

СЕКТОР ОЛИВКОВОГО МАСЛА

СОСТАВЛЕНО: ИНСТИТУТОМ ВНЕШНЕЙ ТОРГОВЛИ
ИСПАНИИ (ISEX) МАДРИД МАРТ 2004
Отд.: сельскохозяйственные продукты

СЕКТОР ОЛИВКОВОГО МАСЛА В ИСПАНИИ

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО ПЕРВОГО ОТЖИМА (OLIVA VIRGEN)

Регламент Европейского Сообщества номер 1638 /98 и 15134/2001 определяет оливковое масло первого отжима, как продукт, полученный из плодов оливкового дерева механическим или другим физическим способом в условиях не предполагающих никакой обработки, кроме промывки, декантации, центрифуги и фильтрации. Исключаются масла, полученные посредством растворителя, химических или биохимических добавок, смеси с любыми другими, отличными по происхождению, маслами.

Классификация:

- **Оливковое масло «Virgen Extra»** - оливковое масло первого холодного отжима, кислотность которого не превышает 0,8 г на 100 г. Остальные характеристики масла также должны соответствовать принятым для данной категории.
 - **Оливковое масло «Virgen»**- оливковое масло первого отжима, кислотное число которого не превышает 2 г на 100 г. Остальные характеристики масла также должны соответствовать принятым для данной категории (на стадии производства и оптовой продажи может использоваться термин - «фино»).
 - **Оливковое масло «Virgen Lampante»** - оливковое масло первого отжима, кислотное число которого превышает 2 г на 100 г. Остальные характеристики масла также должны соответствовать принятым для данной категории.
 - **Рафинированное оливковое масло:** оливковое масло, полученное путём рафинирования оливковых масел первого отжима, кислотное число которого не может превышать 0,3г на 100 г. Остальные характеристики масла также должны соответствовать принятым для данной категории
 - **Оливковое масло:** содержит исключительно рафинированные масла и масла первого отжима за исключением «*lampante*». Кислотное число этого масла не может превышать 1 г на 100 г. Остальные характеристики масла также должны соответствовать принятым для данной категории
 - Из всех вышеперечисленных сортов оливкового масла, только Оливковое масло «Virgen Extra», Оливковое масло «Virgen» и Оливковое масло попадают непосредственно к конечному потребителю.
-

ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ СЕКТОРА

Структура, характеристики и объёмы

Испания занимает первое место в мире по производству оливкового масла, её доля в общемировом объёме производства составляет 45%. Территории, отданные под выращивание оливок, занимают 2.423.841 Га, что составляет 25% от общемировых плантаций. На этих площадях, достаточно неравномерно распределённых по всей территории страны, выращивается около 308 миллионов оливковых деревьев.

61,1% оливковых плантаций Испании расположено в Андалусии на площади 1 480 162 Га., 21%- в центральной части страны, 13,7% - в Экстремадуре, 7,4% в районе реки Эбро, 6,8% на средиземноморском побережье (*Леванте*).

Производство оливок в высокой степени зависит от климатического фактора и *vesería* - феномена, определяющего цикличность и свойства растений чередовать года обильных урожаев с умеренными. Тем не менее, новые системы выращивания и полива, увеличение культивируемых площадей, равно как использование новых передовых технологий, даже при неблагоприятных погодных условиях, позволяют получать средний годовой урожай, превышающий 800.000 тонн оливок. Ещё несколько лет назад такой показатель считался рекордным.

Производство

Основное производство расположено на территории шести Автономных Областей: Андалусия, где сконцентрировано 28,2% от испанского, и 28,2% от общемирового производства, Кастилья ла Манча (6,8%), Экстремадура (4%), Каталония (2,3%), Валенсийская Автономная Область (2,2%), Арагон (0,3%). Каждая из данных областей производит разные сорта оливок, в соответствии с климатическими условиями, составом почв и способами возделывания (всего в Испании насчитывается более 260 сортов оливок), что позволяет производить самое разнообразное по составу и органолептическим характеристикам, т.е. запаху, цвету и вкусу, масло. Испания лидирует не только по объёмам производства, но и по качеству и разнообразию продукта.

ПРОИЗВОДСТВО ОЛИВКОВОГО МАСЛА В АВТОНОМНЫХ ОБЛАСТЯХ ИСПАНИИ

Данные в тн.

