

NOTICIARIO

XXVIII ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA CON MOTIVO DE SU 50 ANIVERSARIO

Durante los días 29, 30 y 31 de octubre de 1997 se ha celebrado en Sevilla la XXVIII Asamblea de Miembros del Instituto de la Grasa. Tomando como motivo su 50 aniversario, se ha dado en ella una visión de los sectores correspondientes a aceitunas de mesa, aceites de semilla y aceite de oliva en sus

aspectos mundial, industrial y bajo la óptica del propio Instituto de la Grasa. Así mismo se ha tratado sobre el pasado, presente y futuro de dicha Institución.

Algunas de las intervenciones de los distintos participantes en este programa de actos se recogen a continuación:

ACEITUNAS DE MESA. VISIÓN MUNDIAL

Aurelio Segovia Fernández
Director Adjunto y Jefe de la División de Promoción del Consejo Oleícola Internacional (C.O.I.)
Príncipe de Vergara, 154
28002 – Madrid

El Sr. D. Aurelio Segovia en representación del Consejo Oleícola Internacional comentó las actuaciones de dicho Organismo y las diversas actividades que habitualmente desarrolla. Sus palabras se recogen de manera completa en su intervención relacionada con el aceite de oliva.

Como resumen de sus comentarios sobre la situación del Sector de la Aceituna de Mesa, a continuación se recogen las tablas de producción proyectadas, que por sí solas reflejan claramente la situación de la producción mundial y la de la Unión Europea.

Aceitunas de mesa en el mundo	Producción									Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
	País	89/90*	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
CE		498,5	363,5	474	372,5	360	367,5	368,5	371	397	40%
Turquía		80	150	110	100	100	180	120	216	132	13%
Marruecos		80	80	85	80	80	90	85	100	85	9%
R.A. Siria		35	80	56	80	70	75	75	85	69,5	7%
Argentina		46	30	38	40	39	44	35	40	39	4%
EE.UU.		106,5	114	57	148	118	79,5	77,5	166	108,3	11%
R.A. Egipto		21	10,5	38,5	53	41	49	60	25	37,3	4%
Resto		107,5	122	110	134	94,5	112,5	129,5	139,5	118,7	12%
TOTAL		974,5	950	968,5	1.007,5	902,5	997,5	950,5	1.142,5	986,7	100%

los industriales productores de aceite o aceituna de mesa para seguir siendo líder mundial en la investigación de este tipo de productos. No podemos finalizar estos comentarios sobre temas prioritarios de investigación sin destacar el oportuno cambio de estrategia llevado a cabo en el IGR durante los últimos años. La creación de un grupo de trabajo en postcosecha de la fresa es un claro ejemplo de ello, ya que en muy poco tiempo han sido capaces de generar confianza en un sector emergente dentro de la agroindustria andaluza. Apuestas de este tipo, así como apuestas más arriesgadas que permitan situar a los grupos que las realicen en una situación de referencia científica, por ejemplo la creación de grupos mixtos con investigadores de otras áreas del conocimiento (físicos –lógica difusa–, químicos –biosensores–) deben ser consideradas por los investigadores del IGR. En cualquiera de estos casos, el IGR no debe perder aquello que lo ha hecho fuerte durante estos 50 años: la conjunción de una buena investigación científica con la cercanía a su entorno socio-económico.

El poder de captación de fondos del IGR es notable (Figura 6).

- Desarrollo de nuevos procesos para mejorar la calidad de los alimentos
- Desarrollo de métodos para detectar y eliminar agentes infecciosos y tóxicos
- Papel de la alimentación en la prevención de la enfermedad

Figura 5
V programa marco

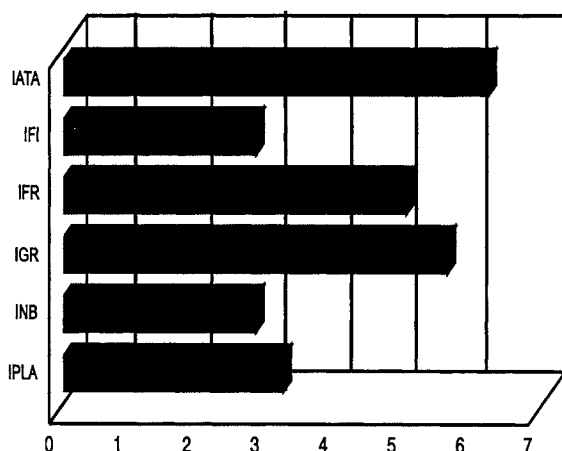


Figura 6
Poder de captación de recursos
Millones/año EDP (1994-96)

Cada investigador de este Instituto es capaz de generar entradas por un valor aproximado de 5.5 millones por año, una de las cifras más elevadas dentro del área. Como antes se indicó, un correcto posicionamiento en los temas de trabajo en relación con el V Programa Marco resultará imprescindible para mantener esta situación. Como lo resultará el intentar competir en la actual convocatoria de Fondos Feder. En este caso el IGR, dada su íntima relación con el entorno socio-económico andaluz, se encuentra en una situación envidiable. Cuentan con todo el apoyo de la Coordinación del área y la OTT del Organismo para llevar a cabo este trabajo.

Finalmente debemos hablar de los investigadores. Los hombres y mujeres del IGR son los responsables de la realidad de este instituto. ¿Qué futuro les espera, sobre todo a los más jóvenes? Durante varios años nuestro organismo ha recibido un goteo mínimo de plazas. El futuro puede ser más esperanzador y el horizonte de una oferta de empleo público acorde con las necesidades de crecimiento de nuestro organismo parece tomar fuerza, sobre todo en las últimas fechas. No desfallezcan, y por favor háganlo tan bien como hasta ahora.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

OILS AND FATS, FROM BASIC RESEARCH TO INDUSTRIAL APPLICATIONS

The 2nd Meeting of the AOCS European Section will be held October 1-4, 1998, at the Grand Hotel Chia Laguna in Cagliari, Italy. The theme will be «Oils and Fats, from Basic Research to Industrial Applications». The technical chairpersons for the meeting are Sebastiano Banni, Francesco Corongiu, Maria Assunta Dessi, all of the Università di Cagliari in Cagliari, Italy.

The technical program will include sessions on olive oil, new developments in lipid analysis, conjugated linoleic acid, new methodologies in extraction of minor oil components, oil processing, n-3 fatty acids, and lipid oxidation and antioxidation. A tabletop exhibit will be held in conjunction with the conference.

For more information about the 2nd Meeting of the AOCS European Section, please contact: 2nd European Section Meeting, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489; phone: 1-217-359-2344; fax: 1-217-351-8091; e-mail: karenl@aocs.org.

OTROS CONGRESOS

June 1998
Wednesday 17 June

DIET & HEALTH: New Research from the UK and Europe

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Venue: Scientific Societies Lecture Theatre, London
United Kingdom

Contact: Dr. S. Emmett
Tel: +44-(0)171-9211165, Fax: +44-(0)171-9211167
e-mail: s.e.emmett@aftd.maff.gov.uk

Tuesday 23 June to Wednesday 24 June

GENETICALLY MODIFIED FOODS

IQPC Ltd
Venue: Conrad International Hotel, Brussels
Belgium

Contact: Rebecca Grahl
Tel: +44-(0)171-6919191, Fax: +44-(0)171-6919192
e-mail: enquire@iqpc.co.uk
Internet: www.iqpc.co.uk

Friday 26 June

MICROBIOLOGICAL RISK MEASUREMENT - Seminar

Campden & Chorleywood Food Research Association
Venue: CCFRA, Chipping Campden, Gloucestershire
United Kingdom

Contact: Daphne Law
Tel: +44-(0)-1386-842104, Fax: +44-(0)1386-842100
e-mail: training@campden.co.uk

July 1998
Thursday 16 July

THE CLEAN PROCESSING OF FOODS TO IMPROVE THEIR NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL FUNCTIONALITIES

SCI Environmental Biotechnology & Biotechnology Groups, RSC Process Technology Group and Biochemical Society Industrial Biochemistry and Biotechnology Group

Venue: SCI, 14/15 Belgrave Square, London
United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat
Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743
e-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

August 1998

Tuesday 11 August to Thursday 13 August

4TH FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA

Expo Center Norte, São Paulo
Brazil

Contact: Miller Freeman BV
Tel: +31-(0)346-559444, Fax: +31-(0)346-573811
e-mail: exponl@ibm.net, Internet: www.mfbv.com/food

Monday 30 August to Friday 4 September

44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Institute for Food and Agricultural Research and Technology

IRTA
Venue: Palau de Congressos, Av. María Cristina,
Barcelona
SPAIN

Contact: AOPC - IcoMST'98
Tel: +34-(0)3-3027541, Fax: +34-(0)3-3011255
e-mail: aopc@ncsa.es

September 1998

Friday 11 September

«LITE» PRODUCTS: IMPLICATIONS OF REDUCED-CALORIE FOODS

The Royal Society of Chemistry, Food Chemistry Group and SCI Food Commodities and Ingredients Group

Venue: Guy's Hospital, London
United Kingdom

Contact: Dr. T. H. Grenby
Tel: +44-(0)171-9554292, Fax: +44-(0)171-9554455
e-mail: t.grenby@umds.ac.uk

October 1998

Tuesday 13 October to Wednesday 14 October

EMULSIFIERS

SCI Oils & Fats Group

Venue: SCI, 14/15 Belgrave Square, London
United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat
Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743
e-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

Sunday 18 October to Tuesday 20 October

EUROPEAN RESEARCH TOWARDS SAFER AND BETTER FOOD: Review - and Transfer -

Aceitunas de mesa en el mundo	País	Consumo								Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
		89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
CE		337,8	346,5	356	349,5	340,5	348	352	344,7	346,9	35%
EE.UU.		156	169,5	152	172	159	164	178	183	166,7	17%
Turquía		90	110	98	90	89	135	129	160	112,6	11%
R.A. Siria		53	60	70	78	75	75	71	75	69,6	7%
R.A. Egipto		21	11	38	42,5	45	45	48	32,5	35,4	4%
Marruecos		36,5	32,5	35	35	36,5	34	29	29	33,4	3%
Brasil		23	24	21	23	31	33,5	26	31	26,6	3%
Argentina		14	15	18	15	14	15,5	15	16	15,3	2%
Canadá		13	13	10,5	13	14	16	14,5	16	13,8	1%
Resto		154,2	159,5	146,5	166	149	157	186,5	183,5	162,8	17%
TOTAL		898,5	941	945	984	953	1.023	1.049	1.070,7	983,0	100%

Aceitunas de mesa en el mundo	País	Importaciones								Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
		89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
CE		107,2	137	120	110,4	114,5	138,7	140,2	144	126,5	43%
EE.UU.		68,5	68	76	75	71	69,5	72,5	65	70,7	24%
Brasil		22	23,5	20	21	30	32	25	30	25,4	9%
Canadá		13	13	10,5	13	13,5	16	14,5	16	13,7	5%
Rumanía		7	5	8	7	3,5	3,5	10	8	6,5	2%
Resto		51	46	49	45	55,5	54,5	60	49	51,3	17%
TOTAL		268,7	292,5	283,5	271,4	288	314,2	322,2	312	294,1	100%

Aceitunas de mesa en el mundo	País	Exportaciones								Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
		89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
CE		180,5	192	178,2	181,3	153	172,4	192,6	149,4	174,9	60%
Marruecos		43,5	47,5	50	45	50	71	60	75	55,3	19%
Argentina		33	20	20	25	25	28	20	24	24,4	8%
Turquía		2	8	12	13	15	29	22	30	16,4	6%
Méjico		3	11	14	6,5	6,5	0,5	5	2	6,1	2%
Resto		9	7,5	6	9	20,5	24	23,5	22,5	15,3	5%
TOTAL		271	286	280,2	279,8	270	324,9	323,1	302,9	292,2	100%

Aceituna de mesa	Stock inicio campaña									UD.Tm.		
	País	89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97	97/98	Media	1%
CE		109	186,5	132,5	184	132,5	94,5	72,5	25	23,5	106,7	39%
EE.UU.		35	51,5	61,5	39,5	89,5	110,5	85,5	53,5	95,5	69,1	25%
Turquía		26	14	46	46	43	39	55	24	47	37,8	14%
Marruecos		39	39	39	39	39	32,5	17,5	13,5	16,5	30,6	11%
R.A. Siria		20	2	22	8	10	5	4	2	10	9,2	3%
Resto		24	24	15,5	18,5	32	13	15,5	21	16,5	20,0	7%
TOTAL		253	317	316,5	335	346	294,5	250	139	209	273,3	100%

Aceitunas de mesa en la Comunidad Europea	Producción									Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
	País	89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
España		284,4	230	268,3	223,7	205,2	235,6	203	244	236,8	60%
Italia		122,1	44,5	100	70	76,8	59,9	85,5	70	78,6	20%
Grecia		70	70	80	60	60	60	70	40	63,8	16%
Portugal		20	18	23	16,5	16	10	9,1	15	16,0	4%
Resto (F)		2,1	1	2,7	2	2	2	1,1	2	1,9	0%
TOTAL		498,6	363,5	474	372,2	360	367,5	368,7	371	396,9	100%

Aceitunas de mesa en la Comunidad Europea	Consumo									Media 8 Camp.	UD.Tm. 1%
	País	89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
Italia		136,2	138	144	130	130	113	125	130	130,8	38%
España		91,3	100	110	125	120	118	116	115	111,9	32%
Francia		35,1	31,7	35,1	27,7	24,6	30,9	28	28,5	30,2	9%
Grecia		35	33	20	25	21	30	30	20	26,8	8%
Portugal		19	19	20,5	18	18	18,5	11	16	17,5	5%
Alemania		12,9	15,8	15,8	15,5	16	18,9	21,5	14,5	16,4	5%
Resto		8,3	8,9	10,4	10,6	11,1	19	20,6	20,7	13,7	4%
TOTAL		337,8	346,4	355,8	351,8	340,7	348,3	352,1	344,7	347,2	100%

País	Importaciones								Media 8 Camp.	UD.Tm. I%
	89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
Italia	48,2	71	51,7	46,3	49,2	48,6	47,5	60	52,8	42%
Francia	32,7	34,7	35,4	26,5	25,1	31,9	30,5	30	30,9	25%
Alemania	13,5	16,4	16,5	16,5	17	20,2	23,5	15	17,3	14%
Reino Unido	3,3	3,4	3,8	3,8	3,8	6,9	6,5	5	4,6	4%
Holanda	2,5	2,7	3,3	3,6	4,2	6,4	5,7	5,5	4,2	3%
España	0,4	0,4	0,6	0	6,4	9,7	8,4	12	4,7	4%
Resto	6,6	8,4	8,7	13,7	8,8	11,8	12,8	9,5	10,0	8%
TOTAL	107,2	137	120	110,4	114,5	135,5	134,9	137	124,6	100%

País	Exportaciones								Media 8 Camp.	UD.Tm. I%
	89/90	90/91	91/92	92/93	93/94	94/95	95/96	96/97		
España	127,3	136,1	134,5	136,9	113,8	118,2	119,3	112,1	124,8	71%
Grecia	45	47	35	35	30	40	55	28	39,4	23%
Portugal	3,2	3,2	3,5	3,7	3,5	6,3	7,9	1	4,0	2%
Resto	5	5,7	5,2	5,7	5,7	7,9	10,4	8,3	6,7	4%
TOTAL	180,5	192	178,2	181,3	153	172,4	192,6	149,4	174,9	100%

EL SECTOR DE LA ACEITUNA DE MESA: RAZONES PARA LA RENOVACIÓN

Ricardo Serra Arias
Presidente ASAJA Sevilla
Avda. San Francisco Javier, 9. Edificio Sevilla-2 Pta. 3 Mod. 9
41018 – Sevilla

I. INTRODUCCIÓN

Buenas tardes, en primer lugar quisiera agradecer a los organizadores de esta ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DEL INSTITUTO DE LA GRASA con motivo DE SU 50 ANIVERSARIO, esta invitación para dialogar, discutir y profundizar sobre un sector de gran importancia, desde siempre, en nuestra provincia y por extensión, en nuestra región.

Y es que, cuando hablamos de aceituna de mesa, estamos hablando de un sector estratégico

en la agricultura sevillana, tanto a nivel económico como a nivel social.

Explotaciones y Entamadoras forman una agroindustria que es punta de lanza de los productos agrícolas en los mercados exteriores.

El sector de verdeo debe seguir siendo un sector económico que genere riqueza en nuestros pueblos, que fije población en el campo y siga siendo fuente de empleo.

Este objetivo **incuestionable** no es baladí, si tenemos presente que Sevilla produce cerca del 20% de

la aceituna de mesa mundial, y que solo en nuestra provincia, el cultivo aporta más de dos millones y medio de jornales.

II. NUEVOS RETOS DEL SECTOR

Conocer los problemas a los que se enfrenta el sector, y los retos que se avecinan, no hace sino **descubrirnos y alertarnos de la tremenda urgencia de arbitrar medidas de apoyo al sector.**

Debemos articular las medidas oportunas que faciliten la supervivencia de nuestros olivares de verdeo, garantizándoles un ingreso digno.

Nuestros agricultores, se enfrentan a serios problemas, no sólo en el mercado exterior, sino en los mismos mercados comunitarios.

1.- EN EL MERCADO EXTERIOR, los productores españoles se encuentran con la creciente competencia de los países del Magreb por los mercados internacionales y en especial, el mercado Americano.

Los países norteafricanos, con menores costes de mano de obra y menores precios, nos están ganando cuota de mercado.

Señores, España ha perdido un 28% de su cuota en el mercado americano en los últimos años. De exportar más de 60.387 toneladas en el año 1989, nuestro país ha pasado a un volumen de exportación de sólo 36.625 toneladas.

Pero, aunque Estados Unidos supone el principal destino de nuestras exportaciones, y donde enviamos cerca del 50% de nuestra producción, no debemos olvidar los 350 millones de consumidores que tenemos aquí cerca, transpasando los Pirineos, como son nuestros socios en la Unión Europea.

2.- Sin embargo, dentro del MERCADO COMUNITARIO DE LA UNIÓN EUROPEA, nos encontramos con el peligro de la proliferación de acuerdos preferenciales con terceros países. LA PREFERENCIA COMUNITARIA, bastión del mercado comunitario, PARECE SER PAPEL MOJADO.

El Gobierno Andaluz está actuando con gran ligereza al no mostrar una postura firme ante la amenaza que supone la creación de una Zona de Libre Comercio en el Mediterráneo.

Un acuerdo que abre sin limitaciones el mercado de la Unión Europea a los Países mediterráneos del Magreb, con costes de producción mucho más bajos que los nuestros como es el caso de Marruecos o Argelia, hundiría los precios del sector y llevaría a la ruina a nuestros agricultores.

3.- Y es que, nuestra aceituna de mesa CARECE DE UN SISTEMA DE APOYO COMUNITARIO que la proteja de la oferta proveniente de los países en vías de desarrollo.

En la actualidad, la aceituna de mesa sólo cuenta con una única ayuda comunitaria coyuntural para la

promoción al consumo, cofinanciada al 40%, y con un presupuesto que no llega al 0,3% del valor de la producción.

No vamos a repetir que, por un desgraciado descuido del gobierno que negoció el tratado de adhesión de España a la UE, no se incluyó, inexplicablemente, ningún régimen de ayuda a la aceituna de mesa, pero, enfrentémonos a la realidad:

- La falta de ayudas a la aceituna de mesa y la consiguiente desviación de producto a molino, o su mayor precio en los mercados liberalizados y por consiguiente su menor competitividad, CONDENA A LA PÉRDIDA DE MERCADOS A NUESTROS OLIVAREROS DE VERDEO.

Señores, la falta de ayuda a la Aceituna de mesa y la consiguiente pérdida de mercados que provoca a corto plazo, y que está provocando, supone en un futuro próximo, la desaparición del cultivo.

Debemos poner remedio y solicitar responsabilidad a nuestros representantes, tanto en el gobierno andaluz, como en el gobierno que actualmente negocia en Bruselas.

III. CONCLUSIONES

En conclusión, en un mercado donde el precio es un factor limitante para conseguir cuota de mercado, es necesario evitar ese escollo logrando:

1.- Un producto de **Calidad y diferenciado** en el mercado.

2.- Una adecuada **integración del sector productor y transformador**, haciendo hincapié en la renovación del sector.

3.- Y, por encima de todo, es necesario contar con una **política agraria de apoyo al sector productor de aceituna de mesa.**

Tras observar como transcurre la actual campaña, con un mercado internacional desabastecido y precios por los suelos, podemos decir que, sin una OCM específica, como merece un sector de la importancia de la Aceituna de Mesa, estamos presenciando el comienzo de lo que será, en no más de una década, la desaparición del sector comunitario de aceituna de mesa, sobre todo si finalmente se liberaliza el mercado en el ámbito del Mediterráneo.

Por ello, haciendo eco de las peticiones que se hacen desde todos los niveles del sector, y con la premisa de que *debe existir un equilibrio y un nivel de protección similar entre las aceitunas para aceite y para mesa*, solicitamos con urgencia un **régimen de ayudas a la producción real de aceituna de mesa** con los siguientes objetivos:

- Sostener la producción de aceitunas de mesa en las regiones de la Unión Europea en que como la nuestra, el cultivo sea importante para la economía agrícola y rural.

– Permitir que los productores obtengan una renta justa.

– Garantizar la competitividad de la producción de la Unión Europea en los mercados internacionales.

Para ello solicitamos una ayuda por kilo de producto en función de la producción real de aceituna llevada a la industria, y su concesión supeditada a la presentación de un certificado justificativo de su destino, expedido por las empresas autorizadas.

Calculamos un volumen total de aceituna con derecho a ayuda a nivel comunitario de 500.000 toneladas de aceituna.

Sin la implantación de este régimen de ayudas, consensado entre todos los agentes que operan en el sector de la aceituna de mesa, no queda más que esperar a ver cómo año tras año perdemos fuerza en los canales regionales, nacionales e internacionales de comercialización en favor de países más competitivos.

Producciones y superficies aceituna de mesa

Ámbito	Producción Tm	Porcentaje respecto				Superf.	Kg/Ha	Valor M. ptas.	% PFAgr
		And	Esp	UE	Md				
Sevilla	150.000	83,3	65,2	36,8	15,8	81.085	1.850	1.500	1,07
Andalucía	180.000	100	78,2	44,2	19,1	105.000	1.715	1.800	0,01
España	230.000	–	100	56,5	24,3	190.000	1.270	2.300	–
UE	407.000	–	–	100	43,1	–	–	4.000	–
Mundial	945.000	–	–	–	100	–	–	9.000	–

Exportaciones de aceituna de mesa

% Mundo	Tm	Exportaciones	Tm	%UE
65%	277.700	UE	180.000	100%
47,9%	130.000	España	130.000	72,5%
14,8%	41.200	Grecia	41.200	22,9%
–	–	Portugal	3.400	1,9%
–	–	Francia	3.000	1,6%
–	–	Resto UE	3.000	1,6%
16,4%	45.600	Marruecos	–	–
8,9%	24.700	Argentina	–	–
3,1%	8.500	Turquía	–	–
8,9%	24.700	Resto del Mundo	–	–

Variación exportaciones España, comparación Marruecos

Exportaciones España				
Destino	Año 1989		Año 1995	
	Vol. Export.	% Import.	Vol. Export.	% Import.
EE.UU.	60.387	86,3%	36.625	57,4%
Canadá	6.826	62,8%	6.671	18%
Alemania	4.398	34,4%	5.245	31,9%
Francia	6.620	14,8%	4.906	10,8%

Exportaciones Marruecos				
Destino	Año 1989		Año 1995	
	Vol. Export.	% Import.	Vol. Export.	% Import.
EE.UU.	1.445	2,1%	6.825	10,7%
Canadá	303	2,8%	1.063	11,8%
Alemania	996	7,8%	1.412	8,6%
Francia	36.472	81,6%	38.603	85,4%

Exportaciones agrícolas desde España

Exportaciones	Toneladas	Ptas. millones
Aceituna mesa	130.000	30.000
Totales	5.297.000	1,3 billones
Aceite oliva virgen	—	53.000
Alcoholes	—	124.000

Jornales

Ambito	Hectáreas	M. Ptas. mano de obra	Jornales
Sevilla	81.085	10.000	2,5 millones
Andalucía	105.000	13.000	3,25 millones
Pilas	2.600	325	80.000 millones

ACEITUNAS DE MESA. VISIÓN DEL INSTITUTO

Antonio Garrido Fernández
Jefe del Departamento de Biotecnología de Alimentos. Instituto de la Grasa
Avda. Padre García Tejero, 4
41012 – Sevilla

INTRODUCCIÓN

Celebrar el cincuentenario de cualquier Institución es siempre un hecho a destacar. Es imposible que algo que no tenga una cierta utilidad pueda mantenerse durante tan largo período. Es, pues, innegable que el Instituto ha tenido que desempeñar una labor provechosa durante ese tiempo. Lo mismo puede decirse del actual Departamento de Biotecnología de Alimentos, que ha estado presente en el organigrama del Centro desde sus comienzos y ha sobrevivido a las diversas y, a veces, traumáticas reestructuraciones. En este intervalo ha conocido diferentes denominaciones: Química y Microbiología, (1950); Unidad Estructural de Química, Microbiología y Tecnología de Aceitunas de Mesa y otros Productos Vegetales (1979); Unidad Estructural de Biotecnología de Alimentos (1987) y Departamento de Biotecnología de Alimentos (1995). A pesar de esos cambios, su actividad ha estado siempre orientada hacia las Aceitunas de Mesa, con pequeñas incursiones hacia otros productos vegetales tales como pimiento, pepinillos, alcaparrones y, más recientemente, espárragos, zanahorias y ajos.

En este caminar, han ido dejando su impronta los componentes iniciales del mismo, que nos han ido abandonando paulatinamente, sobre todo en la década de los ochenta. Algunos de ellos, desgraciadamente, para siempre. El personal actual de mayor antigüedad, aproximadamente la mitad, se incorporó a lo largo de los años setenta y, el resto, de manera gradual, a partir de los ochenta. Esta renovación progresiva ha permitido una continuidad en el trabajo y en la orientación del Departamento hasta la década de los noventa. En ese momento se produjo una ruptura en la filosofía de la política científica (incentivos de productividad) que acarrearón profundos cambios, no sólo entre nosotros sino en todo el ámbito investigador español.

La escuela que supieron crear los fundadores del Departamento fue, en mi opinión, un gran acierto de nuestros antecesores y un mérito, que, sin duda, ha de asignárseles con toda justicia. No proliferan en el mundo investigador, precisamente, estos ejemplos. Por ello, creo que es necesario rendir un cálido recuerdo de respeto y admiración a todos los que nos han precedido. En primer lugar, al Dr. Rodríguez de la Borbolla, motor e impulsor del Departamento durante tantos años, al Dr. Fernández Díez, su sucesor, y a todos los demás componentes: Drs. González

Cancho, Castro Ramos, Nosti Vega, Dra. González Pellissó, Lda. Ricarda Vázquez y al Ldo. e Ingeniero Técnico Sr. Cerdón Casanueva. También los Drs. Gómez Herrera y González Quijano contribuyeron a los temas de las Aceitunas de Mesa en los comienzos de su andadura por el Instituto. Quede pues constancia pública de nuestro homenaje a todos ellos.

Todos ellos contaron con la ayuda práctica del Sr. Peral, que presumía con orgullo de ser quien mejor preparaba las aceitunas en el mundo. Desde luego, sus aliños eran insuperables.

APORTACIONES MÁS RELEVANTES EN EL PASADO

Precisamente, el no estar en activo en estos momentos ninguno de los fundadores del Departamento nos da una mayor libertad para poder valorar sus contribuciones en los justos términos y ya con una cierta perspectiva histórica. Para ello, no vamos a tener más remedio que descorrer, aunque sea sólo levemente la capa de gran modestia con que siempre arroparon sus conocimientos. Al glosar esta etapa voy a omitir voluntariamente los nombres de los compañeros que tuvieron el privilegio de colaborar con ellos en los últimos trabajos. Creo que sabrán disculparme, ya que en esta conmemoración y, sobre todo, en esta parte de mi intervención, nuestros antecesores tienen que ser, por mérito propio, las estrellas.

Es indudable que el Dr. Rodríguez de la Borbolla y sus colaboradores más inmediatos, Drs. Fernández Díez, Gómez Herrera, González Cancho, González Pellissó y Cerdón, han realizado un estudio meticuloso, y que perdurará como clásico, de lo que es el proceso de elaboración de aceitunas verdes, en sus diversas etapas de tratamiento con lejía, lavados, colocación en salmuera, fermentación y envasado. Con ello sentaron las bases para la transformación de una actividad sevillana tradicional en una verdadera industria.

Esto se plasmó de una manera concreta, entre otras cosas, en el desarrollo de la fermentación en grandes masas, tarea que abarcó desde el diseño del depósito, en el que intervino de manera muy destacada el Sr. Cerdón, hasta el desarrollo de la tecnología apropiada. Es, sin duda, uno de los mayores avances en la preparación de aceitunas de mesa, que, a su vez, ha propiciado la gran expansión del Sector en España y en el resto del mundo. La introducción del fermentador de poliéster y fibra de vidrio propició el ini-

cio de la gran escalada de la producción de aceitunas de mesa de la década de los setenta.

Otra gran aportación del Dr. Rodríguez de la Borbolla, junto con el Dr. González Cancho, Fernández Díez y Dra. González Pellissó fue el estudio y eliminación de las principales alteraciones tales como las fermentaciones pútridas, butíricas y, muy especialmente, la «zapatería», que durante tanto tiempo había sido el azote del Sector.

Al Dr. Rodríguez de la Borbolla y a la Dra. González Pellissó se debe igualmente la investigación de las condiciones físico-químicas que garantizan la estabilidad de las aceitunas verdes durante su vida de mercado. Ello permitió el envasado en frascos de vidrio e hizo que las exportaciones de estos productos crecieran el 1.420% en la década siguiente.

De la misma forma, el Dr. Rodríguez de la Borbolla y el Dr. Cordón dieron un gran impulso a la extensión del proceso a zonas más tardías y frías, especialmente a Córdoba y a Extremadura, con la utilización de invernaderos, primero, y, después, con la aplicación de intercambiadores de calor. La zona templada propicia a la fermentación de las aceitunas verdes, limitada hasta entonces al área que se divisaba desde la Giralda, según la más pura tradición, perdió su exclusividad. Otras zonas de nuestra autonomía, España y, en general, prácticamente cualquier lugar del mundo tuvo desde entonces la posibilidad de elaborarlas.

Asimismo, el Dr. Fernández Díez tuvo la visión y la iniciativa de introducir la preparación de las aceitunas negras naturales y tipo negras en España. Esta actuación fue de gran trascendencia para la revalorización del olivar de doble uso y amplió considerablemente el negocio de las Aceitunas de Mesa y las posibilidades de exportación. De las primeras llegaron a elaborarse hasta 30.000 Tm por campaña con destino a los países del Este y, de las segundas, se han venido preparado cantidades continuamente crecientes, alcanzándose en estos momentos alrededor de 70.000 Tm anuales.

Los estudios de resistencia térmica de los diversos microorganismos presentes en las salmueras, iniciados por Fernández Díez, González Cancho y la Dra. González Pellissó, fueron la base para la introducción de la pasterización en las aceitunas y, especialmente, para la posterior eliminación del ácido salicílico en las aceitunas rellenas de anchoas.

Los estudios del Dr. Castro, Nosti y Lda. Vázquez sobre composición de las aceitunas de mesa siguen siendo todavía la base de datos más amplia y completa sobre el particular.

El Dr. Fernández Díez, tuvo una participación muy activa en el desarrollo de la Reglamentación Técnico Sanitaria para las Aceitunas de Mesa a nivel Nacional y en la Elaboración de la Norma Cualitativa preparada por el Consejo Oleícola Internacional y el Codex Alimentarius.

Se podrían, sin duda, seguir mencionando temas, pero creo que el impacto de los ya comentados es suficiente para dejar establecida la meritoria labor

de los componentes del Departamento en el primer cuarto de siglo de su existencia. Es una labor absolutamente encomiable, sobre todo, teniendo en cuenta la escasa disponibilidad de recursos y de medios instrumentales de la época en que les tocó trabajar.

