Extrait du El Correo

http://www.elcorreo.eu.org/Aceite-de-oliva-argentino-La-guerra-de-las-grasas-y-la-dieta-mediterranea

Aceite de oliva argentino :La guerra de las grasas y la dieta mediterránea

- Argentine - Économie - Agroalimentaire -

Date de mise en ligne : mardi 17 mars 2015

Copyright © El Correo - Tous droits réservés

El consumo de Aceite de Oliva está en auge en todo el mundo, pero a través de un análisis pormenorizado se concluye que no todo lo que reluce es oro.

ALGUNAS CIFRAS SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

Víctor Tomaselli

Vista la situación actual de la actividad olivícola en Argentina y en el mundo, hay una gran oportunidad, dentro del mercado general de grasas y aceites, para el aceite de oliva.

Tenemos claro que pese a todas las cifras que se puedan manejar, la demanda de aceite de oliva extravirgen está creciendo de modo constante. Si bien debemos aclarar que el aceite de oliva extravirgen es en realidad un auténtico « jugo de fruta », su carácter lipídico lo coloca dentro del mercado referenciado de las « grasas y aceites ».

Para tener idea del crecimiento señalado del consumo de aceite de oliva, baste expresar que en Argentina el consumo por habitante y por año era de 90 gramos en la década del 90 y el año 2008 fue estimado en 250 gramos. Es decir, un crecimiento del 277 % en 18 años. Haciendo una traslación mecánica, esta cifra nos da la friolera de un crecimiento anual del orden de un 15,38 %. Es decir, castigamos los números dividiendo el crecimiento en 18 años. Puede ser estadísticamente opinable, pero el sentido general de la información es el correcto, toda vez que coincide con los números que se conocen del consumo de Estados Unidos, que registra un aumento para el mismo período del 17,4 % constante de año en año.

El consumo más alto del mundo se da en Grecia, con 23 litros por habitante y por año. España consume 14 litros de igual modo. A modo de ejemplo, si consumiéramos en el mercado interno todo el aceite que se produce hoy en Argentina, cada habitante debería consumir 2,5 litros por año. Lo que se observa en el mundo es que la producción crece de año en año en 48 000 toneladas, aproximadamente, y el aumento del consumo va acompañando el aumento de la producción. Ya volveremos sobre estas cifras y el modo de leerlas.

Esto no ocurre de casualidad ni porque lo envíen los dioses. Ocurre por cuestiones bien precisas en las que se unen los elementos objetivos y las circunstancias subjetivas. Trataremos de ir desbrozando en síntesis unos y otras.

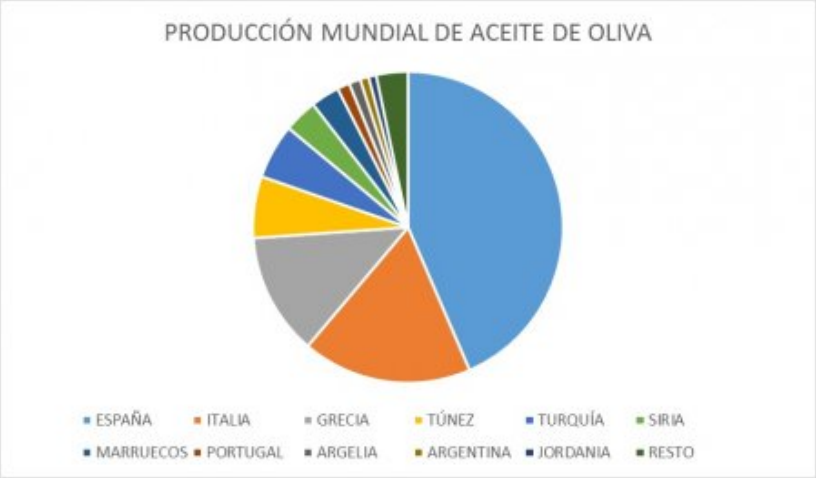
Dentro de los elementos objetivos podemos citar el límite en que se encuentra la producción de grasas en el mundo. Hay lo que podemos llamar una « guerra de las grasas », que se da casi desde que el hombre se puso en dos pies sobre la tierra. Debemos saber que el olivo como proveedor de aceite para fines alimentarios y fines extra-alimentarios (terapéuticos o medicinales y cosméticos) es mucho más que antiguo.

