo más cercana posible** que molture aceituna ecológica y que cuente con un **mínimo volumen de aceitunas ecológicas** capaz de amortizar la inversión para una línea específica ecológica.

- Otra opción es el uso de una sola línea para molturar ecológico y convencional. Para ello hay que salvar todos los aspectos técnicos de la molturación que **aseguren un buen protocolo de separación, en espacio o en tiempo.**
- Buscar un sistema que permita **acortar los desplazamientos de la aceituna ecológica desde el campo a la almazara/cooperativa** que esté dispuesta a molturar ecológico, que podría ser una pequeña red de puntos de acopio.
- La empresa que se decida a abordar la producción ecológica **debe asumir inicialmente volúmenes de molturación pequeños** al igual que las entamadoras con el manejo de cantidades pequeñas de aceitunas de mesa para su elaboración y envasado.
- Como propuesta final, demandar a la administración ayudas para **modernizar y mejorar los procesos de molturación** hacia sistemas que prioricen la calidad.

- Propuestas para facilitar el proceso de separación ecológico - convencional:

- La base del sistema ecológico es la organización, la limpieza y una buena gestión de la documentación.
- La tolva de entrada y la línea clasificadora de aceitunas, pueden ser de uso común para ecológico y para convencional, iniciando el proceso a diario con la aceituna ecológica y a continuación pasar a la recepción y clasificación de la convencional, para finalizar con una limpieza de todo el sistema con pistola de agua a presión, mediante un procedimiento muy sencillo.
- En cuanto a la separación física de las bombonas o cuarterolas ecológicas de las convencionales, no es necesario tener otra nave, ya que cambiando la disposición de las mismas con referencia a las convencionales es suficiente (las convencionales en líneas paralelas y las ecológicas en diagonal, por ejemplo).

8.2.3.- Aspectos mejorables en la comercialización del aceite y aceituna ecológica

- **Agrupar la producción** para que haya un volumen mínimo interesante a la hora de

comercializar. Hay que trabajar duro para **encontrar una salida comercial**.

- **Búsqueda de nuevos canales de comercialización y diversificación de los existentes**, siempre con el objetivo claro de venta envasada y con marca, que es donde indudablemente, si hay un volumen mínimo se obtiene un mayor valor añadido y mejorar la rentabilidad del producto.

- Llegar a un acuerdo de **unión entre las cooperativas y plantear una comercialización conjunta**, con la contratación de un gestor comercial especializado que la lleve a cabo.

- Otra opción planteada por los entrevistados/as es la **creación de una cooperativa de segundo grado que aglutine toda la producción ecológica**, y la ofrezca al mercado bajo una marca e imagen única, relacionada con el entorno único de la Reserva de la Biosfera Sierra de las Nieves, donde se produce y elabora.

- Priorizar el mercado local, y reducir la venta a granel, para que el valor añadido quede en la comarca. **Hay que apostar por un envasado y una comercialización más directa y local**. La introducción del aceite y la aceituna ecológica en el mercado ha de contemplar la reducción del excesivo número de intermediarios y no permitir que el poder de las distribuidoras en los circuitos convencionales repercuta en que el precio recibido por la almazara o envasadora de aceituna sea bajo. Tampoco se puede permitir que el precio con el que el producto se ubica en el mercado de cara al consumidor/a, sea excesivo.

- **Buscar mecanismos para incrementar la demanda interna**, para que ésta vaya absorbiendo el aumento de la producción que conlleva la incorporación de nuevos/as agricultores/as.

- **Organizar ferias de muestra ecológicas de carácter local y comarcal** para promocionar las producciones locales en los mercados de más cercanía.

- Se debe transmitir a los consumidores/as la idea de que **los productos ecológicos no son tan caros** y a la hora de calcular su precio final, **valorar sobre todo que sea competitivo en el mercado**, renunciando a márgenes excesivos, a favor de una mejor promoción y venta de los mismos.

- Es aconsejable que **la incorporación de productos ecológicos se realice poco a poco**, porque así se va progresivamente buscando el hueco y posicionando de manera más correcta en el mercado este tipo de producciones.
- Para producciones de mayor volumen **hay que favorecer la apertura hacia canales de exportación**, mediante la búsqueda de distribuidores en destino que desarrollen un buen marketing del producto y lo ubiquen en el segmento del mercado más adecuado.

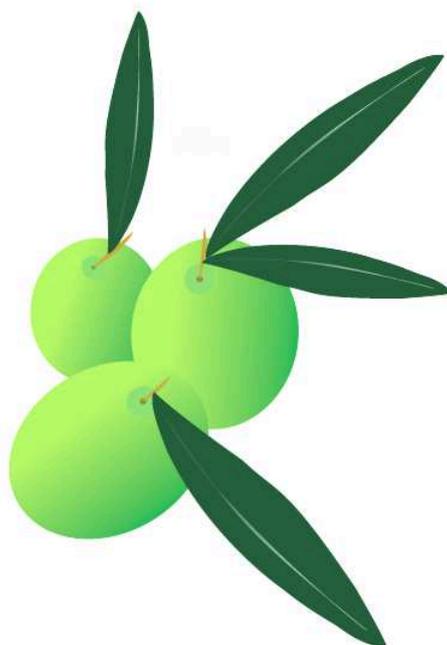
8.2.4.- Últimas propuestas para fomentar el olivar ecológico en la comarca de la Sierra de las Nieves