APORTACIONES MÁS DESTACADAS DEL PERSONAL ACTUAL DEL DEPARTAMENTO

La generación que se incorporó a partir de los años setenta tuvo la gran ventaja de encontrar magníficos maestros que le iniciaron en la metodología y en la problemática de la investigación sobre Aceitunas de Mesa. Además, por suerte, han trabajado en un período durante el cual la investigación ha tenido una cierta atención en el ámbito de los poderes públicos. Ello ha llevado a una mayor disponibilidad de medios económicos, lo que les ha permitido crear una infraestructura de equipamiento científico al mejor nivel y disponer, en muchos casos, de facilidades para conseguir becarios pre y post doctorales. Asimismo, la oferta de puestos estables, aunque siempre escasa, ha permitido ir consiguiendo algunas plazas de Colaboradores Científicos, gracias a la buena preparación y currícula de nuestros aspirantes. En estos momentos, la plantilla del Departamento está integrada por el personal que se recoge en la Tabla 1.

Tabla 1
Personal que compone actualmente el Departamento de Biotecnología de Alimentos

Científicos de plantilla	16
Investigadores contratados	5
Becarios pre-doctorales	8
Personal Auxiliar Investigación	4
Personal mantenimiento	2
Administrativa (compartida)	1
Total	36

La misma se encuadra, de acuerdo con el Inventario de Grupos de Investigación y Desarrollo Tecnológico (1997) del Plan Andaluz de Investigación en tres Grupos consolidados y otro en fase de formación.

Las principales líneas de trabajo de los mismos se recogen en las tablas 2, 3, 4 y 5. Como se desprende fácilmente de las mismas, las aportaciones de los componentes actuales, en los últimos veinticinco años, han sido también destacadas y, desde luego, relacionadas con temas de apreciable trascendencia para el Sector. Podrían mencionarse otros datos sobre publicaciones, Tesis Doctorales, etc., pero creo que ello no tiene mucha significación en este acto.

Tabla 2

Principales líneas de trabajo del Grupo de Investigación Biotecnología de Alimentos
(Responsable: Dr. A. Garrido. Otros integrantes: Dra. Durán y Drs. Rejano,
Castro, García, Montaña y Brenes)

Desarrollados en el pasado (últimos 25 años)

- Estudio y adaptación a variedades españolas de los sistemas de elaboración de aceitunas negras naturales y tipo negras.
- Patente del sistema de conservación en medio aeróbico para negras naturales, tipo negras y otros vegetales.
- Causas del «alambrado» en aceitunas negras naturales.
- Condiciones de transporte para las aceitunas verdes de recolección mecánica.
- Modificaciones de las operaciones de «cocido» y «lavado» de tipo verdes, estilo español, para reducir volumen de vertidos.
- Estudio de la fermentación de alcaparrones.
- Desarrollo de procesos de fermentación láctica controlada de zanahorias y ajos.
- Sustitución del ácido salicílico por la pasterización en las aceitunas rellenas de anchoas.
- Patente de los sistemas de regeneración de salmueras para el envasado y otros usos.
- Patente para la preparación de aceitunas tipo negras y de cualquier otro en almíbar.
- Patente del empleo de sales de manganeso en el proceso de oxidación del tipo negras.
- Desarrollo de un proceso rápido de preparación de aceitunas verdes sin fermentación.
- Estudio del proceso físico-químico de depuración de aguas residuales de envasadoras de verdes.
- Desarrollo de procesos de conservación lácticas para el tipo negras.
- Formación y entrenamiento de un panel analítico para aceitunas.

En fase de realización

- Desarrollo de cultivos y sus condiciones de inoculación para evitar el alambrado en aceitunas verdes.
 - Perfil bioquímico de los procesos normales de fermentación de aceitunas tipo verdes.
 - Perfil organoléptico de los procesos normales de fermentación de aceitunas tipo verdes.
 - Estudio de la depuración biológica de las aguas residuales de las envasadoras de aceitunas verdes.
 - Presencia de aminos biógenos y sus relaciones con los procesos de alteración.
 - Caracterización y posibles aprovechamientos de las aguas de lavado de las aceitunas tipo verdes.
 - Desarrollo de cultivos iniciadores activos a bajas temperaturas.
-

Tabla 3

Principales líneas de trabajo del Grupo de Investigación
«Biotecnología de Alimentos: Pared celular»
(Responsable: Dra. Heredia. Otros integrantes: Drs. Fernández Bolaños y Guillén;
Investigador contratado 1, Becarios 5).

Desarrollados en el pasado (últimos 25 años)

- Estudio de carbohidratos en aceitunas.
- Composición de la aceituna en fibra alimentaria.
- Estudio químico y bioquímico de los mecanismos implicados en las pérdidas de textura.
- Investigación de los enzimas hidrolíticos tanto citoplasmáticos como ligados a la pared celular que contribuyen a su degradación.
- Caracterización de los distintos tipos de polisacáridos que constituyen el entramado de la pared celular, tanto polisacáridos pécticos como hemicelulósicos y celulosa, y sus implicaciones en la textura.
- Estudio de los diferentes enzimas hidrolíticos presentes en diversos tipos de aliños.

En fase de realización

- Estudio de la fibra en aceitunas y otros productos vegetales (alcaparra, pimiento, espárrago, etc.), su metodología de extracción y condiciones que afectan su digestibilidad.
 - Investigación de procesos químicos/bioquímicos de la pared celular de la aceituna debido a enzimas hidrolíticos citoplasmáticos e intraparietales.
 - Efecto de los reguladores hormonales exógenos (auxina y etileno) sobre la síntesis de enzimas enlazados a la pared celular.
 - Estudio de las modificaciones que se originan en los polisacáridos de pared celular como consecuencia del procesado del fruto, que inciden en los cambios de textura.
 - Caracterización de la pared celular del espárrago blanco, aislamiento, caracterización y purificación de enzimas peroxidasa implicadas en el endurecimiento durante la conservación.
 - Aprovechamiento de material lignocelulósico residual de la extracción del aceite y del deshuesado de la aceituna, mediante la aplicación de un sistema de auto-hidrólisis rápida.
-

Tabla 4
**Principales líneas de trabajo del Grupo de Investigación.
 Química y Bioquímica de pigmentos en alimentos**
 (Responsables: Dra. Mínguez. Otros integrantes de plantilla: Dr. J. Garrido y Dra. Gandul;
 Investigadores contratados 3; Becarios, 3)

Desarrollados en el pasado (últimos 25 años)

- Desarrollo del pelado químico y de un nuevo proceso de elaboración del pimiento morrón para evitar fermentaciones secundarias en el envasado.
- Efecto de las modificaciones de textura en el ablandamiento de la aceituna negra natural de mesa. Composición péctica y enzimas pectinolíticas.
- Detección de fraudes en el aglutinado del pimiento empleado en el relleno de aceitunas.
- Modificaciones químicas y bioquímicas de clorofilas y carotenoides durante la maduración y procesado de los frutos del olivo.
- Caracterización de la biomasa algal desarrollada en balsas de depuración de aguas residuales.
- Factores implicados en la calidad y estabilidad del color en derivados comerciales del pimiento: pimentón y oleoresina.

En fase de realización

- Mecanismo de formación de las denominadas manchas verdes en aceitunas de la variedad Gordal: Modificación del patrón de pigmentos del cloroplasto durante el proceso de maduración de aceitunas. Posibilidad de activación de sistemas enzimáticos endógenos con implicación en la oxidación de clorofilas inducida por Cu en aceitunas de la variedad Gordal.
 - Composición clorofílica y carotenoides del aceite de oliva virgen como parámetro de calidad y detección de fraudes. Condicionantes varietales que definen o controlan el metabolismo del fruto y repercuten en el contenido, proporción y exclusividad de pigmentos en diferentes variedades de aceitunas.
 - Estabilidad de pigmentos carotenoides frente a procesos degradativos en oleoresinas de pimentón. Parámetros cinéticos y termodinámicos de la reacción de degradación de pigmentos carotenoides en distintas oleoresinas de pimentón. Implicación de compuestos pro-oxidantes y/o antioxidantes de carotenoides presentes en variedades de pimiento empleadas para la obtención de oleoresinas.
 - El pimentón de la Vera: Denominación de origen en función de las características asociadas a la variedad y las inherentes al proceso de secado.
-

Tabla 5
**Principales líneas de trabajo del Grupo de Investigación (en formación):
 Biotecnología de bacterias lácticas. Responsable: Dr. Jiménez.
 Otros integrantes: Drs. Ruiz Barba y Gómez; Investigador contratado, 1.**

Desarrollados en el pasado (desde 1985)

- Estudio de algunos factores que influyen en el desarrollo de *Lactobacillus plantarum* en las fermentaciones de aceitunas: compuestos fenólicos, vitaminas, aminoácidos y bacteriocinas.
- Caracterización bioquímica de las bacteriocinas.
- Selección de cepas de *Lactobacillus plantarum* productoras de bacteriocinas para su utilización como cultivos iniciadores de la fermentación de aceitunas.
- Aplicación de las cepas de *Lactobacillus plantarum* productoras de bacteriocinas como cultivos iniciadores en fermentaciones de aceitunas.

En fase de realización

- Caracterización genética y bioquímica de bacteriocinas.
 - Manipulación genética de los genes relacionados con la producción de bacteriocinas.
 - Aplicación de cepas de *Lactobacillus plantarum* productoras de bacteriocinas como cultivos iniciadores en la fermentación de aceitunas.
 - Aplicación de bacteriocinas como conservantes de productos vegetales envasados.
 - Producción de anticuerpos anti-bacteriocinas.
-

En conjunto, aproximadamente, el 90% de la actividad del Departamento se refiere a temas relacionados con aceitunas. Desde este punto de vista, es evidente que el Sector cuenta con un importante soporte en los aspectos científicos. Sin embargo, el

apoyo se refleja también en otros muchos temas tales como participación en el desarrollo de normas, reglamentaciones, legislación, relaciones con organismos internacionales, realización de informes contradictorios y tecnológicos para problemas concretos,

etc. En determinados momentos, algunas de estas actividades han representado un asidero (y la palabra está escogida adrede) oportuno para el Sector, que en diversas ocasiones ha sido crítico no sólo para su expansión sino, incluso, para su continuidad.

Otro servicio que está permanentemente abierto es el de Consulta mediante llamadas telefónicas o visitas, incluso inesperadas. En todos los casos se responde a las preguntas de forma inmediata y gratuita.

Las relaciones con el Sector han sido, pues, abiertas y sin ningún tipo de cortapisas ni protocolos.

EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LA ACTIVIDAD DEL DEPARTAMENTO

El coste de funcionamiento del Departamento de Biotecnología de Alimentos se refleja en la Tabla 6. De acuerdo con esos datos, el Estado y, en muy considerable menor cuantía, la Comunidad Autónoma, está aportando anualmente casi 500 millones de pesetas para el mantenimiento de una infraestructura y el desarrollo de investigación en beneficio del Sector. Es una cifra nada despreciable y que conviene que éste sea consciente de ella, compare con su aportación, vea si ha puesto en práctica los medios adecuados para el aprovechamiento de los resultados de ese esfuerzo y actúe en consecuencia. Es un juego en el que casi siempre ha pasado. Esperemos que en el futuro apueste para, por lo menos, poder ver las cartas. Tal vez se vea sorprendido con algún farol, pero, ¿quién sabe?, a lo mejor se encuentra con alguna jugada interesante.

Tabla 6

Valoración de la actividad del Departamento de Biotecnología de Alimentos (en millones de pesetas), aplicando los costes por hora del personal investigador y auxiliar fijados por el CSIC para los Proyectos Europeos

Personal Científico	334
Personal Becario	50
Personal Auxiliar	48
Funcionamiento (considerando una media de 15 millones por años y grupo de Investigación)	60
Total	482

CARACTERÍSTICAS DE LAS RELACIONES DEL SECTOR INDUSTRIAL Y EL DEPARTAMENTO DE BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Hubo un tiempo en el que, según creo recordar, el Sector se sentía más cercano al Instituto. Me pa-

rece que en la década de los 70-80, esta afectividad se mostraba, por ejemplo, en una afluencia notoria a las Asambleas de Miembros. A partir de los ochenta, esta participación fue gradualmente disminuyendo, curiosamente coincidiendo con el incremento del número de técnicos superiores en el Sector. En algunas de las Asambleas de este último período, aun con temas expresamente seleccionados sobre aceitunas, resultaba patético observar la figura aislada de D. José Tomás Carmona, de gratísimo acuerdo, acompañada tan sólo de algunos de los incondicionales. Quizás, también D. Francisco de la Serna, para el que no tengo más que palabras de agradecimiento por su abierta y desinteresada colaboración; D. José Márquez, incondicional amigo; y, tal vez, nadie más. Tanto llegó a desalentar esta respuesta a los investigadores que terminaron por retirar sus comunicaciones sobre Aceitunas de Mesa de la Asamblea.

Es una lástima, puesto que este evento representa una ocasión única para que los Técnicos y otros responsables del Sector puedan enterarse de las investigaciones más recientes sobre aceitunas de mesa y estar al día para cualquier posible innovación. Se puede aducir que esa información se consigue también leyendo las publicaciones. Sin embargo, no es lo mismo porque: a) en las Revistas se emplea un lenguaje más escueto y, en muchos aspectos, extraño para el técnico industrial; b) en la mayoría de los casos, la repercusión industrial de las experiencias relatadas no es obvia ni inmediata; y c) esa bibliografía está en inglés, sobre todo en los últimos años, y esa lengua que, como mínimo, no resulta familiar a la mayoría de los responsables del Sector, principalmente en sus aspectos científicos.

En este momento de conmemoraciones, creo que es oportuno resaltar este fallo, posiblemente no achacable en su totalidad al Sector, sino también en una gran proporción a nuestra falta de habilidad para atraerlos. Sin embargo, conviene hacer votos para que ello se corrija en el futuro, ya que, precisamente, es en el entorno de las Asambleas en el que se crea el clima más adecuado para una comunicación recíproca y en el que el asistente tiene la oportunidad de preguntar sobre cada tema hasta quedar bien informado.

Otro aspecto comprometido es la selección de los temas que se deben investigar y las prioridades a establecer. El investigador, por sus contactos personales con determinados industriales o técnicos, conoce aproximadamente las demandas del Sector y normalmente elige temas relacionados con las mismas. Sin embargo, es obvio que los objetivos de unos y otros no coinciden en numerosas ocasiones. El primero prefiere temas que sean atractivos científicamente y le permita publicar o acudir a Reuniones y Congresos Nacionales e Internacionales. El Sector, a veces, requiere resolver problemas puntuales, que, quizás, no convengan al investigador.

En general, la iniciativa para la selección surge del investigador, que es el que tiene que elegir al realizar la petición de los proyectos. El Sector, puede conocer estas líneas en el momento en que se le pide su carta de compromiso con el tema y su apoyo o, tal vez, posteriormente, antes de la decisión final de financiación. Pero, los mecanismos actuales no permiten que el mismo tenga una participación activa en este proceso. No parece razonable, que cuando es el Sector Público el que financia el personal (repito con más de 400 millones de Ptas. al año en este caso) y el investigador el que consigue los fondos de funcionamiento requeridos, el Sector tenga fuerza para poder ser el que fije líneas generales y prioridades.

Únicamente, si existiera un compromiso mayor por parte del Sector en la financiación de esa investigación podría aspirar a tener un papel más activo en esas decisiones y, aún así, habría que establecer mecanismos para que el investigador comprometido en un proyecto de interés para el Sector, pero de baja productividad científica o que le impidiera publicar (debido al compromiso de confidencialidad si lo hubiere), no se perjudicara en su consideración profesional (concesión de incentivos de productividad).

También es destacable el uso limitadísimo que se ha hecho por parte del Sector de algunos de los instrumentos disponibles para la participación en I+D. Me refiero en concreto a las Asociaciones de Investigación. Fue realmente encomiable el esfuerzo que hizo el Dr. Martínez Suárez, D. Carlos Franco, D. José M.^a Espuny, D. Francisco de la Serna y otra serie de industriales para formar la Asociación de Investigación Oleícola (ADIO) y el gran empeño que pusieron en la redacción de los Estatutos para que en la misma tuvieran cabida todos los que quisieran hacer uso de la misma. Sin embargo, todo ello, al parecer, no fue suficiente para vencer reticencias personales y de las diversas Asociaciones del Sector de Aceites y Grasas.

En este punto, tengo que agradecer públicamente a los sucesivos responsables de ASEMESA, el apoyo que siempre he recibido de ellos, como Director de Investigación de ADIO, para aprovechar este cauce en la financiación de algunos temas de investigación y de equipamiento.

Esta apatía hizo que se perdiera la oportunidad de crear un Centro Tecnológico para el Sector en el anterior Plan Nacional, que había destinado unas cantidades importantes, de hasta 600 millones de ptas., por Centro, para este objetivo. En la reunión que se tuvo con el representante de la CICYT en las dependencias de este mismo Instituto, nadie se quiso hacer cargo del funcionamiento de dicho Centro durante los diez años que se exigían.

Según ha publicado el BOE, las Asociaciones de Investigación tienen de plazo hasta finales de este año para convertirse en Centros Tecnológicos. Si no lo hacen, se consideran extinguidas. Aprovecho, pues, el momento para que se medite sobre esa posibilidad.

Sería una pena que ADIO, que tan eficaz interlocutor se ha mostrado frente a las autoridades Nacionales y de la Unión Europea, desapareciera. En cualquier caso, esa transformación no se puede hacer sin contar con el Sector, que, en principio, debe ser el principal beneficiario. Es una buena ocasión para mostrar su sensibilidad por estos temas.

Figuradamente, en estos momentos, las relaciones del Sector con el Instituto se podrían comparar a las que se dan en un matrimonio con dormitorios separados (no existe la pasión) y separación de bienes (objetivos bien diferenciados, la mayoría de las veces no coincidentes y, en ocasiones, incluso opuestos), pero cuyos cónyuges siguen siendo buenos amigos (dialogan y se apoyan las iniciativas, aunque manteniendo cada uno sus individualidades). Es un estado en el que, posiblemente, no puede conseguirse la felicidad; pero, que, no obstante, permite una convivencia civilizada. Evidentemente, en una situación de bienes gananciales (una participación conjunta en los recursos generados, fondos y conomicientos) indicaría una mayor confianza en el matrimonio (coincidencia en los objetivos a conseguir y reparto equitativo o generoso de beneficios) y sería, sin duda, la situación ideal. Sin embargo, es evidente que, actualmente, no se da el clima apropiado. Para crearlo, haría falta que el Sector se mostrase más activo a la hora de favorecer esas relaciones y más constante en su mantenimiento. Por su parte, el investigador debería encontrar su completa satisfacción en ese matrimonio y no tener que acudir a relaciones extra-conyugales (publicaciones en revistas extranjeras principalmente) para poder realizarse (alcanzar la promoción y conseguir los incentivos de productividad).

Desgraciadamente, de todo lo anterior se deduce que el matrimonio Sector/Instituto sólo podrá ser feliz si la política científica y la mentalidad del industrial con respecto a la investigación cambian. En estos momentos, se evoluciona con gran rapidez; pero, la dirección es difícil de prever. Una alternativa es la potenciación de los mecanismos existentes: Asamblea de Miembros y la Asociación de Investigación Oleícola (ADIO). Otra opción es que el Sector quede como buen amigo del Instituto y, al mismo tiempo, entable relaciones con otros Entes, posiblemente los Centros Tecnológicos. Este matrimonio de conveniencia se ha dado frecuentemente en los últimos años, aunque, para ello, tenga que satisfacer el correspondiente subsidio. Es decir, responsabilizarse, al menos parcialmente, del mantenimiento económico de dichos Centros.

Sólo el tiempo dará respuesta a este interrogante. En cualquier caso, si alguien está interesado en algún desenlace concreto tendrá que tomar las iniciativas oportunas. El pensar que las soluciones van a caer del cielo es de ilusos. Algo que no cabe esperarse del Sector de la Aceituna de Mesa ni, posiblemente, de la Administración.

ACEITES DE SEMILLA. VISIÓN MUNDIAL

Cecilio García Aparicio
Director del SPVO de España, S.L.
Castelló, 115
28006 – Madrid

Quiero agradecer al Instituto de la Grasa la posibilidad de intervenir en este ciclo de conferencias en celebración de sus áureas bodas. No es fácil en nuestro Reino que haya Instituciones que perduren tanto en el tiempo y con tan gran prestigio dentro y fuera de nuestras fronteras.

Enhorabuena y que así sigan.

Y vayamos ahora al grano que es frase muy apropiada.

– 6.000 Millones de habitantes aproximadamente que hay hoy en el mundo consumen unos 100 millones de Tm de grasas y aceites que supone unos 17 Kgs por Habitante y año.

– En el año 1972, 3.900 millones consumían 42 millones de Tm y 11 Kgs per cápita.

– La población ha crecido un 53%, la producción un 237% es decir se ha más que duplicado y el consumo per cápita ha aumentado un 55%. Podemos decir que la capacidad productiva mundial ha mejorado el crecimiento de la población y ésta, en teoría, se alimenta mejor; ya veremos más adelante que las diferencias son notables entre unos y otros países.

A efectos comparativos, cuando he podido, he tomado como referencia el año 71/72 que supone hace 25 años porque intentar conseguir los datos de hace 50 años en algunos casos era un práctica casi de arqueología y creemos que este punto de partida es interesante. Además he de decir que hay una razón política para elegir esta fecha, aunque el hecho se produjo en 1973 y en mi opinión, fue de una importancia fundamental para los mercados de semillas oleaginosas y aceite vegetales, tal acontecimiento: Se trata del embargo que en 1973 decretó el presidente Nixon para todas las exportaciones agrícolas procedentes de los EE.UU.

Se habían juntado una mala cosecha en los EE.UU., una mala cosecha en la URSS que en dos años se habían convertido en el más importante cliente de los EE.UU., y el fenómeno de «El Niño» en el año 73 hizo de la suyas y eliminó todos los bancos de anchovetas de las costas de Perú con lo cual la producción de harina de pescado desapareció, y en aquellos tiempos era un producto muy competitivo en los mercados internacionales. El temor del presidente Nixon de un desabastecimiento del mercado suyo y una subida de precios y por tanto de la inflación le impulsó a tomar esta medida. De aquellos momentos nos recordamos que las habas de soja llegaron a valer 475 dólares y hoy valen unos

258 Dlr/Tm; la harina de soja llegó a valer unos 650 Dlr/Tm en Chicago y hoy valen unos 240 Dlr/Tm.

El embargo supuso para el resto del mundo una concienciación y un temor de depender excesivamente de los EE.UU. para su propio abastecimiento. Y en el tema que tratamos la dependencia de las habas de soja, y en consecuencia de la harina y del aceite, estaba mucho más marcada que la dependencia, por ejemplo, de los cereales. La UE en aquel momento tomo medidas para el cultivo de las oleaginosas y se produjo la explosión de producción en Suramérica, y así vemos que las cosechas de semillas oleaginosas evolucionaron como se ve en el cuadro siguiente.

COSECHAS (Ver cuadro 1)

– En 1972 se cosechaban unos 91 millones de semillas oleaginosas, proteaginos e industriales; en 1997 hablamos de 276 millones de Tm; *en 25 años se multiplican por 3.*

– En 1972 la semilla de colza, soja y girasol suponían un 65% del total de las 10 semillas; en 1997 suponen un 75% y lo que vemos es que aumentan en porcentaje la colza y el girasol pues la soja se mantiene prácticamente en un 50% del total.

– Lo que si es importante destacar es que se reduce notablemente la importancia de los EE.UU. en los totales.

• En 1972 las habas de soja de EE.UU. suponían un 38% del total de las 10 semillas; en 1997 suponen un 27%.

• En 1972 las habas de EE.UU. suponían un 58% de la producción de las 3 semillas; en 1997 baja a un 36%.

• En 1972 las habas de soja USA suponían un 72,5% del total mundial de la producción de soja; en 1997 baja a un 50,5. Y como dato curioso podemos decir que en 1997 Brasil, Argentina, Bolivia y Paraguay producen tantas habas de soja como se producían en el mundo en 1972.

– La producción de semilla aumenta un 300 por cien mientras la población aumenta un 53 por ciento; es un crecimiento notable de la productividad de la tierra.

– En el mercado de aceites esto se nota más por la aparición del aceite de palma y el crecimiento cualitativo de la producción de semillas de alto contenido graso como la colza y el girasol.

Cuadro 1
Cosechas de oleaginosas mundial (1.000 TM)

HABAS DE SOJA	97	92	87	82	77	72
Argentina	14.500	10.800	9.750	3.400	695	78
Brasil	28.500	22.300	17.700	14.900	11.227	3.666
USA	74.732	59.100	52.330	61.969	47.945	34.581
Otros	30.033	24.320	24.610	14.953	12.100	9.325
TTL SOJA	147.765	116.520	104.390	95.222	71.967	47.650
COLZA	34.230	26.122	23.610	14.804	10.800	6.692
GIRASOL	26.170	21.039	21.130	16.158	9.800	5.100
TTL 3 SEMILLAS	208.165	163.681	149.130	126.184	92.567	59.442
TTL 10 SEMILLAS	276.380	228.390	209.030	175.880	135.590	91.070
% 10 Semillas						
3 Semillas	75,32	71,67	71,34	71,74	68,27	65,27
Soja/ttl	53,46	51,02	49,94	54,14	53,07	52,32
Colza	12,38	11,43	11,29	8,42	7,96	7,35
Girasol	9,47	9,21	10,10	9,19	7,23	5,60
% 3 Semillas						
Soja	70,98	71,18	70,00	75,46	77,75	80,16
Colza	16,44	15,95	15,83	11,73	11,66	11,25
Girasol	12,57	12,85	14,17	12,81	10,58	8,57
% Habas USA						
TTL 10 semi	27,04	25,87	25,03	35,23	35,36	37,97
TTL 3 semi	35,90	36,10	35,09	49,11	51,79	58,17
TTL Habas	50,57	50,72	50,12	65,08	66,62	72,57

TTL 3 Semillas: Soja, Colza y Girasol.

TTL 10 Semillas: Soja, Colza, Girasol, Algodón, Cacahuete, Sésamo, Palmiste, Coco, Lino y Ricino.

¿Cómo se ha producido este aumento de las cosechas? (Ver cuadro 2)

- La superficie ha aumentado en un 238% en los últimos 25 años.
- Los rendimientos en un 27% en el mismo período.
- Se han producido mejoras en la educación del agricultor, en el uso de semillas de mejor calidad: han aparecido los híbridos, en la colza la doble 0 y, cara al futuro, ya se está hablando de las semillas genéticamente tratadas que es otro problema.
- Mejoran las prácticas culturales con el mejor uso de los fertilizantes, herbicidas y del agua para el riego.
- Se han fomentado las producciones con proteccionismos en muchas partes del mundo, vía precios,

aranceles, subsidios para producir o no producir, subvenciones para la exportación etc., etc...

- Se ha producido también un fortísimo desarrollo en la logística de estos productos sobre todo en almacenamiento y transportes lo que ha abarataado los costes de movimiento de las mercancías con el beneficio tanto para el agricultor como para el consumidor final. Se han reducido por tanto las mermas en estos movimientos.

- Se ha potenciado, por otro lado, el desarrollo del comercio que unido a la mejor logística ha permitido mover las mercancías a un coste muy barato respecto al valor total del producto y ha consentido, dentro de las variaciones del mercado, aumentar los ingresos del agricultor sin perjudicar al consumidor final.

Cuadro 2
Superficie 10 semillas

	97	92	87	82	77	72
Superficie 1.000 Ha.	193.300	171.970	160.387	142.992	116.887	81.239
Rendimiento KGS/Ha	1.430	1.328	1.303	1.230	1.160	1.121
Producción (1.000 TM)	276.400	228.390	209.030	175.880	135.590	91.070
Superficie	237,8%					
Rendimiento	27,56%					
Producción	303,50%					

PRODUCCIÓN DE ACEITES (Ver cuadro 3)

En 1972 el mundo producía unos 42 millones de Tm de los 17 aceites y grasas más importantes; en 1997 la producción es de casi 99 millones de Tm: un incremento de más del doble.

Los 17 aceites y grasas que arriba hablamos son: soja, palma, colza, girasol, algodón, cacahuate, coco, sésamo, maíz, palmiste, pescado, lino, ricino, mantequilla, manteca, sebo y ACEITE DE OLIVA.

Y menciono aparte el aceite de oliva, usando de la licencia que utilizó el poeta Manuel Machado, que en un elenco poético de las provincias andaluzas decía: «Cádiz salada claridad, Córdoba la sultana, romana y mora» y terminaba: «y Sevilla».

Lo mismo conviene hacer con el aceite de oliva que es necesario diferenciarlo de los otros aceites y grasas. Es distinto y me parece un poco feo juntar a la oliva con el sebo.

Volviendo al tema conviene destacar varios puntos:

1.º) La aparición, como un factor determinante en los mercados, del aceite de palma. En 1972 se producían unos 2 millones y medio de Tm de este aceite y en 1997 casi 17 millones; multiplica por 7 su volumen y se acerca a la soja que produce algo más de 20 millones de Tm.

Y vemos que en el total mundial pasa de un 6% a un 17 %.

De todas formas el aceite de palma a efectos de comercio exterior dobla prácticamente al aceite de soja.

2.º) La producción de aceite de colza se multiplica por 4,5 veces pasando de 2,4 millones de Tm a 11 millones de Tm lo cual no deja de ser también un incremento notabilísimo.

3.º) El aceite de girasol en estos 25 años sube unas 5 veces pasando de un 1,8 millones de Tm a 9,1 millones de Tm

4.º) El aceite de soja casi triplica pasando de 7,1 millones de Tm a 20,3.

5.º) El resto de aceites y grasas aumentan pero en bajas proporciones y quizás lo más notable es la aparición del aceite de palmiste.

Todo esto incide en una modificación de la participación de estos cuatro aceites en el total mundial.

Según vemos en el cuadro 3:

– En 1972 los cuatro aceites suponían un 33% del total mundial, en 1997 pasan a casi un 58% . El factor más determinante ha sido la aparición del aceite de palma que pasa a ocupar un puesto de protagonismo.

– Se ve también claramente como la participación de la colza y girasol individualmente han evolucionado en estos 25 años, pasando a ocupar un puesto de protagonismo.

– Y quizá el punto más importante es la disminución de la importancia del aceite de soja en el total de los cuatro aceites pues si en 1972 era de un 52% en 1997 ha bajado a un 35%.

Como vemos tanto en semilla como en aceites la dependencia que hace 25 años existía de los EE.UU. ha disminuido notablemente y hoy la producción de aceites están más repartidas, en más zonas geográficas lo cual es beneficioso para el suministro mundial y para el comercio.

De los estudios realizados quizá sea fácil prever que en el próximo milenio el aceite de palma desbanque, como número uno, al aceite de soja en lo que se refiere a producción, pues ya hemos dicho que en el comercio mundial el número uno es el aceite de palma.

Cuadro 3
Producción de 17 aceites y grasas mundial (1.000 TM)

	96/97	91/92	86/87	81/82	76/77	71/72
Soja	20.322	16.810	15.430	13.260	10.010	7.140
Palma	16.628	11.770	7.960	5.550	3.390	2.390
Colza	11.135	9.540	7.250	4.500	3.880	2.409
Girasol	9.132	8.050	6.860	5.080	3.500	1.800
Total 4 Aceites	57.217	46.170	37.500	28.390	20.780	13.739
Otros 13	41.683	37.522	34.844	31.910	29.800	27.953
Total 17						
Aceites + Grasas	98.900	83.722	72.344	60.300	50.580	41.692
<i>Del total mundial</i>						
4 Aceites %	57,86	55,15	51,84	47,08	41,08	32,95
13 Aceites %	42,14	44,85	48,16	52,92	58,92	67,05
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<i>Del total mundial</i>						
Soja%	20,55	20,08	21,33	21,99	19,79	17,12
Palma%	16,82	14,06	11,01	9,20	6,70	5,73
Colza%	11,25	11,39	10,02	7,46	7,67	5,78
Girasol%	9,23	9,62	9,45	8,39	6,92	4,32
Otros%	42,14	44,85	48,16	52,90	58,92	67,05
Total%	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
<i>De los 4 aceites</i>						
Soja%	35,50	36,41	41,14	46,74	48,17	51,97
Palma%	29,06	25,49	21,22	19,55	16,31	17,39
Colza%	19,46	20,66	19,34	15,85	18,67	17,53
Girasol%	15,96	17,43	18,29	17,84	16,84	13,10
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00

Nota: 17 aceites y grasas son: soja, palma, colza, girasol, algodón, cacahuete, sésamo, maíz, palmiste, coco, pescado, lino, ricino, manteca, sebo y aceite de oliva.

