

Luis Planas anima a los productores de Aceituna Aloreña de Málaga a conquistar el mercado internacional

Noticias

El consejero ha presidido la presentación de la Denominación de Origen Protegida de este producto, única en España que ampara aceituna de mesa

El consejero de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente, Luis Planas, ha presidido el acto de **presentación de la Denominación de Origen Protegida (DOP) 'Aceituna Aloreña de Málaga'**, donde ha animado al sector a aprovechar "la cercanía de la zona de producción a Málaga capital y Costa del Sol, lugares con gran presencia internacional" para "no perder esa oportunidad" y conquistar los mercados exteriores. "Hay que dar a conocer las cualidades de esta variedad de aceituna, traspasar la frontera local y darse a conocer en otros países", ha apuntado.

Planas ha puesto en valor el "largo camino de más de 10 años" emprendido para la obtención de este distintivo alcanzado en diciembre de 2012 con la **inscripción de esta DOP en el Registro europeo de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas**, hecho que supone el reconocimiento y la protección de las características diferenciales de este producto en todo el territorio europeo, así como el respaldo internacional de la Comunidad Europea ante países terceros. El consejero ha puesto en valor la colaboración del sector, el Grupo de Desarrollo Rural (GDR) Valle del Guadalhorce, el Gobierno andaluz y los agentes sociales y las instituciones de la Comarca del Guadalhorce, "que ha hecho posible que este distintivo sea una realidad".

Luis Planas ha recordado el papel de los GDR como "instrumentos claves para impulsar las políticas territoriales de desarrollo rural apoyadas e impulsadas por la Junta de Andalucía", convirtiéndose en "motores de desarrollo económico y dinamizadores de la actividad económica que inciden en la mejora de la calidad de vida" de estas zonas. Así, ha alabado, en concreto, el trabajo del GDR Valle del Guadalhorce por este producto "no sólo en la consecución de la DOP, sino también apoyando al sector en su modernización".

En referencia a las características del alimento protegido por esta denominación, el consejero ha señalado que más de la mitad del olivar de esta comarca son plantaciones centenarias ubicadas en zonas de elevada pendiente, por lo que éste es "un cultivo de baja productividad pero con una calidad inigualable que hace de la Aceituna Aloreña una variedad idónea para su elaboración como aceituna de mesa".

Durante su discurso, Planas ha recordado a los productores que "la I+D+i es fundamental para avanzar en una actividad que mantiene una estructura artesanal y que debe ir avanzando hacia una industria agroalimentaria moderna". En este sentido, ha recalcado que cuentan "con el compromiso de la Consejería de Agricultura, Pesca y Medio Ambiente para seguir trabajando en la defensa de los intereses del sector".

Aceitunas con denominación

La DOP Aceituna Aloreña de Málaga ampara aceitunas de mesa de la variedad aloreña, endulzadas en salmuera mediante fermentación natural y aliñadas con tomillo, hinojo, ajo y pimiento con especias o extractos de estas plantas. Este proceso está basado en costumbres ancestrales, transmitidas de padres a hijos a lo largo de los años. El producto, en sus tres formas de preparación (verdes frescas, tradicionales y curadas), cuenta con unas características físico-químicas comunes que se deben exclusivamente a la variedad y forma de preparación de la zona originaria de producción y transformación.

El territorio de producción de estas aceitunas se encuentra al sureste de la provincia de Málaga, abarca una extensión de 230.500 hectáreas con una superficie de olivar de 17.800 hectáreas y engloba 19 municipios: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El

Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís y Yunquera.

Aceituna de mesa

Andalucía es líder en la producción de aceituna de mesa, superando en la campaña 2011-2012 las 413.600 toneladas recogidas (79% del total nacional y 16% del mundial), que alcanzaron los 2.166 millones de euros en el mercado. Este alimento es el quinto más exportado al destinarse al extranjero el 15% de la producción por un valor comercial que ronda los 457 millones de euros.

Consejería Agricultura, Pesca y Medio Ambiente