- **Apostar por la valoración social y reconocimiento del agricultor/a**, atendiendo sus demandas e incorporándolo a actuaciones relacionadas con la preservación del conocimiento tradicional y rural, la investigación y el desarrollo local.
- **Informar al consumidor/a y al productor/a sobre las ventajas que tiene el aceite y las aceitunas ecológicas para la salud** y para el entorno Reserva de la Biosfera donde estamos ubicados, y más a nivel global, para el planeta.
- **Apuesta por la innovación**, con nuevos productos y nuevas presentaciones que faciliten la apertura a otros mercados, investigación e innovación para el sector con especial énfasis en el de la aceituna de mesa, caracterizado por su carácter inmovilista y tradicional.
- **Profundizar en el estudio energético de la producción de aceites ecológicos** como argumento para potenciar la producción de los mismos. Difundir la reducción de la huella ecológica que supondría para la comarca, como ejemplo de sostenibilidad, el manejo de ciclos cerrados tanto en la producción de aceituna como en su transformación en aceite, con el reaprovechamiento de los recursos endógenos de la comarca (una buena gestión de la materia orgánica, triturado de los restos de poda, correcto manejo de las cubiertas vegetales, y en almazara el aprovechamiento de subproductos: alperujo, hueso de la aceituna, aguas de lavado de la misma, etc.)
- Hay que buscar una **solución medioambientalmente válida para los lampantes de la comarca**, mediante la gestión conjunta de repaso de los lampantes, como alternativa a la actual, que se realiza mediante su transporte de cada almazara por separado a una orujera

a más de cien kilómetros de la zona.

- Hay que definir un proyecto y hacer una **apuesta en la comarca por el uso la biomasa.**
- Proponer a las administraciones correspondientes el **aumento y la racionalización de las ayudas existentes**, para que no se contemplen como primas para el abandono, sino para la transformación del olivar existente en usos más racionales y sostenibles, y para su diversificación, como es

EL OLIVAR ECOLÓGICO



9

Anexos





ANEXO Nº 1.- ÍNDICE DE GRÁFICOS

- **Gráfico 1.-** Comparativa entre superficie agrícola y superficie de olivar en la Sierra de las Nieves. Fuente: SIMA 2007 Consejería de Economía y Hacienda y Oficinas Comarcales Agrarias a las que pertenecen los municipios de la Comarca de la Sierra de las Nieves. Gráfico: Elaboración propia
- **Gráfico 2.-** Evolución de las producciones del olivar de la Sierra de las Nieves. Fuente: Datos de la Delegación Provincial de Agricultura y Pesca de Málaga. Gráfico: Elaboración propia
- **Gráfico 3.-** Calidad del aceite de oliva obtenido en la Sierra de las Nieves en la campaña 2008/2009. Fuente: Entrevistas individualizadas realizadas a cooperativas e industrias olivícolas de la comarca. Gráfico: Elaboración propia
- **Gráfico 4.-** Distribución de la superficie de la comarca de la Sierra de las Nieves en intervalos de pendiente. Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. CAP. Gráfico: Elaboración Propia
- **Gráfico 5.-** Densidad de plantación en el olivar de la Sierra de las Nieves. Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. CAP. Gráfico: Elaboración Propia
- **Gráfico 6.-** Superficie de olivar con solicitud de ayudas por superficie en la comarca de la Sierra de las Nieves 2009. Fuente: Delegación Provincial de Agricultura de Málaga. CAP. Gráfico: Elaboración propia
- **Gráfico 7.-** Variedades de olivar en la Sierra de las Nieves. Fuente: Caracterización de OCAs. Empresa Pública DAP. CAP. Gráfico: Elaboración Propia
- **Gráfico 8.-** Evolución en la superficie y operadores de agricultura ecológica en España. Fuente: Ministerio de Medioambiente Medio Rural y Marino. Estadísticas Agricultura Ecológica 2008. Elaboración: MAPA
- **Gráfico 9.-** Distribución de la superficie dedicada a la agricultura ecológica por comunidades autónomas. Ministerio de Medioambiente Medio Rural y Marino. Estadísticas

Agricultura Ecológica 2008. Elaboración: MAPA

- **Gráfico 10.-** Distribución de la superficie de agricultura ecológica en Andalucía 2008. Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 11.-** Evolución de la superficie de agricultura ecológica en la provincia de Málaga. Fuente: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Estadísticas de Agricultura Ecológica 2008. Gráfico: Elaboración propia.

- **Gráfico 12.-** Comparativa de superficie de cultivos ecológicos en la provincia de Málaga en los años 2007 y 2008. Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 13.-** Superficie de cultivos ecológicos en la provincia de Málaga. Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 14.-** Evolución en el número de operadores en la provincia de Málaga. Fuente: Secretaría General de Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 15.-** Distribución de industrias ecológicas en Andalucía 2008. Fuente: Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica

- **Gráfico 16.-** Actividades industriales ecológicas en la provincia de Málaga 2008. Fuente: Secretaría General del Medio Rural y la Producción Ecológica. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 17.-** Evolución de la superficie de olivar ecológico en Andalucía. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia.