LOS CONSUMOS PER CÁPITA Y SU EVOLUCIÓN (Ver cuadro 4)

Ya hemos mencionado, al encabezar esta charla, que en el mundo se consumían casi 17 Kgs per cápita y unos 100 millones de Tm, pero lo que conviene decir que de este total las cosas están no muy bien repartidas, como del resto se sabe en lo que a la alimentación se refiere.

Nosotros hemos tomado como punto de referencia los llamados Países Ricos en los que incluimos los 3

grandes bloques: la Unión Europea, Japón y USA-Canadá. Ya sabemos que quedan fuera países con alto nivel de renta y consumo per cápita como Noruega, Hong Kong, tan de moda hoy, o Singapur pero la incidencia en lo que nos proponemos es mínima; del otro lado tomamos el Resto del Mundo.

Del cuadro que exponemos se ve claramente que en 1997 un 14% de la población consume un 32% de todos los aceites y grasas. En los Países Ricos el consumo per cápita está sobre los 40 Kgs y en el Resto del Mundo que son 5.000 millones de habitantes supone unos 13 Kgs.

La evolución del consumo per cápita en estos 25 años ha subido un 57%; en los Países Ricos ha aumentado un 69% y en los menos ricos un 63%. Sólo a partir de 1981 empiezan el Resto del Mundo a incrementar su porcentaje y su consumo per cápita con respecto a los Países Ricos aunque como vemos la diferencia es aún notable.

También aumenta más, como es lógico, la población en el Resto del Mundo que en los Países Ricos y también aumenta el porcentaje de consumo de los menos favorecidos respecto a los más favorecidos.

Este fenómeno que se produce a partir de 1981-1982 que es cuando empieza el crecimiento en los países del Pacífico: en Tailandia, Malasia, Taiwán,

Hong Kong, Indonesia y Singapur; y luego, el gran salto adelante a mitad de los 80, se ha producido en la China con las medidas económicas que han tomado y que cara al futuro supondrán un crecimiento proporcionalmente superior en su consumo alimenticio y un aumento de su participación en el comercio mundial.

Hoy estamos viendo como la China se está convirtiendo en el mercado receptor más importante en harinas y en aceite y su incidencia en la oferta y demanda mundial y, por tanto en los precios, es fundamental. Es el mercado emergente más importante.

Los que llamamos Países Ricos son mercados más maduros y los consumos no van a crecer en la misma proporción.

Cuadro 4
Consumo de aceites y grasas (17) en el mundo y consumo per cápita

	96/97	91/92	86/87	81/82	76/77	71/72
Per cápita (Kgs)	16,91	15,37	14,39	13,10	11,98	10,77
Población (Myn)	5.849	5.447	5.026	4.608	4.221	3.872
Consumo						
Total (1.000 TM)	98.900	83.722	72.344	60.300	50.580	41.692
<i>Pobla Myn</i>	5.849	5.447	5.026	4.608	4.221	3.872
Países Ricos	801	780	738	716	696	670
Resto mundo	5.048	4.667	4.288	3.892	3.525	3.202
% Países ricos	13,69	14,32	14,68	15,54	16,49	17,30
% Resto mundo	86,31	85,68	85,32	84,46	83,51	82,70
Consumo mundial						
Países ricos	32.207	28.955	25.715	22.031	18.709	15.885
Resto mundo	66.693	54.767	46.629	38.269	31.871	25.807
Porcentaje						
Países ricos	32,56	34,58	35,54	36,55	37,05	38,10
Resto mundo	67,44	65,42	64,46	63,45	62,95	61,90
Per cápita						
Países ricos	40,23	37,10	34,84	30,76	26,88	23,71
Resto mundo	13,21	11,73	10,87	9,83	9,04	8,06

Países ricos: Unión Europea, USA, Japón y Canadá.

En base a estos datos nos hemos atrevido a hacer unas *proyecciones* cara a los próximos 10 años de lo que deducimos: (Ver cuadro 5).

Primero: en los Países Ricos la población crecerá un 8% y un 17% en el Resto del Mundo.

Segundo: La población mundial crecerá casi un 16%.

Tercero: Los consumos per cápita en los Países Ricos subirán un 12,5% y en los países menos ricos un 18,5%.

Cuarto: En el total mundial el consumo per cápita subirá un 15% y el consumo total un 33%.

Quinto: El aumento del consumo mundial supone que se debe producir unas 32.000 Tm más de grasas en los próximos 10 años para hacer frente al aumento de la demanda; en el período 96-97 con referencia al 86-87 se han aumentado 26 millones de toneladas lo que supone un 37% de incremento; el

91-92 respecto a 81-82 supone un 40%; 86-87 respecto al 76-77 un 44% y 81-82 respecto a 71-72 un 43%.

Sexto: Es decir que la cifra que estimamos de un 33% parece razonable. Tendremos que esperar al

aumento de superficies, a la mejora de rendimientos y pensar que lo que se ha producido hasta ahora puede repetirse en el futuro y que el mundo será capaz de alimentar mejor a sus pobladores.

Cuadro 5
Consumos según riqueza

	96/97	91/92	86/87	81/82	76/77	71/72
<i>Países ricos</i>						
Población (Myn)	801	780	738	716	696	670
Consumo (Mil TM)	32.207	28.955	25.715	22.031	18.709	15.885
Per cápita (Kgs)	40,23	37,10	34,84	30,76	26,88	23,71
<i>Resto mundo</i>						
Población	5.048	4.667	4.288	3.892	3.525	3.202
Consumo	66.693	54.767	46.629	38.269	31.871	25.865
Per cápita	13,21	11,73	10,87	9,83	9,04	8,06
<i>Total</i>						
Población	5.849	5.447	5.026	4.608	4.221	3.872
Consumo	98.900	83.722	72.344	60.300	50.580	41.692
Per cápita	16,91	15,37	14,39	13,10	11,48	10,77

PROYECCIONES

	2006/2007	1996/1997	% Incremento
<i>Población (Myn)</i>			
Países ricos	865	801	8,00
Resto Mundo	5.906	5.048	17,00
Total	6.771	5.849	15,76
<i>Consumo países ricos</i>			
Per cápita	45,25	40,23	12,47
Total	39.149	32.207	21,55
<i>Consumo resto mundo</i>			
Per cápita	15,65	13,21	18,47
Total	92.452	66.693	38,62
<i>Total mundial</i>			
Consumo	131.601	68.900	33,06
Población	6.771	5.849	15,76
Per cápita	19,43	16,91	14,90

EVOLUCIÓN DE LOS PRECIOS DE LOS 4 ACEITES EN LOS ÚLTIMOS 15 AÑOS (Ver cuadro 6)

Tradicionalmente se ha considerado que en los precios, la lista estaba encabezada, en estos cuatro aceites, por el aceite de girasol como aceite más caro, seguido del aceite de soja, el de colza y el de palma. Lo que observamos en el cuadro, con base soja 100, por ser éste el aceite de referencia a nivel mundial por ser cotizado en Chicago, es lo siguiente:

– El aceite de girasol mantiene en general una preminencia sobre el aceite de soja y el resto de los aceites con la perspectiva de 15 años; el aceite de colza se cotiza por debajo del aceite de soja y el aceite de palma por lo general está muy por debajo del resto de los aceites.

– Pero en los últimos 2 años lo que se empieza a ver es que los precios de soja, colza y palma se mantienen en niveles muy parecidos y el aceite de girasol sigue con su preminencia.

– En el año actual, con el desmadre que existe, el aceite de girasol sigue liderando, el aceite de colza se cotiza por encima del aceite de soja y el aceite de palma se mueve en niveles muy inferiores, a un 80% del precio del aceite de soja. Las devaluaciones de las monedas de Malasia e Indonesia, principales productores de este aceite, ha abaratado el precio en dólares.

– En 1984 el aceite de girasol llegó a valer unos 1.350 Dls/Tm y unas 160 Pts/Kg en el mercado español. En el año 1992 ó 1991, no me acuerdo bien, llegó a valer 40 Pts/Kg; subió a casi 110 Pts/Kg en diciembre de 1994 o enero de 1995 y de ahí bajó a 70 Pts/Kg y hoy vale para cercano ¿cuánto? 100-105 Pts/Kg. No lo sé.

Cuadro 6
Precios de los 4 aceites en los últimos 15 años. Diferencia con soja base 100

	96	95	94	93	92	91	90	89
Soja	552	625	616	480	429	454	447	432
Girasol	576	693	636	540	452	474	489	482
Colza	555	614	616	466	420	414	422	413
Palma	531	628	528	378	344	339	290	350
Soja	100	100	100	100	100	100	100	100
Girasol	104	111	103	105	105	105	109	111
Colza	100	98	100	97	98	91	94	93
Palma	96	100	85	79	80	74	65	81
Dlrs/Pts.	126,42	123,37	133,94	127,38	102,12	104,10	102,02	118,53
	88	87	86	85	84	83	82	81
Soja	463	334	342	572	724	527	447	507
Girasol	476	360	366	602	767	558	524	639
Colza	427	305	308	540	687	499	417	483
Palma	437	343	257	504	729	502	445	571
Soja	100	100	100	100	100	100	100	100
Girasol	102	108	107	105	106	106	118	126
Colza	92	92	90	94	95	94	93	95
Palma	94	102	75	88	100	95	100	113
Dlrs/Pts.	116,62	123,48	140,50	170,04	160,76	143,49	109,92	71,70

– Como conclusión se puede decir que cada año es distinto del anterior y las pautas en las variaciones de los precios dependen de muchos factores como son: la demanda y oferta de cada aceite, los márgenes de molturación de cada producto y la relación de cambio de las monedas con el dólar. Ahora quizás una pauta válida, es decir, que el aceite de girasol debe valer siempre más que el resto de los

aceites; que el aceite de colza y soja se mueven en unos parámetros muy parecidos y que el aceite de palma puede valer igual que el aceite de soja pero que nunca alcanzará al aceite de girasol. Lo cual no quiere decir que en momentos concretos cada uno de los precios se mueva de forma totalmente autónoma.

Y nada más. Muchas gracias por su atención.

ACEITES DE SEMILLA. VISIÓN DEL SECTOR INDUSTRIAL

Primitivo Fernández Andrés

Director de la Federación de Industrias Oleícolas de España (FIODE)

Paseo de la Reina Cristina, 6, 1.º-2

28014 – Madrid

«La UE debe aumentar su influencia en los asuntos internacionales, fomentar valores como la paz y la seguridad, la democracia y los derechos humanos, aportar su ayuda a los países menos desarrollados, defender su concepción de modelo social y afirmar su presencia en los mercados internacionales».

Estas palabras, escritas por el Sr. Santer, Presidente de la Comisión Europea, resumen los objetivos que en su opinión debe tener Europa en los próximos años, en el futuro inmediato del año 2000.

Estos objetivos están recogidos en el documento «LA AGENDA 2000» del que seguramente uds. ya han oído hablar.

De toda la frase anterior retengo las últimas palabras: «... y afirmar su presencia en los mercados internacionales».

En el mismo documento, «La Agenda 2000», en el apartado en el que se analiza la Política Agrícola Común, se «subraya la importancia de aumentar la competitividad de los sectores agrario y alimentario en los mercados interior y mundial, en consonancia con el contexto de liberalización del comercio y las expectativas de aumento de la demanda mundial de productos alimenticios».

Esto suena bien, muy bien: «...afirmar la presencia en los mercados internacionales...», «...aumentar la competitividad de los sectores agrario y alimentario...», «...liberalización del comercio...», y al final, lo más apetitoso «...expectativas de aumento de la demanda de productos alimenticios».

Bueno, el panorama es magnífico. Todo depende de nosotros, ¿o no? Quizá otros estén pensando lo mismo y también sueñen con ese «dominio» comercial.

Voy a intentar poner en orden algunas ideas.

– Los 15 países miembros de la Unión Europea dedican al cultivo de los granos oleaginosos entre 5,5 y 6,5 millones de has de los más de 70 mill. que en conjunto dedica a los cultivos «herbáceos»; esto es entorno al 8% de las tierras arables.

– En ellos obtiene alrededor de 12 mill. de Tm de granos oleaginosos, que permiten abastecer tan sólo el 45% de sus necesidades de aceite y el 20% de su consumo en proteínas para alimentación del ganado.

– En 1992 la Unión Europea suscribió un acuerdo con los Estados Unidos por el que la superficie dedicada a las oleaginosas está limitada. Hoy para los 15 Estados miembros tenemos una superficie teórica de 5.400.000 Has que en la práctica después de aplicar la «retirada» suponen poco más de 4.800.000 Has a las que se pueden añadir una cifra, no muy bien determinada, de 700/800.000 Has que pueden cultivarse para usos «no alimentarios».

Este acuerdo estará vigente hasta el 2003.

– España dentro de estas cifras tiene una superficie asignada de 1.168.000 Has, que después de reducir el porcentaje de retirada permite cultivar 1.050.000 Has de oleaginosas para usos alimentarios.

– En España el porcentaje de tierras dedicadas a las oleaginosas se sitúan, prácticamente como en la Unión Europea, en el 8%. Tenemos entorno a 12 millones de los repartidos entre barbechos, unos 4 mill. de has., regadío, 1,2 mill. has, y los 8 millones de has. que se dedican a los cultivos herbáceos de secano.

– La producción española alcanza una media de 1.100.000 Tm que están muy alejadas de nuestras necesidades en aceites y sobre todo de proteínas, lo que nos obliga a importar cada año más de 500.000 Tm de girasol y 2.000.000 de Tm de habas de soja.

Ahora consideraremos algunas cifras sobre la industria europea: tenemos unas 100 plantas extractoras con una capacidad teórica anual de más de 30 millones de Tm lo que hace necesarias las importaciones de granos. En nuestro país con 30 industrias y una capacidad instalada entre girasol y soja de más de 6 millones de Tm, el nivel de utilización se sitúa en el 60%.

Así pues tenemos una industria con un claro punto débil: su dependencia del mercado mundial. Aquí debemos añadir otro rasgo al que es especialmente sensible nuestra industria: su localización en zonas de producción, en ocasiones alejadas de los puertos, lo que significa un nuevo punto de debilidad.

Europa en el conjunto de la producción mundial de granos oleaginosos sólo alcanzan el 6,5%. Además conviene resaltar que mientras que la producción mundial ha crecido en los últimos años un 15%, Europa se ha mantenido prácticamente estancada.

Todos los analistas coinciden en las buenas perspectivas para la demanda mundial de productos alimenticios. De un lado el crecimiento de la población que aumentará en 85 millones de habitantes al año en el período comprendido entre 1995 y el 2005. Un segundo factor favorable es el del crecimiento de las rentas mundiales y de la economía, especialmente en un gran número de países en desarrollo.

La producción mundial de productos alimenticios también aumentará pero no tanto como la demanda por lo que se espera que, en general, los precios de los productos agrícolas sean altos.

En este plazo de tiempo que estamos comentando, en los próximos 5 ó 7 años se producirán además importantes acontecimientos que afectarán a nuestro sector:

1) En primer lugar se deben incorporar a la Unión Europea los países del centro y del este de Europa. En este período parece que, si las cosas van como están previstas, se incorporarán Chequia, Polonia y Hungría, dejando pendiente la incorporación de los Países Bálticos, los Balcánicos y algunos de la antigua Unión Soviética para futuras negociaciones, con un calendario por determinar.

La ampliación hacia el Este de Europa merece una especial atención: se trata de un grupo de países que incorporan a la Unión Europea más de 100 millones de consumidores; aunque con un poder adquisitivo que sólo alcanza la tercera parte de la renta media de los ciudadanos de la actual Unión Europea.

Su agricultura necesita urgentes mejoras estructurales y su industria debe acometer importantes reformas para poder pervivir después de su adhesión.

Con la incorporación de estos países, la Unión Europea aumentará su superficie agraria en un 50%, mientras que su aportación a la producción agraria europea será mucho menor, debido a los bajos rendimientos que obtienen hasta ahora.

2) Por otro lado en 1999 comenzará una nueva ronda de negociaciones sobre el comercio mundial, las que hasta ahora se enmarcaron dentro del GATT y que en adelante están incluidos en el nuevo organismo denominado Organización Mundial del Comercio. Aquí pocas novedades podemos esperar, sencillamente se pretende continuar avanzando en las líneas iniciadas en otras Rondas y especialmente desarrolladas en la última Ronda de Uruguay: reduc-

ción de la protección en fronteras, disminución de los apoyos a las exportaciones, apoyos interiores a la agricultura desligados de la producción, etc.

3) En este período también se iniciará el nuevo enfoque que los Estados Unidos pretenden dar a su agricultura: limitarán los apoyos directos a la agricultura, estableciendo un límite por explotación, pero a cambio podrán sembrar libremente sin tener la obligación de dejar tierras «retiradas».

Esta ley americana de la agricultura pretende poner en la mejor situación a su agricultura para acceder a los aumentos de la demanda.

En este marco la Unión Europea para «extraer algún provecho de la esperada evolución del mercado mundial» propone acometer nuevas reformas que permitan aumentar su competitividad y para eso propone un paquete de medidas que, en el caso de los cultivos herbáceos, en los que están incluidas las oleaginosas, pretende igualar la ayuda que reciben los agricultores tanto si se dedican a los cereales, a las oleaginosas o si deciden retirar una parte de sus tierras de cultivo.

No sabría decirles si con esta propuesta se conseguirá aumentar la penetración europea en los mercados internacionales de cereales, pero en el caso de las oleaginosas esta medida significará un descenso de las superficies de oleaginosas de más bajos rendimientos. Y esto es como decir que disminuirá el cultivo del girasol, especialmente en nuestro país.

Verán, hoy las ayudas a los agricultores suponen 54,34 Ecus/Tm en los cereales, 68,83 Ecus/Tm para las tierras retiradas y 94,24 Ecus para las oleaginosas, que se multiplican por el rendimiento de la comarca donde se sitúa la explotación.

En una hectárea «tipo», definida en España como aquella que obtiene 2,5 Tm/Ha, el agricultor de oleaginosas recibe 235,6 Ecus, mientras que en la hectárea «tipo» comunitaria, con un rendimiento de 4,6 Tm, recibe 433,4 Ecus.

Con esta propuesta en el capítulo de ayudas el agricultor español recibiría tan sólo 165 ecus, mientras que el agricultor comunitario recibiría 303 Ecus. En el apartado de ingresos por la venta de las pipas el agricultor español también sale malparado, los bajos rendimientos hacen que el valor de su venta sea menor que la que se obtiene en la ha. media comunitaria. Esta disminución del producto bruto por ha. de las oleaginosas inclinará la balanza hacia los cereales o a la retirada de tierras.

Si además de esta falta de rentabilidad, tienen uds. en cuenta que el agricultor por las tierras que retire tiene la misma ayuda que por las que cultiva de girasol, comprenderán que tenemos una importante disminución de las superficies.

Esta posibilidad plantea una nueva preocupación: el porcentaje de «barbechos blancos», que no tienen derecho a ayuda, es ya muy importante en

nuestro país de los 12 millones de Has de tierras «arables» casi 4 millones son de barbecho. Con esta propuesta, a estos barbechos se sumarán las tierras «retiradas» con esta ayuda tipo «café para todos». Es muy posible que en las zonas de rendimiento más bajos –Extremadura, Castilla-Mancha, Murcia, algunas zonas de Andalucía, Castilla y Aragón– aumenten las tierras sin cultivar. No hace falta recordar que estas comarcas y regiones de rendimientos más bajos son también las que tienen problemas mediantales, por la desertización, más acuciantes.

Dicen desde Bruselas que esta ayuda permite salvar un problema importante: el Acuerdo Blair House, que les comenté al principio, pone un límite a las tierras cultivadas de oleaginosas que tengan una ayuda específica. En este momento tenemos esa «ayuda especial», superior para las oleaginosas, y debemos aplicar ese límite. Y aquí aparece la gran idea, sí damos una ayuda igual para todos ya no tendremos límites. Y claro pensaron en la colza o en la soja, con altos rendimientos en el centro y norte de la Unión Europea. Pocos han recordado la situación del girasol en los secanos del sur de Europa. Y si lo han recordado hasta el momento no ha servido de nada.

No quiero hacerles pensar que esta decisión está tomada. Pero tiene el aspecto de las «propuestas

definitivas». Si así fuera creo que los problemas apuntados se pueden resumir en:

- La igualación del importe de las ayudas provocará una disminución de las superficies de girasol hacia otros cereales o a la «retirada de tierras».

- Esta disminución de la superficie supondrá una mayor dependencia del mercado mundial. Para algunas industrias localizadas próximas a la producción y alejadas de los puertos puede suponer su desaparición.

No creo que con estas perspectivas se pueda decir que estamos buscando «afirmar nuestra presencia en los mercados internacionales» sino todo lo contrario. La Unión Europea con un déficit importante de oleaginosas no debe renunciar a alcanzar un mayor grado de autoabastecimiento buscando las soluciones adecuadas.

En mi opinión cabría buscar una «discriminación positiva» que no es más que conceder una ayuda específica para las oleaginosas igual que se prevé conceder al trigo duro o a las proteaginosas. Esta medida en este momento no tendrá consecuencias negativas, ya que el Acuerdo Blair House estará vigente hasta el año 2003.

Mientras tanto se producirá la incorporación de algunos de los países denominados PECOS, quizá ese sea el momento para reflexionar sobre nuestro futuro.

ACEITE DE OLIVA. VISIÓN MUNDIAL

Aurelio Segovia Fernández
Director Adjunto y Jefe de la División de Promoción
del Consejo Oleícola Internacional (COI)
Príncipe de Vergara, 154
28002 – Madrid

INTRODUCCIÓN

Buenas tardes, señoras, señores:

En nombre del Consejo Oleícola Internacional y en el mío propio quiero darles las gracias por su amable invitación para participar en el 50 Aniversario del Instituto de la Grasa del CSIC.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) es un Organismo Intergubernamental encargado de administrar el Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa, 1986, concluido bajo los auspicios de las Naciones Unidas y, más concretamente, en el seno de la Conferencia de las Naciones Unidas para el Comercio y el Desarrollo (UNCTAD). Como Organismo Intergubernamental sólo pueden ser Miembros del COI los Estados.

En la actualidad son Miembros del Consejo los 15 Estados que integran la Unión Europea, Argelia, Chipre, Egipto, Israel, Líbano, Marruecos, Turquía, Túnez y Yugoslavia, R.F. En definitiva, forman parte

del Consejo la mayoría de los países que se «asoman» al mar Mediterráneo.

Los países que forman parte del COI representan más del 95% de la producción oleícola mundial.

Considerado un instrumento necesario para promover la cooperación internacional multilateral, el COI cumple funciones y presta servicios cuya importancia reconocen todos los miembros.

Las *funciones* del COI pueden esquematizarse:

- *regulación y reglamentación del comercio internacional para garantizar la seguridad jurídica y la lealtad en los intercambios, mediante el establecimiento y aplicación de normas para el comercio internacional.*

- *mejora de la producción oleícola con el objeto de asegurar a los productos del sector oleícola una relación calidad/precio que les permita ser competitivos en el mercado.*

- *defensa y promoción del sector oleícola protegiendo y fomentando la imagen del aceite de oliva para extender su consumo a nuevos mercados.*

VISIÓN GENERAL DEL SECTOR OLEÍCOLA

1. Notas previas:
2. Situación del mercado en las últimas campañas (1989/90-1994/95).
3. Coyuntura de las campañas 94/95 y 95/96 y sus repercusiones: mercado interno, intercambios, incremento plantaciones, mezclas de aceite de oliva con aceites de semillas.
4. Producción y consumo de aceite de oliva en el Horizonte 2000.
5. Cara al futuro.

1. Notas previas

Enquadre del sector del aceite de oliva

Dentro del conjunto de los principales aceites vegetales y de pescados y mamíferos marinos, los diversos parámetros del sector del aceite de oliva (producción, consumo, intercambios) vienen a representar valores en torno al 3%, según datos del Departamento de Agricultura de Estados Unidos («Oilseeds: World Markets and Trade», Febrero 1996). Los principales aceites, en términos cuantitativos, serían los de soja (19 mt), palma (14 mt), girasol (8 mt), colza (9,5 mt), algodón (3,5 mt) y cacahuete (4 mt).

Notas generales del sector de aceite de oliva

En abril de 1994, el Consejo Oleícola Internacional publicó un estudio, denominado Horizonte 2000, sobre las proyecciones de la producción y el consumo de aceite de oliva para el año 2000. El ámbito temporal del estudio abarca el período de 12 campañas 1981/82-1992/93:

- En sus antecedentes, el estudio hace referencia:
- Localización del olivar: regiones de clima mediterráneo y situadas geográficamente entre los 30° y 45° de latitud.
 - Patrimonio oleícola mundial; 8,2 millones de hectáreas.
 - Patrimonio oleícola Mediterráneo...; 8 millones de hectáreas.
 - Políticas seguidas por los países productores en el período 1960/70: planes de desarrollo ambiciosos: creación de importantes plantaciones nuevas, regeneración de olivares, arranque de viejas plantaciones, etc.
 - Políticas gubernamentales en el período 80/90: mejora de las técnicas de cultivo, estabilidad de las superficies de olivar (las nuevas plantaciones sustituyen a los olivares abandonados).

2. Situación del sector oleícola en las últimas campañas (1989/90-1994/95)

Producción mundial de aceite de oliva

La producción anual media en el período de las 6 campañas 1989/90-1994/95 ha sido de 1.807,2 miles de Tm de aceite de oliva (1.861,7 miles Tm. si se consideran también las campañas 1995/96 y 1996/97).

Las áreas geográficas en que se encuentra localizado preferentemente el cultivo del olivo, sujetas a cíclicos problemas de falta de lluvias, así como el carácter típico de la producción oleícola –caracterizada por la alternancia en los volúmenes de las cosechas– motivan que, en el período considerado, se hayan dado valores de producción de aceite de oliva extremos (-27%/26%), respecto a la producción media del período.

La distribución de la producción mundial de aceite de oliva se recoge en el siguiente cuadro:

**Producción mundial
(Media del período 1989/90-1994/95)**

País	Miles Tm	I (%)
CE	1.368,2	75,7
Túnez	168,3	9,3
Turquía	73,2	4,1
R.A. Siria	66,0	3,7
Marruecos	45,7	2,5
Resto	85,8	4,7
TOTAL MUNDIAL	1.807,2	100,0

En definitiva, la Comunidad Europea y Túnez representan el 85% de la producción mundial de aceite de oliva.

Dada la importancia de la producción de aceite de oliva de la Comunidad Europea se recoge el desglose de las aportaciones de los diversos países:

**Producción CE
(Media del período 1989/90-1994/95)**

País	Miles Tm	I ₁ (%) (mundo)	I ₂ (%) (CEE)
España	573,1	31,7	41,9
Italia	458,1	25,3	33,5
Grecia	299,8	16,6	21,9
Portugal	34,9	1,9	2,6
Francia	2,3	0,1	0,1
TOTAL CE	1.368,2	75,7	100,0

Consumo mundial de aceite de oliva

El consumo anual medio de aceite de oliva en el período considerado ha sido de 1.816,9 miles de Tm, cifra ligeramente superior a la producción anual media del período (1.807,2 miles/Tm). El consumo refleja una evolución en el tiempo más regular que la seguida por la producción.

Los principales países consumidores de aceite de oliva son la Comunidad Europea y los Estados Unidos de Norteamérica. Se refleja a continuación el desglose por países del consumo medio de aceite de oliva en el período:

Consumo Mundial (Media del período 1989/90-1994/95)

País	Miles Tm	I (%)	Consumo per cápita (Kg)
Comunidad Europea-12 (346)	1.328,3	73,1	3,8
Estados Unidos (257,8)	96,2	5,3	0,373
R.A. Siria (13,8)	66,3	3,6	4,8
Túnez (8,7)	51,6	2,9	5,9
Turquía (59,6)	51,3	2,8	0,861
Resto	223,2	12,3	-
TOTAL MUNDIAL	1.816,9	100,0	-

Dada la importancia del consumo de aceite de oliva de la Comunidad Europea se recogen a continuación los consumos anuales medios por países, el peso relativo de los mismos respecto al consumo mundial y el consumo por habitante y año.

Consumo CE (Media del período 1989/90-1994/95)

País (millones de habitantes)	Miles Tm	I (%)	Consumo per cápita (Kg)
Italia (57)	606,0	33,4	10,6
España (39)	408,8	22,6	10,5
Grecia (10)	201,3	11,1	20,1
Portugal (10)	45,6	2,5	4,6
Francia (57)	36,5	1,8	0,6
Resto CE-12 (173)	30,1	1,7	0,2
TOTAL CE	1.328,3	73,1	3,8

Intercambios mundiales de aceite de oliva

Los intercambios mundiales de aceite de oliva, considerando para la Comunidad Europea sólo los

extra-comunitarios, representan unas 330.000 Tm por campaña.

Al igual que en los apartados producción/consumo, la evolución en el tiempo de los intercambios refleja una continuidad en el apartado *importaciones* (la demanda es más rígida) en tanto que las *exportaciones* por campaña representan oscilaciones de acuerdo con los volúmenes de producción.

*Importaciones Mundiales

País	Media del período (89/90-94/95)		Variación en el período (89/90-94/95)	
	Miles Tm	I (%)	Miles Tm	%
CE (extra)	128,3	38,3	102,5	135,5
Estados Unidos	98,5	29,4	49,5	68,8
Australia	14,9	4,5	7,5	65,2
Brasil	11,8	3,5	-1,5	-11,1
Canadá	11,2	3,3	8,0	114,3
Resto	70,1	21,0	22,0	38,6
TOTAL MUNDIAL	334,8	100,0	188,0	79,3

En el período considerado se ha producido un importante crecimiento de las importaciones mundiales de aceite de oliva (+79,3%), destacando la CE (+135,5) y Canadá (+114,3%). Sólo disminuye su nivel de importaciones Brasil (-11,1%).

**Exportaciones mundiales de aceite de oliva

A continuación se recoge el desglose por países de las exportaciones medias en el período así como los países de destino preferente de las mismas.

País	Media del Período (89/90-94/95)		Destino exportaciones	▲ %
	Miles Tm	I (%)		
CE	169,6	52,4	EE.UU. Canadá Australia Japón	+12,3
Túnez	116,7	36,1	CE	108,0
Turquía	15,4	4,8	CE EE.UU.	ns
Marruecos	6,4	2,0	CE	
Argentina	4,9	1,5	Brasil	
Resto	10,7	3,2	-	
TOTAL MUNDIAL	323,7	100,0	-	-

Balance mundial

El resumen de lo visto anteriormente sería:

Concepto	Media 1989/90-1994/95 (miles Tm)
Producción	1.807,2
Importaciones (no incluidas las intra-CE)	334,8
Consumo	1.816,9
Exportaciones	323,7

Si bien el consumo anual medio del período considerado supera el volumen de producción, no se han presentado problemas de abastecimiento ni de precios (salvo en la segunda parte de la campaña 1994/95) dado que se ha producido una reabsorción de los stocks de enlace de campañas.

3. Coyuntura de las campañas 94/95 y 95/96 y sus repercusiones: Mercado interno, intercambios, incremento plantaciones, mezclas de aceite de oliva con aceites de semillas

En las dos últimas campañas la sequía ha afectado seriamente a diversos países productores, en especial a España, Portugal y los países del Norte de África, por lo que la oferta no ha sido capaz de cubrir las necesidades de la demanda previsible, lo que se ha traducido en un importantísimo incremento del nivel de precios, que se han duplicado en el período.

Este incremento de precios ha tenido negativas repercusiones tanto en los *niveles de consumo* de los países productores como en las *corrientes de exportación*. Además, el hecho de que para los productores de aceite de oliva los precios hayan resultado muy atractivos ha despertado el *interés por este cultivo* en nuevos países que reúnen las condiciones climáticas apropiadas: Argentina, Chile y Australia.

Ultimamente, se está incrementando la elaboración de *mezclas de aceite de oliva virgen con aceites de semillas*, con el pretexto de incrementar la oferta de aceite de oliva cualquiera que sea la denominación del producto final. (La aplicación de la normativa COI impediría que estas mezclas pudieran venderse con la denominación «Aceite de oliva»). Esta medida puede tener repercusiones muy graves para el sector productor de aceite de oliva, esencialmente en los principales países productores y consumidores. En el límite la oferta de un teórico aceite de oliva se multiplicaría por 9.

