

La aceituna de mesa, otro tesoro del olivar ecológico



A pesar de ser el aceite el producto estrella del olivar español, por jerarquía económica y gastronómica, las cifras que maneja la producción de aceituna de mesa también refleja la importancia de este fruto en la industria agroalimentaria española.



El sector del olivar comienza en breve la nueva campaña 2013/2014 con la esperanza de que se obtengan mejores resultados que en la anterior, ya que la escasa producción y la bajada en la comercialización, han hecho que la campaña 2012/2013 no sea de las más recordadas en cuanto a buenos resultados se refiere.

Sin lugar a dudas, el olivar es el cultivo de referencia en nuestro país, siendo sus dos principales productos, en orden de importancia económica, el aceite de oliva y la aceituna de mesa. El cultivo del olivar supone para España, no sólo una fuente de riqueza productiva, sino también un nexo de unión social que contribuye al desarrollo rural con un alto valor medioambiental.

El cultivo de la aceituna de mesa

Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), el olivar mundial está constituido por unos 850 millones de árboles que ocupan una superficie de más de 10 millones de hectáreas. De éstas, más de un millón se dedica a la producción de aceitunas de mesa. La producción total de aceitunas asciende a más de 18 millones de toneladas anuales, de las cuales el 90% se destinan a la producción de aceite y el 10% restante a la producción de aceituna de mesa.

España lidera el mercado mundial tanto en el número de empleos que genera como por su volumen de producción y exportación

España es el primer país productor de aceitunas de mesa del mundo, seguido a mucha distancia de otros países como Egipto, Turquía, Siria, Argelia, Argentina, Grecia, Marruecos. La producción media mundial de las últimas cinco campañas asciende a 2.371.000 toneladas, de las cuales 511.500 se produjeron en España, es decir, un 22% del total.

En el año 2011 existían unas **168.620 hectáreas dedicadas a la producción ecológica**, lo que hacía que su cultivo supusiera, por sí solo, el 11,4% del valor total de la producción ecológica

española, según el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. De ahí los datos que reflejan que el olivar sea uno de los principales cultivos ecológicos de España en cuanto a superficie.

El principal objetivo agronómico de la producción del olivar ecológico es mantener e incrementar la fertilidad del suelo a medio y largo plazo. Esta fertilidad debe garantizarse mediante su conservación física, ya que la principal amenaza de los suelos agrícolas mediterráneos es la erosión ligada a la eliminación de la vegetación (por los movimientos de tierras, el arado o la aplicación de herbicidas) y la pérdida de materia orgánica.

En Andalucía, los datos de superficie certificada como producción ecológica se clasifican siguiendo su tipo de producción, obteniendo como superficie certificada para la aceituna de mesa 341 hectáreas, para la aceituna de mesa/aceite las 10.652 hectáreas, y para alcaparras 5,77 hectáreas, siendo Málaga la provincia con más hectáreas certificadas para producción ecológica de aceituna de mesa con 13.649 hectáreas.

El cultivo ecológico del olivo difiere principalmente del convencional en el manejo del suelo y su fertilidad orgánica y en las estrategias de control de la mosca del olivo

Características del consumo de la aceituna de mesa

La primera referencia escrita a las diversas formas de preparar aceitunas para su consumo se debe a Columela en su tratado de agricultura “De Re Rustica” del año 42 a.C., ya que las aceitunas no pueden consumirse directamente debido a su intenso sabor amargo. Normalmente, la preparación para el consumo conllevaba la inmersión en agua o en soluciones de sal, empleándose también ciertas hierbas aromáticas, tales como hinojo o tomillo, que contribuían a la conservación del producto gracias a la presencia en su composición de determinadas sustancias antimicrobianas.



La comercialización de las aceitunas de mesa ha adquirido un volumen más que considerable. Como otros productos de origen ecológico, las aceitunas de mesa ecológicas se convierten en un **producto gourmet de calidad**, ya que siguiendo las pautas para su producción y elaboración, se recuperan todas las propiedades alimenticias y sabor característico de la aceituna. La variedad de aceitunas que se puede encontrar en la producción ecológica es igual de amplia que en una producción que no siga estas pautas, aunque la diferencia estriba principalmente en el sabor. Así, se pueden encontrar aceitunas de mesa ecológicas negras, verdes, con hueso o deshuesadas, aceitunas aliñadas, en salmuera, aceitunas rellenas, paté de aceitunas, etc.

Según el color superficial de las aceitunas en el momento de su recogida o el del producto final, se

tendrán aceitunas verdes, de color cambiante o negras, existiendo numerosas variedades, diferenciándose los frutos de las mismas en las dimensiones, forma, coloración, rendimiento en grasas, relación pulpa hueso, etc. El momento óptimo de la recolección de las aceitunas verdes es cuando adquieran su mayor tamaño y antes del envero, es decir, cuando la coloración externa es verde amarillo – paja y aún no ha comenzado a tomar un color rosado

Los olivereros ecológicos cuentan con amplio abanico de variedades de aceituna adaptadas a este tipo de producción, lo que permite a los consumidores disfrutar de los ricos y variados matices que pueden ofrecer los diferentes tipos de olivas ecológicas.