- **Gráfico 18.-** Evolución por provincias de la superficie de olivar ecológico en Andalucía. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

- **Gráfico 19.-** Evolución de la superficie de olivar ecológico en la provincia de Málaga. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España 2008. MAMRM. Gráfico Elaboración

propia

- **Gráfico 20.-** Superficie de olivar ecológico por provincias 2008. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

- **Gráfico 21.-** Porcentaje de olivar ecológico con respecto al convencional en Andalucía 2005. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

- **Gráfico 22.-** Evolución olivicultores ecológicos en la Sierra de las Nieves. Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 23.-** Evolución del número de almazaras y/o envasadoras ecológicas en Andalucía. Fuente: Estadísticas Agricultura Ecológica España. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Gráfico Elaboración propia

- **Gráfico 24.-** Número de almazaras ecológicas en Andalucía 2008. Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia

- **Gráfico 25.-** Superficie de olivar ecológico asignado por almazara en Andalucía. Fuente: Secretaria General del Medio Rural y la Producción Ecológica. CAP. Gráfico: Elaboración propia



ANEXO Nº 2.- TABLAS ELABORADAS CON LA INFORMACIÓN OBTENIDA DE LAS ENTREVISTAS

Tabla 1

ÁMBITO DE LA PRODUCCIÓN

Interés o incentivos, aspectos que suscitan interés hacia la transformación del olivar ecológico

A) INTERÉS O INCENTIVOS DE LAS COOPERATIVAS

- El olivar ecológico es un sistema de producción **más respetuoso con el medio ambiente** que contribuye a la formación del suelo.
- **Obtención de una mayor calidad de la aceituna**, al eliminarse del proceso productivo todos los insumos de origen químico o sintético.
- Incentivo de poder demostrar al agricultor/a que con la producción ecológica se debe cumplir la premisa definida por ellos **“si gano más mejor me apunto, si no da igual”**.
- **Manejos tradicionales** del cultivo en la comarca poco intensificados que son considerados por los técnicos/as de las cooperativas como **muy cercanos a la práctica ecológica**. Los olivares/as suelen tratar y cuidar bien los olivos, la base es la labra y la tala. Pocos que abonan el pie del olivo y casi ninguno tienen la costumbre de hacer tratamientos foliares. Hay opiniones que estiman que el 80% del olivar de la comarca a priori es ecológico, ya que por pendientes es impracticable, no se aplican tratamientos, si acaso con cobre, permitido por la agricultura ecológica, en dosis limitadas. Para el control hierbas adventicias, por la orografía no se puede labrar, ni casi curar (uso de herbicidas). Utilizan desbrozadora manual de hilo, alguna que otra cava manual y poco más.

B) INTERÉS O INCENTIVOS DE LA ALMAZARA PRIVADA

- La base es que el **agricultor tenga interés y se ponga a ello.**
- **El cultivo ecológico mejora de la calidad** de vida, hay la opinión de que el cuidado del medio ambiente hoy por hoy no es un aspecto de interés.
- Algunos olivareros/as pueden llegar a pensar que **es más barato y esto puede suscitar su interés.**
- Hace más de 10 años, coincidiendo con la apertura de algunas almazaras privadas, tomaron como planteamiento de salida la obtención de aceites ecológicos. Esta iniciativa se vio truncada **por la cantidad de requerimientos y dificultad burocrática** que en ese momento planteaban algunas certificadoras para iniciar el proceso de conversión.

C) INTERÉS O INCENTIVOS DE LAS ENVASADORAS DE ACEITUNA DE MESA PRIVADA

- **Producto saludable, con mayor garantía** de obtención de un producto final sin residuos y de mayor calidad, ya que no se permite el uso de productos químicos de síntesis.

D) DE LOS AGRICULTORES/AS CERCANOS/AS AL OLIVAR ECOLÓGICO

Conocimientos sobre la agricultura ecológica y que le animaría a una posible transición hacia el olivar ecológico.

- Conocer con claridad los requisitos y adquirir **mayor información**
- **Conseguir un mayor valor añadido y que la cuenta de la explotación sea más rentable.**

- **Que sea fácil la conversión**, que no cueste dinero extra y que el producto obtenido tenga mejor precio en el mercado.
- **Estarían dispuestos a sacrificar parte de la producción**, por la obtención una aceituna de mayor calibre, con la finalidad de **mejorar la calidad final**, mediante la práctica de un sistema de poda intensivo orientada a que haya más aceituna en verde y de mayor calibre.
- Hay opiniones opuestas a la anterior que consideran que forzar producciones para aumentar el tamaño de la aceituna nunca mejora la calidad, mostrando preferencia **por la aceituna más pequeña, porque tiene mejor sabor**.
- Algunos agricultores/as **ya tienen otro tipo de cultivos en ecológico, cítricos** por ejemplo y como punto de partida ya no usa venenos.
- Algunos ya practican un manejo ecológico porque **es más barato no tratar y curar la hierba**. O prefieren **la agricultura ecológica porque no es contaminante**.
- Otros agricultores/as de la comarca tienen conocimientos ecológicos porque han trabajado fuera de España (en Francia o Alemania), y también porque se han formado en escuelas agrarias. Han realizado cursos, alguno está suscrito a la revista la Fertilidad de la Tierra, compra y lee libros de agricultura ecológica, por lo que **se posicionan de forma muy favorable al olivar ecológico** y al programa de fomento que se pone en marcha por parte de esta Mancomunidad.

E) AGRICULTORES/AS ECOLÓGICOS

Aspectos positivos en su experiencia como olivarero/a ecológico

- **Como opción han decidido no aplicar productos tóxicos o contaminantes al campo**. Tienen conciencia de que todo lo que se aporta al campo se transforma, a veces se recicla, pero no desaparece, si se acumula y si hay abuso, puede ser muy peligroso para las generaciones venideras.