4. Proyecciones de las producciones y consumo para el año 2000

Como hemos dicho anteriormente, en abril de 1994, el Consejo Oleícola Internacional publicó un estudio, denominado Horizonte 2000, sobre las proyecciones de la producción y el consumo de aceite de oliva para el año 2000. El ámbito temporal del estudio abarca el período de 12 campañas 1981/82-1992/93 y, en base a los datos ya apuntados, el estudio establece una premisa principal: Las plantaciones de los años 60 y 70 se encuentran en plena producción y las replantaciones realizadas posteriormente no son suficientemente importantes para modificar profundamente la tendencia actual y a medio término de la producción (Horizonte 2000).

(No obstante lo anterior, en los últimos años está creciendo el interés por incrementar las superficies de olivar en zonas tradicionalmente productoras, como España y Marruecos, y en zonas en las que el olivar tenía sólo una mínima presencia, Argentina, Chile, California, Australia, Nueva Zelanda, etc. En consecuencia, los datos de producción y conclusiones que vamos a ver pudieran ser revisados en un futuro).

Las principales conclusiones del estudio de proyecciones de la producción y el consumo de aceite de oliva en Horizonte 2000 son:

a) Mundo:

- Se constata la permanencia de la característica, típica de la producción oleícola, de la alternancia en el volumen de las cosechas.
- En el período de 81/82-92/93 el consumo anual medio ha superado a la producción (41.500 Tm). No obstante, no se registraron serios problemas en el mercado dados los importantes niveles de stock iniciales.
- La tasa de incremento de la producción (1,6) supera a la del consumo (1,0).
- En la proyección año 2000 existe un excedente anual medio de 95.100 Tm.

b) Unión Europea:

- En el período de base del estudio (81/82-92/93) la producción superó al consumo (32.200 Tm).
- La tasa de incremento de la producción es de 1,2 frente al 0,6 del consumo.
- En el Horizonte 2000 existe un excedente anual de 137.000 Tm.

Este excedente anual debe ser incrementado en la cuantía del contingente de importación anual acordado por la Unión Europea a Túnez que, en la

actualidad, es de 46.000 Tm/año. En consecuencia, la Comunidad Europea deberá *necesariamente* incrementar sus niveles de consumo y de exportación ya que si no el sector del aceite de oliva se encontraría abocado a un futuro problemático.

- Considerando los principales países de la CE, España (283.800 Tm) y Grecia (162.700 Tm) serían netamente excedentarios, en tanto que los otros países productores serían deficitarios: Italia (221.900 Tm), Francia (38.800 Tm), Portugal (7.900 Tm); el resto de la Unión Europea sería deficitaria (41.700 Tm).

c) Principales países extracomunitarios

En el Horizonte 2000 se encontrarán en situación *excedentaria* Túnez (171.000 Tm), Siria (14.400 Tm), Marruecos (8.700 Tm), Turquía (7.900 Tm).

En el mismo Horizonte 2000 se encontrarían en posición netamente *deficitaria* los Estados Unidos de América (147.400 Tm), Australia (22.600 Tm), otros países (83.300 Tm).

5. Cara al futuro

Como hemos visto, nos encontramos ante situaciones sobre las que difícilmente podremos actuar: las plantaciones de olivos están ahí y, consiguientemente, las futuras producciones de aceite de oliva por lo que habrá que incrementar las acciones de toda índole para que el previsto excedente mundial de aceite de oliva en el Horizonte 2000 (95.100 Tm) se aminore ya que, en caso contrario, podría conducir, a medio plazo, a situaciones difícilmente soportables y, necesariamente, se derivarían medidas dolorosas para el sector productor de aceite de oliva.

En consecuencia, todos los sectores implicados deben colaborar y esforzarse para lograr el equilibrio futuro del mercado de aceite de oliva. Los productores deben continuar y aun incrementar sus esfuer-

zos para producir aceite de oliva de *calidad* y los comerciantes deberán incrementar sus esfuerzos de apertura de *nuevos mercados* y proporcionar a cada consumidor un aceite de oliva de total garantía y adaptado a los gustos y tradiciones de cada región. Asimismo, la *investigación* sobre las propiedades biológicas del aceite de oliva tiene un importantísimo papel que desempeñar en el futuro. Es sabido que gracias a la investigación médica ha cambiado sensiblemente la imagen y la «fama» (mala) que acompañaba al aceite de oliva en el pasado. A partir del ya celebre y clásico «Seven countries study» del Prof. Keys se valorizó y resaltó el papel de los ácidos grasos monoinsaturados (aceite de oliva) en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

En la actualidad, el Consejo Oleícola Internacional con la colaboración de la Comunidad Europea y otras organizaciones está financiando diversos estudios de investigación, siendo especialmente interesantes y atractivos los referentes a los *componentes menores* del aceite de oliva, debido a sus propiedades antioxidantes y al hecho de encontrarse solamente en el aceite de oliva virgen.

Como último elemento dinamizador del mercado debe considerarse la *promoción del consumo* de aceite de oliva. Promoción en el sentido de divulgación, de enseñanza de un producto, de sus especificidades, de sus características intrínsecas y sus cualidades inigualables. Este ha sido siempre el mensaje tradicional del Consejo Oleícola Internacional y puede afirmarse, sin falsa modestia, que la repercusión y trascendencia han sido importantes.

a) Países en los que el COI lleva a cabo campañas de promoción

Vamos a contemplar la evolución de las importaciones de aceite de oliva en los países en los que el COI realiza campañas de promoción: Estados Unidos de América, Australia, Japón, Canadá y Argentina.

Cuadro 1
Evolución importaciones países promoción COI (9 campañas)

País	Campaña 86/87 (T)	Campaña 94/95 (T)	Variación durante este período		Tipos aceites (94-95)	
			T	▲ %	Virgen (%)	«Oliva» (%)
EE.UU.	63.299	126.453	63.154	99,8	37,7	61,3
Australia	7.136	18.847	11.711	164,1	21,2	78,6
Canadá	5.709	14.928	9.219	161,5	39,0	61,0
Japón	2.500	9.250	6.750	270,0	36,3	63,7
Total	78.644	169.478	90.834	115,5	—	—

Como se ha apuntado anteriormente, los elevados precios que se registraron en el mercado en la campaña 1995/96 afectaron a los intercambios y se constataron disminuciones de entre el 4% y el 16% en las importaciones de aceite de oliva en Estados Unidos, Australia y Canadá. No obstante, Japón registró un crecimiento de las importaciones del 91,2% respecto al del mismo período de la campaña anterior.

País	Período	Tonelada	Variación respecto mismo período campaña anterior (%)
Estados Unidos	Noviembre /octubre	113.111	-11,0
Canadá	Noviembre /octubre	14.317	-4,0
Australia	Julio/junio	15.865	-15,8
Japón	Noviembre /octubre	16.637	+91,2

b) Países de la Comunidad Europea

Por lo que se refiere al incremento del consumo de aceite de oliva en los países de la Comunidad Europea, es difícil que en los países productores y consu-

midores (Grecia, Italia, España) puedan incrementarse sensiblemente en el futuro los consumos per cápita tradicionales. El esfuerzo deberá concentrarse en recuperar el posible consumo perdido en las dos últimas campañas.

Existen dos países que presentan características propias, Francia y Portugal, donde es posible que se registren incrementos importantes en los niveles de consumo.

En el resto de los países de la Unión Europea se registra en la actualidad una situación parecida a la existente en Estados Unidos hace 10 años: consumo anual en torno a las 40.000 Tm, población superior a 200 millones de habitantes, renta per cápita superior a los 15.000 \$, consumidor preocupado por los aspectos de salud y muy sensibilizado en lo que respecta al uso de productos naturales, etc. En consecuencia, el sector comercial debe plantearse y asumir el reto de igualar o superar lo logrado en el mercado de Estados Unidos, donde se ha pasado de un consumo de 36.000 Tm a otro de 125.000 Tm en un período de 10 años. A continuación se recoge la evolución del consumo registrada en estos países de la Unión Europea en los últimos años.

En definitiva y para terminar, no nos encontramos ante una tragedia griega y, entre todos, podemos escribir el futuro, el buen futuro si entre todos asumimos el apasionante reto de trabajar por el bien del sector del aceite de oliva, por el bienestar de todos los hombres y mujeres que viven del mismo.

Cuadro 2
Evolución consumo países CE
(Und. miles Tm)

País	Campaña 86/87	Campaña 94/95	▲ %	Campaña 96/97 (Estimación)	
				Miles Tm.	Consumo per cápita (Kg)
España	377,8	409,2	8,3	450,0	11,4
Francia	27,0	41,6	54,1	51,9	0,9
Grecia	200,0	197,0	(1,5)	187,0	18,0
Italia	670,0	600,0	(10,4)	600,0	10,5
Portugal	36,1	58,0	60,1	61,5	6,3
RESTO CE.12	13,0	40,5	211,5	48,2	0,28
Alemania	7,1	16,9		18,5	0,23
Dinamarca	0,2	0,9		1,4	0,27
Irlanda	0,1	1,0		1,2	0,34
Holanda	0,7	2,5		2,4	0,16
Reino Unido	4,3	15,2		17,5	0,30
UEBL	0,6	4,0		7,2	0,69
TOTAL CE.12	1.323,9	1.346,3	1,7	1.398,6	4,03
Austria				1,8	0,23
Finlandia				0,4	0,08
Suecia				1,2	0,14
TOTAL CE.15				1.402,0	3,80

Fuente COI: Serie de Estadísticas (julio 1997).

ACEITE DE OLIVA. VISIÓN DESDE EL SECTOR PRODUCTOR

José María Loring
ASAJA

Avda. San Francisco Javier, 9. Edificio Sevilla-2 Pta. 3 Mód. 9
41018 – Sevilla

1. AGRADECIMIENTO Y FELICITACIÓN

Quiero agradecer en primer lugar, como representante de ASAJA, haber sido invitado a esta asamblea extraordinaria.

Por otra parte, deseo también felicitar y agradecer al Instituto y a todos los que trabajan en él por la labor de investigación que han desarrollado en estos 50 años de existencia.

En este sentido deseo recordar y rendir homenaje expresamente a D. José M. Rodríguez de la Borbolla al que tuve la suerte y el honor de conocer y hoy no está entre nosotros, y a D. José M. Martínez Suárez, que por estar enfermo no está hoy aquí.

Por último, animar a aquellos que hoy están en el trabajo de investigación, ya que la competitividad y mejora del sector oleícola, en gran parte es debida al esfuerzo y dedicación investigadora.

2. ETAPAS EN LOS ÚLTIMOS 50 AÑOS

En estos 50 años, en el sector del olivar en su destino a aceite de oliva, hemos vivido tres etapas muy distintas:

2.1. Período de posguerra (años 1945-1955)

Fue un período de crecimiento y expansión del cultivo, donde se plantaron en España en torno a 300.000 has.

2.2. Período de crisis (finales de los 50 hasta el año 1990)

En esta etapa se arrancaron en España más de 300.000 has, principalmente lechín en Sevilla, y se destinaron en su gran mayoría a cereal y otros granos. Otras muchas se convirtieron a aceituna de mesa, debido a la expansión de este sector, donde la investigación de este instituto sirvió para mucho y por último los olivares de sierra acabaron adhesionados en parte o comidos por el monte.

En esta etapa, se cerraron muchas almazaras en España debido a esta larga crisis y se desarrolló el movimiento cooperativo almazarero con el fin de reducir coste de transformación. Hay que lamentar en esta etapa la pérdida de la cultura del aceite de oliva de calidad.

En esta etapa de crisis hay que resaltar la época de los planes de reconversión del olivar, donde la nueva olivicultura fruto en este caso de la investigación agronómica, permitió un cierto desarrollo del olivar, sobre todo de mesa.

2.3. Período de expansión (años 1990-1996)

En la que me voy a detener brevemente comentando el Marco Legal actual del Aceite de Oliva.

2.3.1. LA NORMATIVA DEL SECTOR DE ACEITE DE OLIVA EN LA UNIÓN EUROPEA ERA MEJOR Y MUY DIFERENTE DE LA QUE EXISTÍA EN ESPAÑA:

a) **En la Unión Europea la suma de precios y ayuda era casi el doble de la que existía en España.** En el año 1977/78 en la Unión Europea, era 216 ptas./Kg y en España 121,11 ptas./Kg; un 78% superior en la Unión Europea.

b) **En la Unión Europea, existía una política donde se primaba los aceites de calidad.** En este sentido el sistema de intervención en la Unión Europea contempla las características organolépticas y el sistema español no las tenía en cuenta.

c) **En la Unión Europea se fomentaba el consumo de aceite de oliva,** con la ayuda al consumo y las campañas de promoción, para poder competir con los aceites de semilla.

d) **En la Unión Europea había un sistema por el que se potenciaba la Unión de los olivereros,** y la venta en común del aceite de oliva.

El sector productor, veía muy positiva la incorporación de España al mercado común, ya que habíamos vivido un largo período de crisis, cerca de 30 años, y donde se habían arrancado, reconvertido o adhesionado muchas hectáreas de olivar.

2.3.2. LA INCORPORACIÓN AL MERCADO COMÚN FUE UN PERÍODO EXCESIVAMENTE LARGO, POR LO QUE EL SECTOR NO PUDO BENEFICIARSE DEL MEJOR NIVEL DE PRECIOS HASTA EL AÑO 1990:

- La aproximación de precios en el período de adhesión era de 10 años y hasta que no se modifica-

ra la normativa comunitaria la aproximación se hacía dividiendo la diferencia por 20.

- La introducción de la ayuda al consumo no se realizaría hasta el año 1991.

2.3.3. DURANTE LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS LA NORMATIVA HA TENIDO CAMBIOS SUSTANCIALES, EN LOS QUE SIEMPRE SE HAN PRODUCIDO REDUCCIONES DE PRECIOS Y AYUDAS Y DEBILITADO LOS MECANISMOS DE INTERVENCIÓN

- En el año 1987, con el cambio de normativa que se produjo se consiguió que los precios se aproximaran en el horizonte previsto de 10 años; ya que en el año 1996 los precios y ayudas tenían que igualarse.
 - Se creó un estabilizador del gasto con la fijación de la Cantidad Máxima Garantizada en 1.350.000 Tm. Esto ha provocado numerosas reducciones de la ayuda a la producción.
 - Se debilitaron los mecanismos de intervención, retrasando 8 meses el inicio de la intervención (de noviembre a julio), y se eliminaron los incrementos mensuales de los precios del aceite por almacenamiento y financiación de los stocks (esto supuso una reducción del precio el 12%).
 - Se creó como compensación la figura de los contratos de almacenamiento privados, que podían realizar los APA.
 - Se definieron de una forma más correcta los diferentes tipos de aceite de oliva suprimiéndose el concepto de «puro».
 - **En el año 1990 se modificó de nuevo la normativa con motivo de la liberalización de los aceites de semillas en España.**
 - El precio de intervención se reduciría hasta un 3% cuando se rebasara la Cantidad Máxima Garantizada. Esto ha provocado bajadas continuas de precios en los últimos cuatro años.
 - Se suprimió la posibilidad de cobrar la ayuda a tanto alzado a los agricultores profesionales, quedando sólo para los pequeños productores.
 - **En el año 1993, con la creación del mercado único europeo, se adelantó la fecha de la igualación de los precios, en España y en la Unión Europea en 3 años.**
 - **En el año 1994, en el paquete de precios que aprueba el Consejo se redujo la ayuda al consumo de 40 Ecus a 10 Ecus.** La reducción de la ayuda al consumo, ya se venía haciendo en las últimas reglamentaciones de campaña sin que hiciera falta para ello ningún documento de reflexión. El retraso en la fecha del cobro de la ayuda a la producción también se acordó este año de forma que lo que habitualmente cobrábamos en el mes de junio/julio, se retrasó al mes de noviembre/diciem-

bre, simplemente porque se veía bien para el cuadro de las cuentas en Bruselas.

3. FUTURO DEL SECTOR

3.1. Propuestas de reforma

Actualmente, el sector vive un momento de gran incertidumbre con motivo del documento de reforma presentado por la Comisión en el que, como todo el mundo conoce, existen dos opciones:

a) *Nuestra posición* es que la normativa ha funcionado bien y lo que hay que hacer es reformar sólo algunos aspectos:

- que todo el mundo cobre la ayuda por producción real, suprimiendo el sistema forfaitario de los pequeños productores
- mejorar los controles de la ayuda a la producción
- aumentar la Cantidad Máxima Garantizada
- no permitir las mezclas de aceite de oliva.

b) *La posición del Comisario*, supone un cambio radical, ya que pretende que se suprima el sistema de intervención y las ayudas a la producción y al consumo y sustituir éstas por un sistema de ayuda al árbol, es decir unas ayudas no vinculadas al producto.

Ante este debate hay que resaltar la respuesta de Unidad y de Seriedad que ha dado al sector del olivar español. Consideramos que pocas veces se ha dado desde España una respuesta tan eficaz que ha permitido mediante la Unión de todos hacer que el futuro del olivar sea en España una cuestión de Estado.

Considero que si la propuesta no es la adecuada podemos vivir de nuevo un largo período de crisis, que nos afectará social y económicamente a todos.

3.2. Razones de la propuesta

a) *Razones filosóficas o de principio.* Creo que el Comisario Fischler hace esta propuesta de suprimir la intervención y de establecer la ayuda al árbol porque desea ir en la misma dirección que la reforma del 92. Esta forma de pensar se vio reflejada en la conferencia celebrada en la ciudad de Cork y en el paquete Santer presentado por la comisión en julio de 1997.

En esencia esta nueva filosofía consiste en:

- Olvidarse del art. 39 del Tratado de Roma que fijaba los objetivos que debían perseguir las Organizaciones Comunes de Mercado. (Mejorar la productividad y modernizar las explotaciones, mantener la producción y el empleo, abastecer y regular mercado a precios razonables...).

– Destacar principalmente la conservación del medio ambiente y fomentar el empleo en actividades no agrarias; reducir gastos de la PAC y aumentar la cofinanciación de los Estados de la Unión, con lo que nos dirigimos a una renacionalización de la PAC.

Para conseguir estos objetivos los instrumentos son:

- Sistema desacoplado de ayudas (ayuda al árbol).
- Modulación de las ayudas por motivos medioambientales, socioeconómicos o de calidad.
- Introducir topes a las ayudas que reciben las explotaciones.
- Aplicar el principio de subsidiaridad para conseguir los objetivos anteriores.

– Por último el resultado final es que vinculado al principio de subsidiaridad se pretende reducir gastos de Bruselas y aumentar la cofinanciación de los Estados Miembros de la misma forma que se hace en la política de estructura.

b) Razones de tipo instrumental.

Las razones que el Comisario insiste para hacer la reforma son otras de tipo más instrumental.

– Hay que controlar el fraude y según el Comisario se controlan mejor las ayudas si son al árbol. No se pretende por lo tanto ordenar o mejorar el sector sino tener menos problemas de control.

– España está produciendo mucho aceite y hay que limitar las plantaciones. Una forma de hacerlo es darle ayuda sólo a los árboles plantados antes de una determinada fecha.

c) Otras razones.

El Comisario en su informe también habla de que con vista a los Acuerdos futuros en la Organización Mundial del Comercio, también conviene hacer una reforma en la línea que él plantea, lo que es totalmente falso.

3.3. Consecuencias de la reforma

Si se lleva a cabo la reforma de Fischler y se aplica la modulación de ayuda al árbol o a la hectárea, todo el mundo considera que caerá la producción de aceite de oliva, disminuirá el empleo, y se perderá la tendencia que existe hoy de mejorar la calidad de nuestros aceites de oliva, así como se fomentaría el garrafeo y la venta de aceite sin control sanitario y fiscal.

* La supresión de la intervención tendría dos consecuencias muy graves:

- Los precios en origen caerán por debajo del actual precio de intervención, que está sobre 300 ptas./Kg.
- No se podrá regular los mercados y conseguir precios razonables al consumidor al no existir un stock regulador. El año 1996 es un ejemplo de lo que pasa cuando la intervención se quede sin aceites de oliva: precios a 700 ptas./Kg.

* La ayuda al árbol crearía un sistema totalmente injusto ya que es muy difícil establecer unos criterios que tengan en cuenta la capacidad productiva de los distintos olivares: tradicional y nueva olivicultura; los distintos tipos de tierras y clima en una misma comarca; las dotaciones de agua de los riegos y la mayor o menor profesionalización del agricultor.

* La supresión de la ayuda a la producción provocaría:

- Caída de la producción.
- Caída del empleo.
- Pérdida de calidad de los aceites de oliva.
- Frenaría la modernización y mejora del olivar.

* Todo ello tendría consecuencias enormes en el Medio Rural olivarero.

4. EN QUÉ SITUACIÓN ESTAMOS Y QUÉ HEMOS CONSEGUIDO

Es evidente que en estos últimos años se ha invertido mucho en modernizar el olivar, en la transformación y mejora de las almazaras, en la mejora de la calidad de los aceites y en comercialización y presentación del producto.

Por eso es comprensible la respuesta del sector:

4.1. Una gran unión de todo el sector Aceite de Oliva Español, y de las Aceitunas de Mesa: Mesas del Aceite y de la Aceituna de Mesa

4.2. Una gran unión de todos los Productores y Cooperativas de Aceite de Oliva y Aceituna de Mesa de la UNIÓN EUROPEA-COPA-COGECA.

* Hay un planteamiento común en:

- Mantener la intervención.
- La ayuda tiene que ser a la producción real, suprimiendo el régimen de pequeños productores.
- Hay que aumentar la CMG.
- La Aceituna de Mesa necesita una solución.
- Prohibir las mezclas de aceite de oliva con aceites de semilla.

* Había discrepancia en algunos aspectos, sin embargo en el COPA se ha llegado a un consenso:

- Renunciando España y Portugal a la ayuda al consumo
- Y aceptando Italia una CM de referencia móviles o por país, en función de la media de los últimos años.

4.3. En Europa hay una idea de que no se puede hacer una reforma en contra del primer país productor.

* En España hemos conseguido que la Reforma sea un problema de Estado. Así lo ha manifestado ya el Presidente del Gobierno.

El Gobierno Italiano actual está apoyando los mismos planteamientos que los principales puntos de acuerdo del sector productor europeo.

5. QUÉ PODEMOS HACER

1. Continuar con la unidad de Acción en los planteamientos españoles y de los productores en Bruselas.

2. Como productores y cooperativas seguir en la lucha de modernización:

* En el subsector productor continuando la renovación de la olivicultura tradicional, y fomentando la nueva olivicultura; continuando con las puestas en regadío, así como teniendo más en cuenta los aspectos medioambientales. En este subsector por lo tanto debemos seguir buscando la reducción de costos y mecanización de la recolección de olivar.

* En el subsector industrial, continuar con el esfuerzo inversor de modernización en todas las fases del proceso: la recepción y almacenado de las aceitunas; en el procesado y elaboración; en la clasificación de los aceites y en el almacenamiento y conservación.

* Debemos continuar igualmente, en mejorar la calidad de los aceites, diversificando el producto y con campañas de información al consumidor.

* Es necesario fomentar el consumo y mejorar la comercialización, tanto en el mercado nacional como en la apertura de nuevos mercados.

* Es necesario averiguar en el control del fraude a través de la investigación y del establecimiento de normativas que no lo faciliten.

* Es necesario potenciar la investigación y la transferencia de tecnología. Es un hecho que a pesar del esfuerzo de los últimos años en la investigación en el olivar, es un cultivo en el que la investigación se encuentra atrasada en comparación con otros cultivos continentales. Existe pues una amplia labor para desarrollar en este sentido.

Por ello las líneas prioritarias de investigación deberían ser: la mecanización del olivar tanto de molino como de aderezo; la optimización del uso del agua; la mejora varietal, los beneficios del aceite de oliva para la salud, y los beneficios ambientales del olivar.

En este marco de potenciar la investigación, se debe destacar también la creación de un sistema para transferir tecnología. Y es en este punto, donde quiero agradecer el consejo y la asistencia a nuestras Jornadas Olivareras, de personal investigador del Instituto de la Grasa.

ACEITE DE OLIVA. VISIÓN DEL SECTOR

Pedro L. Rubio Aragonés
Vicepresidente de Aceites Toledo, S.A.
Concepción, 30. Apto. 1
45470 – Los Yébenes (Toledo)

FELICITACIÓN AL INSTITUTO

* La Asamblea Extraordinaria de Miembros del Instituto de la Grasa, con motivo de su 50 Aniversario, es el momento oportuno para agradecer la extraordinaria labor, que desde esta Institución se viene desarrollando para y en beneficio de todo el sector.

No puedo sino felicitar a todos aquellos que durante este tiempo pasado, contribuyeron a esta feliz tarea, y animar a los que lo hacen en la actualidad, para seguir por el mismo camino.

Un sector de la importancia social y económica del nuestro, debe respaldar con todos los medios necesarios, el trabajo de investigación desarrollado en esta Casa, y por nuestra parte así quisiera expresarlo.

ANÁLISIS DE LAS DOS ÚLTIMAS CAMPAÑAS

No será sencillo ofrecer de forma abreviada una visión del sector, por lo que trataré, en todo caso, de

resaltar aquellos aspectos o facetas de mayor interés, o cuanto menos, aquéllos de mayor relevancia desde la perspectiva de los industriales envasadores y exportadores.

Para ello el análisis de lo ocurrido en estas dos últimas campañas me ha parecido una base de partida muy importante, permitiendo obtener conclusiones de gran interés respecto de la situación en que nos encontramos, y al futuro inmediato.

Han sido dos campañas en las que se han dado secuencialmente casi todas las condiciones extremas que pueden afectar al sector.

Condiciones climáticas adversas, falta de producción, precios al alza, exceso de producción, precios a la baja, una recolección dificultosa, condiciones climáticas muy buenas, y todo acompañado por una situación de presencia en los medios de comunicación de gran confusión.

* La cosecha 95/96, por su escasez, con sus 329.000 Toneladas, situó al mercado del olivar técnicamente al borde del desabastecimiento, y provocó una espiral de precios que llevó al producto a máximos históricos, las famosas 700 pesetas, momento

en que el consumo en el mercado interior cayó entre un 25% y un 40%.

En términos de producción es muy posible que no pueda repetirse una cosecha tan baja a medio plazo, pues si bien es seguro que volverán ciclos climáticos como el de principios de los 90, la puesta en riego por goteo del olivar en nuevas y viejas plantaciones, evitará en gran medida que el árbol llegue a una situación tan extrema.

* **Respecto del consumo** son muchas las lecciones que esta campaña nos dejó, de las que destacaría dos:

La primera, el comportamiento del mercado, y debería hablar del «mercado comunitario», que ajustó con enorme precisión oferta y demanda, y producción y consumo, evitando el desabastecimiento del mercado, y permitiéndonos llegar a final de campaña con un stock mínimo pero suficiente.

Volveré posteriormente sobre un tema tan debatido como éste, pero no puedo dejar de decir desde este momento, que ha sido el mercado fluctuando libremente el que históricamente mejor reguló stocks y precios.

La segunda sería destacar la fuerte caída del mercado interior, en contraposición con caídas menores en otros países productores de nuestro entorno, y las caídas también inferiores en los países importadores.

Volveré también sobre ello, pero es evidente que este descenso tan acusado no es proporcional al impacto económico que sobre la cesta de la compra realmente tuvo, y por tanto motivo de preocupación.

* **De la campaña 96/97** se podría decir que ni los más viejos del lugar pudieron imaginar que «sobre palos secos», produjéramos una cosecha de 947.000 Toneladas.

Es muy posible que si la cortedad de la cosecha anterior se dio en el último año agrícolamente factible, la pasada campaña represente también el principio de un nuevo ciclo del olivar español.

Las nuevas superficies que van entrando en producción, extraordinariamente gestionadas, tendrán un efecto multiplicador de la producción, en los próximos diez años, importantísimo.

La capacidad de producción del olivar español actual, aun en el supuesto del cese de plantación de nuevas superficies, puede ser superior a todas las previsiones que queramos o no hacer, y motivo éste para la reflexión por parte del sector productor.

El ritmo actual de 10 millones de árboles nuevos por año nos ha llevado en los últimos cinco de 166 a 215 ó 220 millones, consecuencia del cual el promedio de producción de aceite de oliva español como ya indican medios del sector productor, superará las 750.000 toneladas.

Tonelaje que se corresponderá con niveles de precios que difícilmente se diferenciarán de los existentes en el tramo final de la presente campaña, próximos a los precios de intervención.

A principios de la presente Campaña, con unas disponibilidades próximas al millón de toneladas, las previsiones apuntaban un remanente superior a las 300.000 Toneladas.

El balance final debe ser calificado de positivo, y sin entrar en disputa de cifras, el stock de enlace se situará entre los 150 y los 200 millones de kilos.

En términos de **consumo interior**, se han superado las previsiones más optimistas, recuperando los niveles de hace dos años, y con cerca de 400.000 toneladas podría convertirse en un auténtico récord.

Registrando además una clara afirmación de la cuota del oliva frente al girasol.

Las **salidas al exterior** alcanzan igualmente una cifra similar, y por tanto espectaculares, si bien es cierto que no podemos dejar de lado la importancia de las compras realizadas por Italia, en un año en el que al margen de otros datos o estadísticas, su cosecha fue muy corta.

LA OCM

Por si todo ello fuese poco, la reforma de la OCM planteada por la Unión Europea en un momento tan inoportuno, ha desatado una fuerte polémica en el sector, cuyo aspecto más positivo ha sido la unión demostrada por todos en defensa de intereses comunes.

No me extenderé en absoluto hablando de la Reforma, y simplemente quisiera destacar algunos aspectos que considero importantes.

El primero desde luego es constatar el respaldo que el sector industrial ha brindado en todo momento al sector productor, traducido en un voto de conformidad en el seno de la Mesa Nacional del Aceite de Oliva, y en todos los foros y momentos que ha sido necesario.

El modelo de ayuda a la producción y al consumo, más un sistema de intervención, ha funcionado con acierto durante los años de su aplicación.

Y desde luego, las mejoras necesarias en temas puntuales que desde la óptica de envasadores y exportadores existen, pudieran haberse llevado a cabo sin necesidad de afrontar una reforma global.

Una reforma basada más en criterios presupuestarios, que sectoriales.

Que no define los objetivos básicos del sector, no aborda las situaciones irregulares de percepción de ayudas por países miembros, no contempla la situación real de la producción, y tampoco plantea un modelo para el desarrollo del producto en el plano internacional.

LA ORGANIZACIÓN DEL MERCADO DE ORIGEN

Durante los últimos años hemos asistido con relativa frecuencia a los intentos de crear una organi-

zación del mercado en origen español, por vías tan diversas como la creación de un mercado de futuros, el desarrollo de una interprofesional, o de forma más reciente mediante agrupaciones de oferta tanto en el sector cooperativo como en el industrial.

Es discutible al menos la necesidad de crear instrumentos de este tipo, y lo es por dos razones:

La primera porque la experiencia de las dos últimas campañas nos ha demostrado como el mercado libre fue capaz de hacer su labor de forma eficaz.

Durante la 95/96 elevando los precios drásticamente, hasta el punto de reducir el consumo, y ajustarlo a una producción en principio insuficiente.

Durante la campaña actual y con una producción inicialmente muy excedentaria, el mercado reaccionó reduciendo los niveles de precios de forma suficiente como para «sacar adelante» la cosecha.

La segunda porque soluciones de agrupación de oferta como las que se han venido sucediendo en los últimos tiempos, han traído al mercado una mayor volatilidad, que ha provocado alteraciones en precios ajenas a la lógica evolución de los mercados, cuyo resultado más evidente ha sido la reducción de las ventas, y la creación de confusión en los canales de distribución, y en el propio consumidor.

En este tema será difícil el término medio, y habría bien que optar por un mecanismo hiperreglado, cuya mejor opción podría ser una interprofesional que ordenara precios y cantidades entre la producción y los industriales, o bien mantener un mercado libre con las menores trabas posibles, que regulara los precios en función de los stocks disponibles en cada momento.

La experiencia dicta que en cualquier situación el mecanismo de mayor eficacia será un mercado con el mayor grado de libertad.

El Mercado de Futuros es otra de las opciones que también ha sido objeto durante la presente campaña de algunos estudios teóricos de indudable brillantez.

No obstante, en mi opinión personal, para el desarrollo de un sistema como el planteado existen algunos impedimentos de base que lo hacen poco viable.

El primero es la **falta de tamaño**, de dimensión, que requiere un mercado como éste para tener la necesaria operatividad y fluidez, y servir con ello de referencia válida para los operadores.

