

# Los aceites de oliva de la Comunidad Valenciana

Por: Mariano Lorente Solanas\* y Arturo Iñiguez Monterde\*\*

- Actuaciones en favor de un aceite de oliva virgen de calidad
- 5 Comarcas privilegiadas



## UN POCO DE HISTORIA

Sin lugar a dudas el olivo es, junto con el naranjo y la vid, uno de los cultivos más característicos de los paisajes de nuestra Comunidad. Este árbol, milenario y oriundo de la cuenca mediterránea, ha estado presente en todos los acontecimientos de la historia de los pueblos que se han asentado en estas tierras; más todavía, se ha llegado a decir que la cultura mediterránea es la cultura del aceite y del vino.

Se puede suponer que, al menos desde el siglo XV a. de C., existía un conocien-

to general del cultivo del olivo en todo el Mediterráneo Oriental. La siguiente fase, la de su difusión hacia el oeste, tendría que esperar al próximo milenio, aprovechando la actividad comercial y colonial de los fenicios. La implantación sistemática y comercial del cultivo del olivo en la península hispana fue obra de los romanos.

Durante la conquista y ocupación por los árabes de nuestras tierras, el cultivo del olivo alcanzó una gran extensión. Estos, aportaron toda una experiencia agrícola, tanto en el cultivo como en la fabricación y almacenamiento del aceite.

Actualmente la olivicultura de la Comunidad Valenciana, al igual que ocurre en otras zonas de España, está pasando por un momento delicado. A los tradicionales problemas que le son innatos: rendimien-

tos, costes, consumo, etc., se le unen un conjunto de competencias de otros tipos de aceite que, vía precio, le limitan cuotas de mercado y valoración comercial. Por ello ha resultado imprescindible acometer, por la Conselleria de Agricultura y Pesca, acciones de reestructuración, reconversión y modernización que hagan más viable su producción.

## SUPERFICIE, PRODUCCION E IMPORTANCIA SOCIOECONOMICA

La superficie de olivo con producción destinada a almazara es de 89.256 ha (año 1990), lo que representa, aproximadamente, un 4,5% del total nacional. Su distribución provincial y comarcal está en los cuadros nº 1 y nº 2. Se deduce de ellos que, aunque el olivo se encuentra extendido por toda la Comunidad, el cultivo con importancia económica y social, se encuentra en los secanos del interior.

La producción media de aceite virgen está alrededor de las 17-18.000 Tm distribuidas porcentualmente en calidades y provincias según el cuadro nº 3.

Del total de aceituna producida, entre 70-90.000 Tm/año de media, solamente unos 3 millones de kilos se dedican para el consumo de mesa, generalmente familiar (aceitunas picadas y aliñadas), y el resto va a almazara.

Aunque al profundizar en el estudio del olivar en la Comunidad Valenciana se observa que tiene actualmente una importancia muy relativa dentro del contexto de la agricultura en general, pues solamente aporta el 1,5% del valor de la producción final agraria, existen, sin embargo, determinadas zonas en donde su cultivo continúa teniendo una importancia considerable, como son: La Montaña y el Vinalopó en Alicante, el Maestrazgo y el Alto Palancia-Sierra de Espadán en Castellón y la Canal de Navarrés-Enguera, el Valle de Albaida, la Costera y al Alto Turia en la provincia de Valencia.

En muchas localidades de estas comarcas, el olivo ocupa más del 50% de la su-

(\*) Servicio de la Promoción a la Calidad. C.A. y P.

(\*\*) Instituto de Cooperativismo Agrario Valenciano. C. A. y P.