- Poder escuchar y ver pájaros insectívoros y **disfrutar de la biodiversidad vegetal.**
- **Los gastos de recolección y labrado se compensan con la ayuda agroambiental.** Se trata de un perfil de agricultor/a de avanzada edad, que maneja una pequeña superficie (100 a 500 pies de olivo). A veces realiza él mismo todas las labores, o es ayudado por vecinos que tienen maquinaria que ellos no tienen. De otra manera tendrían que abandonarlo, ya que no pueden asumir solos y sin ayudas económicas todo el trabajo
- Aunque sea consciente de que la producción ha bajado casi a la mitad, pues no abona prácticamente con nada, **le viene bien porque con menor producción evita gastos, y no tiene que pedir ayuda externa.**

Aspectos negativos que desincentivan el interés por el sistema ecológico:

A) DESINCENTIVOS DESDE LAS COOPERATIVAS

- **Costes “culturales” para el cambio.** Las explotaciones de la comarca se definen como minifundios, la mayoría por debajo del umbral de rentabilidad, en manos de una población envejecida, que no cuenta con relevo generacional, siendo además explotaciones caracterizadas por su difícil mecanización. Todo junto constituye un “cóctel” que no anima para nada el cambio en el modelo de explotación agraria.
- **La mayoría de los agricultores/as no son a título principal,** esto dificulta la toma de decisiones, ya que no viven de la agricultura y en general no están profesionalizados.
- **El agricultor/a va a la ley del mínimo esfuerzo,** si no le achuchan de alguna manera nunca se va a plantear un cambio de su sistema de producción.
- Cambio en el laboreo o manejo de la explotación (referido a todas las labores del cultivo: tratamientos, abonado, manejo de hierbas, etc.) **Idea de que el agricultor/a es muy inmovilista, le cuesta mucho los cambios.**

- **Descenso de la producción**, considerando que el paso a ecológico puede conllevar aún un mayor abandono y pérdida de producción.
- **Mayor riesgo de plagas** al considerar que si no se trata con productos químicos las plagas pueden atacar con mayor voracidad.
- **Mayor coste de producción**, al tener que realizar las labores de control de hierba a mano o semi-manual.
- **La no existencia de un herbicida ecológico**. La gente o labra o cura, hoy por hoy no hay una tercera opción.
- Ya los costes de recolección manual de la aceituna convencional para verdeo son muy altos, oscilan los 0,30 entre 0,40 €/Kgr, por lo que **cualquier cosa que encarezca el cultivo hace peligrar su rentabilidad**.
- **Los cuadernos de campo son muy difíciles de llevar**. Esta última es una apreciación transmitida a la cooperativa por los operadores que son o han sido ecológicos.

B) DESINCENTIVOS DESDE LA ALMAZARA PRIVADA

- **No tienen claro la rentabilidad**.
- **No se ven otras opciones al herbicida**.
- **Los agricultores/as no tienen mentalidad de calidad**, no cuidan detalles como el envase de transporte de la aceitunas desde campo hasta la almazara, comentan que algunos incluso traen las aceitunas en sacos de abono.
- **Falta información y de concienciación** sobre temas ecológicos.
- **Miedo a la bajada de producción**.
- La producción existente en la comarca **es demasiado pequeña**.

- **Existe confusión entre olivar ecológico y olivar abandonado.**
- **Complicación burocrática y cambio de prácticas culturales** por parte de los agricultores/as, ya que ellos van a lo fácil.
- **La atomización** de la comarca, **poner de acuerdo a los vecinos.**
- Consideran que la situación del olivar en Yunquera y Tolox es “especial” por **la gran atomización existente**, con gran cantidad de parcelas pequeñas. Esto dificulta la transformación de zonas completas y puede provocar problemas de deriva entre vecinos/as.

C) DESINCENTIVOS DESDE LAS ENTAMADORA PARTICULARES

- **Se prima más la cantidad que la calidad.**
- Hay que mentalizar al agricultor/a y esta labor es larga y difícil.
- **Miedo a las plagas.** Con este argumento se justifica el uso de gran cantidad de venenos.
- **Riesgo de deriva y contaminación** por parte de los vecinos/as convencionales.
- **Coste de los insumos muy elevados.**
- **Mucha burocracia y muchas exigencias para la conversión.**
- Hay que **asumir el coste extra de la certificación.**

D) DESINCENTIVOS DESDE LOS AGRICULTORES/AS RECEPTIVOS/AS ECO

- **Cambiar la mentalidad** de los agricultores/as es muy difícil. Hay que sensibilizar más al agricultor para que se anime a iniciar la conversión

- Asocian olivar ecológico a **más gastos de cultivo**.
- Riesgo de tener mucha hierba ya que el terreno es muy cálido, llueve pronto y si hay hierbas no hay aceitunas. Esto provoca un **temor a la bajada de producción**.
- **Opinan que no se puede labrar** y que si hay hierbas, no hay aceitunas.
- **Mayor riesgo y más plagas al no tratar**.
- Los agricultores/as que no tratan con productos químicos, tienen un **problema en la linde de los vecinos** que sí lo hacen, y se sienten responsables de que pueda contaminar lo suyo, ya que no pueden controlar lo que hacen sus vecinos

E) DESINCENTIVOS DESDE LOS AGRICULTORES/AS QUE SE HAN DADO DE BAJA EN COLÓGICO.