Baste decir que sólo el mercado de la soja, ni siquiera el girasol, alcanza en el mercado mundial de grasas dimensión suficiente, y hablamos de volúmenes comparativamente inmensos respecto del oliva.

El segundo es la **falta de estandarización de las calidades**, que se traduce en una escala variedades, precios y usos tan compleja, que imposibilita la ordenación del mercado.

La necesaria diferenciación entre extras, finos, corrientes y lampantes, y aun dentro de ellos, hace de todo punto imposible su ordenación simplificada y referenciada a un solo precio.

PRECIOS Y CONSUMO

Uno de los temas más importantes de debate en el sector, ha sido siempre el precio de transferencia del agricultor que garantice una renta agrícola suficiente, y que fuese compatible con los niveles de precios aceptados por el consumidor.

La OCM en su formulación actual establece, por suma de ayuda a la producción y precio de intervención, un suelo mínimo de renta que debe servir como referencia, y el mercado libre debería elevar este ingreso.

El escenario vivido durante las dos últimas campañas, en el que se han dado condiciones extremas en uno y otro sentido, nos sirve una vez más como laboratorio de análisis, del que podemos extraer conclusiones de interés.

Es evidente que la intención de compra del consumidor evoluciona, y desde luego el consumidor español lo está haciendo, muy posiblemente debido a la notoriedad alcanzada por el aceite de oliva, por el debate de la reforma de la OCM, y las fuertes oscilaciones de producción y precios, que nos han hecho estar presentes en los medios de comunicación, seguramente más de lo necesario.

Podríamos en este momento acotar una escala con tres niveles de precios, de los que se derivan pautas de comportamiento predecibles, tomando para ello el mercado nacional, precios de venta al público, y los aceites de oliva de mayor consumo, los puros o rievras, cuya cuota en el mercado español alcanza el 86%.

Un primer nivel abarcaría los precios por debajo de las 350 pesetas, con los siguientes resultados:

- El consumo de oliva será creciente.
- El oliva ganará cuota al girasol hasta alcanzar una relación 60/40 o incluso superarla.
- Se incrementará el consumo de aceites caros, los extras, por encima de esta banda de precios.
- Y otros sectores consumidores de grasas vegetales, entran al mercado del oliva. Bien por la vía de creación de nuevos productos basados en el mismo, o bien por la sustitución de otros aceites de semillas por oliva buscando un mayor valor añadido.

Un segundo nivel se acotaría entre las 350 y las 500 pesetas, como barrera psicológica, y en este caso:

- El consumo de oliva se estabiliza, con baja elasticidad a las variaciones de precios en función de las aproximaciones que hagamos a los extremos definidos.
- Las cuotas de girasol y oliva se aproximarán al 50/50.
- Y desaparecen consumidores no habituales de oliva, hogares y transformadores, conforme nos elevamos dentro de la cota.

Y finalmente un tercer nivel, por encima de las 500 pesetas, donde claramente se aprecia que:

- El consumo cae más que proporcionalmente a la subida del precio.
- La cuota del girasol crece, e invierte al 40/60.
- El consumidor introduce pautas de consumo no deseadas como la limitación del uso de oliva.

– La distribución sustituye al oliva por el girasol en su actividad promocional.

– Y por encima de estos precios desaparecen del mercado los sectores transformadores cuyo valor añadido no les permite este nivel de coste.

Si tuviera que darles una opinión personal, nunca sería partidario de precios bajos, pues entiendo que chocan frontalmente con la idea de un artículo que necesariamente debe diferenciarse claramente del resto de las grasas.

Un producto natural, un árbol milenario, una personalidad gastronómica, la salud...

El precio es hoy un factor determinante en el mercado español, cuando se dan todas las circunstancias para que sin dejar de ser una variable en la decisión de compra, el resto pesara de forma superior.

La mejora de su imagen, la apertura de nuevos mercados, el acierto en la producción de variedades demandadas por el consumidor, la continuidad en las investigaciones referentes a la salud, entre otras, serán las opciones para mejorar nuestra dependencia del precio.

COMERCIALIZACIÓN DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

Planteado así, resulta necesario recorrer algunos aspectos claves en la comercialización del aceite de oliva español, cuanto menos tratando de aportar algunas ideas personales.

Mercado interior frente a mercado exterior

Durante mucho tiempo hemos debatido sobre la conveniencia de dar prioridad al mercado-interior, o a la consolidación o apertura de mercados exteriores.

Partamos de la base de que, desde el punto de vista español, y como gran y primer productor de aceite de oliva del mundo, cualquier mercado potencialmente consumidor es de máximo interés.

El debate tenía una importancia cierta cuando los promedios de cosecha se situaban en las 550 mil toneladas, pero desde luego carece de interés si el nuevo promedio se situara en las 750 mil, o superior, como en medios del sector productor ya se asegura.

Ahora son necesarios todos los mercados.

El mercado interior tiene potencial de crecimiento, si bien es cierto que el hecho de que el consumo por habitante y año, superior a los 11 kilos, resulta alto incluso frente a países como Italia y Grecia.

Si existe en la actualidad un mercado en el mundo que pueda crecer 50, ó 100 millones de kilos, desde luego es el español, y a continuación el de la

Unión Europea, que por logística, capacidad de renta y situación cultural, se encuentra muy próximo a un producto con las peculiaridades del oliva.

De cara al consumidor español, necesitamos crear una mayor cultura del aceite de oliva, facilitando un grado de conocimiento del producto mucho más amplio del actual, de tal forma que distinga mejor las diferentes calidades del aceite, sus procedencias, sus variedades, el uso adecuado del mismo, y valore la diferencia con el resto de las grasas vegetales.

El mercado exterior es evidente el reto de todos los países productores, y por tanto del nuestro.

Las cifras de la presente campaña con unas salidas al exterior que se aproximarán a los 400 millones de kilos podrían haber parecido increíbles en el pasado más reciente, si bien es cierto que las necesidades italianas han sido claves para alcanzar este registro.

La demanda mundial de oliva difícilmente crecerá al ritmo de la producción, por lo que es necesario afrontar de forma inmediata una política comercial más activa, mejor dotada de recursos, y con una coordinación de los operadores más eficaz.

Envasadores, exportadores, cooperativas, industriales, iniciativas públicas

Históricamente, la división de tareas entre la producción y los industriales, envasadores o exportadores privados, ha contado con diferentes iniciativas por parte del sector productor, unas veces en solitario y otras contando con el respaldo del sector público.

Este tipo de proyectos no han sido bien vistos desde el sector industrial, como consecuencia de la distorsión que frecuentemente han creado en el mercado, y la escasez de resultados positivos obtenidos.

Estamos en un mercado libre, y por tanto no seré yo quien le niegue a nadie la posibilidad de crear o desarrollar desde el sector productor cualquier iniciativa para comercializar sus aceites.

Otra cosa muy distinta, es que lo considere necesario, incluso beneficioso, para el propio sector productor.

Otra añadida, que parezca admisible seguir subvencionando con recursos públicos actividades que el sector privado afronta con todos sus riesgos.

Cuando las iniciativas empresariales de carácter estatal han dejado de tener sentido para la propia Administración, y resulta evidente que el tercer proyecto de este tipo no ha tenido un resultado mejor que los dos precedentes, parece poco justificable la necesidad de promover nuevos proyectos con fondos públicos.

La consideración de innecesario proviene de la convicción de que las estructuras actuales, las em-

presas privadas, los industriales, realizan perfectamente una labor difícil, terriblemente competitiva, y en la que existe ya un exceso de operadores que dificulta su propia supervivencia.

En segundo lugar porque el modelo al que se quiere llegar con estas iniciativas, desarrollando desde el sector productor canales propios de distribución, es el mismo que está implantado en los mercados de semillas con resultados evidentemente negativos para la rentabilidad del producto.

El sector productor debe ser consciente de que la integración vertical, conduce de forma inmediata al estrechamiento de márgenes, y al incremento de una competitividad que presionará en origen los precios.

Es en la colaboración entre productores y comercializadores, desarrollando el mercado como tal, donde deben alcanzarse los siguientes objetivos:

Primero dar fluidez al mercado en origen. Favoreciendo la estabilidad de precios. Fijándolos a plazo y no sólo de contado. Ajustando los mismos a la situación de stocks.

Segundo coordinar las acciones de promoción de forma conjunta. Tanto en los mercados interior y exterior. Definiendo los temas legales y reglamentarios en conjunto. Definiendo las nuevas líneas de investigación en temas de proceso.

Tercero defender conjuntamente los intereses españoles en las negociaciones comunitarias, o ante las propias administraciones españolas. Y en definitiva, a defender el interés de todos desde objetivos comunes.

La imagen española del aceite de oliva

Y terminaré mi intervención diciendo que en este camino, el primer y más importante objetivo sería la creación de una **imagen propia del aceite de oliva español**.

La mejora de la percepción del «**made in Spain**» resulta absolutamente imprescindible, poniendo de relieve aquellos valores, que son muchos, capaces de transmitir una imagen mejor del sector del aceite de oliva español.

Es un concepto aplicable al mercado interior, donde seguimos arrastrando un cierto complejo por la presencia de empresas multinacionales, con grandes cuotas y marcas, pero en las que desde luego ni se acaba ni resume el sector.

Creo que es la hora de respetar también a un importante grupo de compañías españolas, familiares, grandes y pequeñas, que durante los últimos años han afianzado su posición y superado con éxito las ambiciones de estos grupos.

La entrada en el Mercado Común, se realizó en muchos aspectos en graves condiciones de desigualdad, para empresas y productores nacionales.

Y esta oportunidad fue aprovechada por empresas habituadas a una economía más abierta, y posicionadas en un mercado global, donde desconocíamos las reglas de juego, y no estábamos en condiciones de competir.

Necesitamos en primera línea, dos o tres grupos industriales, de capital nacional, con capacidad de extender sus intereses, los intereses españoles, hacia el resto de países productores y consumidores de aceite de oliva.

Quisiera ser optimista y pensar, que aún tenemos empresas que por su proyección actual, dispondrán de capacidad para afrontar con éxito esta defensa de **la imagen española del aceite de oliva**.

Es el momento de aunar todas las acciones y recursos destinados a la promoción del oliva, de cooperativas e industriales, colaborando con las Comunidades Autónomas productoras, para canalizar los medios de apoyo al sector de la forma más eficaz.

Contando para ello con Asoliva, la Asociación de Exportadores, y su extraordinaria experiencia en comercio exterior, para dirigir un gran plan nacional de promoción exterior.

Coordinando los recursos, medios y experiencia, del magnífico equipo de profesionales del ICEX.

Facilitando en definitiva un entendimiento entre el sector productor, el industrial y la Administración, en defensa de intereses comunes.

Muchas gracias por su atención.

ACEITE DE OLIVA. VISIÓN DEL INSTITUTO

Estado actual y perspectivas de la química del aceite de oliva

Arturo Cert Ventulá
Jefe del Departamento de Caracterización y Calidad de Alimentos. Instituto de la Grasa
Avda. Padre García Tejero, 4
41012 – Sevilla

En los años 80, estudios epidemiológicos relacionaron la dieta mediterránea con una baja incidencia

de enfermedades cardiovasculares. Dado que uno de los principales componentes de dicha dieta es el

aceite de oliva, se atribuye a este aceite vegetal efectos beneficiosos para la salud. Por otra parte, el aceite de oliva es uno de los pocos aceites vegetales de elevado consumo que puede consumirse virgen, es decir en estado natural, mostrando unas buenas propiedades organolépticas. Por estos motivos, el consumo del aceite de oliva va en aumento a pesar de la alta cotización que ha alcanzado en el mercado de las grasas. Actualmente el mercado del aceite de oliva presenta las características siguientes:

Estado actual de la industria y comercio del aceite de oliva

Gran exigencia de calidad

Nuevos procesos de obtención y transformación

- Obtención por centrifugación en 2 y 3 fases
- Aceites obtenidos por segunda centrifugación
- Refinación en corriente de nitrógeno
- Refinación en condiciones suaves de aceites de aceptable calidad.

Nuevos fraudes por mezclas con otros aceites

- Aceites de oliva refinados en oliva virgen
- Aceites de semillas desesterolizados en oliva virgen y refinado
- Aceite de avellana en oliva

Denominaciones de origen

Introducción en nuevos mercados

Necesidad de confirmación de la calidad nutricional

Las áreas de investigación sobre aspectos químicos del aceite de oliva, abordadas en los últimos años por el Instituto de la Grasa, comprenden los puntos antes indicados y se exponen en el cuadro siguiente:

Investigaciones ya realizadas o iniciadas por el Instituto de la Grasa sobre aspectos químicos del aceite de oliva

- Estudio de componentes menores
- Desarrollo de métodos analíticos para el control de la calidad y pureza
- Estudio de los cambios producidos en los componentes del aceite durante los nuevos procesos de obtención, conservación, refinación y aplicaciones industriales
- Caracterización de los aceites de oliva virgen según su origen
- Estudios nutricionales y farmacológicos para justificar la calidad del aceite de oliva frente a otros aceites vegetales de similar composición glicéridica

Los temas concretos de investigación desarrollados o en vías de ejecución en cada una de estas áreas se pormenorizan a continuación.

Componentes menores

Compuestos volátiles

Hidrocarburos

- Saturados
- Esteroides
- Aromáticos policíclicos

Esteroles

Alcoholes triterpénicos

Ácidos terpénicos

Isómeros de diglicéridos

Componentes fenólicos

Componentes polares glicéridicos

Pigmentos

Ácidos grasos

Nuevos métodos analíticos de control

Determinación de características organolépticas mediante análisis sensorial con panel de catadores (Método CE).

Determinación del amargor por espectrofotometría UV

Detección de aceites refinados en aceites de oliva virgen mediante la determinación de estigmastadienos (Método IUPAC, COI, AOCS y CE)

Detección de aceites de semillas desesterolizados en aceites de oliva virgen y refinados mediante la determinación de esteranos (Método COI y AOCS)

Detección de aceite de avellana en aceite de oliva

Nuevo método de detección de aceite de orujo en aceite de oliva

Evaluación de la calidad y pureza del aceite de oliva virgen extra mediante la determinación de los isómeros de diglicéridos.

Evaluación de la calidad del aceite de oliva lampante mediante determinación de ésteres de ácidos grasos

Evaluación del grado de hidrólisis y de oxidación de los aceites mediante la determinación de los compuestos polares glicéridicos (Método IUPAC)

Métodos de determinación rápida de la pureza de los aceites mediante las técnicas de:

- Espectroscopia de resonancia magnética nuclear
- Espectrofotometría Raman con transformada de Fourier

Métodos de medida en continuo

Estudio de procesos

Efecto del almacenamiento de la aceituna bajo atmósferas controladas antes de su molturación, con objeto de evitar el atrojado

Efecto de los nuevos métodos de obtención de aceite sobre sus componentes

- Centrifugación en dos y tres fases
- Uso del talco y las enzimas como coadyuvantes tecnológicos
- Variables operacionales

Evolución de los componentes de aceite de segunda centrifugación durante el almacenamiento de la pasta residual

Evolución de componentes durante la refinación

- Hidrocarburos esteroideos
- Isómeros *cis-trans* de los ácidos grasos
- Componentes polares glicéridicos

Almacenamiento del aceite a granel en depósitos de aceros de distinta calidad. Estudio de emigración de metales pesados

Almacenamiento del aceite embotellado

- Estudio de las variaciones de los componentes menores
- Relación entre los componentes menores antioxidantes y prooxidantes con la estabilidad oxidativa y la vida útil del aceite

Efectos del calentamiento en horno de microondas

Procesos de fritura de alimentos

- Efecto de los antiespumantes
- Influencia de las variables de la fritura en continuo
- Influencia de la calidad del aceite en la conservación del producto terminado
- Estudio de los compuestos de alteración producidos en la fritura a distintas temperaturas

Compuestos antioxidantes producidos por interacción de los lípidos con las proteínas. Uso de estas reacciones para dar color a los productos calentados en horno microondas

Caracterización de aceites de oliva virgen según su origen

Determinación de componentes de utilidad en la caracterización

Análisis de parámetros químicos mediante métodos de inteligencia artificial (sistema experto SEXIA)

Estudios clínicos y farmacológicos

Estudio comparativo de los efectos de dietas con aceite de oliva y aceite de girasol alto oleico sobre parámetros cardiovasculares en humanos

Efecto de los componentes menores del aceite de oliva sobre factores de riesgo cardiovascular en animales de experimentación

Valoración metabólica de los componentes menores del aceite estudiando su efecto sobre la fisiología y patología de las membranas celulares en cultivos de tejidos biológicos

Por otra parte, grupos de investigación del Instituto participan activamente en las comisiones de expertos en materias grasas creadas por organismos públicos y privados, tanto nacionales como internacionales, tales como IUPAC, Consejo Oleícola Internacional (COI), Comisión de las Comunidades Europeas (CE), Comisión Interministerial de Ordenación Alimentaria, Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación y asociaciones de industrias oleícolas. Esta colaboración ha dado lugar a mejoras en la aplicación de los métodos analíticos, propuesta de nuevos métodos y estudios de repetibilidad y reproducibilidad, y propuesta de límites máximos para los parámetros de control. Estas acciones se complementan con el apoyo técnico suministrado por los servicios de Análisis y de Documentación, los Cursos de Alta Especialización en Grasas y la formación de personal técnico de países extranjeros.

La labor del Instituto se ha llevado a cabo mediante contratos de investigación financiados por la CE, COI, CICYT, asociaciones del sector oleícola y empresas particulares, lo cual indica que la investigación que se lleva a cabo es de interés para el sector oleícola.

Como resumen, nos atrevemos a afirmar que el Instituto de la Grasa se encuentra en la vanguardia de la investigación sobre el aceite de oliva y que existe una fluida transferencia de resultados con los organismos públicos y privados del sector.

POLÍTICA AGRARIA COMÚN, REFORMA DE LA OCM DEL ACEITE DE OLIVA Y SUS CONSECUENCIAS

Ciriaco Vázquez Hombrados
Subdirector General de Grasas Vegetales y Cultivos Industriales
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
José Abascal, 4. 28003 – Madrid

En primer lugar deseo felicitar al Instituto de la Grasa por su 50 Aniversario, así como agradecer la invitación, que considero un honor, a participar en el mismo con los Miembros del Instituto. En mi intervención, que versará sobre la reforma de la Organización Común de Mercados del aceite de oliva, quisiera diferenciar tres aspectos: ¿El porqué de la reforma?, ¿El procedimiento que se va a seguir en el marco de la Unión Europea? y, por último, ¿Cuál es la reforma que necesita el sector español del aceite de oliva?

Con respecto a la primera pregunta, **¿El porqué de la reforma?**, cabe decir que la motivación de la misma, que no entró en el paquete global de la reforma de la PAC de 1992, ha tenido después impulsores importantes en el seno de la Unión Europea. Dos han sido los motores que han estado detrás de que se acelerase. Por una parte, una institución tan fuerte como la Comisión y, por otra, uno de los Estados miembros fundadores: Italia. Las razones que uno y otro han dado son las siguientes.

El temor a una producción excedentaria, que tendría efectos sobre el presupuesto, ha sido la constante de la Comisión para justificar la necesidad de una reforma. Este prejuicio está claro que viene por el lado de la intervención, puesto que por las ayudas que se conceden a la producción, como es sabido, no se corre peligro de superar el presupuesto. Hay una limitación del gasto con una cantidad máxima garantizada para el total de la producción de la Unión Europea, tal como comentaré más adelante. A esta idea de los excedentes también se ha añadido posteriormente la del fraude.

La otra razón por la que se pide la reforma se justifica en que la OCM que se diseñó para una Europa de seis países no vale ya para los 15 Estados miembros actuales, sobre todo cuando en el sector del aceite de oliva se ha pasado a incorporar países con un potencial productivo por encima del de los fundadores. No se esconde, por otra parte, que en los últimos años se han presentado equilibrios productivos distintos a los que se tenían en 1986 (adhesión de España y Portugal). Unos países mantienen una estabilidad productiva, mientras que otros incrementan sus producciones.

En cuanto al procedimiento que se está siguiendo para instrumentar la nueva Organización Común de Mercados, he de decir que una vez que el

Parlamento Europeo haya emitido su dictamen sobre la «Nota al Consejo de Ministros y al Parlamento Europeo sobre el sector de la aceituna y el aceite de oliva (incluidos los aspectos económicos, culturales, regionales, sociales y ambientales), la actual organización común del mercado, la necesidad de reforma y las alternativas existentes-Estudio de las opciones posibles», la Comisión preparará un Reglamento que sigue el procedimiento que se indica a continuación.

1.º La facultad de realizar propuestas al Consejo la tiene la Comisión, por tanto, debe ser esta Institución comunitaria la que realice la propuesta de reglamento comunitario.

2.º Cuando los servicios de la Comisión preparen el correspondiente Reglamento, el Miembro de la Comisión responsable lo eleva al Colegio de Comisarios donde deben dar su acuerdo la mayoría del número de miembros (20) que lo componen (artículo 163 del Tratado de la Unión Europea), para que constituya una **Propuesta de la Comisión**.

3.º Esta Propuesta se envía al Consejo, al Parlamento Europeo y al Comité Económico y Social (PE y CES emiten los preceptivos dictámenes no vinculantes para pasar después a su adopción definitiva por el Consejo).

4.º En el marco del Consejo el procedimiento que habitualmente se sigue es el siguiente:

– Análisis y discusión de las propuestas de Reglamento en Grupo de Trabajo donde participan los expertos nacionales de los Estados miembros.

– Estudio y preparación para el Consejo de los oportunos Reglamentos en el Comité Especial de Agricultura, integrado por la Comisión y los 15 Estados miembros.

– Debate en el Consejo «Agricultura» y en su caso, **aprobación del Reglamento** por mayoría cualificada (62 votos sobre 87) (artículo 148 del Tratado de la Unión Europea).

5.º El Reglamento aprobado se publica en Diario Oficial de las Comunidades Europeas y entra en vigor.

Con esto queda cerrado el ciclo de la modificación de la actual Organización Común de Mercados en el sector de las materias grasas, establecida por el Reglamento n.º 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966.

En cuanto al tercer aspecto: ¿qué reforma realizar?, nada mejor que analizar cómo se está aplicando la Organización Común de Mercados que regula, a

nivel de la Unión Europea, el aceite de oliva para definir sus fallos y virtudes.

La actual OCM de materias grasas es una de las más completas de las que se han diseñado en Bruselas, con independencia de que haya aspectos parciales que es necesario retocar y mejorar. Tener un buen conocimiento de lo que ha ocurrido en el pasado, es la mejor forma de situarse en una buena posición de análisis para establecer lo que el sector oleícola puede necesitar en el futuro.

Lo completa que es la reglamentación actual puede no ser reconocido por todos los que de una forma u otra están afectados por la misma. Así, sabemos hoy día que algún importante centro de decisión de la UE ha querido transformar substancialmente las condiciones actuales. Es evidente que pueden plantearse modificaciones importantes a la reglamentación en vigor, pero una cosa debe quedar clara, si se hace así será por intereses que se alejan completamente de lo que puede ser una buena regulación del mercado. De seguir por esa línea de reforma en profundidad, se separarán de los fines que tratan de alcanzar los objetivos básicos que establece el permanente artículo 39 del ya varias veces modificado Tratado de Roma.

Los objetivos iniciales de la política agrícola común no pierden actualidad y no por bien conocidos deben dejar de destacarse:

a) Incrementar la productividad agrícola, fomentando el progreso técnico, asegurando el desarrollo racional de la producción agrícola, así como el empleo óptimo de los factores de producción, en particular, de la mano de obra;

b) Garantizar así un nivel de vida equitativo a la población agrícola, en especial, mediante el aumento de la renta individual de los que trabajan en la agricultura;

c) Estabilizar los mercados;

d) Garantizar la seguridad de los abastecimientos;

e) Asegurar al consumidor suministros a precios razonables.

A la vista de todo esto, parece que algunos análisis que se hacen a nivel de la Unión Europea se desvían de estos principios básicos. Puede ocurrir que esta impresión sea equivocada, ojalá sea así, y que las propuestas finales se racionalicen. En cualquier caso una cosa está clara, con la actual reglamentación se cubren perfectamente las inquietudes que, estando en el ambiente, más parecen preocupar a los responsables de que los presupuestos no se disparen. La actual OCM tiene controladas las dos vías que pudieran causar desajustes en este aspecto:

– Dispone de una Cantidad Máxima Garantizada, que limita el pago de las ayudas a la producción de aceite de oliva a 1.350.000 toneladas para toda la Unión Europea.

– Se ha mantenido y se mantiene un equilibrio en el mercado, evitando intervenciones costosas, comprando a precios bajos y vendiendo con mercado recuperado.

Hechas estas consideraciones de carácter general pasemos a ver los mecanismos más importantes de la actual OCM, donde su aplicación ha dado buenas muestras de los efectos positivos sobre nuestro sector. Vamos a tomar como referencia el sector español, que es evidentemente el que nos interesa. No podemos olvidar que la producción de aceite de oliva español representa, según años, entre el 30% y el 50% de la producción de la UE, aún siendo cinco Estados miembros los productores. Además de España; Italia, Grecia, Portugal y Francia.

La Organización Común de Mercados en el sector de las materias grasas la establece el Reglamento n.º 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966. Es una de las primeras OCM que se establecieron en el conjunto de las disposiciones que regulan el sector agrario en la Unión Europea. Aunque mantiene todavía su marco inicial de 1966 ha sufrido importantes modificaciones, que la han ido actualizando. Habitual por otra parte en cualquier reglamento que esté vivo y se aplique con efectividad. Este largo período de vida del reglamento y sus innumerables modificaciones harían aconsejable una codificación del mismo que lo hiciese más manejable. Esta codificación no debe confundirse, sin embargo, con la supresión o una reforma en profundidad de unos mecanismos que han funcionado perfectamente.

La regulación de las campañas en la Unión Europea (que comienzan el 1 de noviembre y terminan el 31 de octubre del año siguiente) se apoya en los cuatro pilares básicos siguientes:

- medidas de intervención y almacenamiento, ayuda a la producción
- ayuda al consumo,
- acciones sobre el comercio exterior, basadas en aranceles a la importación y restituciones a la exportación.

1. PRECIOS DE INTERVENCIÓN Y ALMACENAMIENTOS

Para cada campaña se fija un precio de intervención, de donde se derivan los demás para los diversos tipos de productos que la reglamentación determina. En base a ellos y desde el día 1 de julio al 31 de octubre los organismos de intervención de cada uno de los Estados miembros compran al precio de intervención el aceite de oliva que se les ofrece. Para la actual campaña de 1996/97 el precio de intervención para la calidad tipo es de 180,58 Ecus/100 Kg (301,84 Pta./kg). España se incorpora a la UE con

un precio de intervención de 129,71 Ecus/100 Kg, alcanzando la aproximación definitiva de precios en 1993 con la creación del mercado único. Fuera del período de intervención, en casos excepcionales, pueden adoptarse medidas especiales de intervención que indicamos más adelante. Por otra parte, cuando las condiciones de mercado lo requieran, los organismos de intervención venden en el interior de la Comunidad el aceite de oliva comprado por ellos.

El precio de intervención es la base de toda regulación de los productos agrarios y, de manera especial, de aquellos que tienen oscilaciones de producción tan importantes como las del aceite de oliva. Su efecto ha sido enormemente positivo, habiendo limitado todos los peligros de hundimiento de mercado que se han presentado. No pueden olvidarse las limitaciones que hoy día tienen los productores en organización y capacidad de almacenamiento para llevar a cabo un verdadero control de la oferta en el sector español.

En definitiva, la supresión de estos mecanismos de intervención (precios y compras públicas), ocasionaría una verdadera catástrofe para los productores en campañas excedentarias. No se pueden olvidar las oscilaciones de las producciones como consecuencia de la vecería tradicional del olivo. El mantenimiento del precio de intervención es la mejor forma de cumplir, como ya hemos indicado, uno de los objetivos del Tratado de la Unión Europea: mantener un nivel adecuado de renta para los agricultores.

Con carácter general la existencia del mecanismo de intervención es necesario para la garantía de los productores, señalando que hasta en organizaciones comunes de mercado que en la reforma del 92 han tenido una transformación tan importante como la de los cereales (se concede una ayuda por hectárea) mantienen el precio de intervención. Siendo éstos un cultivo herbáceo, no plantación centenaria, y con oscilaciones de producción mucho menos pronunciadas. Desde nuestra integración en la UE han existido compras de intervención en aceite de oliva en seis campañas. La cantidad máxima comprada en España tuvo lugar en la campaña 1992/93 y fue de 62.000 toneladas. Teniendo en cuenta que la intervención funciona cuando los mercados están hundidos y posteriormente ese aceite se vende con mejores precios, esta diferencia compensa considerablemente los costes que genera el almacenamiento.

Completa este efecto positivo de garantía la existencia de precios de intervención derivados, según calidades, de tal forma que se estimula la obtención de los productos de las calidades superiores por un mejor precio. La diferencia puede ser tan importante como para que en la campaña 1996/97 se paguen 70 pesetas más por kilo al virgen extra (192,66 Ecus/100 kg de precio de intervención) que al lampante de 6.º (150,39 Ecus/100 kg). Este es un incentivo suficien-

te como para que el agricultor sienta la necesidad de mejorar su calidad para obtener un precio mejor. Feliz o desgraciadamente, para esta constatación en la campaña actual, los precios de mercado están por encima de los de intervención. Sin embargo, al comienzo de esta campaña, por diversos motivos, el mercado estableció entre las calidades extremas una diferencia de precios superior a la de los institucionales. En el mercado español en el que durante tanto tiempo se ha mantenido una indiferenciación del producto, no podía venirle mejor una situación como ésta, que haga ver al agricultor que compensa económicamente el esfuerzo de atención a la calidad en todo el proceso de producción y transformación.

En nuestra pequeña historia de aplicación de la OCM se ha hecho uso también de otro mecanismo de esta regulación, el almacenamiento privado. Permite celebrar contratos de almacenamiento para el aceite de oliva que comercialicen las Agrupaciones o las Uniones reconocidas. Esta medida se autorizó en las campañas 1987/88, 1991/92 y 1992/93.

Por otra parte, también el Artículo 13 del Reglamento n.º 136/66/CEE determina que el Consejo, a propuesta de la Comisión, «podrá decidir la constitución, por los organismos de intervención, de unas existencias reguladoras de aceite de oliva», «con el fin de atenuar las consecuencias de la irregularidad de las cosechas sobre el equilibrio entre la oferta y la demanda y de obtener así una estabilización de los precios de consumo». La realidad es que este artículo nunca se ha desarrollado. Obvio es decir lo útil que hubiera resultado esto en una campaña tan deficitaria como la que se ha vivido el año pasado.

En este apartado de los precios de intervención hay un aspecto en la actual reglamentación francamente negativo para la garantía de la renta de los productores. Si para una campaña determinada la producción de aceite de oliva es superior 1.350.000 toneladas que se tiene como Cantidad Máxima Garantizada (CMG), se reduce el precio de intervención de la campaña siguiente mediante la aplicación del coeficiente que resulta de dividir la CMG por la producción definitiva, con un límite del 3%. El efecto pernicioso viene de que esta penalización es acumulativa. De seguir su aplicación en el futuro nos llevará a un precio de intervención cero, dado que los niveles de producción superan sistemáticamente la CMG.

2. AYUDA A LA PRODUCCIÓN

Se otorga al oleicultor que efectúa una declaración de cultivo por la producción de aceite de oliva obtenido en una almazara autorizada. La ayuda se aplica en cada campaña para la cantidad máxima

garantizada de aceite de oliva, única para toda la Unión Europea, y se concede:

- A oleicultores con producción media superior a los 500 Kg de aceite de oliva por campaña, la ayuda se paga por la cantidad de aceite de oliva efectivamente producida.

- Al resto de oleicultores (< 500 Kg), en función del número de olivos y de la media de rendimientos en aceitunas y aceite de las cuatro últimas campañas en la zona homogénea en la que estén las plantaciones de olivos.

