

► Asaja Sevilla analiza en una jornada técnica los retos del olivar español, que vive una época de bonanza

N.ORTIZ
SEVILLA

Según los datos del Consejo Oleícola Internacional, el olivar español es el más competitivo del mundo, con una media de producción de aceite de oliva por hectárea de 454 kilos. La cifra es prácticamente el doble de lo que se obtiene en Italia, con 242 kilos/ha., o en Portugal, con 236 Kg/ha., y a años luz de lo que producen países como Túnez, que únicamente alcanza los 93 kg por hectárea.

Este es uno de los principales datos que se esgrimieron en la XXV Jornada del Olivar que Asaja-Sevilla celebró en el municipio sevillano de Estepa, con la colaboración de la Fundación Caja Rural del Sur, Oleostepa, Todolivo, Syngenta y Asegasa.

Silvia Capdevilla, subdirectora general de Cultivos Herbáceos e Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura; el jefe del Departamento Alimentario de Extenda, Pablo Lería, el director gerente de Oleostepa, Álvaro Olavarría, el asesor técnico del IFAPA Alameda del Obispo de Córdoba, Victorino Vega y el director comercial de Todolivo, Manuel Cera, fueron los encargados de analizar en una mesa redonda las características y los retos del olivar español.

Los expertos aseguraron que se trata de un sector agrónomicamente heterogéneo, donde las explotaciones no profesionales conviven con otras que sí lo son y que van marcando camino a través de la innovación, el emprendimiento, la mecanización y la mejora continua. Entre sus fortalezas también destaca la sostenibilidad, una ventaja frente a otras grasas vegetales tan controvertidas como el aceite de palma.

Además, se van dejando atrás los tópicos. Prueba de ello es que, en los últimos años, el aceite español ha apostado claramente por la calidad. Tal y como apuntaron Silvia Capdevilla y Pablo Lería, el virgen extra es la categoría con la que España se presenta fuera de nuestras fronteras y ha llevado a que siete de los diez mejores aceites del mundo sean españoles, tal y como asevera la guía «Evooleum World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils 2017».

Por su parte, Pablo Lería puso el foco en la exportación a granel del aceite de oliva a Italia, una de las grandes preocupaciones del sector durante años, ya que los importadores italianos lo embottellan y comercializan con mucho más valor añadido. Por fortuna, esta práctica va en descenso según aseguró el jefe del Departamento Alimentario de Extenda. Si bien las exportaciones a Italia siguen siendo importantes,



Sector del olivar

El español, el más competitivo del mundo

tres de cada diez kilos de aceite que se comercializan viajan hasta allí en cisterna, se han reducido diez puntos en los últimos años. En 2007 representaban el 40% de las ventas y en 2016 ha supuesto únicamente el 30%.

Objetivos para el futuro

Sin embargo, frente a la fortaleza de la exportación, impulsada en gran parte por el crecimiento de los nuevos mercados, que consumen hasta el 28% de todo el aceite español que se comercializa, causa preocupación el descenso del consumo interno y la banalización del aceite de oliva por parte de la distribución que, tal y como denunció Álvaro Olavarría, continúa con su estrategia de la «venta a pérdidas».

Práctica en descenso

Las exportaciones de aceite de oliva a granel a Italia se han reducido un 10% en los últimos años

Amenaza para el olivar

Para luchar contra Xylella fastidiosa es clave la prevención con buenas prácticas fitosanitarias

No obstante, pese a la buena salud del sector, los expertos citados por Asaja Sevilla pusieron sobre la mesa retos ineludibles para el olivar que tiene que afrontar, precisamente, en esta época de bonanza y no cuando el panorama sea más complicado. Los objetivos son intensificar la internacionalización de las empresas, recuperar el consumo interno, mantener el ritmo de modernización e innovación, lograr la mecanización integral del cultivo y consolidar el cambio de concepto de «aceite commodity» a «aceite-premium».

También se marcó como reto lograr que todos los países productores reconozcan las normas del Consejo Oleícola Internacional para que las reglas

sean iguales para todos.

La jornada también trató las medidas de prevención y lucha contra la Xylella fastidiosa, una de las principales amenazas para el olivar. Según informó Enrique López, jefe del departamento de Sanidad Vegetal de la Delegación Territorial de Agricultura, Andalucía cuenta con un Plan de Vigilancia para la Prevención y Lucha contra esta bacteria. En concreto, se han realizado casi un millar de actuaciones en toda la región entre las que figuran 44 actuaciones en viveros de Sevilla y 58 en explotaciones, todas con resultado negativo.

Tal y como aseguró López, la estrategia más importante para luchar contra la Xylella es la prevención, ya que no hay tratamiento para combatirla. Por ello, son imprescindibles las buenas prácticas fitosanitarias y el control de los viveros, informando a las autoridades sobre cualquier instalación ilegal y asegurándose de que todo el material vegetal que se adquiera cuente con su pasaporte fitosanitario.

Por su parte, el investigador del Instituto de Ciencias Agrarias (CSIC), Al-

El olivar español vive
una buena época
marcada por la calidad
y la modernización del
sector



ABC

berto Fereres, habló sobre los distintos vectores de la Xylella. En Europa, los principales son los cercópodos y, dentro de este grupo, la cigarra espumadora. El responsable técnico Syngenta, Juan Trigos, puntualizó que, para acabar con las «espumas», es recomendable el desbroce temprano de la cubierta vegetal y recomendó la siega química con herbicidas que no dejen residuos, como el Terafit, más eficiente que la siega mecánica.