- **No le compensa el papeleo y el coste tan elevado de certificación** para una producción tan pequeña.
- **Bajada muy acusada de producción**
- **No coincidencia del SIGPAC oleícola con el terreno declarado a las certificadoras**, a veces porque se daba de alta en ecológico una superficie aproximada y siempre tirando para arriba. Tras cobrar las ayudas al tercer año tuvieron que devolver gran parte del dinero.
- **No se ven las ganancias**, solo los costes extra.
- **Reducción progresiva de la cuantía de las ayudas**. Como ejemplo, la experiencia de un olivarero de Tolox que firmando compromisos de tres, cinco y hasta diez años, con las sucesivas revisiones de la superficie ecológica, tuvo reducciones de 17 has a la mitad, y una segunda hasta llegar a una superficie final reconocida de tan sólo 4-5 ha. La clasificación de superficie por tipos de cultivo, más o menos subvencionables tampoco estaba clara. Zonas como barranqueras y de alta pendiente se catalogaron como uso de

suelo de otro tipo, redujeron la cuantía o quedaron fuera de ellas.

- **Falta de información y asesoramiento**, al iniciar la conversión con el 100% de la superficie de una finca de gran extensión y diversificación de cultivos. Inicialmente fue guiado por el inspector /a de la certificadora contratada, pero más adelante se sintió muy solo ante un problema de bajada de producción, que palió de la mejor manera posible buscando por Internet casas comerciales especializadas en insumos ecológicos. El organismo certificador hacía analíticas pero no le facilitaba los resultados de las mismas.

Tabla 2

ÁMBITO DE LA TRANSFORMACIÓN

Interés/ incentivos, aspectos que suscitan interés por la transformación de la aceituna ecológica

A) COOPERATIVAS

- La obtención de un aceite ecológico puede ayudar a **mejorar la imagen de la empresa**. Se valora como un **marketing positivo**.
- Dar a la tarea, además del valor que ya tiene como pequeña producción de elaboración y cosecha propia, **un distintivo más de calidad y un valor añadido**, el de que además sea ecológica.
- Para un aceite ecológico, cuando el mercado puede pagarlo, se aplican técnicas para la **obtención de aceites en frío (Tª menor de 30º) que dan como resultado aceites de oliva virgen extra de alta calidad**.
- Algunas cooperativas ven como incentivo el que **haya técnicas para la obtención de calidad que ya están en marcha** como la separación vuelo-suelo, el no lavado de la aceituna si llega a almazara limpia de tierra, etc.
- La cooperativa Mixta de Álora, que hemos tomado como referente cercano a la comarca, funcionan mediante separación en el tiempo, con la **Idea de dar al ecológico el mismo tratamiento que a una maquila**.
- El aliño de la aceituna ecológica se realiza a la manera tradicional, y es **muy similar al tratamiento convencional**. Solo hay que conseguir que todos los componentes (ajo, pimiento, etc.) sean ecológicos y no usen ningún tipo de conservante de origen químico. Se estima un tiempo de conservación en cámara de 6 meses, también similar al convencional, y para evitar el problema con las natas se envasan y vende bajo pedido.

B) ALMAZARAS PARTICULARES

- El objetivo de la obtención de aceite ecológico tiene que ir **unido intrínsecamente a la obtención de un aceite de calidad**. Para ello algunas iniciativas particulares de la comarca tienen en proyecto ampliar otra línea, que podrían dedicar a ecológico. Incluso alguna ya realizó un proyecto que contemplaba una línea eco y finalmente no llevó a cabo por falta de aceituna ecológica de la comarca.
- El objetivo debe ser la obtención de aceites de **mejor calidad**. Se valora que el sistema de centrifugación es mejor que el de prensado. En algún momento en la comarca se ha asociado el prensado a una mejor calidad y a un sistema de obtención de aceites más adecuado para la producción ecológica.
- Obtención de un aceite **más saludable**, que **económicamente sea más rentable**.
- Desde la almazara se ve como una apuesta por **un procesado muy natural**, incluso sin talco industrial (aunque la normativa ecológica lo permita).
 - Cuando se trata de una almazara que cuenta con una línea única para la producción ecológica y convencional, hay que incorporar dentro del proceso la limpieza de la cadena a diario. Alguna almazara de la comarca, ya lo valora como un avance propio, **el tener ya este sistema de limpieza incorporado a su proceso**.

C) ENTAMADORAS PARTICULARES

- Muchos entamadores y envasadores **piensan que el proceso es ecológico debe ser muy similar al convencional**.
- **Se tiene la idea de que se obtiene un producto natural, sin aditivos**.
 - Tanto el método tradicional, como el de uso de cámara, que hoy por hoy se está imponiendo, hay la opinión de que **pueden ser compatibles con la elaboración ecológica**.

D) AGRICULTORES/AS RECEPTIVOS/AS ECO Y AGRICULTORES/AS ECO

¿Qué sabe de la agricultura ecológica y **qué le animaría** a una posible transición hacia el olivar ecológico?

- El incentivo de ser **la obtención de un aceite más sano**.
- Los agricultores/as son conscientes de que los químicos no son buenos, en una producción ecológica debe haber **más garantías que el aceite está libre de residuos**.
- El mismo **sistema que se emplea en la almazara para la separación vuelo-suelo**, sería extrapolable para el proceso de separación de ecológico y convencional.
- **Garantizar mayor seguridad alimentaria**, ya que es el producto que más garantiza que no tiene trazas de residuos.
- Los agricultores/as **no ven grandes diferencias a la hora de la transformación**.
- Algunos agricultores/as piensan que para **el proceso de obtención de aceite no se diferencia en nada un aceite ecológico de uno convencional**.
- Opinan que la aceituna aliñada en su casa a la manera tradicional está mejor que las aceitunas que se preparan en la cooperativa, **y con ello piensa que la aceituna ecológica tendrá mejor sabor**.
- Consumir un aceite ecológico puede **ser equiparable a consumir un aceite con toda la garantía de ser una producción propia**.