- **Picual:** es la variedad más cultivada en el mundo, y en España alcanza el 50%, siendo un cultivo muy productivo. Tiene un importante porcentaje de grasa (27%). El aceite de picual es el más estable que existe por su contenido en polifenoles. Su difusión geográfica está ligada a Andalucía, principal región productora del mundo y, en concreto, a las provincias de Jaén, Córdoba y Granada. También está presente en Málaga, Ciudad Real y Badajoz.
- **Hojiblanca:** También ligado principalmente a la comunidad andaluza, en concreto por el este de la provincia de Sevilla, el sur de Córdoba y todo el norte de la provincia de Málaga. Las aceitunas hojiblancas sirven tanto para aceitunas de mesa negra por la firme textura de su pulpa, como para la producción de aceite. Madura bastante avanzado el invierno y es una aceituna muy arraigada al árbol, lo que dificulta la recolección. El rendimiento en aceite ronda el 17-19%.
- **Picudo:** Es la variedad más típica en Córdoba y también se encuentra en Granada, Málaga y Jaén. No rinde tanto aceite como la variedad picual pero llega al 20% en aceite.
- **Lechón de Sevilla:** La encontramos en Sevilla, Córdoba, Cádiz, Málaga y Huelva. Soporta bien las sequías y los fríos invernales. Su contenido en aceite (ácido graso) no es muy alto, en torno al 18 %.
- **Verdial de Vélez-Málaga:** Es una variedad típica de la comarca de La Axarquía.
- **Arbequina:** Se extiende por las provincias de Tarragona y Lérida. También se encuentra en Aragón. Son aceitunas pequeñas, casi minúsculas aunque son muy apreciadas por su temprana recolección, su elevada productividad y un rendimiento graso por encima del 20%. Como aceituna de mesa se elabora por un método artesanal, poco extendido y diferente del de la aceituna "española".
- **Cornablanca:** Su área de cultivo abarca las provincias de Toledo y Ciudad Real. Es muy resistente a las condiciones climáticas adversas y su rendimiento oscila sobre el 19%.
- **Empeltre:** Característica de Aragón y se cultiva también en Logroño y por el Valle del Ebro hasta Tarragona. Las aceitunas tienen un rendimiento graso en torno al 18,3%. La maduración de sus frutos es temprana.
- **Manzanilla Cacereña:** Se cultiva en la alta Extremadura. Se destina tanto a mesa como a almazara.
- **Verdial de Badajoz o Morisca:** Se extiende por la provincia de Badajoz, en lo que es la Baja Extremadura. La verdial se utiliza tanto para aceituna de mesa como para almazara, donde son muy apreciadas por su alto rendimiento graso en torno al 22%.
- **Blanqueta:** Variedad levantina por excelencia. Es un olivar muy productivo pero sensible a los cambios de temperatura y al frío intenso.

Alimento saludable



Los beneficios del consumo de cualquier tipología de aceituna ecológica reúnen todas las ventajas de un producto como es la aceituna de mesa junto con los **beneficios de ser un alimento ecológico**, libre de la exposición a herbicidas y pesticidas.

Las aceitunas de mesa poseen un alto valor nutritivo debido a su extraordinaria composición de grasas insaturadas, ya que predominan los ácidos grasos insaturados sobre los saturados y especialmente el ácido monoinsaturado oleico. A su vez, es muy digestiva ya que su relación lignina/celulosa es menor de 0,5, lo que hace que su fibra sea fácilmente digerible. Tienen un gran poder antiséptico gracias al ácido láctico que actúa facilitando la absorción del calcio y el fósforo en el aparato digestivo, excelentes aliados para combatir el exceso de colesterol.

En definitiva, pocos alimentos pueden presumir de reunir de una forma tan sencilla y a la vez tan eficaz, unas sorprendentes propiedades saludables con un sabor delicioso y tan representativo de la cultura mediterránea como la aceituna de mesa ecológica.

Reunión sectorial de la aceituna de mesa ecológica

El pasado 10 de septiembre se celebró en Sevilla la reunión sectorial de la aceituna de mesa con el objetivo de analizar la situación del sector y su potencial de desarrollo. El crecimiento en los mercados internacionales del sector de la aceituna de mesa hace que también crezca a nivel interno, ya que el mercado español de productos ecológicos se desarrolla, a pesar de la coyuntura económica, a través de los diferentes canales de comercialización, especialmente en los establecimientos especializados y los sistemas de venta directa de productores y consumidores en los mercados locales.

El director general de la Asociación Valor Ecológico, José Luis García Melgarejo, presentó los **estándares Ecovalia**, una apuesta del Sector Ecológico para fomentar la diferenciación de los productores y empresas en este mercado creciente. También, compartió la situación de la producción y elaboración de la aceituna de mesa en su versión ecológica, aportando los últimos datos representativos del sector: con 449 hectáreas registradas, y 840 toneladas de producción, España tiene aún mucho por desarrollar en este importante subsector dentro del ámbito agroalimentario. Si a nivel general la exportación de aceituna de mesa ha crecido un 16%, no ha ocurrido lo mismo desde la perspectiva ecológica. Sin embargo, Andalucía lidera la producción de aceituna de mesa con el 79% a nivel nacional, y en el ámbito ecológico este liderazgo alcanza el 96% del total español.

Dentro de las conclusiones de la reunión, celebrada en las instalaciones de Ecovalia, se encuentra la necesidad de llevar a cabo **planes de promoción específicos sobre la aceituna de mesa ecológica**, fomentado el conocimiento al mismo tiempo de variedades locales y permitiendo su desarrollo tanto a nivel de establecimientos comerciales como del sector horeca. Además, se ha acordado revisar la regulación que se aplica para la elaboración de la aceituna en relación con el proceso de endulzamiento (quitar el amargor) y los sistemas de elaboración alternativos al uso de hidróxido sódico para este procedimiento, no permitido por la regulación de agricultura ecológica europea.

Finalmente, el presidente de Ecovalia, Francisco Casero Rodríguez, concluyó la sesión resaltando la importancia que tiene este tipo de encuentros para poner en contacto a los diferentes agentes del sector, productores, entamadores, envasadores y comercializadores.

Por parte de Ecovalia, se considera prioritario reforzar al colectivo de la aceituna de mesa con objeto de aprovechar las oportunidades existentes en el sector ecológico.



Redacción