

EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

Preparado por: ICEX - MADRID
Fecha: Marzo 2004
Referencia: Div. Productos Agroalimentarios

EL SECTOR DEL ACEITE DE OLIVA EN ESPAÑA

ACEITE DE OLIVA

Aceite de Oliva Virgen

El Reglamento Comunitario CE N° 1638/98 y CE N° 15134 / 2001, define los aceites de oliva vírgenes como: los obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, mediante coadyudante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla de aceites de otra naturaleza.

Clasificación:

- **Aceite de Oliva Virgen Extra:** Aceite de oliva virgen cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no supera 0,8 g por cada 100 g y cuyas demás características son conformes a las establecidas para la categoría.
- **Aceite de Oliva Virgen:** Aceite de oliva virgen cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no supera 2 g por cada 100 g y cuyas demás características son conformes a las establecidas para la categoría. (En fase de producción y comercialización al por mayor podrá emplearse el término de “fino”)
- **Aceite de Oliva Virgen Lampante:** Aceite de oliva cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, es superior a 2 g por cada 100 g y cuyas demás características son conformes a las establecidas para la categoría.

Aceite de Oliva Refinado: Aceite de oliva obtenido mediante refinado de aceites de oliva vírgenes, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

Aceite de oliva: Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes distintos del lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas demás características son conformes a las establecidas para la categoría.

De los mencionados anteriormente, solo el Aceite de Oliva Virgen Extra, el Aceite de Oliva Virgen y el Aceite de Oliva se presentan directamente al consumidor final. El aceite Lampante por su parte, se comercializa solamente al por mayor.

DATOS BÁSICOS DEL SECTOR

Estructura, Características y Tamaño

España es el primer productor mundial de aceite de oliva con un porcentaje sobre el total mundial del 45,5%. El olivar en España, ocupa una superficie de 2.423.841 has., equivalente al 25% de la superficie mundial, con un cultivo de alrededor de 308 millones de olivos que se extiende, de forma desigual, por toda la geografía española.

Andalucía, con una superficie de 1.480.162 ha., concentra el 61,1% del cultivo del olivo español, seguida a cierta distancia de la Región Centro (13,7%); Extremadura (11%) Zona del Ebro (7,4%) y zona de Levante (6,8%) .

El sector olivarero es un sector altamente dependiente del factor climatológico y la vecería - fenómeno que determina efectos cíclicos en el olivar, años de grandes cosechas seguidas de cosechas escasas - sin embargo, el empleo de nuevos sistemas de cultivo y riego, la ampliación de las superficies productivas y la incorporación de nuevas y avanzadas tecnologías, han permitido obtener, incluso en condiciones climatológicas adversas, una producción media anual superior a las 800.000 toneladas, cifra que hace unos años hubiera sido considerada como "cosecha récord".

Producción

La producción española se concentra fundamentalmente en seis Comunidades Autónomas: Andalucía, que polariza el 82,5% de la producción total española, y el 28,2 % de la mundial, Castilla-La Mancha (6,8%) Extremadura (4%) Cataluña (2,3%) Comunidad Valenciana (2,2%) Aragón (0,3%).

Cada una de estas zonas debido a las diferencias climatológicas, composición del suelo y formas de cultivo, producen distintas variedades de aceitunas (existen en España más de 260 tipos diferentes) que dan lugar a aceites de muy diversas calidades tanto en lo que respecta a la composición como a sus propiedades organolépticas: es decir, olor, color y sabor. España no es solo el primer productor en cuanto a volumen sino también en cuanto a calidad y diversidad del producto.