ALGUNOS DATOS ARQUEOLÓGICOS E HISTÓRICOS

Copyright © El Correo

Se dataron con carbono catorce restos de polen encontrado que corresponden a las formas primitivas y salvajes de olivos y se fijó su edad en 43 millones de años. Obviamente no existía la vida humana en ese momento. Se dataron asimismo las formas más antiguas de ramas de olivastro (así se llama la especie salvaje) y se fijó su fecha en África en 4 millones de años. Se encontraron restos ya más cercanos, en Líbano, de ramas de olivastro de 43 mil años. De ahí en más ya comenzamos a ver las formas más antiguas de olivos cultivados hace unos 8 000 años. Fue desarrollado su cultivo principalmente por los fenicios, que lo diseminaron por toda la cuenca del mediterráneo. Desde ese momento comenzó a darse la lucha por obtener el mejor aceite, que en un momento fue el de Creta, donde se conservan aún olivos milenarios. Siempre con una gran carga religiosa, no sólo en las religiones llamadas « paganas », sino por ejemplo en el Judaísmo, que establece que los panes sagrados que están en presencia permanente de Yahvé deben ser hechos con aceite de oliva de primera prensada, de igual modo que los candelabros que cerca del altar declaman la presencia divina, deben estar encendidos siempre con aceite de oliva.

Según estudios científicos de datación de las escrituras esas normas levíticas serían de una fecha histórica aproximada a los 1 500 años antes de la era cristiana. Más adelante en el tiempo, cuando el poder de la iglesia católica se extendió por el mundo, también el aceite de oliva lo hizo, de modo que en todas las fiestas religiosas y « días de guardar » como se llamaban, estaba la obligación de utilizar en la alimentación sólo aceite de oliva : ¡Y eran por los menos 160 días al año ! Ahora bien, qué pasaba, el aceite de oliva que llegaba a las zona extramediterráneas era muy caro y, al mismo tiempo, de muy mala calidad. Entonces la Iglesia comenzó a solucionar la situación, pero no mejorando el aceite, sino vendiendo « dispensas », o sea permisos para consumir otros aceites y grasas. El resultado fue que se comenzaron a difundir otras grasas paganas, tales como la « manteca » de cerdo, el tocino y la grasa bovina y ovina. Aún incluso la propia manteca de leche. Se mantuvo el consumo tradicional de aceite de oliva en la zona mediterránea y en algunos lugares donde se daba emigración de poblaciones ligadas a ese consumo. De ahí en más y no obstante esa situación, se va dando un aumento en el consumo, lento pero constante en todo el mundo.
Elaborado por el autor con datos extraídos del C.O.IElaborado por el autor con datos extraídos del C.O.I



Elaboré par l'auteur avec des données extraites du C.O. I

Hay tres situaciones que cambian las cosas. La primera de ellas es la primera guerra mundial (1914-1918), que incluye a Italia dentro de la conflagración y deja a España fuera de ella. De modo que la preeminencia del comercio mundial del aceite de oliva, que estaba en manos de Italia, pasa a España, de modo brusco, lo que significan grandes cambios. España e Italia tenían una relación muy especial desde la época del Imperio Romano.