Aspectos negativos que desincentivan el interés por el sistema ecológico

A) COOPERATIVAS

- Para la aceituna de mesa un desincentivo puede **ser no poder utilizar determinados aditivos y auxiliares tecnológicos para la conservación**.

- Otro es el tener que contemplar todos los condicionantes y **requisitos de separación entre producción convencional y ecológica.**

- **No hay suficiente producción al día de hoy** en la comarca para poderla tratar y elaborar separadamente, y eso hace que los olivaderos/as que tienen aceituna ecológica se acaben desanimando, pues ninguna almazara o envasadora le ofrece al día de hoy una línea adaptada para ellos.

- Las almazaras de la comarca **soportan un alto coste de molturación** que puede verse agravado por la división del volumen total de molturación entre convencional y ecológica. Existe la idea por parte de los directivos de las cooperativas **de que molturar no es rentable**, debido a que los procesos no se optimizan con producciones tan pequeñas y las instalaciones y maquinaria empleada están poco modernizadas. Cifras estimadas de coste de molturación rondan para la almazara de Alozaina (que cuenta con las instalaciones más modernas, renovadas recientemente) entre los 10-12 Ptas./Kg., mientras que las otras pueden rondar las 18-20 Ptas./Kg. Si consideramos un coste óptimo de molturación 6-7 Ptas./Kg. (equiparable al de las almazaras de Jaén o Córdoba), las cifras aquí expuestas hablan por si mismas.

-Existen algunos **problemas técnicos de la molienda** (tiene que haber una tolva vacía, para verter una aceituna diferenciadamente, volumen mínimo de molturación de 800 Kg., siendo el óptimo de 1.800 Kg., etc.)

- **Costes de modificación de la línea para hacerla versátil sin una elevada inversión** en el cambio (separación en el tiempo) y /o incremento de costes en la **inversión de una segunda línea** (separación en el espacio).

- Ve difícil obtener una rentabilidad, después de valorar **todos los gastos extra que conlleva un protocolo de separación**, evitando la excesiva bajada de rendimientos en el aceite, o el que las máquinas funcionen por debajo de sus rendimientos normales.

- Habría que buscar un sistema para salvar el problema de que los pequeños productores, que son recolectores/as de fin de semana, si además son ecológicos, **no sean un freno a la hora de la separación y el mantenimiento de la calidad en el proceso.**

B) ALMAZARAS PARTICULARES

- Escasez de aceituna ecológica en la comarca.
- Inconveniente si la separación ecológica y convencional se practica en el tiempo (apertura de la campaña y recepción de la aceituna ecológica una semana antes), de que **molturar temprano** implique una disminución de los rendimientos, **y el tenerlo que hacer en un corto plazo de tiempo**, (cinco-siete días) no sea posible por problemas como inclemencias meteorológicas, no disponibilidad de mano de obra, etc., ya que el requisito es que todo el producto ecológico quede molturado antes de comenzar la campaña convencional.
- Se estima que el **proceso de molturación es mucho más trabajoso y costoso**, si no es posible la separación en el tiempo antes descrita, se puede dar el caso de que haya productores/as ecológicos que quieran molturar más tarde. En consecuencia hay que realizar un lavado minucioso de todos los elementos de la cadena de procesamiento (tolvas, cintas, decánter, etc.), y contar con este coste añadido en el coste de producción.
- Alguna cooperativa considera como **una necesidad la instalación de dos líneas de procesado**, y caso en contrario ve muchas dificultades a la hora de cumplir la normativa.
- **Por protocolo de seguridad**, si no se realiza el proceso de limpieza minuciosa ya descrito, otro sistema viable es el que un porcentaje de lo que se muele como aceituna ecológica sea traspasado a convencional. Esto puede **bajar los rendimientos hasta niveles muy bajos de hasta un 8 ó 10 %**.
- También **las analíticas** que se requieren para el proceso de certificación, pueden **resultar muy costosas** cuando se repercuten sobre un volumen pequeño de aceite ecológico (estos costes son negociables con cada certificadora)

C) ENTAMADORAS PARTICULARES

¿Estaría dispuesto/a a entamar y envasar aceituna de mesa ecológica?

- A la pregunta sobre un posible interés por envasar aceituna de mesa, algunos

envasadores nos han transmitido que no le interesa demasiado, pues ya se informaron hace tres- cuatro años, incluso recibieron visitas por parte de organismos certificadores, y concluyeron que **el proceso de certificación ecológica era muy complejo y costoso.**

- Otros opinan que el **mercado no va a pagar nada extra que compense el esfuerzo.**

- Los consumidores/as ya tienen la idea de que el tratamiento y aliño de la aceituna de mesa **es ya un procesado con la obtención de un producto bastante natural**, por ello no ven claro el incentivo

- Por último hay empresas envasadoras que **ya venden todo envasado**, por lo que no es un aliciente especial en mejorar su comercialización. Si bien reconocen que el precio obtenido de esta venta envasada no es el deseado, que el mercado de la aceituna de mesa no tiene un precio diferencial entre granel y envasado, y que apenas se cubren los gastos de preparación, envasado y etiquetado.

- Se plantea que con el sistema de preparación actual **hay problemas de durabilidad del producto**, que se están estudiando e intentando paliar con un sistema de termosellado y colocación de una válvula de aire. Habría que emprender un estudio en paralelo específicamente con aceitunas ecológicas.

- **Problemas de espacio físico para esta separación**, para producciones tan pequeñas hay la opinión de que no merece la pena desarrollar un protocolo de separación.

