

La aceituna de mesa busca fijar su reputación en el mapa

El sector lucha por tener dos Indicaciones Geográficas Protegidas. Esta figura le protegería de fraudes y otorgaría seguridad al consumidores

Alba Poveda
SANLÚCAR LA MAYOR

► La aceituna de mesa se reconoce en el mundo como un producto típicamente español. Y es que lo es. En España se produce el 72 por ciento de la aceituna de mesa de Europa y el 34 por ciento a nivel mundial. Aceituna que en el 50 por ciento sale de olivares afincados en Sevilla, siendo la provincia con mayor producción -el 80 por ciento- de Andalucía. Unas cifras brillantes que, sin embargo, no son nada rentables, apunta el director general de Producciones y Mercados Agrarios del Ministerio de Agricultura, Fernando Miranda.

Variedades como la manzanilla y la gordal se comercializan con facilidad en los mercados más exquisitos pero lo hacen sin ningún tipo de protección ante otros países productores. Por ello, la Jornada de Aceituna de Mesa, que organiza Asaja-Sevilla desde hace 34 años, ha puesto sobre la mesa los retos a los que se enfrenta el sector en esta campaña. Entre ellos, el de conseguir la Indicación Geográfica Protegida (IGP) para las dos variedades más sevillanas.

Obtener una figura de calidad como una IGP, que está vinculada al territorio, permitiría dar a los productores sevillanos un salto de calidad. No tanto en el producto, que ya lo tiene, sino a la hora de posicionarse en el mercado, ya sea nacional o extranjero.

Como recuerda el secretario de Agricultura y Alimen-

// La provincia de Sevilla produce la mitad de la aceituna de mesa de España

tación de la Consejería de Agricultura, Rafael Peral, la IGP es un sello que garantizaría la calidad diferenciada de la aceituna de mesa sevillana respecto a otras variedades. De esta forma, la Manzanilla de Sevilla y la Gordal de Sevilla -las dos marcas que se han solicitado- estarían «protegidas de falsificaciones, fraudes y sustituciones». Además, le «da seguridad al consumidor», ya que la IGP imprime un nivel de calidad superior al producto, apunta Peral.

Pero la figura de calidad

«no es la solución a todos los problemas» de los productores de aceituna de mesa. Los altos costes de producción y los bajos precios no se solucionarán de la noche a la mañana. Por ello, Peral insiste en que hay que invertir «tiempo, dinero y esfuerzo», sobre todo en la promoción del producto.

En este sentido, el responsable de la aceituna de mesa de Asaja-Sevilla, José Vázquez, reclama al sector que se implique y sea consciente de los beneficios de obtener esta figura de calidad, sobre todo, a los industriales, que son los más reacios a entrar. «El sector debe multiplicar las ventas al exterior y conseguir más ayudas públicas», insiste, un camino que sería más fácil de allanar si las variedades sevillanas están respaldadas por una sello de calidad como la IGP.

Pertenecer a una Indicación Geográfica Protegida es voluntario, aunque no todos pueden estar dentro. Los productores deben cumplir unos requisitos mínimos que se vinculan al territorio, en este caso que se cosechen en Sevilla. También en la elaboración, que en la provincia se



Un jornalero descarga una espuerta cargada de aceituna de mesa durante una jornada

En cifras

40% MERCADO MUNDIAL

La aceituna de mesa española tiene un 40 por ciento de la cuota del mercado mundial. De hecho, el 63 por ciento de la producción nacional se exporta. Un ejemplo, en Estados Unidos la mitad de la aceituna de mesa que se consume tiene sello español. De hecho el 24 por ciento de las ventas al exterior de aceituna son a dicho país.

160 PAÍSES

La producción española de aceituna de mesa se comercializa en 160 países. El 58 por ciento de la aceituna de mesa se vende a países terceros (que no pertenecen a la Unión Europea, que se queda con el 20 por ciento de la producción). Aunque el principal comprador es Estados Unidos, también destacan el Reino Unido y Canadá.

**de verdeo en los olivares sevillanos. / Javier Cuesta**

basa en un primer proceso de lavado, pero luego se cuecen en cáustica y se sumergen en salmuera.

En cuanto a la tramitación de la IGP, la Junta de Andalucía ya le ha dado el visto bueno y lo ha elevado al Ministerio del ramo para que éste lo transmita a la Unión Europea, administración encargada de otorgar el citado sello de calidad y que tendrá que volver a abrir un periodo de alegaciones antes de darle luz verde a esta figura de calidad. Un examen para el que los agricultores sevillanos

van muy bien preparados, asegura el secretario general de Agricultura y Alimentación.

Las oportunidades de la aceituna de mesa de reforzar su valor son infinitas. El producto «se asocia con la salud y la dieta mediterránea», apunta Miranda. Además, es un producto que preparado puede llegar a cualquier punto del mapa.

Sin embargo, la aceituna de mesa, como el resto de productos agrarios, deben de solventar un par de detalles sobre el Tratado Transatlán-

tico de Comercio e Inversiones (TTIP) entre Estados Unidos -su principal mercado- y la Unión Europea. Según está estipulado en estos momentos, el país norteamericano no reconocería las figuras de calidad (IGP, DOP...) que otorga Bruselas, por lo que la aceituna de mesa seguiría sin tener protección ante fraudes.

Por otro lado, una de las apuestas desde Madrid es que Estados Unidos forme parte del Comité Oleícola Internacional (COI) en calidad de país consumidor. ■