La mayor cantidad de aceite de oliva se produjo siempre en España, Hispania para los romanos, y dentro de ella, la mayor producción era de la Bética como se llamaba entonces la Andalucía de hoy día. Desde allí se exportaba a granel a la capital del imperio. Roma se encargaba de vender el aceite que los españoles producían. Lo encabezaban con las mejores variedades de la región Toscana y lo vendían al mundo con ese agregado de valor. España siempre quiso "tomarse revancha" de esa situación y encontró la oportunidad en la circunstancia antedicha de la guerra mundial. Como no estaba preparada para manejar la cosa, le costó. Pero se afirmó en el mercado, casi hasta la década de 1930.

Copyright © El Correo

En ese momento se produce una circunstancia que vuelve a tener efectos inmediatos en el mercado mundial, esta situación tiene que ver con el largo conflicto que se vive en España a raíz de la resistencia armada contra el gobierno de la República ganador de elecciones generales contra el que se subleva una parte del Ejército con Franco a la cabeza, provocando lo que se da en llamar la Guerra Civil española, que afecta toda la década que comienza en 1930 aproximadamente. El mundo en general se mantiene con demanda insatisfecha a raíz del tercer acontecimiento, que es la segunda guerra mundial. En la que España vuelve a hacer la diferencia con Italia, porque España no participa.

LA OLIVICULTURA EN NUESTRO PAÍS

Ello lleva entre otras cosas, a que en nuestro país, el presidente Justo fomente, en 1931, una ley nacional olivícola, en función de aumentar la producción de aceite de oliva. Se trata de la ley nacional número 11.643, que con las firmas del presidente Agustín P. Justo y su ministro del área de agricultura, Antonio De Tomaso, se sancionó el 13 de Octubre de 1932. Su decreto reglamentario está fechado en el mes de diciembre del mismo año. Esta ley es llamada de "Fomento de la olivicultura".

Llegado el año 1941, se produce otra normativa sobre el tema, el texto del los considerandos, nos trae a la luz la situación del momento. Dice así :

« Visto los informes producidos por la Comisión Asesora de Olivicultura, por el Ministerio de Agricultura, la minuta de comunicación del Honorable Senado de fecha 3 de septiembre de 1941, solicitando la aplicación estricta de la Ley nº 11.643 y las presentaciones y requerimientos de los plantadores e industriales ; Que la actual escasez de aceite de oliva y de aceitunas debidas a las dificultades del intercambio comercial, con los países europeos productores, obliga al consumo exclusivo de aceite de semilla y substitutos ; Que los estudios y experiencias realizados por la Comisión Asesora de Olivicultura y otras instituciones técnicas han llegado a la conclusión que es factible y provechoso, dadas las características óptimas de vastas regiones del país de desarrollar el cultivo del olivo con rendimientos altamente benéficos.... »

Más adelante agrega :

« por cuanto el consumo de este aceite tiene un mercado interno apreciable, habiendo llegado el promedio de importación de los últimos 15 años a 33 395 000 kilogramos anuales... »

y para abundar, más adelante expresa :

« ... a pesar del constante aumento de la elaboración de aceite comestible de semillas... ha llegado a un promedio de 44 millones de kilogramos durante el último decenio, el aceite de oliva conserva ese importante mercado interno... ».

Por todos estos fundamentos y otros muy abundantes, se crea la Corporación Nacional Olivícola.

Este organismo, gran impulsor de la olivicultura nacional, fue sostenido con otra ley nacional olivícola complementaria de la ya mencionada de 1931. Esta ley, número 12.916/46, se sancionó en diciembre de aquel año 1946 y se publicó en el Boletín oficial el 20 de enero de 1947. Y lo más importante, es que la plena vigencia de esa ley integral de la Olivicultura, garantizó un trabajo muy importante de la Corporación Nacional de Olivicultura, que fuera creada por la misma, ratificando el decreto de 1941 y dándole plena relevancia normativa a su nacimiento. Se realizaron muchos trabajos a lo largo y ancho del país, donde llegaron a funcionar una cantidad muy grande de estaciones experimentales olivícolas, hasta llegar en 1954 a la primera « Conferencia Nacional del Olivo », a la que se puso el lema « HAGA PATRIA PLANTE UN OLIVO ». Había en ese momento más de setenta chacras experimentales en todas las regiones del país y la actividad estaba en expansión decidida. De esto se borró la existencia por los acontecimientos políticos producidos en 1955.

