

ORGANIZACIÓN DEL SECTOR OLIVARERO MALAGUEÑO

Discurso de ingreso como Académica de Número de la Dra. Dña. Encarnación Fontao Rey, 6 de noviembre de 2014

INTRODUCCIÓN

A pesar de tener una formación eminentemente sanitaria, el olivar y el sector olivarero forman una parte importante tanto de mi vida profesional como personal. El primer contacto con este árbol mágico se remonta a mi infancia cuando mis padres llevándome de la mano me enseñaron el símbolo de su ciudad, el olivo. Vigo es la “Ciudad olívica”, donde se conserva un añoso ejemplar que sobrevivió a los arranques en época de la Beltraneja. Luego la vida, fruto de muchas casualidades, me llevó a realizar mi ejercicio profesional en la Delegación de Agricultura y Pesca de Málaga y entré en contacto con el sector. El olivo, me enreda entre sus ramas y su aceite, se convierte en objeto de estudio desde el punto de vista nutricional en mi tesis doctoral.



Figura 1. Plantación de olivos en la provincia de Málaga.

El momento actual del sector olivarero es consecuencia de distintas situaciones ocurridas desde la noche de los tiempos que paso a describir de forma somera, con el objetivo último de iniciar, en algunos casos, o estimular en otros, el conocimiento y por tanto el amor a un árbol común a todo el paisaje de Andalucía, a su historia, su cultura y su economía, que ha conseguido mantenerse desde épocas

ancestrales gracias al esfuerzo de hombres y mujeres (Fig. 1). Fuente de inspiración de poetas y pintores, y protagonista de cantares y coplillas.

En su descripción botánica, pertenece a la familia Oleáceas, destacando por su interés económico y agrario, el género *Olea* que incluye más de 30 especies, entre las que se encuentra *Olea europaea* L. La subespecie *europaea* está presente en toda la cuenca del Mediterráneo e incluye dos variedades, la var. *sylvestris* u *oleaster*, olivos silvestres o acebuches y la var. *europaea* o *sativa* a la que pertenecen los olivos cultivados. De su fruto, la aceituna, se obtiene la mejor grasa comestible del mundo, el aceite de oliva, responsable de la variada, exquisita y nutritiva gastronomía tradicional malagueña, tanto en tiempos de escasez como de abundancia, con platos tan característicos como la porra antequerana, gazpacho, sopas perotas, gazpachuelo, ajo blanco, pescaito frito y un sinfín de platos que han traspasado fronteras y son conocidos y apreciados internacionalmente.

APUNTES HISTÓRICOS

Si caminamos por la historia de la mano del olivo, está presente en yacimientos de Italia, Grecia, norte de Marruecos, en distintos momentos del Paleolítico. En la Península Ibérica se ha datado su presencia en el Neolítico, en yacimientos de Alicante. En las cuevas de Nerja se hallaron pequeños huesos de aceitunas, datadas en torno a 3.800 a. C. Indudablemente estos restos se parecerían más al acebuches que al olivo actual. Su fruto se aprovecharía en la cuenca del Mediterráneo y Oriente Próximo, como se constata en las tablillas de Ebla (Siria) y en las minoicas (Creta), al igual que en los frescos encontrados en el Palacio de Cnosos en los que se representa una fiesta religiosa celebrada en una plantación de olivos, por lo que podríamos hablar ya de su cultivo.

Desde Palestina, hacia el año 2.300 a. C., se extiende a Egipto y algunos oasis de Libia.

Desde las islas del Egeo el cultivo pasó a Grecia. Bajo su sombra nacían todos los descendientes de los dioses. Atenea hija de Zeus regala a Atenas un olivo al vencer a Poseidón. Los griegos extienden su cultivo a Sicilia y el sur de Italia y empleaban el aceite como valioso elemento en sus transacciones económicas (Fig. 2).

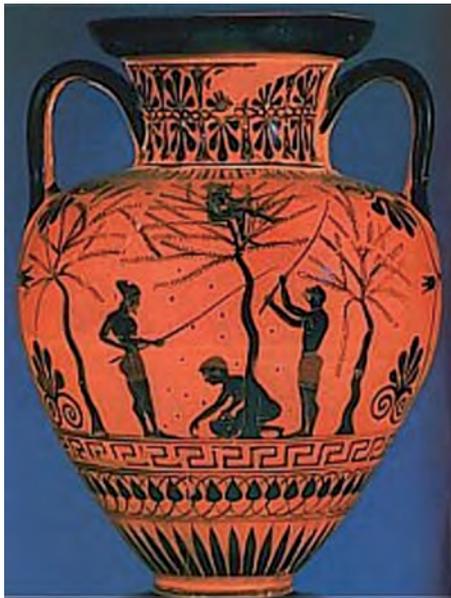


Figura 2. Ánfora griega donde se almacenaba el aceite. 520 a. C. Museo Británico, Londres.

Con seguridad, el pueblo fenicio participó activamente en difundir su cultivo por toda la cuenca mediterránea, desde Túnez a España al igual que los procedimientos de obtención de su aceite.

