

## CONSUMO

El aceite de oliva es **un producto muy arraigado en Catalunya**. Cinco denominaciones de Origen Protegidas lo avalan. Pero **la crisis también está pasando factura al conocido como 'oro líquido'** y cada vez más compradores optan por otras grasas vegetales sustitutivas, más económicas para el bolsillo

## UN SECTOR EN HORAS BAJAS

# El 'oro líquido', también en crisis

Disminuye la demanda de aceite de oliva en detrimento de otras grasas vegetales sustitutivas de menor precio

Ramon Francàs

El aceite de oliva es un cultivo mediterráneo tradicional que tiene una notable importancia territorial en Catalunya (14,3% de la superficie cultivada), pero una escasa participación en la producción final agraria (1,55%), según datos del Departament d'Agricultura de la Generalitat. Esta divergencia se explica por el hecho de ser cultivado, mayoritariamente, en tierras de secano (85,4% de la superficie cultivada) y en terrenos rústicos con bajos rendimientos. Este cultivo tiene una importancia especial en Lleida y Tarragona, concretamente en el Baix Ebre, Les Garrigues, el Montsià y el Segrià, que ya representan el 62% de la superficie total. En Catalunya, existen cinco denominaciones de origen protegidas para el aceite y un total de 122 cooperativas se dedican a este producto.

Sin embargo, la crisis económica ha propiciado una disminución de la demanda de aceite de oliva, la cual se ha desplazado hacia otras grasas vegetales sustitutivas. Este hecho, sumado a las buenas producciones de la campaña 2010-2011, ha comportado un aumento de las existencias y la disminución de los precios.

La presente temporada tampoco se presenta bien. El sindicato agrario Unió de Pagesos (UP) calcula que la sequía y las altas temperaturas han echado a perder la mitad de la cosecha. Por otra parte, la crisis económica y los bajos precios de la gran distribución, la competencia intrasectorial y la nueva propuesta de reforma de la PAC (que afectarían principalmente al sector del olivo con destacadas

caídas de ingresos) son los principales problemas que el sector tiene sobre la mesa, según el director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat, Domènec Vila.

La crisis de precios que sufre el sector desde hace cuatro campañas ha hecho perder a los productores catalanes una media de 16 millones de euros anuales desde la campaña 2007-2008, según Josep Carlos Vicente, responsable de los sectores vegetales de UP. Desde este sindicato se afirma que la situación es "muy grave" y se lamenta que las grandes empresas distribuidoras tengan una cuota de mercado del 88%, en el caso del aceite de oliva virgen extra, y del 86% en el caso del aceite de oliva.

Vila recuerda que desde la Generalitat no pueden condicionar los precios, pero sí adoptar medidas para "procurar evitar la desaparición de este sector agrario". El director general afirma que los principales ámbitos de actuación van dirigidos a las zonas de secano más deprimidas y que se incidirá en "mejorar los sistemas de producción para conseguir explotaciones más rentables".

Marta Gironès, propietaria de la distribuidora Olivias Seleccions, que representa a una treintena de marcas, remarca que "son las grandes empresas de distribución, que trabajan con marcas blancas, las que están devaluando el precio". Considera que "el gran reto pendiente es educar al consumidor para que valore más las propiedades saludables del aceite virgen extra".

Gironès lamenta que el producto de mayor calidad español, el aceite virgen extra, sea exportado en su mayoría. Añade que "es como si el mejor jamón de pata negra de Jabugo lo exportáramos y sólo nos quedáramos para consumir jamón del país".

## 16 ACEITES DE REFERENCIA

### MARQUÉS DE VALDUEZA

Marqués de Valdueza

Precio: 14 € (500 ml)

Es un aceite de oliva virgen extra muy afrutado con notas a fresco, hierba y césped. Ofrece una gran personalidad. De entrada se presenta dulce, con posterior ligero amargor y toque picante. Se aprecian también sensaciones a toma-

te, almendra verde, plátano y vainilla. Se elabora con arbequina, picual, hojiblanca y morisca.

La familia Álvarez de Toledo, propietaria de la finca Perales, donde producen aceites de oliva desde hace más de 500 años, tiene una extensión de 200 hectáreas de olivar. La plantación corresponde al concepto de aceite de oliva de pago, en el que el

control sobre todas las fases de la elaboración es absoluto.

Este aceite ha sido premiado por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino como mejor aceite de oliva virgen extra categoría frutado maduro 2010/2011.