PRODUCCIÓN ESPAÑOLA DE ACEITE DE OLIVA POR COMUNIDADES AUTÓNOMAS

Datos tn

	2002	2003
Andalucía	666.900	710.675
Aragón	8.600	6.210
Castilla-La Mancha	51.000	58.567
Cataluña	15.900	19.760
Comunidad Valenciana	13.000	18.765
Extremadura	35.200	34.781
Otras CC.AA.	9.800	12.438
TOTAL	800.400	861.196

Fuente: MAPA

Las variedades de aceitunas más utilizadas en la elaboración de los aceites de oliva son: Picual, Picudo o Carrasqueño, Lechín, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, Empeltre, Verdiell, Pico-Limón, Morisca, Verdala, Royal, Mollar, Morruda, Farga, Manzanilla Cacereña. La más usual es la Picual, cuya producción se localiza principalmente en las provincias de Jaén y Córdoba.

Producción Mundial

El olivo es un árbol de limitada producción cuya área se concentra principalmente en los países de la cuenca mediterránea. En el resto de países productores, exceptuando Argentina, el cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva es muy poco significativa.

Según los datos estimativos proporcionados por el Consejo Oleícola Internacional para la campaña 2003/04* España se mantiene como líder indiscutible con una producción equivalente al 45,5% de la producción total mundial. Le siguen a Italia (21%); Grecia (12,8%); Túnez (6,3%); Siria (3,8%); Marruecos (2,8%); Turquía (2,1%); Portugal (1,3%) y Argentina con un (0,8%).

(*) Las recogidas de aceitunas se realizan desde principios de noviembre hasta los meses de marzo / abril, según las zonas.

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE ACEITE DE OLIVA

Datos en 1000 tn.

	2001/02	2002/03 (prov.)	2003/204 (estim.)
MUNDO	2.825,5	2.515,0	2.859,0
U.E.	2.463,7	1.942,5	2.307,2
ESPAÑA	1.411,4	859,0	1.300,0

Fuente: COI

Denominaciones de Origen Protegidas

Los aceites protegidos por Denominaciones de Origen son siempre aceites de oliva vírgenes extra.

En la actualidad existen 15 Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.) y tres que han presentado la Solicitud de Registro en la Unión Europea.

Denominaciones de Origen Protegidas: *

Aprobación de la Unión Europea

- [Les Garrigues](#) (Lleida) (Protección U.E.)
- [Siurana](#) (Tarragona) (Protección U.E.)
- [Sierra de Segura](#) (Jaén) (Protección U.E.)
- [Baena](#) (Córdoba) (Protección U.E.)
- [Priego de Córdoba](#) (Córdoba) (Protección U.E.)
- [Sierra Mágina](#) (Jaén) (Protección U.E.)
- [Montes de Toledo](#) (Toledo) (Protección U.E.)
- Aceite del Bajo Aragón (Teruel) (Protección U.E.)

- [Sierra de Cazorla](#) (Jaén) (Protección U.E.)
- [Aceite de Mallorca](#) (Mallorca)- Aceite Mallorquín, Oli de Mallorca u Oli Mallorquin (términos todos ellos reconocidos) (Protección U.E.)
- [Sierra de Cádiz](#) (Cádiz) (Protección U.E)
- Aceite de Terra Alta- Oli Terra Alta (Tarragona) (Protección U.E.)
- Gata- Hurdes (Extremadura)

Cuentan con la Aprobación del MAPA

- [Montes de Granada](#) (Granada)
- Aceite Monterrubio (Badajoz)
- Poniente de Granada (Granada) (BOE 14 de abril 2004)

Pendientes de ratificación por el MAPA

- Aceite de la Rioja (Aprobada por la Consejería de Agricultura de la Comunidad Autónoma)
 - Aceite de Estepa (Sevilla) (Aprobada por la Junta de Andalucía)
 - Aceite de Baix Ebre- Montsià
 - Antequera
- (Actualización por listado MAPA agosto 2005)

Las DD.OO. que han presentado Solicitud de Registro a la Unión Europea son: Baix Ebre- Montsià (Cataluña) Aceite de La Rioja (La Rioja)
(*) Actualización Fuente Mercacei Nº 45 nov-enero 2005

Aceite ecológico

La producción de aceite de oliva ecológico en España supone aproximadamente el 3% de la producción total española, es decir, unas 42.000 toneladas. La demanda y consumo internacional de este producto se ha incrementado considerablemente en los últimos años.