Desde el siglo VIII al VI a. C., los fenicios establecen numerosos enclaves en la costa malagueña, próximos a los ríos Guadalhorce y Vélez, donde se han encontrado restos de ánforas aceiteras en los poblados Toscanos, Chorreras y Mezquitilla.

La mitología romana atribuye al dios Hércules el descubrimiento del olivo y el aceite era tan apreciado que además de las fronteras políticas, su consumo dividió el mundo civilizado del mundo bárbaro.

El aceite procedente de Hispania se extendió por todo el imperio romano occidental tal y como lo acreditan los abundantes restos de ánforas de la Bética encontradas en las proximidades de la ciudad de Roma y que dieron lugar a la colina artificial conocida con el nombre de Monte Testaccio (Fig. 3).



Figura 3. Ánforas para guardar el aceite.

Para los romanos fue el árbol de la vida y de la paz. Con sus ramas se coronaba a los vencedores y su aceite fue botín y recompensa. Con él se ungían los cuerpos para fortalecerlos y se honraban a dioses y muertos.

Existen numerosos restos arqueológicos que atestiguan que la provincia de Málaga era una gran productora de aceite. La explotación oleícola malacitana está constatada no solo en las zonas del interior sino en villas cercanas al mar como la zona arqueológica "Torrente", villa romana aceitera situada en la actual Vélez-Málaga o la Huerta del Rincón en Torremolinos donde los restos atestiguan la fabricación de ánforas aceiteras. En el interior de la provincia se ubican numerosas villas romanas dedicadas a la fabricación de aceite, como la villa del olivar de la tumba, en Álora y otras muchas en la comarca de Antequera, el Cortijo de Vadolosyesos en Bobadilla, la de Prado de Verdún en Mollina, y Las Viñas en Cuevas del Becerro. En la Comarca de Antequera se han catalogado restos de más de 40 molinos de la época, siendo uno de los mejor conservados el encontrado en la Quinta, en el mismo centro de Antequera, del que se conserva el molino, la piedra contrapeso y el trujal que ha sido datado en el siglo I.

Con la caída del Imperio Romano y la invasión de los pueblos bárbaros, pasamos a una época poco propicia para la agricultura, si bien se mantuvo su cultivo.

Los árabes, introducen variedades que van a mejorar su explotación y a ellos debemos vocablos que perduran hasta nuestros días como aceite, aceituna o almazara. Utilizaron el aceite no solo como alimento sino además

como combustible para iluminar, fabricar ungüentos y jabones y desde al-Ándalus se exportó por mar hacia Oriente.

El olivo es el árbol por excelencia de las tres religiones monoteístas con numerosas referencias en los distintos libros que componen el Antiguo Testamento. Para la tradición judeocristiana es el símbolo de vida, felicidad, paz y eternidad. Fue testigo de importantes acontecimientos narrados en el Nuevo Testamento, como Jesucristo en el Huerto de los Olivos, también llamado de Getsemaní, que significa prensa de aceite, donde oró antes de su pasión y muerte, siendo enterrado en tierras de olivar (Fig. 4).



Figura 4. Archicofradía de Nuestro Padre Jesús orando en el Huerto, salida procesional, Málaga. (cofradesmalaga@diariosur.es)

Durante la reconquista su cultivo decae, hasta que vuelve a resurgir con los Reyes Católicos, en cuyo reinado se plantan numerosos olivares en Andalucía y Castilla. En los territorios conquistados se otorgaron mercedes a las personas destacadas en la conquista y se realizan en nuestra provincia distintos repartos de tierras cuyas condiciones se recogen en Los Libros de Repartimientos, donde se describen los deslindes de tierras y los requisitos para las roturaciones.

En Antequera, conquistada en 1410, los primeros repartimientos de tierras se llevan a cabo durante el reinado de Juan II que serían completados por los Reyes Católicos, reservándose para el olivar, el viñedo y la huerta las mejores tierras. Entre 1487 y 1496 se llevaron a cabo los repartimientos en los municipios más importantes de la ciudad de Málaga.

Con el descubrimiento del Nuevo Mundo, el olivo sale de la cuenca mediterránea y se expande por los territorios de América Latina.

El periodo comprendido entre los siglos XVI y XVIII fue de gran riqueza para Andalucía por la importancia del comercio con el Nuevo Mundo, ya que se exportaban a América productos procedentes del campo andaluz. Durante el reinado de Felipe II y Felipe III se prohíbe el cultivo de nuevos olivares en territorio americano, una buena forma de proteger el comercio de este producto.

Aunque en el siglo XVI se escribieran obras como "Agricultura General" por Antonio Herrera, quien indicaba de forma clara, como cultivar el olivo, recoger sus frutos y su posterior tratamiento, la obtención de aceite y su transporte seguían siendo como en épocas romanas.

No es hasta las décadas centrales del siglo XIX (1830-1880) cuando el cultivo sufre un auge sin precedentes, consecuencia de la desaparición de los privilegios señoriales y la puesta en cultivo de tierras desamortizadas, con acceso a la propiedad de nuevos titulares. Subsisten dos mentalidades diferentes, para unos la tierra es símbolo de status y para otros es necesaria para obtener el mayor rendimiento económico posible, empezando a sustituirse paulatinamente los encinares por olivares, mucho más rentables.

