

La aceituna de mesa en España: una visión del sector. (I)

Las variedades mayoritarias.

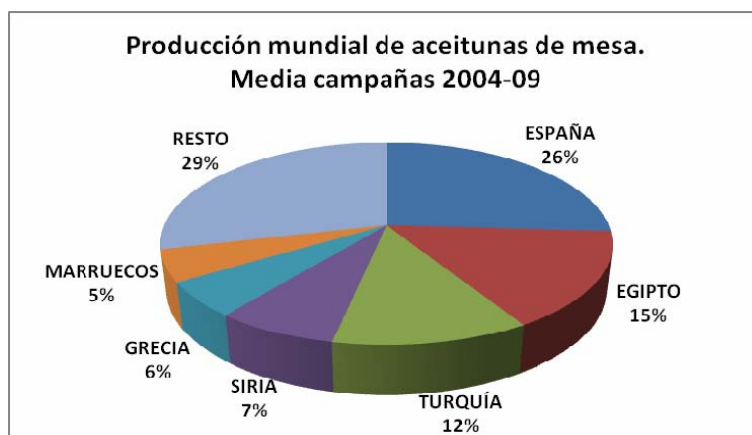
La aceituna de mesa es un sector extraordinariamente dinámico y diferenciado al del aceite, hasta el punto que pareciera que ambos sólo tienen en común el olivo que produce la materia prima. Algo parecido a lo que sucede con la uva de mesa y el vino.

Sabemos que casi de cualquier variedad de olivo puede salir un buen aceite, pero por el contrario son limitadas las posibilidades en variedades aptas para aceituna de mesa. Este reportaje pretende en primer lugar dar una visión global del sector, con su gran relevancia que España tiene otorgada a nivel mundial, para posteriormente definir las exigencias tecnológicas de las aceitunas para su utilización en consumo de mesa y hablar finalmente de las variedades mayoritarias. Las variedades minoritarias serán exploradas en otro reportaje.

David Marcos Ing. Agrónomo marcos@provedo.com

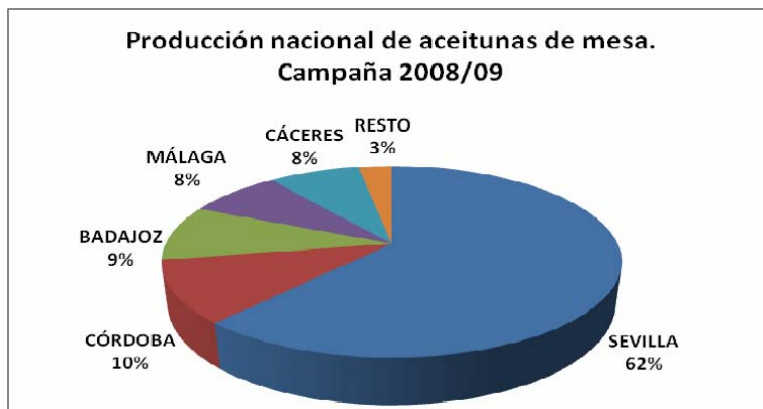
IMPORTANCIA DEL SECTOR DE ACEITUNA DE MESA EN ESPAÑA

Sólo el 10% de la producción de aceituna en el mundo se dedica a mesa, es decir, unas dos millones de toneladas anuales (datos variables según campañas). En los países árabes, con gran autoconsumo y menos vocación industrial, este porcentaje puede ser mayor, mientras que en España, apenas el 3,62 % de la superficie de olivarse dirige a consumo de mesa. Sin embargo, somos los líderes mundiales en producción y comercialización como muestra la siguiente estadística:



Fuente: Comité Oleícola Internacional

Dentro de esos datos mundiales, en el caso de España, la producción está concentrada en las Comunidades extremeña y sobre todo andaluza, llegando en total a más de 500.000 toneladas anuales que significan una cuota del 26 % de la producción global.



Fuente: Agencia Aceite de Oliva

Como se puede observar, Sevilla domina el mercado nacional, y menos importantes son Badajoz, Córdoba, Málaga y Cáceres.

Sin extendernos en datos generales, decir que son unas 236 las empresas españolas dedicadas al entamado (fabricación) y algo más de 400 las que se dedican al envasado, incluidas algunas de las anteriores, y repartidas geográficamente de forma parecida en importancia a las zonas de cultivo. Los datos de exportación, consumo, y otras cifras macroeconómicas (empleos creados, etc.) dan idea de la relevancia de este sector, que dentro de las empresas agroalimentarias se viene mostrando históricamente fuerte y dinámico.

CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS Y COMERCIALES DE LAS ACEITUNAS DE MESA

Por un lado, existen unas normativas de calidad que deben cumplir las aceitunas como cualquier producto agroalimentario del que se trata, en relación a su estado sanitario y de madurez, niveles de residuos establecidos, fecha de caducidad, información del producto (variedad de aceituna, ingredientes, peso neto y/o escurrido, calibre, etc.). Eso sin hablar de las normativas referidas a los fabricantes y sus procesos.

Desde un punto de vista comercial, las aceitunas se pueden clasificar por el color (verde, cambiante, negra y negra natural), o por la presentación (enteras, deshuesadas, rellenas, rotas, etc.). Si a esto añadimos los distintos preparados o sabores, los distintos tipos de envase, y sobre todo, la continua innovación que se lleva a cabo, las posibilidades de este producto son casi infinitas.

Pero dentro de todo este gran abanico de posibilidades que permiten al producto tener un gran dinamismo y éxito comercial, por encima de todo hablamos de un fruto procedente de un olivo de una variedad concreta. Y es la variedad, junto con el cultivo, la que determinará las características del producto final con sus posibles transformaciones, y en definitiva, su apreciación por los consumidores.

De tal manera, hay mejores y peores variedades en función siempre del destino que queramos llevar al fruto, siempre hablando de consumo de mesa. Sin menospreciar la influencia

de un cultivo adecuado, la genética de la variedad es la que determina una serie de características, todas importantes y que enumeramos aquí para perfilar un producto de mayor o menor interés, siempre en función de:

- 1) **Tamaño del fruto.** El calibre máximo viene determinado por la variedad, y aunque es reconocido que la Gordal Sevillana es el fruto mejor pagado, no por ello existen otras variedades de pequeño tamaño bien apreciadas. Se mide en número de frutos por kg.
- 2) **Relación pulpa/hueso.** Es un dato importante, siempre interesa hueso pequeño para tener más carne.
- 3) **Contenido en aceite.** Interesa bajo.
- 4) **Aptitud al procesado.** Ciertas variedades no salen 'bien paradas' del proceso industrial y por ello no se dedican a tal fin.
- 5) **Separación pulpa-hueso.** Importante, tanto si su consumo es deshuesada como con hueso, poder separar bien la carne es un elemento muy importante que no todas las variedades lo cumplen.
- 6) **Conservación.** Está relacionado con la consistencia del fruto. Sabores rancios no son comerciales, al margen que ciertos mercados locales los aprecien.
- 7) **Forma y aspecto.** La Manzanilla Sevillana es en ese sentido quizás la 'más bonita' de las aceitunas de mesa .
- 8) **Textura de la pulpa.** Vulgarmente sería como decir 'que tenga un buen comer'. La textura se relaciona tanto con el contenido en grasa como en fibra del fruto.
- 9) **Progresión del envero.** Algunas variedades maduran súbitamente y a la vez, y otras de manera progresiva. Tiene sobre todo un carácter agronómico, como la siguiente que mencionamos.

Otros aspectos relacionados esta vez con el cultivo y su manejo, condicionan también la potencialidad de una variedad para su uso de mesa, como son:

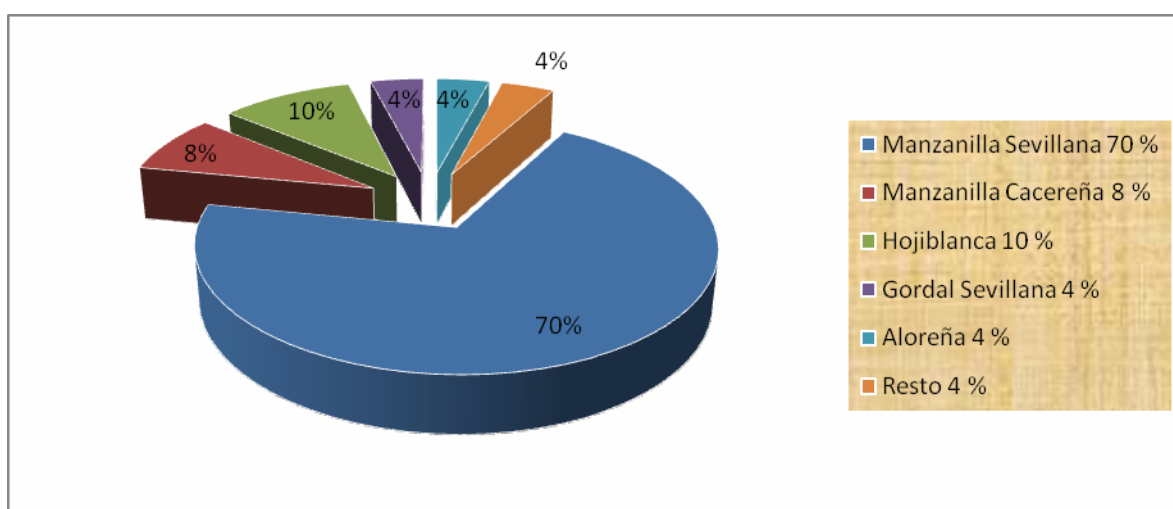
- 10) **Resistencia del fruto al dañado.** Los golpes en manejo de campo en recolección pueden causar oxidaciones que deprecian el fruto <<aceituna molestanda>>. Habitual en la Manzanilla Sevillana.
- 11) **Resistencia al desprendimiento,** que facilite o dificulte la recogida que suele ser manual. En el caso de Hojiblanca, su crecimiento en cultivo se debe a su recogida mecánica que sin problemas de golpes en el fruto.
- 12) **Fecha de maduración.** Variedades tardías tienen menos interés. Como anécdota citar que en países donde no se conoce el cultivo, algunas personas piensan que existen olivos que dan aceitunas verdes y otros que dan aceitunas negras .
- 13) Y por último, la **resistencia a plagas, enfermedades, y otros factores bióticos,** hacen también de una variedad más o menos interesante.

Después de dar una visión general de la aceituna de mesa, y sin haber entrado en otros aspectos particulares como son sus características nutricionales, muy interesantes por cierto, entraríamos en la descripción de los recursos varietales en el caso de España.

LAS VARIEDADES MAYORITARIAS

En parte España debe su posición de liderazgo mundial a disponer de unas variedades de aceituna de mesa extraordinariamente interesantes y adaptadas a nuestro medio geográfico, todo ello unido por supuesto a una eficiente gestión industrial y comercial histórica. Pero también existe detrás un motivo como es que nuestra capacidad productiva es muy superior a las cifras de consumo (que tampoco son pequeñas). Esto ha obligado a España a catapultarse como un país necesariamente exportador hasta el punto de ser líderes mundiales.

Ese panorama productor y exportador se puede resumir en muy pocas variedades, que son: Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca y Gordal Sevillana. La Aloreña también merece ser citada aquí.



Estimación varietal aceituna de mesa en España. Fuentes propias.

Manzanilla Sevillana

www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=97

Que la Manzanilla Sevillana sea la número uno del mundo tiene su explicación especialmente en su aptitud al procesado y características organolépticas. Porque en lo que respecta al árbol, son numerosas las limitaciones agronómicas las que presenta, especialmente reconocidas cuando esta variedad ha sido llevada a otras latitudes, como California o Australia, donde la cuajado del fruto presenta ciertas dificultades.

En España es preparada en verde, no tanto en el extranjero, donde se realiza la oxidación. Es una variedad de recolección difícilmente mecanizable, ya que el fruto al recibir un golpe en ese proceso manifiesta luego una mancha que lo deprecia comercialmente, sólo en parte subsanable si se presenta de forma inmediata a una solución salina en inmersión.

En España se está trabajando en lograr su mecanización, ya que pese a su gran calidad, está cediendo terreno frente a Hojiblanca, no tanto así en Badajoz donde continúa su progresión tanto en forma de nuevas plantaciones como por injertado de olivos adultos de la variedad Morisca. Es de las pocas zonas de España donde se reinjertan hoy día olivos, de hecho, las plantas

de pie directo de Manzanilla Sevillana, debido a su bajo vigor, no dan el resultado que se espera de ellas por los agricultores.

En cualquier caso, la variedad Manzanilla de Sevilla se puede decir que es la variedad más interesante del mundo para uso de mesa, al menos desde el punto de vista industrial. Su tamaño medio es de 200-280 frutos por kg, con hueso pequeño.