Toda la producción de la campaña recibe ayuda, pero en el caso de que supere la cantidad máxima garantizada se modula el nivel de la ayuda unitaria para esa campaña. Es decir que cuando la producción efectiva de una campaña es superior a la cantidad máxima fijada para dicha campaña, a la ayuda unitaria que debe pagarse por 100 kilogramos de la producción efectiva se le aplica un coeficiente reductor que se obtiene de dividir la cantidad máxima por la cantidad efectivamente admitida para recibir la ayuda. Por otra parte, cuando la producción efectiva de una campaña ha sido inferior a su CMG esa diferencia va a incrementar la CMG de la campaña siguiente. Los pequeños productores no están penalizados por este mecanismo. Antes de la reducción de la ayuda que en su momento se establezca para la campaña 1996/97, dado que se supera la CMG, el nivel de las ayudas para los productores de más de 500 kg es de 142,20 Ecus/100 Kg (235,44 Pta./kg) y de 155,05 Ecus/100 Kg (151,48 + 3,57 de ayuda complementaria) (256,71 Pta./kg) para los pequeños.

La existencia de una Cantidad Máxima Garantizada es la mejor garantía de que el presupuesto está perfectamente acotado y, por tanto, no hay riesgo de que se disparen los gastos, aunque las producciones superen ampliamente el 1.350.000 toneladas. El efecto penalizador de este mecanismo es suficiente para hacer menos rentable el cultivo a medida que se reduce la ayuda. Si desde el año 1984 hemos tenido un incremento de superficie del orden de las 150.000 hectáreas (se ha pasado de 2.075.000 ha a 2.225.000 ha en 1995), con una mejora importante en la productividad, está claro que el estabilizador va a modular la ayuda al aumentarse las producciones.

Una parte de esta ayuda destinada al productor se dirige para finalidades complementarias que mejoren las condiciones del sector. Así se ha determinado asignar un porcentaje (1,4%) a financiar acciones para mejorar la calidad de la producción oleícola. Igualmente se ha decidido que el registro oleícola sea financiado con un porcentaje (2,4%) de esta ayuda.

Del impulso que el sector oleícola español ha tenido como consecuencia de nuestra integración en la UE no cabe dudar. España recibe más del 90% de la ayuda a la producción dentro del grupo de agricultores que perciben la subvención a producción real.

Esta ayuda ha constituido el factor fundamental de estímulo para su mejora. Desde la campaña 1995/96, superado el período transitorio de 10 años, se igualan los niveles de la ayuda entre España y la EUR-10, podemos estimar las ayudas que el sector recibirá en las dos campañas en que ya estamos plenamente integrados. Por la campaña 1995/96 España va a recibir 80.267 millones de pesetas (la producción comunitaria ha sido de 1.481.450 toneladas, siendo la española de 375.000 toneladas). En la campaña 1996/97 se tendrá una producción española próxima a las 947.000, en una producción comunitaria de unas 1.859.400 toneladas, teniendo en cuenta el efecto pequeños productores y aceite de orujo (8%) nos llevará a recibir unas ayudas próximas a los 165.000 millones de pesetas.

Teniendo en cuenta que con las producciones de estas dos campañas nos situamos en unas posiciones extremas, mínima y máxima, una ayuda media podría situarse entre las dos mencionadas, lo que nos generaría unos 120.000 millones de pesetas/campaña, solamente de ayuda a la producción. En el ranking de los productos que reciben ayudas del FEOGA el sector de aceite de oliva ocupa el segundo puesto en España, detrás del grupo de los cultivos herbáceos (cereales y oleaginosas).

Las ayudas a la producción y su forma de concesión, a la producción real, han sido los factores fundamentales del impulso que el sector ha tenido. Su aplicación ha incentivado las nuevas plantaciones (en franco retroceso durante la década de los setenta y comienzo de los ochenta); ha permitido la incorporación de mejoras en la producción con una rapidez nada frecuente en el sector agrario; ha transformado en regadío zonas con posibilidades de agua, incorporando el goteo en muchos casos; en definitiva, se ha modernizado el sector dirigiéndose hacia una producción racional y equilibrada.

Como aspecto negativo de este apartado en la actual reglamentación, destaca uno muy importante: la ayuda a los pequeños productores. Es necesario eliminar la modalidad de pago a tanto alzado de la ayuda a la producción de aceite de oliva para los pequeños oleicultores, los que producen menos de 500 Kg de aceite por campaña. Complica enormemente el sistema administrativo y puede inducir al fraude al coexistir con una ayuda a la producción real.

Los pequeños productores, como se ha dicho reciben la ayuda en función de los rendimientos medios, en los cuatro años anteriores, de la zona en que está ubicada su explotación. Esta modalidad de ayuda puede provocar la división de la propiedad, pues al incorporarse los segregados al grupo de los pequeños productores cobran 12,85 Ecus/100 kg más y el importe de la ayuda no se penaliza al superarse la CMG.

Este mecanismo establecido para los pequeños oleicultores ha sido perjudicial para la regulación ya que, debido a la gran cantidad de oleicultores que a

nivel de UE reciben la subvención a «forfait», se bajan producciones comunitarias de aceite de oliva que es necesario clarificar.

Conceder las ayudas con carácter «forfaitair», como parece que pretenden algunos, bien sea por la superficie en o por el número de árboles, llevaría siempre a perder todo el impulso que el sector está teniendo. La concesión de una ayuda por árbol generaría una fuerte desmotivación al agricultor que, de manera progresiva, abandonaría el cultivo racional del olivo (poda y recogida de aceituna, lucha contra la mosca, mantenimiento de la tierra para eliminar malas hierbas...), lo que se traduciría en una grave pérdida cuantitativa y cualitativa de la cosecha. Se pensaría más en la subvención directa que en una producción destinada al mercado, que ahora es también generadora de ayudas. Básicamente, supondría una pérdida considerable de empleo en zonas con un alto nivel de paro, como se da en las principales regiones productoras, con tasas que se sitúan en el entorno del 30% de la población. Si además para los cálculos de la ayuda se tienen en cuenta los rendimientos históricos de los EEMM y de sus zonas productoras, el desajustado es completo.

3. AYUDA AL CONSUMO

Esta ayuda se concede a las empresas de acondicionamiento y envasado de aceite de oliva reconocidas para algunas calidades. Su cuantía en los últimos años ha tenido una evolución decreciente, lo que ha puesto en peligro sus efectos positivos. Desde la campaña 1992/93 (ayuda a la producción de 84,11 Ecus/100 Kg y al consumo de 45,78 Ecus/100 Kg) hasta la campaña 1994/95 se ha producido el paso de una parte del importe unitario de la ayuda al consumo a la ayuda a la producción hasta la situación actual. En la campaña 1996/97 la ayuda al consumo es de 12,07 Ecus/100 Kg. A pesar de esta fuerte reducción, las empresas españolas han mantenido una fidelidad a la ayuda que merece destacarse —420.000 toneladas de consumo nacional más la exportación—, especialmente teniendo en cuenta el aparato administrativo que deben sostener para los controles de la Administración. No en todos los Estados miembros productores se han continuado solicitando, ahora que la ayuda es baja, las mismas cantidades que cuando la ayuda era elevada.

La ayuda al consumo tiene dos efectos sobre la regulación. Por una parte, la concesión de esta ayuda lleva consigo una vigilancia de la calidad del producto, con lo que se garantiza al consumidor el nivel de calidad que la actual reglamentación determina. Esta ayuda ha repercutido muy positivamente en el incremento del consumo de los aceites de calidad y envasado en nuestro país, contribuyendo a clarificar el mercado. Se da garantía al consumidor de que el

producto que se le ofrece reúne todas las condiciones sanitarias precisas. No se olvida fácilmente los desgraciados acontecimientos que se vivieron con la venta de aceites desnaturalizados.

En segundo término, el seguimiento de esta ayuda también facilita el control de las ayudas que se conceden a la producción, pues posibilita una mayor vigilancia y lucha contra el fraude, al poderse contrastar estos datos con los correspondientes a los de la ayuda a la producción.

Esta ayuda también ha tenido su efecto para la producción. Se ha puesto un hito en romper la barrera de la comercialización. Aunque haya sido modestamente, la ayuda ha incentivado/permitido que muchas cooperativas distribuyan parte de su producción envasada, eliminando la tradicional venta a granel, incluso entre sus propios socios.

Un aspecto negativo en este apartado: lo reducido de la ayuda. El nivel actual de la ayuda debe incrementarse substancialmente. Una ayuda como la actual (unas 20 pesetas kilo) puede no interesar y no ser solicitada por el operador. Elude así cualquier control que conlleva la concesión de la ayuda e impide que se pueda hacer un seguimiento de la que se concede a la producción.

4. REGULACIÓN DEL COMERCIO EXTERIOR COMUNITARIO

Una reforma con las modificaciones oportunas ya se ha hecho en este mecanismo de la OCM, tras la firma de los Acuerdos GATT. Por tanto, la anunciada reforma del conjunto de la regulación no va a afectar a este apartado. El sistema de regulación del comercio exterior, hasta la entrada en vigor de los Acuerdos, consistía en la aplicación al importador de una exacción reguladora variable (prélèvement), diferencia entre el precio del aceite de oliva importado y el comunitario.

La entrada en vigor de los Acuerdos GATT para el aceite de oliva (1 de julio y 1 de noviembre de 1995 para las importaciones y exportaciones, respectivamente), repercute de la siguiente forma:

a) Importaciones: El mencionado sistema de exacciones reguladoras variables a la importación se sustituyó por la aplicación de una tarifa aduanera. Dicha tarifa se reduce, con carácter anual, desde 155,6 Ecus/100 Kg. hasta 124,5 Ecus/100 Kg en el año 2000 (para el aceite de oliva virgen extra).

b) Exportaciones: Como consecuencia de aquellos acuerdos GATT se tiene una limitación, tanto de las cantidades de aceite de oliva a exportar con ayuda como en las dotaciones de cada campaña. La reducción es gradual desde 148.000 toneladas y 85,9 millones de Ecus hasta 116.900 toneladas y 55 millones de Ecus en el año 2000.

En la campaña 1993/94 las exportaciones subvencionadas fueron de 103.319 toneladas, y el importe de la ayuda no superó los 42 millones de Ecus. En las campañas 1994/95, 1995/96 y 1996/97 se han exportado con ayudas 75.407, 135.456 y 140.642 toneladas, respectivamente.

La situación creada después de la firma de los acuerdos GATT lleva a la necesidad de replantearse las condiciones sobre las que debe apoyarse una política de comercio exterior. Esto es especialmente necesario desde el momento en que las producciones comunitarias, lideradas por las españolas, se han normalizado. Quiere decir que España ha producido en la excepcional campaña 1996/97 unas 930.000 toneladas, y que no van a ser raras producciones medias de 700/800.000 toneladas.

Si por otra parte, la demanda exterior, me refiero a países terceros, mantiene los ritmos actuales de consumo, saltarán por los aires las cuotas establecidas. El corsé es tan ajustado que no se puede, con las cantidades firmadas en el acuerdo, cumplir con lo que el mercado está pidiendo a gritos.

Como es bien sabido la restitución es una ayuda concedida al exportador para acercar los precios comunitarios de aceite de oliva a los precios mundiales. En la Unión Europea, después de la adaptación de la reglamentación comunitaria, bajo la mirada de la Organización Mundial de Comercio, la mecánica operativa de la concesión de la ayuda mantiene unas modalidades de concesión iguales a las anteriores, es decir:

- Restituciones de derecho común.
- Restituciones por adjudicación.

En las últimas adjudicaciones, la Comisión ha mantenido la reducción sistemática de los niveles de ayuda que venía concediendo en los meses pasados. En la última adjudicación los estableció en 26,40 Ecus/100 kg para el aceite extra virgen en pequeños envases y 27,20 Ecus/100 kg para el «rivierra». Es clara la finalidad de la concesión de las restituciones, mantener los mercados exteriores de este sector. Esta idea de mantenimiento de los mercados exteriores debe permanecer, pero probablemente con otras condiciones. Y éstas pudieran incorporar y por tanto apoyarse en una promoción seria, para un producto que felizmente se ha ganado un prestigio claro en el mercado interior comunitario y en los internacionales.

El análisis que ahora debe hacerse, ha de permitir determinar si una parte de las dotaciones presupuestarias que en la actualidad se destinan a la concesión de las restituciones a la exportación, pueden tener un efecto mayor destinadas a la promoción del aceite de oliva en los mercados interior y exterior de la Unión Europea.

A MODO DE CONCLUSIÓN

Con independencia de aquellos aspectos no tratados, ya que no merecen una consideración mayor en este breve análisis, no por ser menores sino por obvios, ya sean las ayudas a las conservas o la necesidad de prohibir las mezclas de aceite de oliva con aceite de semillas, queda claro que la incorporación de nuestro sector a la política agrícola común ha sido enormemente positiva. Y ha sido positiva porque ha sido buena la reglamentación actual que lo regula.

Positivo es que haya aumentado la superficie de cultivo; que haya mejorado la productividad, como consecuencia de una mejora de las plantaciones y las prácticas agrícolas; que hayan mejorado las instalaciones industriales; y que en definitiva, se mantenga una producción que genera un empleo superior a otros muchos cultivos. Esta corriente productiva ha conducido por tanto a una modernización del sector productor y a la de los dos escalones industriales, almazaras y envasadores.

Otros indicadores de la evolución del sector, como puede ser el precio de la tierra con incrementos muy superiores a los de otros cultivos, conducen a las mismas conclusiones. No cabe duda que dos de los mecanismos que acabamos de comentar han sido los artífices de esta situación: el incremento de los precios de intervención y las ayudas a la producción. Si estos dos pilares han sido básicos para la buena marcha del cultivo del olivar, el olvido de los otros dos (comercio exterior y ayuda al consumo) puede dar al traste con todo lo conseguido. El abandono del comercio exterior porque yugularía todo nuestro desarrollo futuro, y, una supresión de la ayuda al consumo pondría en riesgo la calidad del aceite de oliva y nos situaríamos en la peligrosa senda del control deficiente, con todo lo que esto puede traer consigo.

Siendo el comercio exterior uno de los aspectos que parece que no va a modificarse con la reforma que se vaya a plantear, va a ser sin embargo uno de los temas sobre los que más se deberá reflexionar. A la vista de como están evolucionando las producciones, es claro que los planteamientos para vender aceite de oliva, tanto en los mercados de los Estados miembros no productores de la Unión Europea como en países terceros, deben hacerse lo más rápidamente posible.

Finalmente, la razón más importante para reformar profundamente la reglamentación en este sector no se cumplen. Y no se cumplen porque es uno de los productos que presenta unas condiciones distintas a las que han llevado a reformar drásticamente otros. En el sector de aceite de oliva no se producen los excedentes estructurales que se han tenido con los cereales, las carnes o la mantequilla.

RIFORMA DELL'ORGANIZZAZIONE COMUNE DI MERCATO. OLIO DI OLIVA

Giorgio Cilenti

Direttore Generale dell'Associazione Italiana dell'Industria Olearia (ASSITOL)
Piazza di Campitelli, 3. 00186 – Roma

Il tema della riforma dell'OCM dell'olio di oliva è stato oggetto nell'ultimo anno di tali e tante discussioni ai più diversi livelli, istituzionali e professionali, che è difficile poter dire qualcosa di nuovo. Sono state prospettate le ipotesi più diverse e proposte le più svariate soluzioni; quello che ora occorre è tentare di tirare le conclusioni.

A questo fine mi sembra che il tema vada scisso in almeno due domande.

La prima e abbiamo visto riproporla in varie sedi è la seguente: «E' veramente necessaria una riforma dell'attuale OCM e perchè?» La seconda, che si pone ovviamente se alla prima viene risposto in termini positivi, è: «Quali sono gli obiettivi che in ogni modo una OCM efficace deve perseguire in questo settore e quali sono oggi i mezzi più adeguati per perseguirli?».

Sono domande, tutto sommato, semplici le cui risposte, però, consentiranno di definire meglio il quadro, di dissipare forse degli equivoci, di facilitare, comunque, la discussione e di porre le premesse per soluzioni adeguate.

In questo spirito mi accingo a dare le mie risposte.

1. «E' VERAMENTE NECESSARIA UNA RIFORMA DELL'OCM?»

Risponderei decisamente in modo affermativo. E' mia convinzione che sullo scenario sono intervenute (e alcune non da oggi) tali novità, sia positive che negative, che una revisione dell'organizzazione di mercato, si pone addirittura in termini di urgenza.

Mi riferisco, in particolare:

– agli accordi Gatt ed ai limiti posti al sostegno dell'esportazione, la cui gestione diventerà sempre più difficile limite nell'esigenza, per la Commissione di disporre anche per l'olio di oliva, come per gli altri prodotti, uno strumento che consenta di tenere sotto controllo la spesa. E' un imperativo al quale mi sembra difficile che l'olio di oliva possa sfuggire. La scelta dello strumento è collegata al tipo di sostegno che si intende garantire al produttore. Si può, comunque, in via pregiudiziale affermare che qualunque sia il tipo di sostegno scelto, lo «stabilizzatore» deve rispecchiare le reali potenzialità. Quindi se il limite sarà quantitativo occorrerà che questo tenga conto della reale produzione ma anche dei consumi e delle loro prospettive. In conclusione, l'attuale quota

massima garantita di 13,5 mila tonn. deve essere adeguatamente aumentata.

Il limite garantito comunitario deve, poi, tradursi in quote nazionali.

E' questa un'esigenza riconosciuta in tutti i settori in cui ci siano rischi di eccedenze o nei quali deve realizzarsi un effettivo controllo della spesa. Non è equo, d'altra parte, far pagare ai produttori di un paese gli eventuali splanamenti registrati solo negli altri paesi. Disconoscere questa esigenza porta ad essere in contraddizione con l'obiettivo del mantenimento della produzione. La penalizzazione applicata ai produttori di un paese che non ha registrato un supero del plafond ha due effetti che non si possono accettare: riduce il reddito del produttore penalizzato diminuendone la competitività e qualora questa situazione rischi di stabilizzarsi negli anni, lo mette fatalmente in condizioni di abbandonare la coltura a vantaggio di produttori dei paesi all'origine dello splanamento.

All'obiettivo del mantenimento della produzione e della garanzia di un reddito adeguato al produttore provvedono l'aiuto alla produzione e l'intervento.

L'aiuto alla produzione deve garantire al produttore la copertura di una quota del maggior costo che si constata rispetto ai paesi terzi produttori. Si è molto discusso e molto si discute se tale aiuto debba continuare ad essere corrisposto con riferimento alle quantità effettivamente prodotte o se, invece, possa prendersi come riferimento un elemento che consenta di svincolarsi in tutto o in parte dall'accertamento della quantità di prodotto.

Il settore industriale ha deciso di non entrare nel merito del problema essendo questo di diretta ed esclusiva competenza del mondo della produzione. Un punto però è stato ribadito e cioè che nel quadro di quella esigenza di liberalizzazione che dovrebbe essere uno dei criteri ispiratori della nuova OCM, non si considererebbe accettabile una soluzione che al fine di rendere più facilmente controllabile la corresponsione dell'aiuto se ne collegasse il pagamento alla commercializzazione dell'olio e cioè alla vendita ai confezionatori e alle raffinerie. Ci troveremo di fronte ad una sorta di aiuto al consumo corrisposto al produttore invece che al confezionatore, ma presumibilmente con gli stessi problemi. In primo luogo quelli del coinvolgimento in gravosi e rischiosi adempimenti amministrativi con conseguenti responsabilità, spesso di natura obiettiva, controlli sulla gestione, etc. Insomma, tutti quegli inconvenienti che si vogliono superare con la abrogazione del regime dell'aiuto al consumo.

In Italia, pur essendo la posizione delle Organizzazioni agricole contraria all'aiuto a pianta, si sta considerando la possibilità di un sistema che svincoli la corresponsione dell'aiuto alla produzione dall'accertamento delle quantità effettivamente prodotte e la colleghi ad un elemento obiettivo quale potrebbe essere l'albero. Se si potesse garantire che l'aiuto a pianta assicuri, grosso modo, lo stesso gettito dell'aiuto a quantità, non comporti diminuzioni della produzione e, infine, assicuri una gestione con criteri obiettivi, il passaggio all'aiuto a pianta rappresenterebbe sicuramente un notevole passo avanti verso un sistema più trasparente e in definitiva più favorevole alla stessa immagine dell'olio di oliva.

Il problema è complesso: le Organizzazioni agricole potrebbero rivendicare un ruolo fondamentale realizzando soluzioni che garantiscano l'effettuazione delle pratiche agronomiche (potatura, concimazioni, etc.) finalizzate alla produzione e, poi, la raccolta, nonché meccanismi che consentano di modulare l'importo dell'aiuto alle rese delle piante, alle caratteristiche della azienda, etc. Il superamento di questo punto rappresenterebbe un'accelerazione notevole verso la nuova OCM.

Per quanto concerne l'intervento, questo deve essere mantenuto sia che si confermi l'aiuto alle quantità che se si passi all'aiuto ad albero. Al produttore, deve, comunque, essere data una garanzia anche attraverso altri mezzi, quali i contratti di stoccaggio privato, che potrebbero adeguatamente svolgere una funzione alternativa o sussidiaria e in particolari situazioni di mercato. All'intervento occorrerebbe dare un'impronta che lo caratterizzi oltre che come rete di garanzia per il produttore anche e soprattutto come una scorta regolatrice in grado di garantire una stabilità di prezzi sul mercato, fondamentale per un prodotto di cui si vuole ribadire l'eccellenza. Oscillazioni troppo accentuate dei prezzi creano confusione e quanto meno perplessità per il consumatore.

Il secondo obiettivo, cui deve tendere l'OCM, è sicuramente quello di favorire la commercializzazione dell'olio, favorendone il collocamento, tenuto conto che si trova a competere sul mercato con prodotti aventi prezzi notevolmente più bassi. Nell'attuale organizzazione di mercato a tale obiettivo sono finalizzati sul mercato interno l'aiuto al consumo e per le esportazioni, le restituzioni.

L'aiuto al consumo fu introdotto nel 1978 per fronteggiare una situazione di crisi dei consumi caratterizzata da un massiccio ricorso all'intervento. Si introdusse allora un aiuto avente l'obiettivo di ridurre il prezzo di vendita al dettaglio in modo da mantenere costante il rapporto dei prezzi olio di oliva -olio da semi e, contemporaneamente, di costituire, con un'apposita trattenuta, un fondo per la promozione dell'olio di oliva. La situazione attuale è profondamente diversa da quella che dette origine all'attuale assetto istituzionale. Da una parte il consumatore è più ricco, ha in genere cioè livelli di reddito più elevati che gli consentono di

apprezzare meglio le caratteristiche dell'olio di oliva e pagarlo, perciò, prezzi che non sono più legati con un rapporto rigido con quello degli oli da semi. Nel 1978 quanto l'aiuto al consumo fu istituito si parlava di un rapporto di 1 a 2,2. L'esperienza degli ultimi anni ci ha dimostrato che questo rapporto si pone ormai su livelli superiori. In Italia, in certi momenti, il rapporto ha raggiunto il livello di 1 a 8 e non si sono avuti cali di consumo significativi. La situazione in Spagna è, forse, un po' diversa, la domanda è più elastica e più sensibile quando questi superano certi livelli. D'altra parte, il livello dell'aiuto al consumo è oggi tale da non aver alcun effettivo impatto sui prezzi di vendita dell'olio di oliva. Le 220 lire al litro e cioè circa 19 pesetas sono di fatto in gran parte assorbite dai costi di necessari di gestione dell'aiuto. I 120-130 milioni di ECU che si spendono annualmente per detto aiuto, sono in sostanza dispersi senza un reale vantaggio per il mercato. La stessa Commissione considera detto aiuto come superato, tanto che ne aveva proposto l'abolizione. La riduzione dei prezzi di mercato dell'olio di oliva in funzione degli incrementi di produzione conseguenti alle nuove potenzialità produttive, non favoriscono iniziative tendenti ad un ripristino dell'importo dell'aiuto su livelli precedenti.

Si aggiungono i rischi che corrono le imprese confezionatrici per la complessità delle norme, la molteplicità di controlli e la severità delle sanzioni per la cui applicazione è sufficiente una responsabilità obbiettiva, senza quella prova del dolo o della colpa grave che, in un sistema di diritto, dovrebbe rappresentare la condizione necessaria per l'applicazione delle sanzioni.

Sulla base di tali considerazioni, in vari paesi si è diffusa la convinzione che il regime dell'aiuto al consumo debba essere abolito. Ad una condizione però e, cioè che le risorse oggi destinate a questo aiuto siano mantenute per favorire la commercializzazione dell'olio.

L'esperienza ci dice che per spingere la vendita di un prodotto si può agire riducendone il prezzo o svolgendo azioni promozionali efficaci. Le risorse attualmente destinate a finanziare l'aiuto al consumo dovranno, pertanto, essere destinate, in primo luogo, ad assicurare alla promozione dell'olio di oliva continuità e stabilità riconoscendo che in tale settore la promozione ha la natura di uno strumento di gestione di mercato. E' attraverso la promozione che il consumatore deve essere sostenuto nella sua scelta e informato sulle caratteristiche di qualità, di gusto e nutrizionali che ne fanno un alimento più che un condimento, che giustificano un prezzo anche sensibilmente superiore a quello dei prodotti concorrenti. In secondo luogo occorre finanziare la ricerca tendente a valorizzare le caratteristiche nutrizionali e dietetiche dell'olio di oliva e a mettere a punto metodi di analisi semplici ma efficaci per combattere le frodi. Infine, una parte delle risorse disponibili potrebbe essere destinata al finanziamento con la partecipazione diretta degli

Organismi Interprofessionali di un sistema di monitoraggio e di controlli sul mercato in grado di garantirne la trasparenza e la qualità del prodotto.

In termini analoghi si pone, in prospettiva, anche il problema del mantenimento delle restituzioni all'esportazione. Una gestione corretta delle restituzioni diviene sempre più difficile man mano che si procede all'applicazione degli accordi Gatt. Già nella campagna che è alle porte il quantitativo di olio di oliva che può essere esportato con restituzioni è nettamente inferiore a quello per il quale sono stati concessi certificati di esportazione nella campagna in corso, di almeno 10 mila tonn. Il meccanismo delle aste è tale da indurre, specialmente a fronte di una limitazione delle quantità ottenibili, una spirale alla riduzione delle offerte che porta le restituzioni su livelli assolutamente inadeguati. Si può, quindi, pensare anche ad una graduale abolizione dell'istituto delle restituzioni che va collocata in un processo di liberalizzazione del mercato. Le risorse che si verrebbero a rendere disponibili (circa 30-40 milioni di ECU) dovrebbero essere destinate, come quelle oggi utilizzate per il finanziamento dell'aiuto al consumo, a potenziare la promozione sui mercati dei Paesi Terzi e alla effettuazione di quelle azioni di controllo, oggi finanziate essenzialmente dagli operatori sulla base di apposite Convenzioni tra le Associazioni degli esportatori e quelle degli importatori nei Paesi Terzi non produttori.

In definitiva, la nuova organizzazione di mercato a cui si pensa, dovrebbe essere il più possibile ispirata ad una maggiore liberalizzazione, dotata di strumenti più efficaci, orientati a dare alla produzione le giuste garanzie e il necessario sostegno per la copertura dei maggiori costi e, contemporaneamente, favorire la commercializzazione dell'olio puntando soprattutto sulla valorizzazione e la difesa della qualità e della immagine del prodotto.

In questo quadro si collocano anche una revisione della classifica degli oli che vada nel senso di una maggiore semplificazione e di un miglioramento dei parametri di qualità.

Il momento è delicato anche per il nuovo scenario comunitario: i paesi produttori di olio di oliva sono ormai una minoranza, l'immagine del settore è spesso collegata a fenomeni fraudolenti che vengono spesso strumentalizzati, le risorse disponibili si vanno riducendo. Sono fattori che, se non contrastati adeguatamente con una unione di tutte le forze collegate alla olivicoltura, rischiano di favorire una situazione di stallo che alla fine si traduce in un danno per tutti. Una nuova OCM che dia tutte le garanzie necessarie per la produzione e la commercializzazione è la via per assicurare al settore un avvenire di sviluppo e per metterlo in grado di cogliere le opportunità che si vanno delineando.

MESA REDONDA SOBRE POLÍTICA AGRARIA COMÚN, REFORMA DE LA OCM DEL ACEITE DE OLIVA Y SUS CONSECUENCIAS

Antonio Luque Luque
Coordinador de la Mesa Nacional para la Defensa del Aceite de Oliva
San Lorenzo, 27, 4.º A. 29001 – Málaga

Es mi deseo empezar agradeciendo a los organizadores de esta Mesa la invitación a participar en ella, con motivo del 50 aniversario del Instituto de la Grasa, al que felicito sinceramente porque creo que ha tenido, tiene y seguirá teniendo un importante papel en la investigación y el desarrollo de este importante sector como es la oleicultura.

Estoy invitado en calidad de coordinador de la Mesa Nacional para la Defensa del Aceite de Oliva, por lo que irremediamente comentaré algunos aspectos sobre la Mesa, su trabajo y las direcciones por las que creo que debe encaminar su labor para la defensa de una buena reforma de la OCM del aceite de oliva. Asimismo soy el presidente del Consejo Sectorial del Aceite de Oliva de la Confederación de Cooperativas Agrarias de España.

He de confesarles que, sobre este tema, la reforma de la OCM, siempre hablamos de lo mismo porque estamos defendiendo unas reivindicaciones

que nos parecen justas. Y lo primero que tengo que decir es que nos encontramos en un momento crucial en la propuesta de reforma de la OCM del aceite de oliva, porque como saben Uds. en las próximas semanas se va a debatir en el parlamento Europeo el informe que ha elaborado el diputado español Salvador Jové sobre la reforma, algo importante, porque, aunque no es vinculante, el comisario de Agricultura Franz Fischler debe considerarlo al presentar su propuesta definitiva el próximo año.

Antes de centrarme directamente en el objeto de la ponencia, me gustaría hacer algunas reflexiones previas para contextualizar el debate.

En 1986 España ingresó como miembro de pleno derecho en la Comunidad Económica Europea, en la que estaba vigente una organización común del mercado (OCM) del aceite de oliva que establecía un precio de intervención, una ayuda a la producción, ayuda al consumo y otras disposiciones cono-

cidas. España no se ha aprovechado al 100% de esta OCM hasta este año. Recuerden que hemos pasado diez años de período transitorio.

Hemos conseguido con ello mimar a un producto que ha generado riqueza para nuestros pueblos y conseguir unas cotas de calidad a las que no han llegado otros productos. Precisamente estamos ante un momento en el que el aceite goza de un entorno favorable, empezando por su imagen, ya que es un producto sano, rico y saludable, ingrediente principal de la dieta mediterránea.

En estos años, quiero destacar que hemos logrado conseguir dos objetivos muy importantes:

- sostener la renta de los agricultores, de los olivareros, que ha hecho que nuestros pueblos progresen en estos años.

- Mejorar el producto, mejorar la calidad, mejorar la comercialización, aunque nos queda mucho camino por andar.

En fin, la OCM de aceite de oliva ha conseguido en estos diez años cambiar radicalmente el sistema productivo. Los olivareros se han preocupado por la producción y por la calidad del aceite, y eso es patente.

Me gustaría hacer unos breves comentarios sobre las consecuencias que traería a nuestro entorno las propuestas del sistema de ayuda al árbol o cualquier sistema, planteado inicialmente por el comisario de Agricultura, y que servirán como punto de partida para iniciar el debate.

Es indudable que sus propuestas acarrearían un abandono del cultivo en muchas regiones, lo que llevaría inmediatamente a problemas como el aumento del paro, un problema social existente que se agravaría aún más. El abandono del cultivo originaría unos problemas ecológicos también no desdeñables e incalculables en una región donde el olivar es prácticamente monocultivo.

Y lo que es más importante, para el sector cooperativo, estoy convencido de que significaría un abandono del esfuerzo por mantener la calidad del aceite de oliva. Las cooperativas dejarían de tener fuerza, y finalmente, sus socios olivareros.

Sin la ayuda por producción, el agricultor no está incentivado no ya sólo para producir, sino para producir calidad. Con la mira puesta en la rentabilidad, se olvidaría paulatinamente de la mejora de la producción y la calidad.

Es patente que los dos principales argumentos del Sr. Fischler no son reales. El aceite de oliva está siendo cada vez más demandado por los consumidores y está abriendo mercados exteriores –no olvidemos que la Unión Europea es la principal productora mundial–, y todo lo que se produce prácticamente se consume, por lo que no hay exceden-

tes. Además, se arguye el fraude del sistema de la ayuda a la producción, cuando éste atañe a ciertos lugares y en este sector no es superior al de otros productos. El sistema de ayuda al árbol podría acarrear aún más fraude que el que la Comisión quiere evitar, comenzando porque no existen datos reales del número de árboles existentes.