Pero, el cultivo y la obtención del aceite se realizan como siglos atrás, si bien empieza una lenta modernización.

Los molinos de piedras cilíndricas son sustituidos por las rulas de piedras tronco-cónicas con poca diferencia de diámetro y posteriormente por los rulos trapezoidales, donde se aumenta la superficie de contacto. Las prensas de viga empiezan a ser modificadas por otras más modernas destacando la introducción de la prensa hidráulica, fabricada en Inglaterra e introducida por D. Diego de Alvear para su almazara de Montilla (Fig. 5).

Pero los pocos aceites obtenidos, utilizados para la alimentación, eran de mala calidad, frente a los aceites suaves y aromáticos de Aragón y Cataluña.

En la segunda mitad del siglo se produce una gran demanda internacional de nuestro aceite para usos industriales. En las últimas



Figura 5. Antiguo molino de piedra y prensa hidráulica para la extracción de aceite de oliva.

décadas del siglo XIX (1880-1896) el olivar sufre la afectación de la gran crisis agrícola y pecuaria que supone un freno a la expansión anterior. La crisis ha de entenderse dentro de un contexto europeo originado por la ampliación de la superficie de olivar en otros países como Francia e Italia y por la entrada de aceites minerales y de semillas que invadieron el mercado reduciendo los usos industriales del aceite de oliva y amenazando incluso el consumo alimentario. La superficie no se reduce, pero sí su rentabilidad. Solo con la modernización lenta de las almazaras y con una política proteccionista, se impulsó algo el comercio del aceite de oliva.

Pero el sector no se asentó sobre bases sólidas por lo que a los problemas del mercado se unieron los del propio sector, que mantenía una deficiente estructura, con una competencia feroz que hacía que fuera prácticamente insostenible la situación de los pequeños propietarios y arrendatarios frente a los grandes terratenientes y comerciantes. Es en estos momentos cuando se inician los primeros movimientos asociativos y surgen las primeras cajas rurales cuya razón de ser, es intentar no tener que soportar los altos intereses aplicados por los caciques. Se forman los sindicatos agrícolas católicos que van a constituir la Confederación Nacional Agraria al amparo de la ley de Asociaciones de 1887. La provincia de Málaga contó con 26 sindicatos. No es hasta la promulgación de la Ley de Sindicatos Agrícolas de 30 de enero de 1906 cuando aparece la primera norma jurídica de cooperativismo agrario en España, que trató de trasladar a la realidad española movimientos innovadores

ya consolidados en Europa. Esta Ley tuvo un papel importante en la organización sindical de los primeros años del siglo XX. La iglesia Católica inicia un proceso de expansión de los sindicatos rurales.

En 1890, mediante Real Decreto de 14 de noviembre se crean y regulan las Cámaras Agrícolas. El decreto iba dirigido a los grandes propietarios que se transformaron en líderes del movimiento asociativo y eran los interlocutores con los poderes públicos. Se dedicaron a la difusión del conocimiento en las prácticas agrícolas y a la compra de maquinaria para el uso de los socios, pero no consiguieron la integración de pequeños y medianos agricultores, que seguían en cooperativas.

Son momentos de movimientos sociales y de importantes cambios. Los medios de transporte se transforman y la tracción animal da paso al ferrocarril. El transporte fluvial y marítimo a vela da paso al barco de vapor. El puerto de Málaga, en la segunda mitad del siglo XIX, se convirtió en la salida tradicional del aceite de oliva.

El ferrocarril llega a Málaga por el interés de un pequeño grupo de industriales entre los que destaca D. Jorge Loring Oyarzábal. En 1865 se inaugura la línea Córdoba-Málaga y en 1874 se finaliza la línea Málaga-Bobadilla-Granada, que junto con otras compañías de la región formaron la Compañía de Ferrocarriles Andaluces. El mercado interior del aceite pasa a ser abastecido por transporte ferroviario y la exportación se realiza en barco a través del puerto de Málaga.

En estas mismas coordenadas temporales se produce otro gran avance tecnológico, se inicia la electrificación de la capital y de los municipios más importantes. Con los motores eléctricos se modernizarán muchos de los sectores industriales de la provincia entre ellos las almazaras. En el siglo XIX Málaga era la segunda ciudad más industrial de España después de Barcelona.

LA MODERNIZACIÓN DEL SECTOR OLIVARERO

En los primeros años del siglo XX siguen vigentes altos aranceles para los aceites de semillas pero no para la importación de las mismas, creándose una nueva industria, las extractoras de aceite de semillas. Los aceites procedentes de oleaginosas se utilizan en mezclas con aceite de oliva, práctica autorizada por ley, siempre y cuando el fabricante lo anuncie en su etiqueta, lo que desprestigia el aceite de oliva. Ante esta situación las asociaciones olivareras consiguieron en 1907 que las mezclas fueran consideradas fraudulentas, lo que ocasionó una buena coyuntura para el sector olivarero hasta después de la Primera Guerra Mundial. En Málaga por producción, precios y comercio, estas décadas se convirtieron en la edad de oro de nuestro olivar.

