

ANTONIO LEÓN

ASOCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DE ALCUDIA Y SIERRA MADRONA

“EL PROBLEMA DEL ACEITE DE OLIVA ES SU PRECIO, EL MISMO QUE HACE TREINTA AÑOS”

F. TORRES

Pregunta.- Para entrar directamente en materia ¿cómo ha sido la cosecha de este año?

Respuesta.- Ha sido de buena calidad, pero en nuestra zona la aceituna no ha llegado a madurar lo suficiente por falta de lluvia aunque el buen tiempo ha permitido que se haya podido recoger toda la cosecha. Se ha molturado prácticamente igual que la campaña anterior, unos 800.000 kilos.

P.- ¿Y en otras zonas de la provincia?

R.- En la provincia se estima una producción de 45.000 toneladas, aproximadamente 4.000 menos que la campaña anterior.

P.- ¿Qué puesto ocupa la producción de aceite de nuestra provincia en el conjunto nacional?

R.- Las estimaciones apuntan que la campaña total en España rondará las 1,4 millones de toneladas, la producción mundial 3.098.000 tn, Ciudad Real las 45.000 tn y Castilla-La Mancha en su totalidad sobre 100.000 tn, siendo la segunda región productora de aceite de oliva de España.

P.- ¿Cómo ha sido la evolución del sector en los últimos años?

R.- Ha ido de más a menos. El principal problema es el precio. Es el mismo que el de hace treinta años. Creo que los precios que ahora mismo hay en el mercado han tocado fondo. Esto es lamentable para el sector, es insostenible. En estos momentos nos ha llegado lo del almacenamiento privado aprobado por Bruselas, que es insuficiente y ha tenido poca eficacia en el sector.

P.- ¿Qué soluciones aporta el almacenamiento privado de aceite?

R.- Con el almacenamiento privado se pretende retener aceite en las cooperativas y almazaras, subvencionando por kilo y día de almacenamiento durante 150 días, de esta manera se retiene parte del aceite para su salida al mercado. De esta forma se subvenciona el aceite retenido y se intenta la subida del aceite restante al existir menos oferta en el mercado, es una ayuda al precio del aceite y a las almazaras. Pero esto no es lo que en definitiva el sector necesita.

P.- ¿Cuál sería esa solución?



Oscar León Baos y Antonio León

R.- Es muy sencilla: que el aceite de oliva tenga realmente el valor que le corresponde, y que el gran poder de la gran distribución no asfixie la renta de miles de agricultores, por que el coste en el campo sigue subiendo. Lo que no puede ser es que esté como gancho oferta en los lineales de todas las grandes superficies por debajo del precio de costo.

P.- ¿Qué tiene que decir Bruselas sobre todo esto? ¿E Italia?

R.- Bruselas debe tener una gran sensibilidad con el sector y sobre todo no pueden verse disminuidas las ayudas y definir de una vez cual será el presupuesto comunitario para la reforma de la PAC. Por otra parte al movernos en un mercado

Este año el aceite ha sido de buena calidad, pero en nuestra zona la aceituna no ha llegado a madurar lo suficiente por falta de lluvia

libre, los italianos, líderes del sector, como cualquier proveedor pueden dirigirse a quien tenga el producto más barato. Y ellos están buscando aceite en Grecia y en el norte de África. No es de una calidad como la nuestra pero es competencia muy directa. Por otra parte se debería reformar la reglamentación de la procedencia ya que un aceite extranjero, con un mínimo porcentaje de aceite español, lo pueden vender como aceite italiano.

P.- ¿Puede hablarnos de su asociación y de sus objetivos?

R.- Nació a mediados del 2010 precisamente por la problemática que arrastra el sector del aceite de oliva. El objetivo es intentar potenciar este producto consiguiendo en esta zona un aceite homogéneo y de una gran calidad. Nuestra asociación cuenta con cooperativas y almazaras de Almodóvar del Campo, Abenojar, Brazatortas, Villamayor, Fuencaliente Hinojosa y Puertollano. En definitiva buscamos un producto certificado y de calidad con unas características especiales que pueda detectarlas el consumidor.

P.- ¿Qué se ha conseguido en el año que lleva funcionando?