Por otro lado, no nos interesa que se fije un cupo por país en función de los datos históricos, por lo que debemos tener todos claro que una ayuda *forfaitaria*, tanto por árbol o por superficie, nos lleva a un cupo nacional establecido en función de unos datos de producción anteriores, que han sido pésimos para España porque todavía no daban frutos las nuevas plantaciones y por la sequía de hace unos años.

El sistema *forfaitario* nos llevaría al abandono del cultivo, a la pérdida de productividad y competitividad, problemas sociales por el desempleo y el empobrecimiento de nuestros pueblos. Me gustaría dejar claro que lo que dejemos de producir en España, probablemente se producirá en otros países.

Somos defensores acérrimos de la ayuda por producción real, la generadora de riqueza, de empleo y de calidad, con un sistema más simple y que permita una rápida liquidación. Cualquier otro sistema nos llevaría al abandono de cultivo, a la pérdida de producción y competitividad y una merma de la calidad de un producto tan bueno y saludable como el aceite de oliva. Y para ello somos conscientes de que sería necesario un acuerdo entre todos los países productores.

Por ello y para finalizar, me van a permitir que señale cuáles son las demandas que desde la Mesa proponemos, y que están recibiendo el apoyo de toda la sociedad española algo que debemos agradecer:

- * mantener la ayuda por producción real
- * ayuda al consumo a niveles razonables
- * incremento de la Cantidad Máxima Garantizada
- * sistema de intervención
- * prohibición de mezclas de aceites de oliva con otros
- * impulsar el consumo y fomentar la calidad
- * no fijar un cupo por país, etc.

Como conclusión, creo que hemos de tomar cualquier iniciativa que sea necesaria para conseguir una OCM que se base en el mantenimiento de la renta de los agricultores, la mejora de la calidad, la investigación y el desarrollo, en la creación de empleo, en el fomento del consumo y la búsqueda de nuevos mercados, algo positivo para todos. Muchas gracias.

POLÍTICA AGRARIA COMÚN, REFORMA DE LA OCM DEL ACEITE DE OLIVA Y SUS CONSECUENCIAS

Heraclio Montaña Reina
Coordinador de la Mesa Nacional de Aceitunas de Mesa
C/Nueva, 34. 41565 Gilena – (Sevilla)

FELICITACIÓN Y AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero felicitar al Instituto de la Grasa por su 50 aniversario y al mismo tiempo agradecer la invitación que como coordinador de la Mesa Nacional de Aceitunas de Mesa me hace para intervenir en esta mesa redonda.

IMPORTANCIA DEL OLIVAR EN ESPAÑA

El cultivo del olivar es por su importancia social, económica y medioambiental quizás el más importante de España al ser nuestro país el mayor productor de aceites y de aceitunas del mundo y así lo está reconociendo el Gobierno Central y el Autonómico.

Por lo que todo el pueblo español debe defender este cultivo y conseguir una reforma de la OCM lo más beneficiosa posible para el olivar.

OLVIDO DE UNA PARTE DEL OLIVAR ESPAÑOL

Pero dentro del olivar existe un sector, el de la Aceituna de Mesa, que como dice el COI es el hermano pobre del aceite de oliva.

Está dentro del Reglamento 136/66 de la Comunidad Económica Europea, pero no tiene OCM y por tanto no tiene las ayudas que obtienen las aceitunas que se destinan a aceite.

PETICIONES DEL SECTOR DE LA ACEITUNA DE MESA

Desde que España entró en la Comunidad Económica Europea venimos reivindicando una OCM para ella, ya que a Grecia nos dijeron que le tenían ofrecido una, pero los griegos que dividieron mucho sus fincas y venían cobrando la ayuda como pequeños productores de aceite, no la pidieron, o no se preocuparon de conseguirla.

Actualmente hemos conseguido aunar criterios y hemos constituido la Mesa Nacional que la componemos las Organizaciones Agrarias, Asaja, Coag y Upa, la Asociación de Exportadores de Aceitunas de Mesa y la Confederación Nacional de Cooperativas

Agrarias de España y a la cual se han unido CCOO y UGT.

IMPORTANCIA DEL SECTOR DE LA ACEITUNA DE MESA

La importancia que tiene el Sector de Aceitunas de Mesa lo refleja hechos tales como que genera unos 6 millones de peonadas al año y que tiene unos 7.500 puestos de trabajo directos, lo que supone el 27% del empleo invertido en el sector de conservas y preparados de productos vegetales, participando con un 22% en el valor nacional de este sector.

Tiene una producción de unos 80.000 millones de Ptas. y de los cuales se exportan aproximadamente unos 40.000 millones.

Es un Sector muy dinámico y exporta aceitunas a más de 100 países distribuidos por el mundo entero.

Somos Líderes Mundiales en producción, industrialización y en exportación de aceitunas, tanto es así que la aceituna de mesa se conoce en el mundo entero, como producto típico español.

DIVERSIFICACIÓN DEL OLIVAR

Al ser otra alternativa que tiene el olivar, se cometería un gran error y una gran injusticia si al reformarse la OCM no se tuviera en cuenta a este Sector y se siguiera perdiendo cuota de mercado, lo que provocaría la ruina de infinidad de industrias y Cooperativas, la pérdida de muchísima mano de obra y al final esas aceitunas se molturarían y cobrarían la ayuda al aceite penalizando el exceso de producción que crearía.

GESTIONES DE LA MESA NACIONAL DE LA ACEITUNA

Así lo hemos hecho saber en las reuniones que hemos tenido con la Ministra de Agricultura, con los Consejeros de Agricultura de las Juntas de Extremadura y Andalucía, con los Secretarios de Trabajo y Medio Ambiente, con el Sr. Fischler, con los Parlamentarios Nacionales y Andaluces, con el Delegado

del Gobierno y aunque todos reconocen la fuerza de la razón que tiene nuestras peticiones, nadie mueve un dedo en favor de este sector.

ZONAS DEPRIMIDAS DONDE SE PRODUCEN LAS ACEITUNAS DE MESA

Al estar concentrado este sector, en su mayoría, en las dos regiones con más paro de España y quizás de la Comunidad Económica Europea sería una pena que desapareciera, ya que acarrearía muchísimo paro puesto que al dar mucha más mano de obra en la recolección y alargar su período, evita y ayuda a fijar la población agrícola en estas regiones, ayudando a recolectar en menos tiempo la cantidad mayor de aceitunas para el aceite y evitando la pérdida de calidad de éstos al acortar el período de recolección.

No hemos ido nunca en contra de las ayudas que reciben las aceitunas para aceite ni podríamos ir, ya que muchas aceitunas para mesa van todos los años a aceite por infinidad de motivos, granizado, falta de tamaño, exceso de producción, etc.

NECESIDADES DE APOYO A ESTE SECTOR

El Gobierno Central, el Autonómico y todo el Sector del Aceite de Oliva nos deberían apoyar también, ya que si desapareciera nuestro sector se produciría mucho más paro, desaparecería parte de la mano de obra que ayuda a recolectar la aceituna para el aceite acarreando peor calidad de los mismos y penalizando las subvenciones que perciben éstos por exceso de producción.

Por tanto apoyándonos y consiguiendo una ayuda a las aceitunas de mesa, conseguiríamos salvar todo nuestro olivar, nuestras cooperativas, nuestras industrias, el mercado que hoy día dominamos en el exterior y el trabajo y bienestar de infinidad de familias que viven hoy día de este cultivo e industria y de la que nos sentimos orgullosos todos los españoles.

FUTURAS ACTUACIONES

Después de conseguida una ayuda equivalente a la que recibe la del aceite, tendremos que seguir luchando hasta clarificar el mercado, conseguir acuerdos interprofesionales, haciendo promoción de nuestro producto para incrementar su consumo na-

cional y exportación y todo aquello que ayude a mantener y fortalecer un cultivo y unas industrias que hoy tenemos y que debemos poner todos los medios a nuestro alcance para que no se hundan.

En los documentos que hemos hecho llegar a todos los organismos damos datos estadísticos de las pérdidas de mercado que estamos sufriendo en los EE.UU., Canadá, Francia y Alemania a favor de Marruecos y Turquía, que tienen mano de obra más barata que nosotros y exigencias medioambientales muy inferiores a las nuestras.

CRISIS DEL SECTOR

La crisis que está atravesando la industria española lo reflejan los expedientes de suspensión de pagos y quiebras de empresas del sector, que ha habido en los últimos años.

Por todo lo cual hemos pedido unas ayudas coyunturales que paliarán los momentos difíciles que se están atravesando y a los que estamos esperando que nos den alguna solución.

REUNIONES PENDIENTES

Estamos pendientes de reunirnos con la Ministra de Agricultura, con el Ministro de Trabajo y con el Presidente de la Junta de Extremadura, como portavoz en el Comité de las Regiones, para hacerles llegar nuestra inquietud y urgencia ya que necesitamos una ayuda coyuntural urgente para salvar este sector y esta campaña, antes que sea demasiado tarde para algunas industrias y Cooperativas.

La subvención que pedimos es por producción real y de la misma cuantía para todas las variedades de aceitunas, teniendo que certificar las industrias y las cooperativas las aceitunas agregadas por los agricultores, lo que ayudaría a clarificar el mercado y a eliminar aquellas partidas del mercado negro que envilece este negocio.

Y como dice el Sr. Jové en el proyecto de reforma de la OCM sería muy fácil de comprobar por el tiempo que tienen que estar estas aceitunas sin procesar antes de su comercialización.

Estamos pendientes de reunirnos en Bruselas en el Copa Cogeca con los griegos, italianos y portugueses para pedirles su apoyo y unión a nuestras peticiones, ya que las ayudas que pedimos las hacemos a nivel europeo.

Muchas gracias por la atención prestada y me tienen a vuestra disposición para las aclaraciones o preguntas que queráis hacerme.

PASADO DEL INSTITUTO DE LA GRASA – Colaboración con industrias españolas desde 1947 hasta 1986

Carlos Gómez Herrera
 Profesor de Investigación del CSIC (Jubilado)
 Chile, 5. 41012 – Sevilla

INTRODUCCIÓN

Ante los Miembros de esta Asamblea presento, en forma de *un cuadro de pintura abstracta*, unas impresiones más sobre algunas «actividades» del Instituto de la Grasa y sus Derivados durante sus primeros 40 años de trabajo, dedicadas al servicio directo de los sectores industriales españoles de aceites vegetales y de aceitunas de mesa.

Para «pintar» este cuadro utilizo desde el finísimo pincel con que una *esthéticienne* disimula arrugas en rostros de la tercera edad, pasando por pinceles y brochas de grosor creciente, hasta una escoba con la que barreré todo aquello que no deba aparecer a vuestra consideración o recuerdo.

Como zonas verticales del fondo del *cuadro*, cambiantes de izquierda a derecha, debemos imaginar los acontecimientos básicos que, a nivel mundial, han ido afectando más el desarrollo científico y técnico mundial y, como consecuencia necesaria, el de nuestro Instituto.

Todavía estaban calientes las cenizas de Hiroshima y Nagasaki cuando en 1946 se decide crear el Instituto. Es mi criterio que debemos considerar agosto de 1945 como fecha del comienzo del Tercer Milenio, pues las repercusiones del empleo práctico, «impactante y terrible» de la energía nuclear han ido modificando a fondo y continuamente, sin lugar a dudas, el desarrollo de la Humanidad.

Esta «atómica» primera zona vertical del fondo del *cuadro* tiene a su derecha una zona «bioquímica» debida al descubrimiento de la doble hélice de los ácidos desoxirribonucleicos, a la que sigue la zona de «la conquista del espacio» iniciada con el lanzamiento del primer satélite artificial. A continuación están las zonas verticales correspondientes a la «crisis del petróleo», la «biotecnología» y la «informática». La zona vertical situada más a la derecha, que la termino en 1986, corresponde al desarrollo de la «ingeniería genética».

Cada «actividad» del Instituto viene representada por una banda horizontal del *cuadro*, que se inicia con fuerte colorido sobre la zona del fondo correspondiente al comienzo de aquélla. Este colorido se va atenuando a medida que se desplaza hacia la derecha, es decir, a medida que la «actividad» se hace más antigua, pero sin que esto signifique que vaya perdiendo importancia. De acuerdo con esta presentación, describo con más detalles la etapa inicial de

cada «actividad» que las posteriores de la misma. Cuanto más reciente es la fecha de comienzo de una «actividad», más baja es la situación de su zona horizontal en el *cuadro*.¹

Los contenidos de estas bandas, en orden de antigüedad, se describen en los apartados que a continuación se presentan.

1. ORÍGENES DEL INSTITUTO

La importancia del sector industrial de las materias grasas en la economía española conduce al Patronato «Juan de la Cierva» (en lo sucesivo Patronato) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (en lo sucesivo CSIC) en 1946 al nombramiento de una «Comisión Técnica Especializada de la Grasa» para proponer la forma de planificar la investigación de apoyo a este sector.

Esta Comisión eleva al Patronato un detallado «Estudio y Dictamen» por el que se formula la propuesta de crear un Instituto Especializado, el «INSTITUTO ESPECIAL DE LA GRASA Y SUS DERIVADOS», encargado inicialmente de estudiar y resolver diez problemas que afectan a los «procesos de obtención de grasas y demás industrias derivadas» y siete problemas referentes a «nuevas aplicaciones».

El Dictamen sugiere que los primeros investigadores y becarios comiencen sus trabajos en laboratorios de organismos situados en Madrid, Barcelona y Jaén. Por mucha actividad que despliegue en la habilitación de instalación de los locales, maquinaria, utensilios, etc., se estima en dos años el plazo para que comience el funcionamiento normal del Instituto. *Interesa indicar que Sevilla no se menciona en el Dictamen.*

Aceptada la propuesta de la Comisión, el Patronato encarga de llevar a término el contenido de la misma a una «Comisión Gestora», presidida por el Profesor de la Escuela de Ingenieros Agrónomos, de Madrid, D. Cayetano Tamés Alarcón. A finales de 1946 se convoca un concurso público para cubrir plazas de personal técnico en el «Instituto Especial de la Grasa y sus Derivados» (en lo sucesivo Instituto).

¹ Por razones de tiempo, en el *cuadro* no aparecen las numerosas «actividades» investigadoras del Personal del Instituto que no han repercutido directamente en el desarrollo de los sectores industriales de aceites vegetales y de aceitunas de mesa.

En febrero de 1947 se resuelve el concurso, designándose las personas que habían de iniciar los estudios e investigaciones sobre problemas fundamentales relacionados con la producción y comercio de grasas en España.

El personal investigador de las Secciones de «Ingeniería» y de «Microbiología» comienza sus trabajos en Madrid, en locales de la Cátedra de Química Técnica de la Universidad Central y de la Escuela de Ingenieros Agrónomos.

El Doctor en Ciencias Químicas D. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá es nombrado Jefe de la Sección de Química. Los temas encargados a esta Sección son «Estudio de la preparación y conservación de la aceituna de verdeo» y «Estudio químico de los aceites de oliva enranciadados. Causas determinantes del enranciamiento y medios prácticos para evitarlo».

La «Comisión Gestora» y el Patronato, a propuesta del Secretario General de este último, Prof. D. Manuel Lora Tamayo, acuerda que *radique en Sevilla la sede central del Instituto de la Grasa y sus Derivados*. Este acertadísimo acuerdo es la base fundamental de la mayor parte de los éxitos del Instituto en sus relaciones con los sectores industriales afines.

2. EDIFICIOS

Al no disponer de locales propios en 1947, los trabajos se inician en laboratorios de las Cátedras de «Química Técnica» y de «Física» de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla.

En 1948 el Patronato, en cumplimiento del régimen de funcionamiento general de todos sus Centros e Institutos, disuelve la «Comisión Gestora» y nombra el primer «Consejo Técnico Administrativo» del Instituto, formado por representantes de organismos estatales y responsables de las industrias de aceitunas de mesa, de aceites de oliva y de aceites de semillas, presidido por el Doctor en Ciencias Químicas D. José María Piñar Miura y siendo su Secretario el Doctor en Ciencias Químicas D. Jaime Gracián Tous.

Una misión principal de este Consejo es cumplir el acuerdo de construir en Sevilla un edificio propio para sede central del Instituto. Se decide que éste se ubique en terrenos adquiridos al Ayuntamiento de Sevilla, situados en lo que fue Sector Sur de la Exposición Iberoamericana de 1929-1930.

Mientras se construye este edificio, se habilita la casa número 8 de la calle Santa Clara para instalar provisionalmente los laboratorios de la Sección de Química, la Biblioteca y los Servicios Administrativos del Instituto.

La incorporación al Instituto del Profesor D. Juan Manuel Martínez Moreno, que había obtenido por

oposición la Cátedra de Química Técnica de la Universidad de Sevilla, facilita mucho la utilización de los laboratorios de la misma para que pueda trabajar personal investigador del Instituto.

En abril de 1953 se inaugura el edificio central del Instituto. En sus laboratorios, sala de coloquios, biblioteca, taller mecánico, etc., se continúan las actividades investigadoras y conexas con la investigación iniciadas anteriormente. Ya se puede trabajar con comodidad y espacios suficientes.

En 1954 se habilita la almazara de la Hacienda «La Red», en el término de Alcalá de Guadaíra, para los trabajos de la Almazara Experimental del Instituto.

A mediados de los años 60, el edificio central del Instituto y sobre todo la Almazara Experimental sita en «La Red» se están quedando pequeños. Para mantener el ritmo creciente de las investigaciones y experiencias a escalas piloto e industrial se necesitan mayores espacios de trabajo y nuevos edificios totalmente adaptados a las tareas de desarrollo, tanto de aceites vegetales como de aceitunas de mesa.

Excelentes gestiones de D. José Manuel Martínez Suárez conducen a la cesión, por la Diputación Provincial de Sevilla, de terrenos en el Cortijo de Cuarto. Pronto comienza la construcción de tres edificios destinados para instalar en ellos la «Almazara Experimental» y las Plantas Piloto de «Extracción de aceites por disolventes» y de «Refinación de aceites», que se inauguran y ponen en funcionamiento en noviembre de 1969.

En 1978, el Departamento de Química y Microbiología traslada sus actividades relacionadas con las aceitunas de mesa y con la biotecnología de alimentos al edificio que, especialmente construido para ellas, está situado junto a los de las otras plantas experimentales.

3. ADEREZO DE ACEITUNAS DE MESA

Los estudios sobre este tema de trabajo se inician en 1947, contándose con el asesoramiento, apoyo y facilidades de trabajo recibidos de importantes industrias del sector.

Desde entonces y hasta 1986, el excelente equipo de investigadores que trabajan sobre aderezo de aceitunas de mesa, dirigido primero por D. José María Borbolla y luego por D. Matías José Fernández Díez, está desarrollando una magnífica labor. Ésta ha sido reconocida dos veces con importantes galardones del CSIC: el «Premio Juan de la Cierva de Investigación en Equipo» del año 1955, y el «Premio Francisco Franco de Investigación Técnica Individual» de 1973, concedido a D. José María Borbolla.

Resulta impresionante la relación somera de realizaciones de este equipo, entregada hace unos días por el Dr. Antonio Garrido Fernández, actual Jefe del

«Departamento de Biotecnología de Alimentos» del Instituto, tanto en su labor investigadora como en sus actuaciones en favor de la industria española de aderezo de aceitunas, desde 1960 hasta la fecha.

Puede afirmarse, sin lugar a dudas, que el desarrollo actual de las industrias de los diversos tipos de aderezo de aceitunas (verdes, negras, etc.) *no se habría alcanzado de no haber existido la «Planta de Aderezo» del Instituto de la Grasa.*

4. EL CONSEJO TÉCNICO ADMINISTRATIVO DEL INSTITUTO

Según estableció oficialmente el CSIC, «el Consejo Técnico Administrativo del Instituto es el órgano representativo de los altos intereses científicos, técnicos, sociales y económicos de los sectores de la producción nacional a que sirve el Instituto. Como tal, le corresponde promover y cuidar las relaciones del mismo con dichos sectores, atender las necesidades de asistencia técnica de éstos, orientando las actividades del Instituto para satisfacer aquéllas en la medida que permitan los recursos disponibles y las colaboraciones que los propios peticionarios presten».

El Presidente del Consejo Técnico Administrativo ha sido siempre el Dr. D. José María Piñar Miura. El Patronato «Juan de la Cierva» ha ido renovando periódicamente los Vocales de este Consejo, en número siempre cercano a diez.

Todos los Vocales han actuado con acierto y eficacia; pero es de justicia destacar los nombres de D. Antonio Bergillos del Río, D. Fernando Carbonell y de León, D. Lucio Lascaray Ondarra, D. Rafael de Medina y Vilaloga, D. Juan Muñoz Rojas, D. Eduardo Ortiz y Uribe, D. Alfredo Ribelles Aguilera, D. Leopoldo Salvador Gandarias, D. Ernesto Sant Salgado, D. Eustasio de los Santos Piazza y D. Ricardo de la Serna Lúquez.

El cargo de Secretario ha sido desempeñado sucesivamente por D. Jaime Gracián Tous, D. Antonio Vargas Romero y D. José Manuel Martínez Suárez.

El Consejo Técnico Administrativo deja de funcionar al desaparecer el Patronato «Juan de la Cierva» en 1974 y pasar el Instituto a depender directamente del CSIC.

5. RELACIONES CON EL DEPARTAMENTO DE «QUÍMICA TÉCNICA»

En 1949, D. Juan Manuel Martínez Moreno obtiene por oposición la Cátedra de Química Técnica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Sevilla. Pronto se incorpora al Instituto, aportando los conocimientos sobre grasas y sus derivados que había

adquirido durante sus estancias en centros especializados de Francia e Italia. En los laboratorios de esta Cátedra comienza su labor investigadora el grupo de titulados superiores que había de constituir la base de la Sección de «Físico-Química de los Procesos Industriales» y más tarde del «Departamento Industrial» del Instituto.

La colaboración entre el profesorado de esta Cátedra y el personal investigador del Instituto, colaboración que se mantiene con extraordinaria eficacia hasta la fecha, ha facilitado muchísimo los trabajos requeridos para obtener el Grado de Doctor en Ciencias Químicas a muchos de los que han trabajado tanto en esta Cátedra, actualmente Departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Sevilla, como en el Instituto de la Grasa. Entre 1957 y 1990 han sido más de 70 los Licenciados en Química que han pasado a Doctores por la Universidad de Sevilla, como consecuencia de esta colaboración.

6. REVISTA «GRASAS Y ACEITES»

En 1950 comienza la publicación de la revista «GRASAS Y ACEITES», órgano del Instituto, que se publica ininterrumpidamente desde entonces hasta los momentos actuales.

Ha ocupado primeramente el cargo de Director de la misma D. Juan Martínez Moreno, que trabaja a fondo por la potenciación de «GRASAS Y ACEITES» como portavoz nacional e internacional de las actividades del Instituto, de los progresos mundiales en los conocimientos sobre grasas y sus derivados, de su normalización, de la concesión de patentes sobre los mismos, etc. Posteriormente han sido sus directores destacados miembros del personal investigador del Instituto.

«GRASAS Y ACEITES» es una de las pocas revistas especializadas en materias grasas que recibió al comienzo de los años 60 una abreviatura de la ISO (Organización Internacional de Normalización) para ser designada en las referencias bibliográficas de los artículos de investigación.

Con motivo del 20 Aniversario del Instituto se publica un número extraordinario de «GRASAS Y ACEITES» [Volumen 18, fascículo 2, 1967]. Las «actividades» del Instituto vienen expuestas en una serie de artículos que resumen de los resultados de los principales temas de investigación, redactados por los responsables de los mismos. Este número también recoge opiniones sobre el Instituto de expertos e industriales españoles, de Alemania Federal, Austria, Brasil, Chile, Estados Unidos, Francia, Grecia, Italia, Portugal, Turquía, así como del «Consejo Oleícola Internacional» y otros organismos.

7. PROYECCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL DEL INSTITUTO

Dos de las consignas establecidas por D. Juan Martínez Moreno al ocupar en 1951 la Dirección del Instituto han sido:

a) Relación continua con los sectores industriales afines a materias grasas y sus derivados, anteponiendo los intereses de los mismos y la protección de los consumidores españoles a las presiones de un comercio exterior no siempre bien orientado y dirigido.

b) Búsqueda incesante y constante mantenimiento de una proyección internacional máxima, con los países del Oeste, del Este y de todo el resto del Mundo.

Puede afirmarse que *en lo referente a investigaciones sobre materias grasas y aceitunas de mesa, desde antes de 1960 hasta los momentos actuales (1997), España siempre ha formado parte de las «comunidades europeas» gracias a lo realizado en el Instituto de la Grasa.*

Parte esencial de esta proyección internacional del Instituto han sido las numerosísimas visitas de personalidades científicas (entre ellas las de varios Premios Nobel), industriales, políticas, docentes, de organismos internacionales, etc. El «Libro de oro de visitas» que existe en la Dirección del Instituto lo demuestra claramente.

La proyección internacional del Instituto, facilitada por las relaciones con expertos extranjeros, comienza oficialmente en 1954 con una reunión de la «División de Grasas de la Unión Internacional de Química».

Esta proyección alcanza su mayoría de edad en 1958, al celebrarse el Tercer Congreso de la «Sociedad Internacional para el Estudio de las Grasas» (ISF), con asistencia de biólogos, médicos y químicos de los principales países de los bloques político-militares del Este y del Oeste. La revista «GRASAS Y ACEITES» publica en sus idiomas originales los textos de las 50 comunicaciones presentadas a este Congreso.

Como reconocimiento de esta proyección internacional puede citarse la concesión al Director del Instituto del «Premio Fachini» (Italia), la «Medalla Norman» (Alemania) y la «Medalla Chevreul» (Francia).

También a nivel internacional, sobre todo en Italia, tuvieron importantes repercusiones las investigaciones del Instituto, efectuadas principalmente por D. Francisco Mazuelos Vela, sobre uso de lipasa pancreática en la detección de los llamados «aceites esterificados», asunto que interfirió notablemente en el desarrollo normal del sector del aceite de oliva.

En 1969, el Consejo Oleícola Internacional (COI) reconoce al Instituto como laboratorio capacitado para efectuar los análisis de aceites de oliva y de orujo aplicando los métodos normalizados por este Organismo Internacional.

8. SERVICIO DE «ANÁLISIS AL EXTERIOR»

Este Servicio, dirigido por D. Jaime Gracián durante muchos años e integrado por personal dedicado exclusivamente al mismo, ha atendido y sigue atendiendo las peticiones de industrias y organismos oficiales, para resolver muchos de sus problemas analíticos, entre ellos los presumiblemente relacionados con fraudes y adulteraciones. Este Servicio ha contado durante muchísimos años con la fundamental labor desarrollada por D. Manuel Ventura Díaz en régimen de dedicación exclusiva.

Ya a mediados de los años 50 la eficacia del Servicio de «Análisis al Exterior» quedó bien demostrada, al defender la salud y los intereses económicos de los españoles, por medio de sus investigaciones sobre las partidas de aceite de soja que venían siendo importadas de los Estados Unidos. Sin lugar a dudas, sólo con estas actuaciones analíticas, el Instituto había devuelto al Estado mucho más dinero del que le había costado desde su creación en 1947.

9. LA «ALMAZARA EXPERIMENTAL»

Instalada inicialmente en la Hacienda «La Red», esta Almazara, dirigida por D. José Manuel Martínez Suárez desde su creación en 1954 hasta la jubilación del mismo, ha sido y sigue siendo una de las demostraciones más evidentes de la eficacia de la labor del Instituto al servicio de la industria española de *elaboración* de aceite de oliva.

La «Almazara Experimental» alcanza un gran éxito entre los expertos de la industria almazarera ya desde sus primeros años de actuación. Algunos procedimientos originales de elaboración de aceite de oliva y diversos tipos de maquinaria auxiliar fueron ensayados con resultados sumamente instructivos.

Destacan los ensayos con la llamada «Máquina ALFIN», que separa parcialmente el aceite de los otros componentes de la pasta de aceitunas molidas sin necesidad de capachos ni de presión. Máquinas equiparables a la ALFIN se extienden hoy por todas las regiones olivícolas del Mundo, con la marca italiana SINOLEA.

Desde 1969 la «Almazara Experimental» desarrolla sus trabajos al servicio de la industria en el edificio especialmente destinado para ella, planificado y construido siguiendo totalmente las indicaciones del Dr. Martínez Suárez.

En 1968, el CSIC concede a D. Juan Martínez Moreno el «Premio Francisco Franco de Investigación Técnica Individual» por sus trabajos sobre «Fundamentos Físico-Químicos de la Técnica Oleícola».

Debe calificarse de excelente la aceptación, por todos los sectores nacionales e internacionales rela-

cionados con el aceite de oliva, incluidos el «Consejo Oleícola Internacional» y otros Organismos Oleícolas Mundiales, de las experiencias desarrolladas en las instalaciones de la «Almazara Experimental», con maquinarias distintas en todas las campañas, y de los trabajos realizados en ellas.

Once páginas forman el resumen de las actividades de la «Almazara Experimental» en maquinaria ensayada desde 1954 hasta 1986, entregada hace unos días por el Dr. José Alba Mendoza, actual Jefe de la misma.

Puede afirmarse, sin lugar a dudas, que la transición en la elaboración del aceite de oliva, desde las prensas de capachos hasta las centrífugas continuas de «tres fases» y de «dos fases» actualmente utilizadas por la mayor parte de las almazaras industriales, *no habría alcanzado el grado de desarrollo actual si no hubiera existido la «Almazara experimental» del Instituto de la Grasa.*

10. SERVICIOS DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN

Estos Servicios se basan fundamentalmente en la Biblioteca del Instituto, cuyos primeros volúmenes ya se encontraban acertadamente clasificados en una habitación de la casa de la calle Santa Clara.

Esta Biblioteca, que en 1986 contaba con 4.937 libros y 5.737 volúmenes de revistas científicas y técnicas encuadrados, ha llegado a ser una de las bibliotecas más completas del mundo sobre grasas y sus derivados. En dicho año fueron atendidas las peticiones de 162.811 fotocopias y 287 separatas de trabajos publicados en la revista «GRASAS Y ACEITES», así como las consultas orales o por escrito que, sobre libros, bibliografías, etc., solicitaron industrias, particulares y Centros de Investigación nacionales y extranjeros.

Personas altamente cualificadas han mantenido y mantienen con un perfeccionamiento constante este servicio fundamental para todas las «actividades» del Instituto.

11. LA «ASAMBLEA DE MIEMBROS INDUSTRIALES»

El Estatuto de esta Asamblea establece que la misma «tiene como fin principal incrementar en lo posible las relaciones del Instituto de la Grasa y sus Derivados con los sectores industriales afines, en orden a un asesoramiento más perfectos sobre los problemas actuales y futuros de la industria española, a un mejor aprovechamiento de los recursos humanos y materiales de que dispone el Instituto de la Grasa, y facilitar las relaciones entre los técnicos especializados en materias grasas y sus derivados».

La Asamblea celebra sus dos primeras reuniones en Sevilla (1956) y Córdoba (1957) con gran concurrencia de expertos. Luego éstas quedan interrumpidas durante nueve años.

Una actividad muy especial dentro de los industriales Miembros de la Asamblea, que merece destacarse es la siguiente: un grupo de estos industriales crea en 1957, a propuesta de los Srs. Martínez Moreno y Vargas Romero, dentro de la misma, el «Comité Español de la Detergencia», para asegurar la presencia de las industrias españolas de tensioactivos y detergentes en el «Comité Internacional des Dérivés Tensioactifs» que entonces organizaban los países de la Europa Occidental, con el objetivo de coordinar las normalizaciones sobre tensioactivos y detergentes que habrían de proponerse a la ISO (Organización Internacional de Normalización).

Esta pertenencia a la Asamblea de Miembros del Instituto fue la forma de conseguir permisos de la autoridad gubernativa para celebrar en Barcelona reuniones de industriales y técnicos de los sectores fabricantes de tensioactivos y detergentes, a las que solían asistir expertos de los países europeos del Oeste y del Este.

El Comité Español de la Detergencia, que sigue actualmente actuando con una gran eficacia a niveles nacional e internacional, permaneció dentro de la Asamblea de Miembros del Instituto hasta 1978, fecha en que se acoge a la nueva reglamentación oficial de asociaciones existente en Cataluña.

En 1967 se reanuda la celebración de las Asambleas de Miembros del Instituto. A la de dicho año asisten un centenar de asambleístas, discutiéndose importantes temas de actualidad en aquellos momentos. La calidad de las ponencias presentadas a las sucesivas reuniones de la Asamblea va aumentando continua y considerablemente. El número de asistentes exige celebrar las reuniones en locales de amplitud muy superior al que tenía el Salón de Actos del Instituto en los años 70.