	2002	2003
Андалусия	666.900	710.675
Арагон	8.600	6.210
Кастилья ла Манча	51.000	58.567
Каталония	15.900	19.760
Валенсия	13.000	18.765
Экстремадура	35.200	34.781
Другие АО	9.800	12.438
ВСЕГО	800.400	861.196

Источник: МАРА- (МСХРПИ) -Министерство сельского хозяйства, рыболовства и продовольствия Испании.

Сорта оливок, наиболее часто использующихся для производства масла: пикуаль, пикудо или караскеньо, лечин, корникабра, охибланка, арбекина, эмпельтре, вердиель, пико-лимон, мориска, вердала, рояль, мольяр, моруда, фага, мансанилья, касеренья. Самым распространенным является пикуаль, этот сорт выращивается, в основном, провинциях Хаен и Кордоба.

Мировое производство

Оливковое дерево произрастает в строго ограниченном ареале, наиболее распространено в средиземноморском бассейне. В странах производителях, не относящихся к средиземноморским, за исключением Аргентины, выращивание оливок и производство масла очень незначительны.

Согласно оценкам Международного Комитета по производству масла, на период 2003/04* Испания остаётся бесспорным лидером в области, её доля в обще мировом объёме производства составляет 45,5%. За ней следуют Италия (21%), Греция (12,8%), Тунис (6,3%), Сирия (3,8%), Марокко (2,8%), Турция (2,1%), Португалия (1,3%) и Аргентина (0,8%).

(*) Сбор оливок производится в период с начала ноября до марта/апреля, в зависимости от региона.

МИРОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО ОЛИВКОВОГО МАСЛА

Данные в тыс. тонн

	2001/2002	2002/2003 прибл.	2003/2004 предв.
ВСЕГО В МИРЕ	2.825,5	2.515,0	2.859,0
ЕС	2.463,7	1.942,5	2.307,2
ИСПАНИЯ	1.411,4	859,0	1.300,0

Источник : СОI - Международный Комитет по производству масла

КОНТРОЛИРУЕМЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ (D.O.P.)

К данной категории масел относятся только масла первого холодного отжима (Virgen Extra).

В настоящий момент существует 15 контролируемых наименований (D.O.P.)

оливкового масла и три кандидата, предоставивших запрос в соответствующий орган Европейского Сообщества.

КОНТРОЛИРУЕМЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ (D.O.P.) *

утвержденные ЕС:

Les Garrigues (Лерида) (Патронаж ЕС.)

Ciurana (Тарагона) (Патронаж ЕС.. Е.)

Sierra de Segura (Хаен)) (Патронаж ЕС..)

Baena/Баена (Кордоба) (Патронаж ЕС.)

Priego de Córdoba (Кордоба) (Патронаж ЕС.)

Sierra Mágina (Хаен) (Патронаж ЕС..)

Montes de Toledo (Толедо) (Патронаж ЕС.)

Aceite del Bajo Aragón (Теруэль) (Патронаж ЕС)

Sierra de Cazorla (Хаен) (Патронаж ЕС.)

Aceite de Mallorca (Майорка)- Aceite Mallorquín, Oli de Mallorca u Oli Mallorquín(все названия зарегистрированы) (Патронаж ЕС..)

Sierra de Cádiz (Кадис) (Патронаж ЕС.)

Aceite de Tierra Alta- Oli Terra Alta (Тарагона) (Патронаж ЕС..)

Gata- Hurdas (Экстремадура)

Признаны МАРА (Министерство сельского хозяйства, рыболовства и продовольствия Испании)

Montes de Granada (Гранада)

Aceite Monterrubio (Бадахос)

Poniente de Granada (Гранада) (ВОЕ***14.04.2004)

На рассмотрении в Министерстве сельского хозяйства, рыболовства и продовольствия Испании

Aceite de la Rioja (Одобрено Советом по сельскому хозяйству Автономной Области)

Aceite de Estepa (Sevilla) (одобрено Хунтой Андалусии)

Aceite de Baix Ebre- Montsiá

Antequera

(Обновлено в соответствии с списками МСХРПИ)

***ОГБ - Официальный Государственный Бюллетень

Кандидаты, предоставившие запросы в ЕС : Baix Ebre- Montsià / , (Cataluña) Aceite de La Rioja (La Rioja)

(*) Обновлено в соответствии с информацией Меркасеи, выпуск N° 45 ноябрь-январь 2005

Экологическое масло

Производство экологического масла составляет 3% от общего объема производства оливкового масла в Испании или 42 000 тонн. За последние годы, с ростом потребления , вырос спрос на международном рынке на данный вид продукта.

