



# España desmonta el mito del aceite de oliva italiano y lidera el mercado mundial

► En 2016 exportó por valor de 3.100 millones de euros y consolida su hegemonía en países como EE.UU. y China

JAVIER NATES  
MADRID

Decía Goebbels que una mentira repetida muchas veces se convierte en verdad y cambiar esa percepción es tarea harto difícil. La idea de que el aceite de oliva italiano es el mejor del mundo, concepto en ellos llevan trabajando muchos años, ha calado hasta el extremo de que los aceites españoles estuvieron mucho tiempo en el olvido y relegados. Italia sabe vender muy bien sus productos y lo ha demostrado con la moda, el automóvil y con el aceite no iba a ser menos. Pizzerías y restaurantes de comida italiana han sido su escaparate por todo el mundo.

En España esa carrera se comenzó con muchos años de retraso, concretamente cuarenta. La autarquía impuesta por el régimen de Franco hizo que el aceite solo pudiese exportarlo el Estado. «El sector desapareció del mapa y cuando volvimos a posicionarnos teníamos mucha desventaja», asegura la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, Teresa Pérez. Desde entonces, en pocas décadas se ha hecho un gran trabajo para convertir a España en el número uno del mundo, con un 44% de la producción total y unas exportaciones que en 2016 superaron los 3.100 millones de euros. En el primer trimestre de este año se ha exportado aceite de oliva por valor de mil millones, indica Pérez.

## Italia, a años luz

Italia, siendo el segundo productor del mundo, está a años luz, ya que obtiene aproximadamente un tercio de lo que se recolecta en España. El director de la Asociación de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva (Asoliva), Rafael Picó, asegura que en el mundo del aceite «Italia es un mito y como tal hay que tratarlo», ya que ha perdido el primer puesto, tanto como productor como en marcas. «No les queda ninguna empresa de referencia, la mayoría han sido adquiridas por españolas como el caso de Deoleo, que es propietario de marcas tan emblemáticas como Bertolli, Carapelli y Sasso», destaca Picó.

En relación a los mercados internacionales solo lideran la exportación en Italia y Canadá. En EE.UU. nuestro país ya se ha convertido desde hace tres años en el primer exportador, indica el director general de Asoliva. A este dato hay que sumar que el grupo alimentario español Dcoop, el mayor productor de aceite de oliva del mun-

## El sector del aceite de oliva en España

  
**500.000**  
olivicultores  
3,2 millones de jornales

  
**1.756**  
almazaras

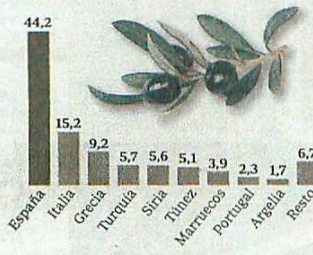
  
**280**  
millones de olivos

  
**3,5**  
millones de hectáreas de olivar



## Producción de aceites de oliva en el mundo

En porcentaje



FUENTE: COL MAPAMA y la Interprofesional del Aceite de Oliva

do, llegó en 2015 a un acuerdo comercial con Pompeian, la principal empresa de venta de aceite de oliva estadounidense. De este modo, además de sus marcas propias, ha aprovechado la red de comercialización existente para envasar allí graneles procedentes de España. Actualmente, aseguran desde Dcoop, sus exportaciones han superado a las italianas.

El éxito de España se ha debido a una modernización y optimización del cultivo, del riego, el proceso recogido, la mejora de las almazaras, las envasadoras, la comercialización y la promoción. El gerente de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero, afirma que en los últimos 35 años se ha multiplicado por tres la producción de aceite. De hecho, nuestro país, con un 25% de la superficie mundial, produce el 44% de todo el aceite que se extrae en los cinco continentes, siendo Jaén la que concentra la mitad de la producción española.



**Producción:**  
1,25 millones de toneladas al año de media  
**1.096.900\*** Tm. en la campaña 2016/2017  
**Cosecha récord:**  
1,781 millones de Tm en la campaña 2013/2014

(\* Previsión)



**Exportaciones:**  
60% de la producción  
**Cien países de destino, entre ellos:**  
Italia, Alemania, EE.UU., Francia, Reino Unido, China, Japón, Australia, Brasil, México, India, Indonesia y Rusia

**Principales variedades de olivos en España:**  
España tiene 262 variedades: Picual, Arbequina, Hojiblanca, Cornicabra, Empeltre, Blanqueta, Cacerña, Verdial de Badajoz, Carrasqueña, Lechín de Sevilla, Manzanilla y Gordal

ABC

## Cifras de récord

**44% del aceite mundial**  
Con una superficie del 25% del olivar mundial, España produce el 44,2% del total.

**Media de 1,2 millones**  
Con una media de 1,25 millones de toneladas, este año la cosecha rondará los 1,096 millones.

Según Picó, un hecho decisivo para cimentar el hegemonía de España ha sido la constitución de la Interprofesional del Aceite de Oliva, integrada por los diferentes agentes del sector (olivareros, cooperativas, industrias, envasadores y exportadores), lo que ha

apudado a España a su situación de liderazgo.

Respecto a Italia, además de ser nuestro máximo competidor es un mercado imprescindible para España, ya que absorbe nuestros excedentes de producción. «Si Italia no existiese como país importador habría que inventarlo», afirma Picó.

El gerente de Asaja-Jaén opina que «la verdadera batalla está en los mercados emergentes». Y el mismo diagnóstico comparte la gerente de la Interprofesional, Teresa Pérez. En países como China, India e Indonesia –en los que apenas se conocía el aceite de oliva, únicamente como cosmético– se están logrando unas exportaciones muy interesantes con gran potencial de futuro, ya que se trata de países de mucha población y una clase media emergente, añade. En el caso del gigante asiático, el 80% de sus importaciones provienen de nuestro país.

## Precio regulado

La exportación permite asimismo jugar en caso de grandes oscilaciones en la producción, permitiendo que los nuevos mercados absorban esos excedentes evitando la caída de precios en caso de excesiva oferta. Tampoco es bueno que el precio se dispare en campañas cortas, explica Valero, por lo que es partidario de establecer un precio regulado que evite grandes oscilaciones. «Los vaivenes de precios no son buenos para el consumidor», asevera.

Respecto a la excelencia, España no tiene rival y prueba de ello son los continuos premios internacionales que recibe. Según el ranking The World Best Olive Oil 2016/17, diez de los quince mejores aceites del mundo son españoles.

## Promoción de la Marca España, un arduo trabajo que va dando sus frutos

La Interprofesional del Aceite de Oliva se ha propuesto, desde su creación en 2002, dar a conocer y promocionar los aceites de oliva españoles por todo el mundo. En los últimos siete años se han llevado a cabo cerca de 40 campañas en Francia, Reino Unido, Alemania, Italia, Polonia y Rusia. Y también fuera del Viejo Continente. En EE. UU.,

España es ya el primer exportador. Se han abierto a su vez nuevos e inexplorados mercados como China, Japón, México, Brasil, India e Indonesia, en los que nuestro país lidera de forma casi absoluta sus envíos. Estos eventos han servido para promocionar la imagen del aceite de oliva español: su altísima calidad y sus propiedades saludables.