Manzanilla Cacereña

www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=379

En agricultura, es difícil encontrar que una variedad cultivada para un fin sea buena también para un fin distinto. En el caso de la Manzanilla Cacereña, sin género dudas se unen una de las mejores variedades para aceite y para mesa de España al mismo tiempo. Con la única particularidad que fue llevada a ocupar los terrenos más marginales de Extremadura, especialmente en la provincia de Cáceres. Actualmente se encuentra en proceso de concesión la figura de Denominación de Origen de la aceituna de mesa, como ya lo tiene para sus aceites D.O. Gata–Hurdes, en la línea de lo que decimos, una variedad de alta calidad para ambos fines. Será en un futuro la segunda D.O. de aceituna de mesa en España (después de Aloreña de Málaga), en una búsqueda de salida comercial más allá de ser vendida como aceituna de Camporreal, la más famosa de Madrid, pero con aceitunas de Cáceres (lo cual está perfectamente reglamentado y admitido).

Industrialmente fermentan muy bien y tienen distintas presentaciones comerciales, especialmente en negro o color cambiante.



Hojiblanca

www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=324

Esta variedad muy extendida por el Sur de Córdoba y Norte de Málaga, no es inicialmente de las más apreciadas organolépticamente sin por ello dejar de ser atractiva al consumidor. Es más, son sus aptitudes agronómicas la que le han llevado a abrirse paso en los mercados a costa de otras de calidad superior como la M. Sevillana. Esto se debe a que se puede recolectar de forma mecánica, por derribo con pequeños aperos de vibración y caída sobre lona, sin que por ello sufra severos daños. Esto ha permitido abrirse nuevos operadores o fábricas de aceituna de mesa en zonas donde no había anteriormente y envasar esta variedad que continúa abriendo mercados, gracias ante todo a su economía de producto.

Se suele aderezar por oxidación (que le da color negro por fermentación oxidativa) y también en verde. Su separación pulpa-hueso no es fácil.

Aloreña

www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=67

Si la Manzanilla Sevillana es la número uno en aptitudes industriales y calidad gustativa alta, la Aloreña es insuperable organolépticamente frente a todas las variedades que existen en España. Una D.O. la ampara: Aceituna Aloreña de Málaga, www.alorenademalaga.com Entre las características que posee esta variedad para ser interesante, se encuentra su bajo amargor, que permite fermentaciones rápidas, incluso tan sólo 48 horas en salmuera, fácil separación pulpa-hueso con relación baja (mayor porcentaje de pulpa), buen calibre y sobre todo una textura muy delicada, lo cual la hace también de manejo más difícil.

Su elaboración ha venido siendo artesanal desde tiempos pasados, de hecho se encuentra documentada en diferentes libros antiguos. Es una variedad que más allá de un simple cultivo, forma una unidad con el paisaje y la cultura de la zona donde está enclavada, existiendo incluso

celebraciones locales en torno a su recolección. La orografía y baja intensidad de cultivo le dan una nota además de peculiaridad agronómica, no habiendo sido por el momento llevada a otros parajes que los que mantiene tradicionalmente.



Gordal Sevillana

www.variedadesdeolivo.com/Ficha.php?Cod=290

De la misma forma que existen numerosas manzanillas, todas con un fruto parecido de aspecto de pequeña manzana, existen numerosas variedades con nombre de Gordal, de fruto de mayor tamaño que el resto. Pero de entre todas, la Gordal Sevillana es la que tiene mejores características de consumo gracias a su bajo rendimiento graso, y ante todo, el mayor tamaño de fruto conocido en una variedad de olivo. Sus frutos pueden llegar a pesar hasta 15 gramos, (pensemos que una arbequina o un acebuche rondan el gramo), con calibres de entre 80 y 200 frutos por kg. Su forma es muy característica, acorazonada, de epicarpio fino, con un verde no muy intenso surcado por líneas finas y pecas blancas.



En verdad que es su tamaño el atributo que la hace reina, porque por lo demás, las limitaciones agronómicas y de producto son numerosas. En campo apenas tiene vigor y se propaga por injerto: Tiene baja productividad y es poco rústica ante todo tipo de plagas y enfermedades. Presenta numerosos zofairones (frutos partenocárpicos de pequeño tamaño y que hay que derivar a molino). Y luego como producto, no es especialmente atractiva en calidad gustativa. Eso sí, grande como ninguna.

Cualquiera de estas variedades la encontramos en todos los supermercados, incluso en el extranjero es fácil encontrarlas. En otro reportaje se presentarán las variedades de aceituna de mesa españolas minoritarias o de consumo local, ese otro 4 % de aceitunas que enriquecen el panorama varietal en uso de mesa.

Resumen de variedades citadas:

Manzanilla Sevillana, Manzanilla Cacereña, Hojiblanca, Gordal Sevillana y Aloreña .