Tras la Primera Guerra Mundial la situación cambia, ya que la política comercial post-bélica facilita nuevamente la entrada en el mercado de aceites de semillas de gran calidad, en contrapartida se produce una expansión de la superficie aunque no supuso un cambio de tendencia para el mercado del aceite. Siguen las dificultades.

Las refinerías industriales, experimentaron un fuerte desarrollo y son fundamentales para adaptar al consumo humano aceites de elevada acidez. En Málaga en torno a 1917 se inicia la creación de ocho industrias refinadoras de aceite, fundadas o participadas por capital italiano, que controlaban prácticamente el sector de los aceites refinados, destacando entre ellas: Aceitera del Mediterráneo, La Minerva, Maestroni, Establecimientos Moro y la Olivarera Peninsular. La producción industrial de capital malagueño quedó reservada a la extracción de aceite de orujo entre las que cabe

destacar: La sociedad aceitera antequerana, Hijos de Agustín Blázquez de Antequera, El Porvenir de Guaro S.A., Hijos de Tomas García Pérez de Álora y así hasta un total de 188 fábricas y molinos aceiteros.

Es de gran importancia para el sector, el VII Congreso Internacional de Oleicultura que se celebró en Sevilla en 1924, en el que se consiguen acuerdos importantes para el futuro del sector, tanto agronómicos como de métodos unificados de análisis, y se sientan las bases para crear una Federación Internacional de Oleicultura y la Asociación Oleícola Nacional.

En 1925, la ya creada Asociación nacional y su consejo directivo, ante la desesperación de los olivareros, inserta una nota de prensa en el diario ABC de fecha 25 de julio de 1925, pág. 25, donde se pone en conocimiento de los lectores la necesidad de unidad y defensa a todo trance del sector de la aceituna y del aceite de oliva, de igual modo a los industriales, productores, fabricantes, clases mercantiles y obreros a defender su causa y sus pesetas, pidiendo que también se unan los agricultores.

El sector presiona al Gobierno que responde promulgando el Real Decreto de Presidencia de 8 de junio de 1926, en el que trata de conciliar todos los intereses en litigio y, para asegurar la exportación de aceite puro de oliva y conservar el buen nombre en los mercados extranjeros, se regulan los cuidados de las plantaciones, la recogida y molienda de aceituna con objeto de impulsar la mejora de la maquinaria. Se prohíbe la importación de semillas y sus aceites.

Se declara que el aceite comestible nacional es el aceite puro de oliva, con menos de cinco grados de acidez y se reconvierten las fábricas de refinado de semillas en refinadoras de aceite de oliva. Por primera vez se clasifican los aceites en comestibles y no comestibles o industriales. Se autoriza un gravamen de 1 céntimo de plata por kg de aceite exportado, para promocionar el consumo de aceite de oliva en los países importadores.

Pero nuestros olivareros, que se han preocupado de cultivar con esmero sus plantaciones, no han atendido con el mismo interés la calidad de los aceites y, desde luego, se han desentendido totalmente del aspecto comercial, por lo que cada vez hay más

excedentes. En el sector se genera un intenso movimiento para conseguir la Unión Nacional de Olivicultores.

Según consta en Hoja divulgativa de la Secretaria General de Agricultura, dependiente del Ministerio de Economía de diciembre de 1930, la Asociación Nacional de Olivareros propone organizar la venta cooperativa del aceite, al igual que existía en otros países para diversos productos, planteando la necesidad de crear grandes organizaciones, incluso interprovinciales, hasta conseguir entre todos una gran Unión Olivarera que fuera capaz de comercializar el aceite.

La exportación acusa la crisis de los años veinte que se recuperó un poco en 1935 con una gran cosecha.

La llegada de la Segunda República provoca un importante cambio social y político que se traslada al mundo agrario. Coincide con buenas cosechas pero con precios bajos debido a la crisis económica internacional. La oferta crece pero la demanda se estanca.

La política agraria fue caótica con el paso de 11 ministros de Agricultura en cinco años. Se promulga la primera Ley de Cooperativas, mediante Decreto de 4 de junio de 1931, aunque su eficacia práctica fue muy escasa. Para regular el mercado toman como base la Ley de 1926.

Pero continúan las dificultades y precios bajos, produciéndose de nuevo las protestas del sector, por lo que se promulga, en 1934, un Decreto en Defensa de la producción olivarera, creándose el Servicio de Inspección y Vigilancia de las exportaciones. El gobierno de la República establece un régimen de préstamos a los tenedores de aceites con garantía prendaria. Pero los préstamos son caros y limitados.

La guerra civil supone un paréntesis doloroso en todos los sectores de la población española a la que siguen periodos de reconversión de un país con hambruna, racionamiento y estraperlo.

En pleno periodo bélico, se publicó la Ley de Cooperación de 27 de octubre, con carácter provisional.

La década de los cuarenta fue un periodo de racionamiento e intervención del aceite de oliva. A pesar del aumento de las hectáreas, el

rendimiento obtenido fue muy inferior a la del año 1935, si bien los datos de producción del olivar pueden estar condicionados por fugas hacia el mercado negro, que según diversos investigadores puede situarse en torno al 20% de la producción.