- Otra opinión de conservación oscila en torno a **la opción no posible de pasteurización**, porque la variedad Aloreña en las pocas pruebas que se han desarrollado ha mostrado un índice de degradación alto, muy por encima de otras variedades. Hay estudios en marcha para pasteurizar sin calentar, pero hasta que trasciendan los resultados y se apliquen a nivel industrial pasará bastante tiempo.

D) AGRICULTORES/AS RECEPTIVOS/AS ECOLÓGICO Y AGRICULTORES/AS ECOLÓGICOS

- El principal freno de todos los agricultores/as encuestados ha sido el **desconocimiento de la existencia en la comarca de una almazara privada que moltura ecológico.**

- **Su comprador habitual** por elección familiar (también su padre la llevaba) **no le ha ofrecido esta opción**. El agricultor ecológico dado de baja, en este caso productor de almendras ecológicas, no pudo vender su la almendra como ecológica.
- La mayoría de los olivareros/as de la zona **no encontraron ningún comprador/a que les pagara su aceituna de mesa como ecológica**.

Tabla 3

ÁMBITO DE LA COMERCIALIZACIÓN

Interés, incentivos y aspectos que suscitan interés para la comercialización un aceite de oliva virgen extra ecológico:

A) DESDE LAS COOPERATIVAS ALMAZARAS Y ENTAMADORAS DE ACEITUNA DE MESA

- Dar un **mayor valor añadido** a la producción.
- Gran **demanda de productos ecológicos por su calidad.**
- Acceso a nuevos mercados de calidad que ayude a **diversificar la oferta** de la empresa con el objetivo de “independizarla” de los tradicionales mercados de distribución mayoristas.
- **Incrementar el mercado y mejorar los precios de venta**
- **Tener ya una demanda clara** por parte de clientes que consideran dentro de su oferta aceite ecológico virgen extra.
- La aceituna ecológica se envasa sobre pedido, su demanda y su mercado destino es de ámbito nacional. Se preferencia **una gestión comercial orientada a dar un valor añadido a la producción.**

B) DESDE LAS ALMAZARAS PARTICULARES

- Por **obtener un mejor precio** y por la posibilidad de ofrecer a sus clientes un **aceite de más calidad.**
- Tienen clientes potenciales que **demandan aceite ecológico.**
- Es **más rentable, bajo el punto de vista del marketing, ya que ayuda a vender toda**

la gama, aunque en rendimientos sea menor, pues para garantizar un buen proceso de separación, con en una sola línea, te obliga **por seguridad** a traspasar producción eco a convencional.

- Opción eco para **diversificar la oferta y mejorar la rentabilidad**.

C) DESDE LAS ENTAMADORAS DE ACEITUNA DE MESA PARTICULARES

- El incentivo de elaborar una aceituna ecológica debe ser que **haya un mercado que la demande**.

- No se ve grandes incentivos en ecológico, ya que **el mercado va a precio**. Los costes de recolección de la aceituna Aloreña son muy altos, y ello repercute en su elevado coste total, en referencia a otras variedades. En contrapartida su precio de venta es muy barato. Por ello si fuera posible vender ecológico para cubrir todos los costes, incluso el coste adicional ecológico, si lo hubiera, sería lo ideal.

- La aceituna ecológica **debería ser más conocida y aceptada por el mercado**, siempre a un precio asequible, ya que el **producto ecológico no tiene que ser tan caro**.

- Puede ser un **buen marketing** que ayude a vender a lo demás.

- Puede facilitar **la apertura de otra vía de mercado**.

D) POR PARTE DE LOS AGRICULTORES/AS CERCANOS/AS A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Ven que un aceite o una aceituna ecológica pueden ser productos de **venta más cara** y con **mejor salida en el mercado**, sobre de todo **de cara al futuro**.

- Puede ser interesante su producción **siempre que el precio en el mercado sea más alto**.

- Podría contribuir a **la presentación en el mercado de un producto más “completo”**, que englobara un sello de origen local y ámbito supramunicipal, “Reserva de la Biosfera”, la Denominación de Origen Protegida “Aloreña de Málaga”, como indicativo geográfico, y un tercer sello ecológico que le de el valor añadido de ser a su sistema de producción respetuoso con el medio ambiente, y asegure su selección y alta calidad.
- Algunos agricultores/as se plantean un cultivo ecológico, siempre que sin enriquecerse, tampoco les haga **perder parte de la escasa rentabilidad**, tan en entredicho en el sector olivarero y agrícola en general.

E) POR PARTE DE LOS AGRICULTORES/AS ECO

- Algunos **no se plantean el tema comercial**, ya que su pequeña producción es todo de autoconsumo.
- El agricultor/a ecológico/a de la comarca cree que se vendería mejor tanto el aceite como la aceituna ecológica, **si hubiera una empresa comercializadora en la zona que defendiera este tipo de productos**. Ninguna de las cuatro cooperativas de la comarca ofrece opción ni de transformación ni de comercialización.

Aspectos negativos que desincentivan el interés por la comercialización del aceite o aceituna de mesa ecológico:

A) DESDE LAS COOPERATIVAS

- Dificultad para **encontrar los canales adecuados de comercialización**, que plantea la necesidad de desarrollar una **labor de búsqueda de mercado**.
- El agricultor/a es **inmovilista**, mientras que el aceite de la comarca envasado sea rentable, no se va a ver obligado a un cambio

- Opinión de que el **perfil las cooperativas de la zona es de venta a granel**, ya que ninguna cubre sus gastos fijos de envasado, al no vender suficiente producción con marca. Apunta que los costes de envasado se disparan día a día (las etiquetas por ejemplo han subido 100% y las latas litografiadas un 30%). Estas subidas lógicamente hay que repercutirlas sobre el producto envasado, sin sobrepasar los precios admitidos para un mercado eminentemente local. En contrapartida es sabido que **un aceite ecológico ha de envasarse para que adquiera su valor añadido real**.