**Cuadro nº 1**  
**DISTRIBUCION PROVINCIAL DE LA SU PERFICIE DE OLIVAR DE ALMAZARA**  
**AÑO 1.9990**

PROVINCIA	Superficie (ha.)		TOTAL
	Secano	Regadío	
Alicante	20.671	1007	21.678
Castellón	38.527	247	38.774
Valencia	28.649	165	28.814
<b>TOTAL C. VALENCIANA</b>	<b>87.847</b>	<b>1.419</b>	<b>89.266</b>

Fuente: Servicio de Estudios Agrarios y Comunitarios. Conselleria de Agricultura y Pesca.

ficie cultivada, existiendo algunas, en que se puede considerar como mono-cultivo; Cocentaina (Alicante), Enguera (Valencia) y Canet lo Roig (Castellón). Por otra parte en estas zonas, además del cultivo hay creada alrededor del sector olivarero una infraestructura que hay que tener en consideración, ya que existen numerosas almazaras, generalmente en régimen cooperativo y algunas particulares. Además, una gran cantidad de mano de obra (700.000 jornales) es ocupada, principalmente en la época de recolección. Verdaderamente es un cultivo social. Para completar la información socio-económica diremos, que la producción representa unos ingresos que rondan los 100-6.500 millones de pta/año.

**GEOGRAFIA DEL ACEITE**

Como hemos podido comprobar, en la actualidad se dispone de una serie de zonas olivareras (cuadro nº 2) definidas por sus características de suelo, clima, variedades, sistema de cultivo y tecnología del proceso de obtención, que proporcionan una calidad de aceite con valoraciones comerciales muy diferenciadas. En esta categoría de aceites vírgenes de calidad reconocida podemos resaltar las si-

guientes zonas de producción:

- Alicante: *La Montaña*.
- Castellón: *Alto Palancia-Sierra de Espadan y el Maestrazgo*.
- Valencia: *Enguera-Canal de Navarres y Casinos-Campo de Liria*.

Las principales características de cada una de ellas y de los aceites que se producen, vamos a describirlas aunque sea brevemente.

• *La Montaña* de Alicante comprende principalmente las comarcas del Condado, L'Alcoiá y la parte más oriental del Alto Vinalopó.

La superficie cultivada es de unas 15.800 ha con una producción media entre 3.500-4.000 Tm de aceite. Es una de las pocas zonas en donde la superficie de olivar, aunque ligeramente, ha aumentado.

La actitud media es de 700 m y la pluviometría de unos 400 mm/año.

Las variedades cultivadas son: Blanqueta como variedad predominante (60%), Manzanilla (30%), Alfalareña, Cuquillo y Gordal.

El aceite producido es de baja acidez, suave aroma, sabor afrutado y con una gama de colores que varía desde el amarillo pálido al dorado.



En esta zona se han producido cambios en las técnicas de recogida, que son más oportunas y eficaces, y se han adoptado los sistemas de extracción continuos, por lo que produce uno de los mejores aceites vírgenes de la Comunidad Valenciana.

Como información adicional importante, hay que decir que el aceite de la Montaña es muy solicitado por empresas oleícolas lerdanas y de Italia.

• *El Maestrazgo* de Castellón es una zona montañosa en donde el olivo crece en terrazas formadas por muros de piedra que fueron construidas por los cultivadores hace varios siglos.

La superficie de olivo cultivada es de unas 21.000 ha, con una producción media anual de 3.500 Tm de aceite.

La altitud media es de 300-400 m y la pluviometría 400-500 mm/año.

Las variedades cultivadas son: Farga (54%), seguida de Regnes (Morruda); en menos proporción Ceniera y Llumeta.

El aceite producido es de mucho cuerpo y con aroma y paladar afrutados, brillante, transparente y con color amarillo dorado.

En esta zona existe un importante proceso de cambio al objeto de mejorar la calidad y la comercialización del aceite producido. El primer resultado de éste ha sido la constitución de la embotelladora de Cuevas de Vinromá, que agrupa la producción de 22 cooperativas de la zona y prevé envasar más de un millón de litros por año.

• En el *Alto Palancia-Sierra de Espadan* se dedican al cultivo del olivo más de 7.500 ha, obteniéndose una producción media de 1.200 Tm.

La altitud oscila entre 400-800 m y la pluviometría es de 450-600 mm/año.