R.- Somos una asociación joven a la que todavía le queda mucho por lu-

Antonio León es presidente de la Asociación para la Promoción del Aceite de Oliva del Valle de Alcudia y Sierra Madrona. También uno de los administradores de Aceites Baos, de Almodóvar del Campo, una empresa familiar que va ya por su quinta generación. Aunque su profesión es la de Ingeniero Técnico de Minas, desde hace varios años se encuentra integrado como socio de Aceites Baos. En esta entrevista analiza la situación por la que actualmente atraviesa el aceite en nuestra provincia.

char para conseguir una denominación de origen. De momento la certificación ya la conseguimos el año pasado y ahora intentamos meternos poco a poco en el mercado.

P.- ¿Los pasos que han dado hasta el momento les han reportado una rentabilidad que ya han podido constatar?

R.- Esto es un proceso que va des-pacio. Es pronto aún para que podamos medir ese aspecto. Nosotros vendemos calidad certificada, pero bajo diversas marcas, correspondientes a sus respectivas almazaras. Pero esta certificación ya nos garantiza unas características determinadas. Ahora lo que tenemos que hacer son campañas para que el consumidor conozca la verdadera calidad de nuestro producto.

P.- Sin duda lograr la máxima calidad en su aceite es su principal objetivo. Pero suponemos que habrá otros.

R.- Sí, luchamos por la calidad, por que esta sea aún superior a lo que hasta el momento se estaba haciendo. Tratamos de concienciar desde el agricultor con la recogida de la aceituna, hasta la Almazara con la elaboración. Pero además tenemos otros proyectos que van en paralelo, entre ellos la difusión y la comercialización. Lo bueno de la certificación es que se controla mucho la producción, desde la clase de aceituna, su grado de maduración o su transporte. Esto da un producto superior y esto es lo que debemos llevar hasta el consumidor.

En nuestra zona tenemos bastantes variedades de aceituna pero lo que pretendemos es hacer un aceite con el 50% de Cornicabra o Picual y el resto con otras varie-

Bruselas debe tener una gran sensibilidad con el sector del aceite de oliva y sobre todo no pueden verse disminuidas las actuales ayudas

dades. Pretendemos, como dije antes, llegar a una D.O.

P.- Ustedes han sido pioneros en la producción de aceite ecológico. ¿Puede explicarnos cómo inició ese proceso, que producto ha conseguido, y que procesos se siguen para obtener dicho aceite?

R.- Aceites Baos, es una empresa familiar, situada en Almodóvar del Campo que ha pasado de una generación a otra conjugando las últimas tecnologías con el saber tradicional, desde el año 1908. Aceites Baos se dedica exclusivamente a la elaboración, envasado y comercialización de Aceite de Oliva Virgen Extra procedente de las variedades de aceituna Cornicabra, Hojiblanca, picual y arbequina. En el año 1.996 apostó por la elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico (Alcudia Oro), siendo pioneros en Castilla-La Mancha en obtener la Certificación N° CM201-26, sobre producción agrícola ecológica siendo unos de los primeros que lo hicimos a nivel nacional. Nuestro Aceite Ecológico procede de aceituna basada en la olivicultura ecológica, llamada también biológica u orgánica. Dicho sistema de producción se realiza mediante la aplicación de prácticas biológicas y culturales que respeten el medio ambiente y mejoren la fertilidad del suelo, obteniendo de esta aceituna la máxima calidad en el aceite, excluyendo la utilización de productos químicos de síntesis.

P.- ¿Cuáles son los beneficios del aceite ecológico?

R.- El Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico es un producto indispensable para una alimentación sana por su cualidades preventivas y curativas de enfermedades de piel y corazón y frente a la arterioesclerosis, la gastritis y el colesterol. Conserva todas sus propiedades organolépticas, las vitaminas y las intrínsecas del fruto.

El alto contenido de ácido oleico en el aceite de oliva virgen extra es muy beneficioso para regular el colesterol, haciendo que aumente el colesterol bueno (HDL), que ejerce un papel protector y ayuda a reducir el colesterol malo (LDL) y así se reduce el riesgo de trombosis arterial y de infarto.

En definitiva, es un aceite indispensable para una cocina sana y natural, siendo respetuoso con el medio ambiente.