Ситуация на рынке, развитие сектора

Производство оливкового масла достаточно сильно распространено на территории Испании. По последним сведениям, в стране насчитывается около 1777 маслобоен, 80 рафинирующих заводов и 500 упаковочных предприятий, тем не менее, только 12 самым крупным принадлежит 70% рынка фасованного масла.

Производственная цепочка состоит из следующих основных фаз: выращивание, измельчение, очистка (рафинирование) и упаковка. Предприятия, занимающиеся перечисленными видами деятельности, могут быть задействованы на разных стадиях процесса производства, как правило, чем крупнее компания, тем большее количество звеньев технологической цепочки оно охватывает.

Однако, растущее потребление и, в связи с этим, растущий спрос на международном рынке на оливковое масло первого отжима (Oliva Virgen, не подвергающееся рафинации), являющееся неотъемлемой частью средиземноморского рациона, привлекает на рынок всё новых операторов, которые, в свою очередь приносят существенные изменения в традиционную структуру работы.

Производственный сектор, маслобойни, формирующиеся на базе аграрных кооперативов, интенсивно выходят на первый план, оставляя в прошлом реализацию нефасованного, наливного масла холодного отжима. Всё большее внимание уделяется продажам, реализации и экспорту фасованного оливкового масла под собственной торговой маркой или торговой маркой дистрибьютора, что является признаком индустриализации. С другой стороны, большие продовольственные холдинги выходят на рынок посредством слияния и объединения с кооперативами и, используя их потенциал, увеличивают масштабы реализации продукции.

Традиционно испанское производство заключается в переработке и упаковке. Как производственный сектор, так и отрасль в целом, являются мировыми лидерами в том, что касается использования передовых технологий.

Рынок характеризуется высокой конкуренцией, и, в отличие от производства, высокой степенью концентрации, около 75% принадлежит десятке компаний-лидеров сектора. В настоящее время основной капитал маслобойной промышленности страны - испанский.

ЭКСПОРТ

Испания является первым в мире экспортёром оливкового масла, средний объём экспортных продаж которого в последние три года превысил 500 000 тонн.

Серьёзной составляющей испанского экспорта остаётся продажа наливного нефасованного масла. Его доля составляет 65-70% от общего объёма экспортных продаж.

Данный, абсолютно конъюнктурный, показатель зависит как от непосредственно урожая Испании, так и от урожая всех остальных стран-производителей, в основном Италии, объёмы которых определяют потребности во внешних поставках. Другим фактором, определяющим рост экспорта наливного нефасованного масла, является всё возрастающая популярность, так называемых, «торговых марок дистрибьютора» (МД) в странах не являющихся производителями, но являющихся потребителями, таких как Великобритания.

Италия, Франция и Португалия – это три основных рынка испанского оливкового масла. Объём продаж в эти страны превышает 65% от общего объёма экспорта.

Экспорт в третьи страны, не относящиеся к категории производителей, в основном представлен продукцией, фасованной в тару не менее 5 литров и поставляемой под торговыми марками: США, Австралия, Япония, Мексика являются основными импортёрами испанского оливкового масла.

В последние годы наблюдается серьёзный, хотя и претерпевающий некоторые колебания, рост экспорта фасованной продукции, таким образом, образ Испании как экспортёра нефасованного масла уходит в прошлое. В том, что касается видов продукции, отмечен наибольший рост спроса на оливковое масло первого холодного отжима.

Организации и Ассоциации

Asociación Nacional de la Industria y Comercio Exportador de Aceite de Oliva. Национальная Ассоциация Индустрии и Экспортной Торговли оливковым маслом (ASOLIVA)

Хосе Абраскаль, 40 28003 Мадрид

Тел: 91- 446.88.12

Факс: 91- 593.19.18

E-mail: asoliva@asoliva.es

Web: www.asoliva.es

Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles

Национальная Ассоциация предприятий по упаковке и рафинированию пищевого масла. (ANIERAC), В настоящий момент расположено по тому же адресу, что и ASOLIVA

Хосе Абраскаль 40

28003

Тел.: 91 446 88 12

Факс: 91 445 14 74

E-mail: anierac@anierac.com

Web: <http://www.anierac.com/default.htm>