Reducción a más de la mitad en la cosecha de la DOP Aceite Sierra de Cazorla

Recién finalizada la campaña oleícola, la DOP Aceite Sierra de Cazorla ha hecho una valoración de la misma y ha corroborado los datos que se preveían hace dos meses. El técnico del Consejo, Baltasar Alarcón, afirma que "la campaña ha funcionado como esperábamos, en cuanto a producción, porque estimábamos que podríamos estar entre los 70 y los 100 millones de kilos de aceituna y las cifras ya definitivas nos dicen que la producción ha sido de 80 millones aproximadamente, lo que se va a traducir en alrededor de unos 16 millones de kilogramos de aceite en las bodegas de las almazaras de la comarca de la Sierra de Cazorla".

Esta cifra supone una considerable disminución de la producción respecto a la campaña pasada, con 170 millones de kilos de aceituna, "un año medio en los últimos años podíamos estar entre los 180-190 millones, con lo cual en la presenta campaña podríamos decir que hemos tenido en torno al 60% menos de producción que un año normal".

El factor que ha determinado esta disminución ha sido, fundamentalmente, la meteorología, ya que

el olivar ha tenido que “funcionar” con una carencia generalizada y continua de agua, en un año especialmente duro en cuanto a temperaturas con un verano muy largo y caluroso, “sobre la cosecha existían muchas incógnitas y la aceituna no se estaba desarrollando bien debido a la sequía”.

En cuanto al rendimiento medio, desde el Consejo Regulador se constata la irregularidad en los rendimientos, “la aceituna que no se había desarrollado bien ha tenido poco aceite y la aceituna que se ha podido desarrollar mejor sí ha hecho bastante más aceite”, matiza Alarcón, quien da el dato de un 22% de rendimiento medio, “esta cifra podríamos decir que es fruto de una media de aceitunas que han tenido un mal rendimiento, en torno al 15%, y de aceitunas que han llegado a un rendimiento normal-alto, por encima del 25%, lo que nos da una variabilidad muy grande”.

Calidad y aceite certificable

Respecto a la calidad, no se ha visto mermada, a pesar de las dificultades, “desde el Consejo Regulador teníamos cierta preocupación en cuanto a la calidad se refiere, porque ha habido condicionantes muy malos: aceituna con desarrollo irregular y con estrés hídrico, poca producción, la plaga de la mosca del olivo, que se alargó en el tiempo debido a que el frío no llegaba; sin embargo finalmente hemos logrado una excelente calidad en nuestros aceites, gracias a que nuestras almazaras están muy profesionalizadas y han intentado, en la medida de lo posible, adecuar la apertura de la almazara al desarrollo del fruto y a los condicionantes que lo amenazaban, con lo cual un adelanto de la recolección en un año como este ha sido fundamental para conseguir aceites de calidad”.

Desde el Consejo Regulador se incide en que las perspectivas de aceite potencialmente calificable con Denominación de Origen, a pesar del año atípico, se pueden considerar cumplidas y no habrá problemas en cuanto al volumen de aceite que se sirve con Denominación de Origen con venta al público.

En este sentido “consideramos que esta campaña podremos llegar a la cifra de 2-3 millones de kilos de aceite envasado certificado, cifra que hemos logrado de media en los últimos años, lo que corrobora que la calidad de nuestros aceites no se ha visto mermada”.