Con el bloqueo exterior de España, el aceite de oliva se convierte en el único que se puede utilizar dentro el país, si bien se raciona su consumo. Fue un periodo de cierta rentabilidad gracias a los altos precios alcanzados con el estraperlo. Se interrumpen las importaciones de otros aceites de semillas y se produce un crecimiento en la producción de aceituna de mesa.

El gobierno integra definitivamente a los Sindicatos Agrícolas, y demás organismos, en la Organización Sindical del Movimiento.

Al año siguiente se promulga la Ley de Cooperación de 2 de enero de 1942 y su Reglamento. La ley promociona y tutela su creación y tiene importante expansión en el periodo de los años 50 a 70. En este periodo las cooperativas del campo más numerosas son las olivareras, manteniéndose la estructura de las explotaciones agrícolas, mientras que en asociación se lleva a cabo la transformación del producto y la compra de insumos. Están presentes prácticamente en todas las comarcas de la provincia de Málaga; hacia el año 1979 se encontraban inscritas 56 entidades, 24 en la comarca de Vélez Málaga, 22 en la de Antequera, 7 en la de Guadalhorce y 3 en la de Ronda. Recoge también sus uniones (UTECA) que va a sustituir a las antiguas federaciones de Sindicatos Agrarios.

Como plantea el profesor Pino Artacho, el cooperativismo olivarero viene a solucionar el grave problema de los pequeños y medianos agricultores que tradicionalmente está en manos de los compradores de aceituna, que no solamente ofrecían precios bajos por kg sino que incluso desconocían el precio del mismo hasta finalizada la campaña, además el agricultor no tenía control sobre el peso vendido. El precio pagado en las cooperativas pasa a ser un marco de referencia al que atenerse. Pero tienen una configuración empresarial muy ambigua que frenará su eficacia económica.

En los años cincuenta la superficie de olivar sigue creciendo y se tiende a potenciarlo

como cultivo único de secano. Los nuevos terrenos ocupados cada vez más marginales, junto al éxodo de la población rural a las ciudades, la falta de abonos fitosanitarios y la escasez de animales, incidió todavía más en su bajo rendimiento.

En esta década se acaba el racionamiento pero no el intervencionismo estatal. Mediada la década, disminuye el número de molinos por la creación de almazaras cooperativas, formadas por pequeños y medianos agricultores, que iniciarán un proceso imparable de modernización.

Comienzan a recuperarse las exportaciones pero el sector de nuevo se encuentra en una encrucijada, con salarios que aumentan más deprisa que el precio del aceite y gran encarecimiento de los costes de producción. Se inicia la importación de aceite de soja procedente de Estados Unidos. Se fomenta tanto la producción como el consumo de aceite de soja y girasol. Factores que inciden en que no sea rentable la recogida de aceituna en algunas campañas.

El aumento de la producción, con una moderna agricultura y la calidad de los aceites serán las bases de mantenimiento del sector que irá llevándose a cabo de forma lenta pero continuada hasta los años setenta y por supuesto no exenta de muchas dificultades.

En consecuencia, la Asamblea Nacional de Cooperativas de 1961 pone de manifiesto su descontento. Para paliar este desequilibrio se publica un nuevo Reglamento de Cooperación de 13 de agosto de 1971, pero no será hasta el año 1974 cuando se publica la Ley General de Cooperativas en la que se compatibilizan los principios tradicionales con una nueva visión de gestión empresarial similar a las sociedades anónimas.

El Reglamento de desarrollo de esta ley se promulga ya en una España democrática, 16 de noviembre de 1978, y las cooperativas se formulan como organizaciones gestionadas democráticamente por los socios que participan eficazmente en la gestión de sus intereses. La ley apela a la concentración y a la integración como la mejor solución a los problemas arrastrados durante años. Es el cooperativismo tal y como lo conocemos en la actualidad, muy representativo en todos los pueblos de nuestra provincia.

Con la entrada en vigor del Estatuto de Autonomía de Andalucía se promulgan leyes de aplicación en el territorio andaluz. El sector cooperativo queda regulado por la Ley 2/1985 de 2 de mayo.

Con la firma del tratado de adhesión de España al Mercado Común, la legislación nacional y autonómica ha de adaptarse a la comunitaria, promulgándose la Ley 2/1999 de 31 de marzo de Sociedades Cooperativas andaluzas, en vigor hasta la promulgación de la actual Ley 14/2011 de 23 de diciembre y el Reglamento recogido en el Decreto 123/2014 de 2 de septiembre.

La adhesión de España a la Unión Europea ha sido clave para la modernización del sector olivarero, tanto para almazaras como para entamadoras. Las líneas de ayudas concedidas junto con el esfuerzo del sector han conseguido aceitunas de mesa y aceites de oliva de gran calidad.

Se modernizan todos los procesos, con la puesta en marcha de sistemas de producción continua que suponen un antes y un después en la industria almazarera. A finales de los años 80 coexistían en la provincia industrias con maquinaria de extracción de tres fases con otras más modernas de dos y almazaras tradicionales. No es hasta los años 90 cuando en la mayor parte de las almazaras se instalan sistemas de dos fases. Tanto en las entamadoras como en las almazaras los procesos se encuentran automatizados (Fig. 6).



