

Olivo

Ing. Agr. Lelia Palma
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

El cultivo del olivo en nuestro país data de la época colonial, aunque no se conoce a ciencia cierta si las primeras plantas fueron introducidas desde Chile, el Alto Perú o traídas directamente desde España. Lo concreto es que en suelo norteño las estacas implantadas encontraron la combinación óptima de factores para su adaptación y posterior propagación.

La producción tuvo distintas etapas, pero el desarrollo alcanzado en los últimos años por el sector olivícola argentino ha sido notable: el incremento registrado en la producción de aceite de oliva entre los años 2000 y 2009 fue del 442.9 %, y en el mismo período la producción de aceitunas de mesa creció un 29.3 %. A modo de ejemplo, en los '60 existían 5 millones de plantas, mientras que en la actualidad los ejemplares se estiman en alrededor de 32 millones.

Durante la década de los '70, a partir del crecimiento de la industria nacional de los aceites de semilla, el consumo de aceite de oliva sufrió una fuerte caída, en buena medida alentada por la falaz alusión de que tenía propiedades negativas para la salud. El resultado fue el esperado: una vertical disminución en la demanda del producto, con la lógica sustitución por un aceite de muy buena calidad, considerado más sano y de menor precio, como el de maíz. Esta situación sumió al sector elaborador de aceite de oliva en una crisis que se prolongó casi dos décadas. En el mismo período, la producción de aceitunas de mesa no se vio afectada de igual manera, dado que su condición de producto sin sustitutos favorece una demanda estable.

En el inicio de la década de los '90, las medidas dirigidas a apoyar las inversiones a través de la aplicación de leyes de promoción agrícola -mediante diferimientos impositivos- y las campañas de difusión relacionadas con las propiedades benéficas del aceite de oliva, brindaron el marco necesario para la recuperación del sector. El estímulo a las inversiones, provocado por la aplicación de las leyes mencionadas, es una de las principales causas de los aumentos que registraron la superficie implantada y la producción, más allá de la contribución de los factores climáticos, económicos, tecnológicos y de la modificación de hábitos de consumo que revalorizaron al aceite de oliva.

Los nuevos olivares ocupan más de 70.000 hectáreas y están organizados en cuadros monovarietales conducidos para cosecha mecánica y dotados de riego por goteo. A su vez, la industria elaboradora incorporó procesos y tecnología de última generación. Los establecimientos modernos pueden moler un promedio de 100 ton/día, y todos aplican el sistema de extracción por 2 fases (sistema ecológico), por lo que el país apunta a duplicar su producción de aceite de oliva de altísima calidad, y a consolidarse como actor relevante en el mercado mundial.

En la actualidad, el primer lugar del *ranking* en la producción de aceite de oliva en América del Sur está ocupado por nuestro país. En el año 2013, de cumplirse las expectativas, Argentina podría convertirse en el quinto productor mundial de aceitunas de mesa y el décimo en lo que respecta a la producción de aceite de oliva.

Las condiciones nacionales son favorables como para alcanzar las predicciones de mayor producción y participación en el mercado internacional. Por una parte, en noviembre de 2009, en la 97º Reunión del Consejo Olivícola Internacional (COI), la República Argentina recibió la bienvenida como miembro activo del Consejo. Este organismo intergubernamental, nacido hace 50 años bajo el auspicio de Naciones Unidas, reúne a las representaciones de los principales países productores y consumidores de aceitunas de mesa y aceites de oliva. En su seno se discuten aspectos relacionados con las políticas y desafíos que enfrenta el sector olivarero en el mundo, con la finalidad contribuir al desarrollo del mismo.

Se suman a esto el auge mundial del consumo de alimentos más beneficiosos para la salud, dado que los aceites de oliva virgen y extra-virgen forman parte de los productos con características cada vez más valoradas desde el punto de vista nutricional, gastronómico y terapéutico.

El consumo doméstico, tanto de aceitunas como de aceite de oliva (algunas estimaciones rondan en los 150 a 200 ml/habitante/año) es ínfimo en comparación con el de países como España e Italia, donde en promedio se alcanzan valores de entre 15 y 23 litros por persona y por año. Este escenario representa un reto a enfrentar y una oportunidad para incentivar la demanda promoviendo el mercado interno.

El desarrollo de la producción olivícola ha mostrado a través de la historia un dinamismo particular en cuanto a su accionar como motor de desarrollo en varias regiones. El futuro presenta buenas oportunidades para el sector y desde el Estado se continuará apoyando, a través de la articulación público-privada, las actividades necesarias para agregar valor y mejorar la participación de la producción nacional en el contexto mundial.