*El olivar del norte de Castellón, que se hermana con el Sur de Tarragona, está asentado en terrenos pedregosos y algo accidentados, manteniéndose árboles de excesiva altura que ahora, se tratan de reducir y rejuvenecer. Campañas de Foda del Olivo, en la década de los 60.*

**Cuadro n° 2**

**DISTRIBUCIÓN POR COMARCAS DE LA SUPERFICIE DE OLIVAR DE ALMAZARA. AÑO 1.990**

Provincia	Comarca	Superficie (ha)		Total Parcial (ha)	Total (ha)
		Secano	Regadío		
Alicante	El Condado	7.382	172	7.554	21.678
	L' Alcoià	3.611	48	3.659	
	Alto Vinalopó	4.477	138	4.615	
	Vinalopó Medio	1.576	308	1.884	
	Bajo Vinalopó		41	41	
	Marina Alta	2.310		2.310	
	Marina Baja	945	165	1.110	
	L' Alacantí	355	112	467	
Bajo Segura	15	23	38		
Castellón	Els Ports	2		2	38.774
	Alto Maestrazgo	794		794	
	Bajo Maestrazgo	21.289	6	21.295	
	L' Alcalatén	2.110		2.110	
	Plana Baja	1.050	2	1.052	
	Plana Alta	5.430		5.430	
	Alto Palancia-Sierra				
	Espadán	7.310	223	7.530	
Alto Mijares	542	16	558		
Valencia	Rincón de Ademuz	121		121	28.814
	Los Serranos	2.829	86	2.915	
	Campo del Turia	2.42		2.442	
	Campo de Morvedro	347		347	
	L' Horta	276		276	
	Plana Utiel-Requena	1.436	6	1.442	
	Hoya de Buñol	1.300	95	1.395	
	Valle de Ayora	3.202	18	3.220	
	Ribera Alta	1.319	1	1.320	
	Canal de Navarrés	7.908	32	7.940	
	La Costera	3.111	204	3.314	

Fuente: Servicio de Estudios Agrarios y Comunitarios. Conselleria de Agricultura y Pesca.



Las variedades más cultivadas son la Serrana de Espadán y la Villalonga. Merece destacar que los aceites de esta zona son elaborados con mucho esmero, obteniéndose un aceite de excepcional calidad, baja acidez, sabor afrutado, color amarillo-dorado, brillante y transparente.

- La zona productora *Casinos-Campo de Liria* comprende parte de las comarcas de Campo del Turia y de los Serranos. Se cultivan unas 3.300 ha de olivar, obteniéndose una producción media de 500 Tm.

La altitud oscila entre 500-700 m, la pluviometría anual es de 400-500 mm.

Las principales variedades cultivadas son Villalonga, Serrana de Espadán y Moruda.

El aceite virgen producido es de un color amarillo-verdoso pálido, transparente y agradable al paladar, aunque ligeramente ácido.

- En la zona *Enguera-Canal de Navarés* se cultivan unas 8.000 ha de las que se obtienen unas 1.500 Tm de aceite.

La altitud oscila entre 400-700 m y la pluviometría anual es de 400-500 mm.

Entre las variedades cultivadas destacan Manzanilla (80%), Alfalareña y Blanqueta.

El aceite es de buena calidad, su color es verdoso, bajo en acidez, ligeramente afrutado de aroma y agradable al paladar.

Los aceites de esta zona, junto con los de *Casinos-Campo de Liria*, destacan sobre los del resto de la provincia de Valencia.

### ACTUACIONES REALIZADAS

Ante la crisis del sector olivarero, se hizo imprescindible acometer acciones de reestructuración y modernización que lo hicieran más rentable y competitivo.