Figura 6. Maquinaria actual de almazara.

De forma simultánea a la modernización de la industria, el cultivo del olivar se ha encaminado a una mejora y renovación productiva, con las nuevas plantaciones ya orientadas a conseguir una mayor

producción, poniendo en regadío olivares tradicionales, fomentando el uso racional y eficaz de los recursos hídricos y energéticos, así como desarrollando la utilización de los subproductos del sector. Los agricultores empiezan a tomar conciencia de la importancia de la sostenibilidad agroambiental y se inician los cultivos en producción ecológica (Fig. 7).



Figura 7. Olivar en regadío.

Las administraciones, conscientes de que se trata de un sector estratégico promulgan la Ley 5/2011 del olivar en Andalucía. Se crea el Consejo Consultivo Andaluz, como órgano asesor.

Para tener una perspectiva real de lo que supone el sector oleícola malagueño es conveniente conocer algunos datos que representan la posición del sector a nivel mundial, nacional y autonómico.

Olivar	Superficie (ha)	Producción aceite (T)
Mundial	10.550.000	3.059.910
España	2.509.677	1.500.000
Andalucía	1.500.000	1.230.000
Málaga	127.983	61.603

A nivel mundial, el olivo está presente en 40 países de ambos hemisferios con un patrimonio oleícola estimado en 10.550.000 ha, una plantación de 1400 millones de árboles y una producción de aceite de 3.059.910 T. El 95% de este patrimonio se encuentra en los países de la cuenca mediterránea.

A pesar de estas enormes cifras, el aceite de oliva solo representa el 2,5% de la producción mundial de aceites vegetales siendo muy superada por los aceites de palma, soja, colza y girasol. Su consumo está en consonancia con las cifras anteriores, representa el 4%, superado ampliamente por otros aceites vegetales.

España es el país del mundo con mayor patrimonio oleícola, cuenta con unas 2.509.677 ha que suponen el 23% de la superficie mundial, más de 215 millones de árboles y una producción media de 1.500.000 T que representan el 47% de la producción de aceite del mundo, el 62% del aceite producido por la UE y el 71% de las aceitunas de mesa. En España la demanda interna es muy inferior a la producción lo que nos convierte claramente en país exportador. Este consumo se mantiene más o menos estable en torno a 500 millones de litros, con un consumo de 9,66 litros/persona/año, que se corresponden en primer lugar con aceites de oliva no vírgenes seguidos de aceites de oliva vírgenes. El consumo de aceites ecológicos aún resulta muy reducido.

Está presente, en la práctica totalidad del territorio, a excepción de Galicia, Asturias y Cantabria, con más de 262 cultivares diferentes, muchos de ellos autóctonos, aunque solo 24 pueden considerarse variedades principales (Fig. 8).



Figura 8. Campos de olivo, Comarca de Antequera.

EL SECTOR OLIVARERO MALAGUEÑO

Dentro del olivar español destaca el de Andalucía que ocupa más de millón y medio de ha, con más de 150 millones de olivos cultivados que representan el 62% de la superficie nacional de olivar y el 82% de su producción.

El olivar malagueño se encuentra formado por 28.403 explotaciones que suman

Campaña	Superficie (ha)	Aceitunas aderezo (T)	Aceitunas molino (T)	Aceite de oliva (T)
1930-31	86.203	100	19.103	3.649
1935-36	81.376	200	109.746	20.909
1940-41	85.910	1.000	66.016	12.807
1950-51	105.248	1.430	17.240	3.216
1960-61	111.050	2.250	96.907	16.072
1970-71	102.080	3.300	90.500	15.350
1980-81	109.771	6.675	101.221	18.972
1990-91	108.105	8.167	197.213	39.301
2000-01	120.719	26.245	215.085	45.320
2011-11	124.879	49.750	271.704	54.219
2013-14	127.983	54.283	394.357	80.015

Figura 9. Superficie y producción de aceitunas y aceite en los últimos 85 años.

una superficie estimada en 127.983 ha, de las cuales 102.743 mayoritariamente en secano y 23.173 en regadío que representan 8,3% de la superficie andaluza. Se encuentran repartidas por todas las comarcas de la provincia, de forma mayoritaria en Antequera y de manera simbólica en Estepona.

La producción media de las 10 últimas campañas es de 61.603 T de aceite y 43.969 T de aceituna de mesa. Nada tienen que ver estas producciones con las de decenios anteriores, como puede observarse en el cuadro comparativo (Fig. 9).

Las previsiones para la campaña 2014/2015, nos indican que tendremos 40% menos de aceituna de molino. Se estima también 10% menos en aderezo, variedad Hojiblanca, y alrededor del 50% en Manzanilla Aloreña.

El sector en la provincia cuenta con una estructura socioeconómica formada por 68 almazaras, 43 pertenecientes al sector asociativo, 42 son SCA y 1 SAT, que agrupan 23.000 familias distribuidas por toda la provincia, siendo más numerosas en la comarca del norte que proporcionan el 86% del aceite producido y 25 de carácter privado con distintas figuras jurídicas; 51 envasadoras, la mayoría anexas a las almazaras; 3 extractoras de orujo, 1 refinería de aceite y dos elaboradoras de energía a partir de biomasa.