Copyright © El Correo

Sin embargo el aceite de oliva queda como muy secundario dentro de las grasas alimenticias de uso humano, porque comienzan a tomar relevancia los llamados aceites de semillas.

Gran plato de las multinacionales, se expanden primero el aceite de maní, luego el de girasol y finalmente el aceite de soja. Para dar batalla al aceite de oliva se dice que no hace bien al colesterol y toda otra serie de cosas. Se borra todo rastro de la olivicultura nacional.

Si tomamos nota que uno de los grupos empresarios más importantes de aquella asonada del '55, fue el conglomerado de los fabricantes de aceite de semilla, entenderemos por qué la expansión de la década siguiente de esos aceites de semilla, es decir, de girasol y maní en principio y de soja más tarde. Milagro del marketing y del buen manejo empresario, hay una empresa aceitera transnacional hoy vendida a otro grupo empresario, que sigue teniendo a estas fechas el 50 % del mercado del aceite de oliva, sin tener una sola planta de olivo cultivada.

Yendo al resurgir « moderno » del aceite de oliva, recién en el año 1970, se da en Estados Unidos una revolución alimenticia, de la mano de un médico, el Dr. Ancel Keys, quien publicó un trabajo denominado « La enfermedad coronaria cardíaca en siete países ». Este notable profesional, relacionó los problemas cardíacos y de aterosclerosis, con la alimentación y logró determinar que la que él llamó « dieta mediterránea », era la que hacía a la gente vivir en salud más tiempo. Dentro de esa dieta, el aceite de oliva extra-virgen jugaba un papel preponderante, como aporte de sustancias antioxidantes, hipotensivas, etc.

Este lento redescubrimiento se dio de la mano de otros adelantos químicos que permitieron comenzar a descubrir los componentes específicos del aceite de oliva, de allí que se identificaron más de 250 componentes la mayoría no grasos, que hacen al aceite de oliva único. Ese adelanto se llamó « cromatógrafo de fase gasesosa », que permitía descubrir las formas químicas en detalle. Ahora además se cuenta con el cromatógrafo de fase líquida y con el cromatógrafo de intercambio ionico. De modo que los perfiles de esas 250 sustancias se van completando casi diría con rapidez.

De ahí en más la expansión. Es el único sector alimentario en que están todas las multinacionales, comenzando por Unilever.

OPORTUNIDAD AHORA :

Vemos que no es todo coser y cantar. En este momento hay grandes empresas que tienen muchas dificultades, por el mal manejo de los cultivos y por no conocer la estructura íntima de las plantas y en definitiva del aceite. Dentro de esa realidad nos encontramos con que no se les da la atención que requieren las plantas, en sentido de mirar cada uno de sus signos productivos, entenderlos y proveer en consecuencia. De modo que las producciones se hacen erráticas. Los rindes en kilogramos se hacen escasos. El riego no se provee en la manera eficiente. Las fábricas no se dimensionan siguiendo estándares de calidad sino siguiendo estándares de cantidad. No se capacita al personal. No se tiene en cuenta la realidad del conjunto del país olivícola. No se conoce el Sur del país y la Patagonia sigue siendo considerada como el desierto inclemente.

Es la oportunidad de volver a dar relevancia a aquella ley 12.916/46, que para sorpresa de todos, aún está vigente, es decir, no fue derogada en ningún momento. Como es muchas otras actividades de nuestro país, también en olivicultura es necesario el sano ejercicio de la memoria.