La Conselleria de Agricultura y Pesca de la Generalidad Valenciana, a través de los distintos servicios relacionados con el sector, ha venido efectuando y sigue haciéndolo, acciones del tipo anteriormente citado, abordando los siguientes temas:

- Mejora vegetal y varietal.
- Mejora de la tecnología del cultivo.
- Intensificación de plantaciones.
- Mecanización de la recolección.
- Correcta utilización del agua de riego.
- Mejora de la molturación y de la elaboración por las almazaras.
- Concentración y agrupación de almazaras.
- Concentración de la oferta y mejora de la comercialización.
- Mejora de la calidad del aceite producido.

Como resultados más notables conseguidos hasta el momento presente, podemos citar:

# Don't miss the NTV The International Horticulture Trade Fair

Now in Amsterdam  
20-23 January 1993



## NTV 93

The International  
Horticulture Trade Fair  
**AMSTERDAM RAI**  
20-23 January 1993

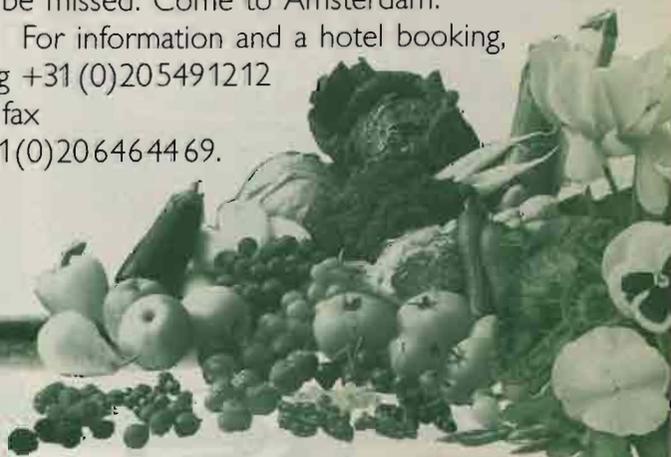
The NTV, the international horticulture trade fair, has moved from Rijswijk to Amsterdam. A move to RAI Amsterdam, the International Exhibition Congress Centre means more space, wider range, optimum accessibility, professional facilities and the leisure and cultural activities that make Amsterdam a unique city. One more reason for visiting NTV, because all new developments in the horticulture field will be on display at this exciting, clearly and duly segmented.

Whether your interest is in complete green-

houses, seeds, crops, soil and fertilizers, in mechanisation, installation, crop protection or packaging, NTV 93 offers some remarkable novelties in each field. So you can already be certain that

your visit to the most important horticulture fair will be especially worthwhile. In brief, the NTV 93 is not to be missed. Come to Amsterdam.

For information and a hotel booking, ring +31 (0)205491212 or fax +31(0)206464469.



NTV, world's largest horticulture trade fair in the centre of the horticulture world.

20 to Fri, 22 January, from 10.00 a.m. to 8.00 p.m. Sat. 23 January from 10.00 a.m. to 4.00 p.m. Amsterdam **rai**

Desde 1840  
creciendo por  
su Calidad



SIN COLESTEROL

SELESTO

R.E.I. N.º 18-201/SE

La Española

ACEITE DE OLIVA

Oliva refinado y Aceite de oliva extra

ULTIMOS PREMIOS  
A LA CALIDAD

- FERIA DEL CAMPO, MADRID 1972
- SINDICATO NACIONAL DEL OLIVO 1972
- FERIA DEL CAMPO, MADRID 1975
- 1.º PREMIO DE ACEITE FERIA DEL OLIVO MORA (TOLEDO) 1986 CONCEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE TOLEDO
- PREMIO A LA EXPORTACION 1988
- MEJOR ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PREMIO A "LA ESPAÑOLA" FERIA SIAL, PARIS (FRANCIA) 1988
- PREMIO A LA EXPORTACION 1989 CONCEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE MADRID
- FERIA DEL OLIVO DE MORA (TOLEDO) 1991 CONCEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE TOLEDO
- PREMIO GALEON A LA EXPORTACION 1991 CONCEDIDO POR LA JUNTA DE ANDALUCIA