Situación y evolución del sector

El sector productor de aceite de oliva está fuertemente atomizado. Los últimos datos señalan la existencia de 1.777 almazaras, 80 refinerías , y alrededor de 500 envasadores sin embargo solo las 12 más importantes absorben alrededor del 70% del aceite envasado en España.

En la cadena productiva del aceite de oliva intervienen las siguientes fases básicas: cultivo/producción molturación, refinado y envasado. Las empresas involucradas en este proceso productivo pueden ostentar diferentes grados de participación siendo normalmente las de mayor tamaño las más integradas.

Sin embargo, la creciente demanda y consumo internacional del aceite de oliva virgen (que no necesita ser refinado), como estrella de la dieta mediterránea, atrajo la atención de nuevos operadores en el mercado que ha desencadenando un cambio sustancial en cuanto a las funciones desempeñadas por las empresas dentro de dicha estructura productiva tradicional.

El sector productor, almazaras, configurado en torno a cooperativas agrarias, adquiere un mayor protagonismo, abandona su estructura de venta exclusiva de graneles de aceite de oliva virgen y potencia la venta, comercialización y exportación de aceites envasados con marca propia o del distribuidor, práctica habitualmente desempeñada solo por la industria. Por otra parte, grandes grupos de alimentación también se incorporan al sector a través de alianzas o asociaciones con sociedades cooperativas, de las que obtienen la materia prima, para, aprovechando sus infraestructuras, marketing, etc., comercializar a gran escala el producto.

La industria tradicional española se mantiene básicamente transformadora y envasadora. Tanto el sector productor como la industria, son líderes mundiales en cuanto a desarrollo y uso de tecnología punta.

El mercado es muy competitivo y, contrario a lo que sucede con la producción, se caracteriza por su alto grado de concentración, alrededor de un 75% del mercado lo polarizan las 10 primeras empresas del sector. Actualmente la mayor parte de la industria aceitera es de capital español.

EXPORTACIONES

España es el primer exportador mundial de Aceite de Oliva con un volumen medio de exportación durante los tres últimos años superior a las 500.000 toneladas.

La exportación española mantiene un fuerte componente de venta a granel que viene a suponer del 65-70% de la exportación total.

Esta cifra, puramente coyuntural, depende tanto de la propia cosecha española como de la del resto de países productores, principalmente Italia, cuyos volúmenes marcarán sus necesidades de abastecimiento en el exterior. Otro factor determinante en el incremento de la exportación de graneles es el auge que está tomando la "marca de distribuidor" (MD) en ciertos países no productores, pero sí consumidores, como puede ser el caso del Reino Unido.

Italia, Francia y Portugal, son los tres primeros mercados del aceite español. El volumen de venta a estos países supera el 65% de las exportaciones totales españolas.

La exportación a terceros países, clasificados también como países no productores, es principalmente producto envasado, menos de 5 litros, y con marca: Estados Unidos, Australia, Japón y México, son los principales importadores del aceite español.

La exportación de producto envasado, aunque con ligeras oscilaciones, está experimentando un notable incremento en los últimos años con lo que España está consiguiendo desarraigarse de su papel de exportador de graneles. Por tipo de producto, el aceite de oliva virgen extra es el que muestra un mayor crecimiento en la demanda.

Asociaciones y Organismos

Asociación Nacional de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva. (ASOLIVA)

C/ José Abascal, 40
28003 Madrid

Telf: 91- 446.88.12

Fax: 91- 593.19.18

E-mail: asoliva@asoliva.es

Web: <http://www.asoliva.com/>

Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (ANIERAC) Actualmente comparte el domicilio con ASOLIVA

ANIERAC

C/ José Abascal, 40

28003 Madrid

Telf.: 91 446 88 12

Fax: 91 445 14 74

E-mail: anierac@anierac.com

Web: <http://www.anierac.com/default.htm>