A poco que reflexionemos con los números vertidos precedentemente, debemos notar que en el año 1930 al 41, el consumo nacional de aceite de oliva era de 33 mil toneladas, y promediando la población de la época en la cifra de 12 millones de habitantes, nos da un consumo per cápita anual de 2,750 kilogramos de aceite de oliva por habitante

Copyright © El Correo

por año. Esto es atendiendo sólo la cifra del aceite importado. Ahora bien, nuestra cifra de consumo nacional de hoy día es tal que alcanza unos 0,250 kilogramos/habitante/año.

Volvemos a los números expresados al comienzo, pero desde otra perspectiva. Es decir, que en términos de consumo per cápita bajamos más de un 90% durante las décadas de predominio del aceite de semilla. Es decir, que no es a ojos vistas que falten ni mercado, ni tierra para producir, pues aún plantando a todo tren durante varios años más, no alcanzaremos a abastecer todo el mercado posible. Realizar síntesis de memoria y acciones posibles, nos permitirá modificar la realidad.

Ello nos llevará a emplear todos nuestros potenciales en serio y hacer de este momento la plenitud de nuestra oportunidad productiva. Porque el otro aspecto del cultivo del olivo, es su complementariedad con el resto de la producción, el olivo no busca ni necesita los suelos más ricos, antes bien, prospera mejor en los suelos calificados de « pobres ». El olivo no es amante de los mega-proyectos, antes bien brinda horizontes productivos de excelencia a los pequeños y medianos productores. Aún explotaciones « pequeñas » según los cánones habituales, son viables cultivando olivos.

LAS BANDERAS LEGÍTIMAS

Debemos reflexionar en serio cuáles son las banderas legítimas sobre las que basa la llegada al mercado odierna del aceite de oliva extravirgen. Ellas, las banderas, nunca fueron de los megaproyectos olivícolas. Esto es algo muy sencillo de entender : El redescubrimiento del aceite de oliva extravirgen como factor de salud y de bienestar lo hizo el Dr. Ancel Keys, en la década del setenta a partir de sus estudios en la década del 60, que lo llevaron a escribir la literatura citada.

Ahora bien, la pregunta que debemos hacernos es la siguiente : ¿qué aceite de oliva consumía la población en esa época ? Sin duda no el mismo que producen hoy las multinacionales inundando el mercado. Es decir, era un aceite que provenía en general de pequeños cultivos, o sea que casi podríamos decir que cada planta tenía una atención personalizada. Más allá de eso, se prestaba atención al momento exacto de cosecha de acuerdo al grado de madurez de la fruta y luego se hacía la molturación del aceite. Se vendía a posteriori por calidades bien diferenciadas, las poblaciones « nativas » de los lugares donde se producía consumían siempre el mejor, porque de hecho, la mayoría de las familias campesinas hacían el aceite para los consumos de la familia, en primer lugar, vendiendo el « sobrante » a los acopiadores.

Sobre ése aceite de oliva extravirgen, casi podríamos calificarlo de excelso, hizo sus estudios Ancel Keys. Mejor dicho, sobre los efectos que ese aceite excelso causaba en la alimentación, y por ende en la salud, de la gente, hizo sus estudios el Dr. Keys.

Esta breve reflexión nos lleva a la primera pregunta retórica : ¿Es el mismo aceite de oliva que se ofrece hoy al público ? Sin duda que no, porque la mayoría del aceite que hoy se consume en España, en Italia, en Argentina, en Brasil, es sólo un aceite de oliva refinado con algunas « gotas » de aceite extravirgen. Lo grave del caso es que este engaño ocurre a la vista de todo el mundo, sin que se perciba como algo grave. En realidad es gravísimo.

Esto nos lleva a la segunda pregunta retórica : ¿por qué sucede esto ? Porque ha habido una gran concentración dentro del sector olivícola en el mundo. Las grandes empresas, los mega proyectos, sólo se han dedicado a que sus productos sean « pasables » y siguiendo estándares de cantidad más que de calidad, tomaron las banderas del verdadero aceite de oliva extravirgen sólo por una cuestión de marketing. Para penetrar y atenazar los mercados. A lo largo del mundo, las multinacionales han comprado las « marcas tradicionales » y embanderados en ellas y en la famosa Dieta Mediterránea, redescubierta por Keys, armaron su negocio. Es un negocio tan brillante explotado de

Copyright © El Correo

esa manera, que es casi el único sector de la economía en que están presentes todas las multinacionales.