PREMIO GALEON 1991  
A LA EXPORTACION

**1.ª**  
EMPRESA  
PRIVADA  
DE CAPITAL 100 %  
ESPAÑOL EN VENTAS DE  
ACEITE DE OLIVA  
ENVASADO \*



**ACEITES DEL SUR, S.A.**

Antes Aceites y Jabones Luca de Tena S.A.  
CENTRAL Autopista Sevilla-Cádiz Km 550,600 - 41700 SEVILLA - Telef: 469 09 00 - Telefax 469 04 50 - Telex 72269  
\* ACEITES DEL SUR, S.A. Según datos del A.N.E.M.A.C. de la última estadística de 1992



## Convenio de Cooperativas del MAESTRAZGO

posibilitado la presencia de los aceites en el mercado consumidor.

Por otra parte, la Conselleria de Agricultura Pesca es consciente de que la mejora de la calidad es la más conveniente de las soluciones ante la crisis del sector. Por todo ello, aprovechando la favorable coyuntura que tiene el aceite de oliva virgen ante el consumidor –probadas cualidades nutricionales y dietéticas (dieta mediterránea), disminución del nivel de colesterol perjudicial, prevención de las enfermedades cardiovasculares, retraso del envejecimiento de las células nerviosas, etc. etc.– está apostando clara y fuertemente por la promoción del aceite virgen de oliva con calidad probada.

Están muy avanzados los contactos previos para la creación de Denominaciones de Calidad (DD.OO., Labels, Marcas, etc.) en los aceites vírgenes de la Montaña y del Alto Palancia-Sierra de Espadán. Este tipo de figuras de calidad establecería una estrecha relación entre las características del producto, el medio geográfico, la materia prima utilizada, los sistemas de elaboración y los procesos de control.

La profunda transformación que atraviesa la agricultura hace necesaria la revalorización de las materias primas por la mejora de su calidad, la divulgación y promoción de las mismas y la protección de los operadores sectoriales frente a actividades desleales, actuaciones que entran de lleno en los objetivos y funciones de una figura de calidad.

### CONCLUSIONES

La evolución del sector camina hacia una mayor presencia en la elaboración y distribución de los aceites de oliva vírgenes de calidad superior y, para ello, se están consolidando a todos los niveles la innovación, tecnología de proceso, organización sectorial, control de calidad, origen, etc.

Las raíces de un futuro «ACEITE VIRGEN DE OLIVA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA», empiezan a tener nombre con los productos de Alicante y Castellón.

La olivicultura tradicional de nuestra tierra ha de transformarse, allí donde el suelo lo permita, en una actividad capaz de obtener el máximo prestigio y consiguiendo beneficio. Las bases están establecidas y esperamos que el futuro haga realidad plena lo iniciado en el momento presente.

–Elevación sustancial del porcentaje de aceites producido de los tipos Extra y Fino.

### PROYECTO DE FUTURO: MEJORA, PROMOCION DE LA CALIDAD DEL ACEITE VIRGEN

La calidad conseguida y la concentración de la producción mediante la creación de las cooperativas de segundo, han

reducción en más de un 50% el número de pequeñas almazaras existentes, por agrupación o agrupación cooperativa.

Constitución en las comarcas de la Montaña, Maestrazgo, Alto Palancia-Sierra de Espadán, Ayora y Enguera-Canal de Navarés, de cooperativas de segundo o agrupaciones similares para la realización en común de todo el proceso de elaboración y comercialización del aceite producido en dichas áreas.

Cuadro nº 3

### DISTRIBUCION POR CALIDADES DE LOS ACEITES VIRGENES DE OLIVA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA

Media de los años 1985-1988. En % de la producción total.

Calidad	Alicante	Castellón	Valencia	C. valenciana
Extra	52	12	23	29
Fino	30	23	35	29
Corriente	13	54	36	35
Lampante	5	11	6	7

A. Iñigues Monterde. II Jornadas Oleícolas de la Comunidad Valenciana.