Están dotadas de maquinaria tecnológicamente muy moderna tanto en

recepción de aceituna como de producción, con sistemas de extracción de dos fases y bodegas con depósitos de materiales inoxidables que garantizan la calidad del aceite (Fig. 10). Existen todavía algunos molinos con más interés agroturístico que aceitero.



Figura 10. Maquinaria para el procesado de la aceituna.

La gestión de las almazaras y de la industria de aderezo está en manos mayoritariamente masculinas, tanto en cooperativas donde el número de mujeres en las Juntas rectoras es mínimo, por no decir nulo, como en la gerencia directa donde el número de mujeres con cargos de responsabilidad no llega a diez.

Las tres variedades más representativas de aceitunas de la provincia son Verdial,

Hojiblanca, y Manzanilla Aloreña, siendo estas últimas de doble aptitud pudiendo ser utilizadas para aceituna de mesa o aceituna de molino.

En la comarca de Antequera la variedad principal es la Hojiblanca, en la Axarquía se encuentran dos variedades autóctonas destinadas a la producción de aceite, la Verdial y la Nevadillo.

En la comarca de Guadalhorce, la variedad más importante es la Manzanilla Aloreña, en la comarca de Ronda predomina la variedad Hojiblanca, aunque se cultivan otras variedades como Manzanilla Aloreña, Lechín Sevillano y Picual. La comarca de Estepona no presenta importancia olivarera.

La mayor parte de la producción de aceite en la provincia corresponde con el mejor de los aceites, el virgen extra, que no es otro que el zumo natural del fruto del olivo, la aceituna, obtenido solo y exclusivamente por procedimientos mecánicos.

Pero al igual que se han producido cambios en las técnicas de cultivo y de producción, los más significativos se han generado en la comercialización del aceite y aceituna de mesa. En la actualidad, los sistemas de distribución de productos alimentarios están en manos de unos pocos grupos que tienen capacidad para fijar precios y condiciones. En el sector oleícola en concreto, la distribución está controlada por no más de 10 grupos importantes que controlan el 86% del mercado nacional y las exportaciones. Frente a estos, el sector productor está muy atomizado por lo que se hace necesario un proceso de integración liderado por el sector cooperativo que haga posible la comercialización, desarrollando estrategias mediante alianzas posteriores o adquisición de marcas ya bien posicionadas en el mercado y en mi opinión deberían abarcar toda la cadena, hasta llegar directamente al consumidor final.

Con la asociación de 13 almazaras cooperativas aceiteras de la Comarca Norte de la provincia se crea, en 1987, una entidad que la integra, la cooperativa de segundo grado Hojiblanca, con sede en Antequera que presenta en el mercado su propia marca de aceite virgen extra envasado con nombre de la cooperativa. En 2003 comienza su política de expansión fusionándose con Cordilina

S.C.A también de 2º grado convirtiéndose en la mayor productora de aceite de oliva del mundo, con 80.000 T de aceite y una facturación de 200 M€, manteniendo la misma sede. A partir de ese momento continúan las fusiones con cooperativas de otras provincias y con empresas emblemáticas del sector de la aceituna de mesa con tradición exportadora y se convierte en el segundo grupo mayor del mundo en la producción de la aceituna de mesa. Se integraran otras cooperativas de Sevilla, Cádiz y Badajoz.

Al 50% junto a la multinacional estadounidense Cargill, con presencia en los cinco continentes, se crea Mercaóleo SL., envasadora de aceites para marcas blancas. Se formaliza la tercera sección, la de crédito.

En 2011, con la fusión con la S.C.A. Agropecuaria del Sur se crea la cuarta sección dedicada a la adquisición de materia prima para piensos, zoonutrientes y comercialización de cerdos de capa blanca. En 2012 junto con una de las mayores empresas exportadoras de España, Moreno S.A., crean al 50% la Empresa Agroalimentaria Musa S.A. con lo que se amplían los productos a ofertar.

En 2013, con un 9,9% de participación entra a formar parte del Grupo Deoleo, grupo industrial alimentario marquista, a cambio de su marca y de las instalaciones de envasado de Antequera. Se crea la sección de cereales, la quinta del grupo. Ese mismo año se lleva a cabo la fusión con la gran cooperativa aceitera de 2º grado "Tierras altas de Granada" dando lugar a la actual Dcoop SCA que posibilita una facturación de 600 millones de euros. Se consolida como el mayor productor mundial de aceite de oliva virgen, con aceituna de mesa. Aglutina 95 cooperativas tanto de la provincia de Málaga como de Jaén, Cádiz, Sevilla, Granada, Ciudad Real y Badajoz. Con la salida de Deoleo, de accionistas como Bankia y otras entidades financieras, Dcoop intenta la compra del 25% de las participaciones de Deoleo para evitar la entrada de grupos comercializadores extranjeros, sobre todo multinacionales italianas, pero no obtiene alianzas suficientes y las acciones son vendidas a la multinacional CVC capital partners.