Cada tanto salen estudios sobre los beneficios del aceite de oliva : así fuimos comprobando que baja el colesterol « malo ». Que ejerce las funciones de un « tónico cardíaco », regularizando la presión de la circulación sanguínea. Que tiene efecto comprobado contra la formación de neoplasias malignas (anticanceroso). Que aumenta la masa muscular de pacientes de riesgo por enfermedades renales. Que ayuda a la correcta alimentación de niños y ancianos. Que tiene la mejor relación posible entre los famosos omega 3, 6 y 9. Que tiene efectos antioxidantes que previenen el envejecimiento. Y de este modo podemos seguir diciendo muchas cosas comprobadas por miles de estudios, desde el efecto de protección hepática del aceite de oliva, hasta los beneficios como factor antiarrugas de la piel. Pero en la mayoría de los casos los estudios se refieren a un aceite de oliva extravirgen de calidad. NO se refieren al aceite de oliva que se vende en las góndolas. Ahí está el meollo de la cuestión, es un caso típico de sustitución de identidad. Ese es uno de los problemas. Como afecta de modo directo la vida de las personas es una cuestión gravísima.

Finalmente caemos en la tercera y última pregunta retórica que nos formularemos : ¿Es posible revertir la situación ? Pensamos que es posible en la medida que se preste atención a la realidad de los pequeños productores.

Ellos son el camino para volver a las fuentes de la olivicultura como protagonista del bienestar de la población. Pero esta no es una conclusión que se pueda realizar mecánicamente. También es cierto que el aceite para hacer todo el bien que es posible que haga, es decir, para ser lo que llamamos excelso y concretar esa función, debe ser hecho de manera que llegue al consumidor con un precio que sea posible pagar.

La única manera de enfrentar este desafío para los pequeños olivicultores es la asociación, la integración solidaria y representativa que asegure los objetivos generales y al mismo tiempo emplee toda la rigurosidad posible en integraciones, en formas de gestión participativa y a través de esa « integración social », lograr el apoyo decidido del Estado para un agresivo marketing de posicionamiento y acceso a los mercados.

Lograr que sea aprobado el Proyecto de Ley 1899-D-2010 de creación del Plan de Desarrollo y Emergencia de los Olivicultores Tradicionales, sería un paso importante. Este proyecto ya tuvo media sanción en la Honorable Cámara de Diputados de la Nación, y pasó al Senado, como ley en revisión, tomando el número de expediente del HSN 47/11. Sin embargo el transcurso del tiempo jugó en contra, porque pese a haber sido aprobada en algunas comisiones, no se llegó a tratar en el recinto de la Cámara Alta, perdiendo estado parlamentario. Es ahora necesario consensuar voluntades para que sea vuelta a presentarse, posiblemente mejorada en algunos aspectos.

Otro paso importante en el sentido legislativo sería dotar de presupuesto a la antigua Ley Nacional 12.916/46, sacándola de ese modo del « desuetudo » , y sería en realidad otro importantísimo paso porque permitiría poner en caja ese otro proyecto que anda dando vueltas y que pretende que la actividad olivícola sea regida por el Instituto Nacional de vitivinicultura, algo por lo menos polémico. Volver a dotar de presupuesto la Ley citada, 12.916, equivaldría a poner las cosas donde legalmente quedaron y desde allí volver a retomar el tema.

Víctor Tomaselli* para

[(*Víctor Tomaselli es Olivicultor y Oleólogo)" class='spip_out' rel='external'>**Reporte Platense**

Reporte Platense. Argentina, 7 de marzo de 2015.