- Habría que **cambiar el sistema de las liquidaciones** que practican las cooperativas, ya que actualmente lo hacen por kilogramo de aceituna molturada, y debieran hacerlo por rendimiento sobre materia seca y grado de acidez. Para ello hay que invertir en la implantación de un sistema de control analítico, o conseguir ayudas para ello.

- En cuanto al envasado comentan que un envasado de calidad demanda vidrio para dar más categoría al producto, pero también lo encarece.

B) DESDE LAS ALMAZARAS PARTICULARES

- Algunas iniciativas particulares **no ven muchas ventajas, sobre todo las dedicadas más a moler tareas que a comercializar**. Incluso llegan a verlo como una complicación añadida, ya que los ecológicos demandan un protocolo de separación, que conlleva un mayor trabajo de limpieza.

- Se ven **dificultades para detectar los mercados de productos ecológicos**. El aceite ecológico es más difícil de vender, hay menos mercado, sobre todo a granel, ya que los corredores de aceite convencional no lo ven claro, no tienen un mercado para este tipo de aceite. Si se trata de un aceite ecológico envasado o una aceituna ecológica, **ven difícil contactar con clientes que demanden este aceite**.

- Los mercados son diferentes, lo que **requiere un esfuerzo comercial considerable**. Hay que buscar nuevos canales de comercialización y plantearse **la apertura hacia el mercado exterior**.

- **Faltan estructuras comerciales y personal especializado para abordar nuevos mercados**.

- No hay unión, cada cual aborda el tema comercial por su cuenta, al existir desconfianza entre los mismos productores/as cercanos a la producción ecológica. Los que toman iniciativas quieren priorizar sus productos sobre los demás, **no tienen una visión conjunta para la comercialización.**
- **Miedo a arriesgar en nuevos mercados**, ya que por política de empresa ya han apostado mucho para posicionarse en el mercado y no pueden aventurarse con nuevos productos o a mercados diferentes para fracasar.

C) DESDE LAS ENTAMADORAS PARTICULARES

- El precio un poco más alto que se presupone al producto ecológico es un **freno en el mercado y más ahora con la crisis.**
- Problemas para **posicionar una aceituna ecológica en un mercado especializado como herboristerías y tiendas gourmet.** Con la preparación a la manera tradicional, elaboración típica de la mayoría de las entamadoras de la zona, es normal que en una o dos semanas se inicie el proceso de fermentación, y por el tipo de envasado en pet no hermético, pueden existir problemas de derrame.
- Habría que plantearse otro tipo de envasado en cristal y de menor volumen, lo que **encarece el producto y lo hace menos competitivo en el mercado.**
- En referencia a este último problema, se plantea que el **valor diferencial que puede pagar el consumidor/a final no sea suficiente.** De salida si el coste del producto es alto por tratarse de Aloreña, y hay que sumar el coste extra de ecológico, obliga a calcular un precio final que quizás no sea competitivo, ya que la idea de los envasadores de la zona es que la aceituna Aloreña se vende muy barata. El mercado actual se basa en precios genéricos de aceituna de mesa, y sólo distingue las que se venden más baratas como la variedad Ocal, que se cotiza a la mitad de precio. En el mercado de Barcelona, por ejemplo, se mueven 18 tipos de aceitunas, existiendo dificultad para vender los tamaños pequeños de Aloreña y siendo la cotización más barata en el mercado la variedad Hojiblanca.

D) POR PARTE DE LOS AGRICULTORES/AS CERCANOS/AS A LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

- Se estima que la **venta de un aceite o aceituna ecológica es más dificultosa por la actual situación de crisis**, en un mercado mayoritario que busca lo barato, aunque se cree que hay compradores/as para este tipo de productos
- El problema puede ser el **mal aspecto de los productos ecológicos**, calibres pequeños de aceituna o mala presentación, no sabe porque pero relacionan los productos ecológicos con la idea de que tienen que ser más pequeños y feos.
- Existe la idea de que **falta mercado y hay que crearlo**.
- El socio de una cooperativa convencional que tenga aceituna ecológica teme que **haya problemas como asociado en caso que se decida molturar y vender el aceite o la aceituna ecológica de mesa en otra almazara/cooperativa que no sea la suya**, ya que en general los agricultores/as prefieren no tener que plantearse el cambio como socios/as de la cooperativa a la que pertenecen.

E y F) AGRICULTORES/AS ECOLÓGICOS Y DADOS DE BAJA

- Por parte de los agricultores/as ecológicos y los que lo han sido y se han dado de baja no se ven las dificultades, básicamente porque **no han tenido la experiencia** de que se hayan vendido sus productos ecológicos como tales en las cooperativas a las que pertenecen.
- Otros opinan que **no hay ninguna salida para la producción ecológica** en la comarca.
- Una **salida comercial en la comarca es la venta a la romana**. En Tolox hay 3 ó 4 compradores que compran aceituna al contado, y re-venden normalmente fuera de la comarca. Liquidan a un precio algo más barato que en las cooperativas, en contrapartida pagan inmediatamente. Estos compradores/as no dan preferencia a calidades, ni tipos de aceitunas, por lo que **a priori no son compradores/as válidos para una producción diferenciada y de calidad como la ecológica**.