Al grupo se integran las Bodegas Asociadas Cooperativas Baco, la mayor cooperativa vinícola de España. También se integra Procasur, cooperativa de 2º grado, la

mayor dedicada al ganado caprino en nuestro país.

Recientemente, adquiere la totalidad de las acciones de Mercaóleo SL, para conseguir una capacidad de envasado de 50 millones de litros, disminuyendo la venta a granel de aceite de oliva, que sigue siendo muy alta, y generando un valor añadido importante al mismo.

La actual Dcoop SCA está formada por 75.000 familias, con más de 90 cooperativas integradas. Es el primer productor de aceite de oliva y de aceitunas de mesa del mundo. Además de tener una producción superior a 150 millones de litros de vino, comercializa 200.000 cerdos de capa blanca y 18 millones de litros de leche de cabra.

Pero no toda la industria de la provincia está integrada en Dcoop, sino que existen numerosas cooperativas e industrias de titularidad privada que elaboran aceite virgen extra de gran calidad, envasando con sus propias marcas y con su propia estrategia de diferenciación y comercialización. La producción de aceite ecológico se inicia en el año 2006 de mano de tres cooperativas de la provincia, S.C.A Almazara de Ronda, San Juan de Villanueva del Rosario y las SCA Aceites de Sierra de Yeguas a las que se unirán otras del sector privado como Finca La Torre S.L., Naturaceites Andalucía, entre otras.

El sector de la aceituna de mesa cuenta con 39 Entidades, 32 de ellas con actividad, de las cuales 11 pertenecen al sector cooperativo que son las productoras del 70% de la aceituna aderezada y 21 industriales con distinta personalidad jurídica que elaboran el 30% restante.

En general el sector cooperativo son explotaciones mixtas debido a la doble aptitud de la aceituna. El mayor porcentaje corresponde a la variedad Hojiblanca, seguido de la Manzanilla Aloreña, Gordal y otras variedades.

En la última campaña, Málaga aportó el 12% de aceitunas aderezadas a la producción andaluza situándose como la tercera provincia productora de la Comunidad Autónoma. El 50% de la aceituna envasada malagueña se dedica al mercado interior y el 50% restante a la exportación fundamentalmente, a Italia, Estados Unidos y Francia. Desde la provincia de Málaga se realizan exportaciones además a

Alemania, Rusia y Países Árabes. Dcoop es el grupo aceitunero de mesa mayor del mundo y, dentro del sector privado, la mayor empresa productora es Hutesa Agroalimentaria SA que, en la actual campaña, prácticamente ha duplicado su producción y su comercialización es exclusiva para el mercado exterior a más de 32 países.

Es imprescindible aumentar el valor añadido a los productos malagueños, potenciando la diferenciación, los criterios medioambientales, la calidad, seguridad y las características propias de las aceitunas utilizadas y las cualidades que aporta el producto de cara al consumidor. Se crean en Málaga dos denominaciones de origen protegido.

La Denominación de Origen Protegido "Antequera", a instancias de diversas almazaras de 18 municipios de la Comarca. La superficie protegida está constituida por 75.321 ha.

La Denominación de Origen Protegida "Aceituna Aloreña de Málaga". Está formada por pequeñas empresas y cooperativas de la Sierra de las Nieves y Valle del Guadalhorce con 19 municipios incluidos y la zona amparada consta de 17.000 ha.

Además de las denominaciones de origen, el mercado de aceite de oliva en la provincia empieza a desarrollar producciones con aspectos diferenciadores a partir de las cualidades organolépticas según la fecha de recolección, con producción de aceites verdes obtenidos de aceitunas recolectadas en las zonas más tempranas a partir del primer zumo de aceituna que se caracterizan por ser más afrutados, con aromas intensos, un sabor más picante y amargo que los aceites con aromas más maduros obtenidos de aceitunas de recolección más tardía. Las industrias más representativas son Finca La Torre S.L. de Bobadilla y SAT El Labrador de Fuente de Piedra. Siendo las pioneras a las que sin duda se añadirán otros proyectos para la obtención de estos aceites muy solicitados en sectores muy especializados.

Otra forma de diferenciación es la obtención de aceites procedentes de una única variedad de aceituna que dan origen a los aceites monovarietales que tienen las cualidades organolépticas solo de la aceituna de la que proceden.

En este sentido incide también la producción de aceite ecológico de reciente implantación que supone el 3,27% de la superficie con producción de 136.357 kg de aceite.



Figura 11. Expositor de aceites y aceituna aderezada de la provincia.

La mejor forma de constatar que el sector malagueño produce aceites y aceitunas de mesa de gran calidad son los numerosos premios nacionales e internacionales conseguidos a lo largo de los últimos años que los sitúan como los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo (Fig. 11).

Por tanto, al sector oleícola malagueño puede serle de aplicación, el titular que dedicó al sector español, una importante revista agroalimentaria norteamericana y que yo modifiqué y dediqué al sector de nuestra provincia. "Aceite de oliva, tesoro malagueño. Olivares antiguos, tecnología moderna. Productores apasionados.

Muchas gracias.