En la Asamblea de Miembros de 1967 se acuerda la creación de la «Medalla Marqués de Acapulco», destinada según el Estatuto de la misma, «a premiar las aportaciones relevantes, tanto españolas como extranjeras, a los conocimientos científicos y técnicos sobre materias grasas y sus derivados», para premiar grandes méritos en la investigación y la tecnología de las materias grasas.

La Asamblea de Miembros Industriales, en sucesivas reuniones, concede la «Medalla Marqués de Acapulco» a D. Eduardo Francisco Buendía Castellanos, inventor de la máquina «ALFIN» para la separación del aceite de oliva sin capachos (1968), al Ingeniero Agrónomo Miguel Ortega Nieto, gran experto en los cultivos del olivar y al profesor Pier Giovanni Garaglio, de la Universidad de Florencia (1969), así como a los eminentes investigadores W. O. Lundberg (1970), M. Lora-Tamayo (1972) y G. Jacini (1977).

En la Asamblea de 1986 se acuerda conceder la «Medalla Marqués de Acapulco» a D. Juan Martínez Moreno, D. Jaime Gracián Tous y D. José María Rodríguez de la Borbolla y Alcalá, como reconocimiento a su labor como Jefes de los tres Departamentos de Investigación del Instituto de la Grasa y sus Derivados durante más de 20 años.

12. CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN IMPARTIDOS POR EL INSTITUTO

Al final de los años 50 se inicia en el Instituto otra de las actividades que le han otorgado mayor prestigio: los Cursos teórico-prácticos para la formación y mejora de técnicos de las industrias de los sectores afines al Instituto.

En 1961 se organiza en el Instituto el «Primer Curso de Tecnología de Grasas para Graduados y Técnicos», primer paso en los «Cursos de Especialización en Grasas» cuya XXV edición se imparte actualmente (1997).

Las lecciones siempre han estado clasificadas en cinco Grupos, equiparables a las actuales Asignaturas «Características generales de las grasas»; «Análisis de las materias grasas»; «Extracción del aceite de oliva»; «Extracción de aceites de semillas y de orujo de aceitunas»; «Transformaciones de grasas comestibles y de grasas industriales».

En 1966 el Ministerio de Educación y Ciencia, de acuerdo con la ley de 1964 sobre Reordenación de Enseñanzas Técnicas, reconoce oficialmente al Instituto de la Grasa y sus Derivados como Centro de Investigación Aplicada encargado de impartir los «Diplomas de Especialización en Grasas» (Orden de 28-11-1966).

Hasta 1984 habían asistido a estos Cursos 576 alumnos españoles, 35 portugueses y 13 hispanoamericanos.

También en 1961 se inician los «Cursos de Ciencia y Tecnología del Aderezo de Aceitunas de Mesa». Algunos cursos se han dedicado a las aceitunas verdes y otros a las negras.

Otras actividades docentes, tanto en el propio Instituto como en Departamentos Universitarios, Centros de Investigación, industrias de sectores afines, etc., impartidas total o parcialmente por los investigadores del Instituto, han sido muy numerosas y eficientes.

13. EL INSTITUTO DE LA GRASA ANTE EL «SÍNDROME TÓXICO»

NOTA – Algunos de los siguientes párrafos están tomados casi literalmente del editorial correspondiente al fascículo 1 del volumen 33 (1982) de «GRASAS Y ACEI-

TES», redactado por el Dr. Agustín Vioque Pizarro, Jefe del equipo coordinador de los estudios del Instituto sobre el «síndrome tóxico».

En la segunda semana del mes de junio de 1981, inmediatamente después de que se asociara el denominado «síndrome tóxico» con la ingestión de un aceite comestible adulterado, el Instituto de la Grasa se dirigió oficialmente a las autoridades nacionales de Sanidad, ofreciendo sus servicios, con el deseo de contribuir, en la medida de sus posibilidades y dentro de sus competencias, al esclarecimiento del problema planteado.

El Instituto desde el primer momento tuvo una visión clara de cual era su misión: encontrar componentes que fueran anómalos en aceites comestibles; de entre ellos, uno o varios serían el tóxico mortal; pero el establecimiento de este calificativo escapaba a su competencia, para entrar de lleno en la de los Institutos de Toxicología.

El Instituto pudo emitir su primer informe el 15 de septiembre de 1981, que envió inmediatamente a las autoridades nacionales sanitarias y que se publicó íntegramente en el fascículo 5 de «GRASAS Y ACEITES» de 1981.

Más adelante cuando, como consecuencia principalmente de la labor desarrollada por el equipo dirigido por el Dr. Antonio Vázquez Roncero, ya se habían identificado algunos componentes anormales en los aceites. Entre los resultados más relevantes obtenidos se encuentran los siguientes:

- El análisis convencional muestra cómo todas las muestras de aceites analizadas consisten en mezclas de hasta cinco componentes de grasas.

- La búsqueda de componentes anómalos ha llevado a la identificación de anilidas grasas y de azobenceno, que se consideran totalmente anormales en las grasas comestibles.

- La presencia de anilidas grasas va siempre unida a la existencia de aceite de colza en la mezcla.

- La anilina desnaturalizante se transforma ya, por reacción con los ácidos grasos libres, espontáneamente durante el transporte y almacenamiento en anilidas grasas.

El Grupo de Trabajo Conjunto de la «Organización Mundial de La Salud (OMS)» y el «Plan Nacional para el Síndrome Tóxico», en una reunión celebrada en marzo de 1983, durante la cual 40 científicos nacionales y extranjeros discutieron las comunicaciones presentadas, se llegó al convencimiento de que el motivo de la intoxicación masiva, producida en la primavera-verano de 1981, fue la ingestión de un aceite adulterado. Sin embargo, no era concluyente todavía que las anilidas de los ácidos grasos sean las causantes de la enfermedad, pero pueden ser marcadores útiles de los aceites tóxicos.

Las comunicaciones científicas de trabajos realizados en el Instituto sobre el «síndrome tóxico»,

bajo la dirección del Dr. Antonio Vázquez Roncero, se extienden hasta el año 1987.

EPÍLOGO

Al contemplar el *cuadro de pintura abstracta* que acabo de presentar, veo representados en el conjun-

to de sus bandas coloreadas, aparentemente confusas y entrelazadas, dos claros significados: un fuerte propósito de colaboración y un rendimiento considerable de servicios a España en sus sectores industriales de aceites vegetales y de aceitunas de mesa. ¿Serán este propósito y este rendimiento dos de los logros importantes conseguidos por el Instituto de la Grasa y sus Derivados en sus primeros 40 años?

FUTURO DEL INSTITUTO DE LA GRASA – CSIC

Emilio Lora-Tamayo D'Ocón
Vicepresidente de Investigación Científica y Técnica.
Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)
Serrano, 113. 28006 – Madrid

En cualquier país desarrollado la inversión en I+D en ciencia y tecnología de alimentos (CTA) es incontestable. Hay dos motivos para ello. Uno es banal, la necesidad fisiológica de alimentarse. El otro no, y se debe al enorme peso específico del sector industrial agroalimentario en el que cualquier desarrollo repercute en la capacidad competitiva.

En nuestro país, la investigación en CTA se produce en gran medida en laboratorios públicos, ya que muchas industrias han sido adquiridas por multinacionales que tienen sus laboratorios de investigación en otros países. Por ello, aunque se hable de I+D en empresas nacionales, ésta suele tener muy poco de «I» y mucho de «D». Como un ejemplo basta citar que estas industrias destinan sólo un 0.2% de la facturación total a I+D. Podemos por lo tanto generalizar y afirmar que la I+D española en CTA se hace en centros públicos, y en una buena medida subvencionada por el Plan Nacional de I+D.

Nuestro organismo, el CSIC, fue pionero en España en la investigación en CTA, de forma que una gran cantidad de los profesionales de esta área (investigadores del CSIC, profesores universitarios o técnicos de empresas) se formaron en nuestros locales. En estos momentos el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos de nuestro organismo dispone de ocho institutos destinados a esta investigación distribuidos a lo largo de toda la geografía española (Figura 1). Dos de ellos son centros compartidos con otras áreas: el Instituto de Investigaciones Marinas en Vigo, especializado en productos de la pesca, y el CEBAS de Murcia, un instituto que centra su investigación en frutas y hortalizas. En ambos los investigadores del área de CTA se encuadran administrativamente en un Departamento de Tecnología de Alimentos. En cuanto a los centros propios del área, el IPLA de Asturias aborda investigaciones del sector lácteo, mientras que el Instituto de Nutrición y Bromatología de Madrid se centra en la evaluación nutricional de los alimentos. Los cuatro institutos restantes, el Instituto de Fermentaciones Industriales y el Instituto del Frío en Madrid, el IATA en Valencia y el Instituto de la Grasa en Sevilla, son centros multidisciplinares donde se abordan diferentes aspectos de la CTA aplicados a varios productos. En total los efectivos humanos del área de CTA en el CSIC constan de 159 investigadores en plantilla, 40 contratados postdoctorales, un centenar de becarios doctorales y 230 miembros de personal de apoyo (Figura 2). Desde el punto de vista numérico es el área más pequeña de nuestra institución, pero desde el punto de vista estratégico es un área importante. Por un lado debemos recordar que el sector industrial de la agroalimentación da empleo en España a prácticamente medio millón de personas, de forma que el CSIC asegura con sus investigadores un apoyo a esta parte importante de nuestra economía. Por otro, y como antes mencioné, la CTA en España hunde sus raíces en buena medida en estos Institutos donde hoy en día se realiza una investigación de prestigio. Una buena prueba de ello es el alto poder de captación de fondos de los grupos de estos Institutos en los programas FAIR o BIOTECH de la UE.

El decano de los Institutos del área es el Instituto de la Grasa (IGR) del que hoy celebramos el 50 aniversario. Desde su fundación, el IGR se ha caracterizado por su intensa relación con el entorno socio-económico de la industria agroalimentaria andaluza. Por ello sus temas de investigación giraron, y en buena medida giran, alrededor de dos productos: el aceite y la aceituna de mesa. Durante el desarrollo de estas Jornadas hemos podido comprobar como el IGR ha sido el epicentro a partir del cual estos dos sectores industriales han ido adquiriendo las tecnologías más competitivas. Pero a ello el IGR ha sabido aunar una buena investigación científica.

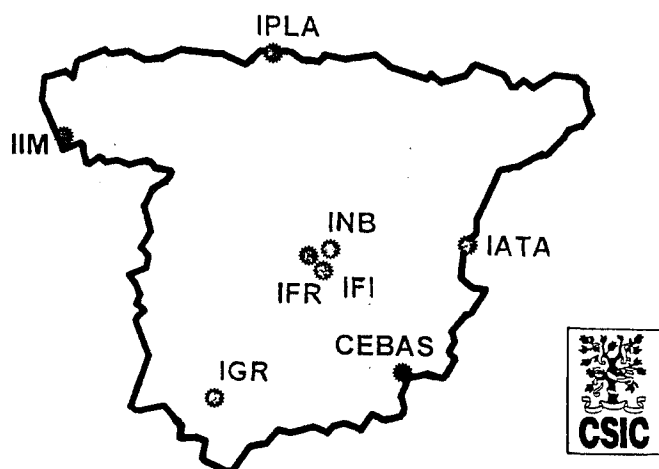


Figura 1
Ciencia y tecnología de alimentos en el CSIC

- **Personal científico**

Profesores de investigación	25
Investigadores científicos	45
Colaboradores científicos	89
Contratos postdoctorales	37
Becarios predoctorales	98

- **Personal de apoyo**

Varios	249
--------	-----

Figura 2
Personal del área de ciencia y tecnología de alimentos

Podemos definir la salud actual del IGR como excelente. Si analizamos las cifras de producción científica de los Institutos del Área de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CSIC, el IGR tiene cuantitativamente una de las mayores productividades científicas con una media de 1.83 publicaciones por año e investigador (Figura 3). La fuerza de impacto de sus publicaciones es adecuada para el área de trabajo y se sitúa en 1.15, una cifra ligeramente superior a la de 1.1 que es la media del área (Figura 4). En cuanto a sus temas de trabajo, en la actualidad en el IGR se investiga en proyectos enmarcados en las líneas prioritarias del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos y el IV Programa Marco de la UE.

¿Pero cómo está posicionado el IGR de cara al futuro? Sin duda el futuro de la investigación en CTA en nuestro país vendrá marcado en gran medida por

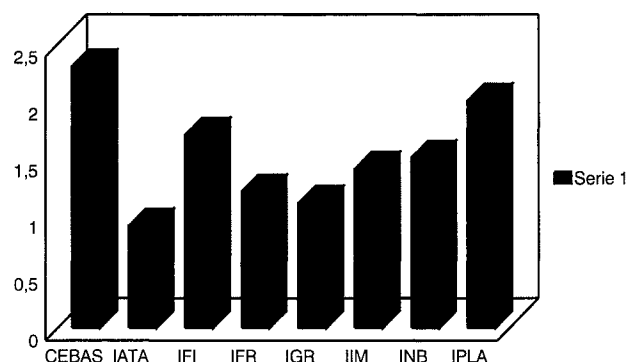


Figura 3
Publicaciones/EPD Año (1994/96)

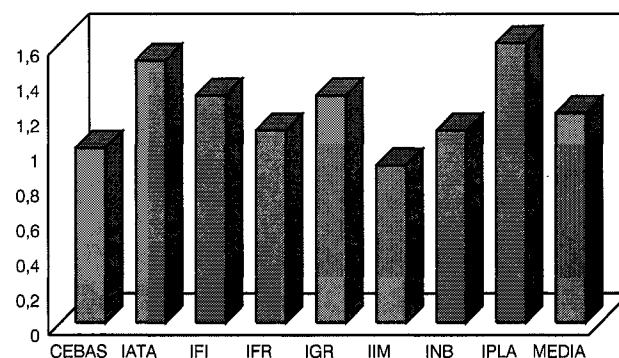


Figura 4
Publicaciones SCI (Media de impacto) (1994-96)

el V Programa Marco de la UE. En este Programa se da especial preferencia a la salud en la alimentación. Como respuesta a las inquietudes de los consumidores europeos, la prioridad de la UE en investigación alimentaria se centrará en la evaluación de la calidad de los alimentos, sobre todo en lo referente a nutrición y salud. Para ello se contemplan una serie de líneas de investigación que aparecen reflejadas en la siguiente transparencia (Figura 5). El área de CTA del CSIC, y en particular el IGR, deben ser conscientes de este cambio de marco de actuación. También dentro del V Programa Marco se considera dentro del concepto de «factoría celular» la posibilidad de, mediante técnicas biotecnológicas, obtener nuevos productos para la industria agroalimentaria. Algunos de los temas mencionados, en especial los referentes a nutrición, ya son contemplados por algunos grupos de trabajo del IGR. El resto deberá realizar un esfuerzo para dirigir al menos parte de sus líneas de trabajo actuales hacia alguno o algunos de estos temas.

A pesar de ello, el IGR no debe olvidar su relación con el sector productor y deberá seguir atendiendo a

los industriales productores de aceite o aceituna de mesa para seguir siendo líder mundial en la investigación de este tipo de productos. No podemos finalizar estos comentarios sobre temas prioritarios de investigación sin destacar el oportuno cambio de estrategia llevado a cabo en el IGR durante los últimos años. La creación de un grupo de trabajo en postcosecha de la fresa es un claro ejemplo de ello, ya que en muy poco tiempo han sido capaces de generar confianza en un sector emergente dentro de la agroindustria andaluza. Apuestas de este tipo, así como apuestas más arriesgadas que permitan situar a los grupos que las realicen en una situación de referencia científica, por ejemplo la creación de grupos mixtos con investigadores de otras áreas del conocimiento (físicos –lógica difusa–, químicos –biosensores–) deben ser consideradas por los investigadores del IGR. En cualquiera de estos casos, el IGR no debe perder aquello que lo ha hecho fuerte durante estos 50 años: la conjunción de una buena investigación científica con la cercanía a su entorno socio-económico.

El poder de captación de fondos del IGR es notable (Figura 6).

- Desarrollo de nuevos procesos para mejorar la calidad de los alimentos
- Desarrollo de métodos para detectar y eliminar agentes infecciosos y tóxicos
- Papel de la alimentación en la prevención de la enfermedad

Figura 5
V programa marco

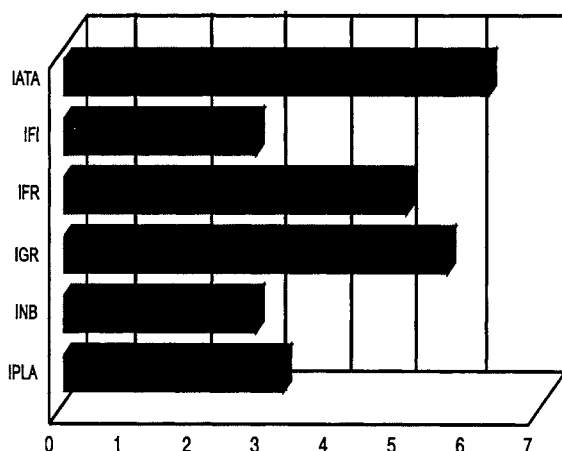


Figura 6
Poder de captación de recursos
Millones/año EDP (1994-96)

Cada investigador de este Instituto es capaz de generar entradas por un valor aproximado de 5.5 millones por año, una de las cifras más elevadas dentro del área. Como antes se indicó, un correcto posicionamiento en los temas de trabajo en relación con el V Programa Marco resultará imprescindible para mantener esta situación. Como lo resultará el intentar competir en la actual convocatoria de Fondos Feder. En este caso el IGR, dada su íntima relación con el entorno socio-económico andaluz, se encuentra en una situación envidiable. Cuentan con todo el apoyo de la Coordinación del área y la OTT del Organismo para llevar a cabo este trabajo.

Finalmente debemos hablar de los investigadores. Los hombres y mujeres del IGR son los responsables de la realidad de este instituto. ¿Qué futuro les espera, sobre todo a los más jóvenes? Durante varios años nuestro organismo ha recibido un goteo mínimo de plazas. El futuro puede ser mas esperanzador y el horizonte de una oferta de empleo público acorde con las necesidades de crecimiento de nuestro organismo parece tomar fuerza, sobre todo en las últimas fechas. No desfallezcan, y por favor háganlo tan bien como hasta ahora.

PRÓXIMOS CONGRESOS Y REUNIONES

OILS AND FATS, FROM BASIC RESEARCH TO INDUSTRIAL APPLICATIONS

The 2nd Meeting of the AOCS European Section will be held October 1-4, 1998, at the Grand Hotel Chia Laguna in Cagliari, Italy. The theme will be «Oils and Fats, from Basic Research to Industrial Applications». The technical chairpersons for the meeting are Sebastiano Banni, Francesco Corongiu, Maria Assunta Dessi, all of the Università di Cagliari in Cagliari, Italy.

The technical program will include sessions on olive oil, new developments in lipid analysis, conjugated linoleic acid, new methodologies in extraction of minor oil components, oil processing, n-3 fatty acids, and lipid oxidation and antioxidation. A tabletop exhibit will be held in conjunction with the conference.

For more information about the 2nd Meeting of the AOCS European Section, please contact: 2nd European Section Meeting, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489; phone: 1-217-359-2344; fax: 1-217-351-8091; e-mail: karenl@aocs.org.

OTROS CONGRESOS

June 1998
Wednesday 17 June

DIET & HEALTH: New Research from the UK and Europe

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Venue: Scientific Societies Lecture Theatre, London
United Kingdom

Contact: Dr. S. Emmett
Tel: +44-(0)171-9211165, Fax: +44-(0)171-9211167
e-mail: s.e.emmett@aftd.maff.gov.uk

Tuesday 23 June to Wednesday 24 June

GENETICALLY MODIFIED FOODS

IQPC Ltd
Venue: Conrad International Hotel, Brussels
Belgium

Contact: Rebecca Grahl
Tel: +44-(0)171-6919191, Fax: +44-(0)171-6919192
e-mail: enquire@iqpc.co.uk
Internet: www.iqpc.co.uk

Friday 26 June

MICROBIOLOGICAL RISK MEASUREMENT - Seminar

Campden & Chorleywood Food Research Association
Venue: CCFRA, Chipping Campden, Gloucestershire
United Kingdom

Contact: Daphne Law
Tel: +44-(0)-1386-842104, Fax: +44-(0)1386-842100
e-mail: training@campden.co.uk

July 1998
Thursday 16 July

THE CLEAN PROCESSING OF FOODS TO IMPROVE THEIR NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL FUNCTIONALITIES

SCI Environmental Biotechnology & Biotechnology Groups, RSC Process Technology Group and Biochemical Society Industrial Biochemistry and Biotechnology Group

Venue: SCI, 14/15 Belgrave Square, London
United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat
Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743
e-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

August 1998

Tuesday 11 August to Thursday 13 August

4TH FOOD INGREDIENTS SOUTH AMERICA

Expo Center Norte, São Paulo
Brazil

Contact: Miller Freeman BV
Tel: +31-(0)346-559444, Fax: +31-(0)346-573811
e-mail: exponl@ibm.net, Internet: www.mfbv.com/food

Monday 30 August to Friday 4 September

44TH INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY

Institute for Food and Agricultural Research and Technology

IRTA

Venue: Palau de Congressos, Av. Maria Cristina,
Barcelona

SPAIN

Contact: AOPC - IcoMST'98
Tel: +34-(0)3-3027541, Fax: +34-(0)3-3011255
e-mail: aopc@ncsa.es

September 1998

Friday 11 September

«LITE» PRODUCTS: IMPLICATIONS OF REDUCED-CALORIE FOODS

The Royal Society of Chemistry, Food Chemistry Group and SCI Food Commodities and Ingredients Group

Venue: Guy's Hospital, London
United Kingdom

Contact: Dr. T. H. Grenby
Tel: +44-(0)171-9554292, Fax: +44-(0)171-9554455
e-mail: t.grenby@umds.ac.uk

October 1998

Tuesday 13 October to Wednesday 14 October

EMULSIFIERS

SCI Oils & Fats Group

Venue: SCI, 14/15 Belgrave Square, London
United Kingdom

Contact: SCI Conference Secretariat
Tel: +44-(0)171-2353681, Fax: +44-(0)171-2357743
e-mail: conferences@chemind.demon.co.uk

Sunday 18 October to Tuesday 20 October

EUROPEAN RESEARCH TOWARDS SAFER AND BETTER FOOD: Review - and Transfer -

Congress on food related research generated by the European Commission
 Federal Research Centre for Nutrition, Karlsruhe
 Venue: KKA, Karlsruhe
 Germany
 Contact: Prof. Dr. Ing. W.E.L. Spieß
 Tel: +49-(0)721-6625114, Fax: +49-(0)721-6625111
 e-mail: bfe-ivt@bfe.fzk.de

November 1998
 Tuesday 3 November to Thursday 5 November

13TH FOOD INGREDIENTS EUROPE
 Messe, Frankfurt
 Germany
 Contact: Miller Freeman BV
 Tel: +31-(0)346-559444, Fax: +31-(0)346-573811
 e-mail: expon1@ibm.net, Internet: www.mfbv.com/food

OTRAS NOTICIAS

THE AOCS ANNOUNCES THE WINNER OF THE STEPHEN S. CHANG AWARD

The American Oil Chemists' Society (AOCS) is proud to announce that Dr. M. Thomas Clandinin has been awarded the 1998 Stephen S. Chang Award. Dr. Clandinin, a Canadian national, is internationally recognized as an expert in the field of developmental lipid metabolism. Dr. Clandinin has pioneered our knowledge of the requirement of long-chain fatty acids for infants during critical stages of growth and development.

Thomas Clandinin has studied fatty acid metabolism in early neonatal life, the role of fatty acid composition in membrane structure and function, and more recently, the need for long-chain polyunsaturated fatty acids in infant formula. This dedication to the understanding of lipid metabolism is reflected in his numerous publications, his strong commitment to postgraduate education, and his participation in several national and international committees dealing with lipids and nutrition.

The Stephen S. Chang Award was originally bestowed by AOCS Past President Stephen S. Chang and his wife, Lucy D. Chang. The award which will be presented to Dr. Clandinin at the AOCS 89th Annual Meeting & Expo in Chicago, Illinois, May 10-13, 1998 consists of a jade sculpture from China of a galloping horse and an honorarium estimated at U.S. \$6,000. Dr. Clandinin will present a technical paper at the meeting titled «Dietary Fatty Acid Balance: Brain Food for Further Thought».

For more information about the award, please contact: Kathleen Atchley, American Oil Chemists' Society, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA.

INTERCOMPARACIONES DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS PROGRAMA INTER 2000

El PROGRAMA INTER 2000 de intercomparaciones de laboratorios agroalimentarios tiene carácter interanual de octubre de 1998 a junio de 1999.

El programa constará de 24 rondas de productos agroalimentarios (2 aceites, 2 suelos, 3 de microbiología, 2 de trazas de metales en agua, 2 de productos cárnicos, 1 grasa, 1 fertilizante, 1 leche en polvo, 2 aguas, 1 de aditivos en bebida refrescante, 1 queso, 2 bebidas alcohólicas, 3 piensos y 1 de vitaminas y minerales).

Este nuevo programa se complementa con otro programa anual específico para piensos y materias primas que ya hace un año y medio que se está realizando y que consta de 10 rondas de muestras.

Organización: Registre de Laboratoris Agroalimentaris i CETEMMSA.

Para más información:

Registre de Laboratoris Agroalimentaris de Vilassar de Mar, 08348 Cabrils (Barcelona).

Tel.: 93/7508211, Fax: 93/7532607.

THE AOCS ANNOUNCES THE WINNER OF THE SUPELCO/NICHOLAS PELICK RESEARCH AWARD

The AOCS is proud to announce that Dr. Robert Jensen has been awarded the 1998 Supelco/Nicholas Pelick Research Award. Dr. Jensen is internationally renowned for his work on both bovine and human milk lipids. Although retired from the Department of Nutritional Sciences at the University of Connecticut, Dr. Jensen continues to be very active in the research community, publishing reviews and lending his expertise to the scientists in both research and industry.

Dr. Jensen developed numerous procedures for the large-scale synthesis of specific triglycerides, the determination of lipase specificity, and the analysis of bovine and human milk lipases. The role and specificities of lipolytic enzymes in the digestion of milk fat have been a central theme in Dr. Jensen's research on bovine milk. Dr. Jensen is a leading authority on the biomedical aspects of lactation, the lipids of human milk, and milk composition.

The Supelco/Nicholas Pelick Research Award is sponsored by Supelco, Inc., a subsidiary of Sigma-Aldrich Corporation, and AOCS Past President Nicholas Pelick. The award is annually given to a scientist, technologist, or engineer who has been responsible for outstanding original research on fats, oils, lipid chemistry or biochemistry, and has published the results in a high quality technical paper. Preference is given to individuals who are actively associated with research and who have made discoveries that have influenced their fields of endeavor. The award

which consists of an honorarium of \$8000, a plaque, and travel expenses to attend the meeting, will be presented at the AOCS 89th Annual Meeting & Expo in Chicago, Illinois, May 10-13, 1998. Dr. Jensen will present a technical paper at the meeting titled «Adventures with Lipases, Synthesis of Glycerides, and Milk Lipids».

For more information about this award, please contact:

Kathleen Atchley, American Oil Chemists' Society, P.O. Box 3489, Champaign, IL 61826-3489 USA.

NUEVA DIFUSIÓN DE PROYECTOS SOBRE ALIMENTOS A PYMES

F-FE 264/97

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T. R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublín 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

El proyecto FLAIR-FLOW Europa III ha comenzado en octubre 1997 con el objetivo de continuar y ampliar las actividades llevadas a cabo en los proyectos FLAIR-FLOW I y II consistentes en difundir los resultados de los proyectos de investigación sobre alimentos a las PYMES europeas y otros usuarios finales.

FLAIR-FLOW III (el proyecto de difusión FAIR-INNOVATION) es un proyecto cooperativo enmarcado en los programas de la UE FAIR e INNOVATION, basado en el trabajo de 18 redes nacionales (15 países de la UE y Noruega, Islandia y Suiza). La difusión se llevará a cabo mediante los documentos técnicos de 1-página (y su reproducción en revistas e Internet), celebración de reuniones focalizadas de trabajo (se han proyectado 80), conferencias a cargo de personas implicadas en FLAIR-FLOW y rutas especiales tales como sistemas de suministro de la información solicitada a través de fax (operativo en Italia y Francia).

Un nuevo elemento del nuevo proyecto es la creación de una plataforma de PYMES dedicada a alimentos (10-20 empresas) en cada uno de los 18 países que representaría la fuerza de un colectivo de 180-360 empresas europeas, es decir, FLAIR-FLOW tendrá un componente de PYMES en su seno formando parte del proyecto para emitir valoraciones críticas además de aportar ideas y sugerencias innovadoras.

Para más información: Contactar con el Director de la Red Nacional o con el Dr. T. R. Gormley, Teagasc,

The National Food Centre, Dunsinea, Castle-knock, Dublín, 15, Irlanda. Tel.: +353-1-8059500; Fax: +353-1-8059550, E-mail: p.moriarty@NFC.teagasc.ie.

FUNCIONALIDAD DE ALIMENTOS PROBIÓTICOS

F-FE 271/97

Flair-Flow II is a co-operative project of the EU AAIR and VALUE programmes. It comprises a network (in 16 European countries) of circa 300 key people who disseminate food R & D results to the European food industry and to other end-users.

Director de la Red Nacional

Dr. Jesús Espinosa Mulas
Instituto del Frío
Ciudad Universitaria
28040 Madrid
Tel.: 544 56 07
Fax.: 549 36 27

Director del Proyecto F-FE

Dr. T. R. Gormley
The National Food Centre
Dunsinea, Dublín 15
Irlanda
Tel.: 38 32 22
Fax.: 38 36 64

Los alimentos funcionales que incorporan bacterias probióticas que tienen un efecto beneficioso en la salud, científicamente demostrado, poseen un gran potencial para mejorar la calidad de vida y experimentan un rápido crecimiento en la UE, así como en la exportación. Europa ha mantenido tradicionalmente una posición líder en el mercado de probióticos. Actualmente existen muchos productos probióticos, sin embargo su impacto en la salud necesita estar muy bien documentado con el fin de conseguir y mantener la confianza de los consumidores. El objetivo principal, por tanto, de este proyecto FAIR es dar impulso a los bien documentados alimentos probióticos.

Se está llevando a cabo una selección de cepas y se han elegido seis para los ensayos clínicos a escala piloto: *Lactobacillus johnsonii* LJ-1, *Lactobacillus paracasei* F19, *Lactobacillus GG* (*L. rhamnosus* ATCC 53103), *Lactobacillus salivarius* LM2-118, *Lactobacillus crispatus* M247 (cog +) y *Bifidobacterium lactis* Bb-12. Además, *Lactococcus lactis* MG 1363, *L. crispatus* M05 (cog-) y *Streptococcus thermophilus* serán utilizados como material de referencia. En niños, el objetivo principal es mantener el equilibrio entre el eczema atópico y las alteraciones intestinales, principalmente la protección y tratamiento de la diarrea infantil. En adultos, el objetivo es estudiar la integridad intestinal utilizando adultos sanos y con síndrome de intestino irritable.

Se han comprobado la estabilidad plasmídica, el perfil cromosómico y las secuencias de nucleótido. Se han estudiado, asimismo, otras propiedades probióticas de las cepas, tales como inmunodominancia, adhesión sobre los revestimientos celulares, mucina y biopsias humanas. También se están investigando las

propiedades probióticas con buen flavor y con una tasa alta de supervivencia de las bacterias probióticas.

El proyecto substanciará el valor clínico real de los productos probióticos respecto al manejo de desórdenes intestinales y el aumento de inmunidad, que estará basado en los resultados de las pruebas clínicas que se están realizando. Las otras tareas son también de la mayor importancia para fundamen-

tar los ensayos clínicos (métodos moleculares). Los ensayos *in vitro* proporcionarán un valor añadido cuando se comparen con los experimentos clínicos.

Para más información: Contactar con el Professor Tiina Mattila-Sandholm, VTT Biotechnology and Food Research, P.O. Box 1501, FIN-02044-VTT, Espoo, Finlandia, Tel.: +358-9-456 5200; Fax: +358-9-4552028; E-mail: tiina.manttila-sandholm@vtt.fi.