



REPÚBLICA DE TURQUÍA
MINISTERIO DE COMERCIO

Alimentos
y
Agricultura



ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS



TURQUÍA
www.trade.gov.tr

ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS

EL SABOR ANTIGUO TRADICIONAL DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

Las aceitunas y el aceite de oliva, valorados desde la antigüedad por su excelente calidad nutricional, siempre fueron componentes esenciales de la dieta en muchas civilizaciones del Mediterráneo, en especial las ubicadas en Anatolia.

El aceite de oliva es un ingrediente versátil empleado, no solo para dar sabor a diferentes platos, sino también como medicina para sanar heridas, combustible para lámparas y cosmético para el cabello y la piel en diferentes culturas.

Se lo considera sagrado y es un símbolo de paz y riqueza que conecta tres continentes en un alma. Si bien el olivo es originario de la cuenca del este del Mediterráneo, se fue expandiendo gradualmente desde Turquía hacia el oeste en dirección a Europa por su gran importancia como fuente de aceite comestible.

Turquía, al tener la costa más larga del Mar Mediterráneo, es uno de los principales productores de aceitunas entre los países del Mediterráneo. Por ende, los platos y las tradiciones asociados con el aceite de oliva siempre fueron el orgullo de la cocina turca desde la época de los otomanos. De la misma manera, las aceitunas están presentes en todos los desayunos turcos, en general junto a una rebanada de pan y queso blanco tradicional. En la actualidad, Turquía provee de aceitunas y aceite de oliva del Mediterráneo a todo el mundo.

ALIMENTACIÓN SANA PARA TODAS LAS EDADES

Las aceitunas y el aceite de oliva son valorados, no solo por su calidad nutricional, sino también por sus beneficios para la salud. Entre los aceites comestibles, el de oliva es el único que puede producirse con métodos físicos a partir de una fruta fresca y consumirse de inmediato, tras exprimir la aceituna, como un jugo. Para producir aceitunas tampoco hace falta un proceso complejo, sino apenas tratarlas con sal seca o salmuera. Las aceitunas y el aceite de oliva son productos puros, naturales y sanos que solo exigen un mínimo procesamiento.

En la actualidad, el aceite de oliva tiene cada vez más presencia en el mundo de la cocina como la alternativa más sana entre todos los aceites comestibles. Es rico en antioxidantes naturales como la vitamina E que ayudan a eliminar los radicales del cuerpo. Además de brindar nutrientes para la piel, este elixir divino protege y suaviza el rostro y el cuerpo, para que mantengamos una apariencia joven, saludable y atractiva.

PRODUCCIÓN

Las aceitunas crecen mejor con temperaturas cálidas y no toleran condiciones climáticas extremas. La región del Mediterráneo, por su clima amable, posee el 98% de la cosecha de aceitunas y el 95% de la producción de aceite de oliva del mundo. La cosecha y el procesamiento de las aceitunas se llevan a cabo entre noviembre y marzo. Alrededor del 76% de las aceitunas producidas en Turquía se emplean para aceite.

Tabla 1: Producción turca de aceitunas y aceite de oliva (en miles de toneladas)

Temporada	Aceite de Oliva	Aceitunas de mesa	Temporada	Aceite de Oliva	Aceitunas de mesa
2000/01	175	224	2009/10	147	390
2001/02	65	85	2010/11	160	330
2002/03	140	165	2011/12	191	400
2003/04	79	125	2012/13	195	410
2004/05	145	240	2013/14	135	430
2005/06	112	280	2014/15	160	390
2006/07	165	240	2015/16	150	397
2007/08	72	200	2016/17*	177	400
2008/09	130	300	2017/18**	287	455

Fuente: Consejo Internacional del Olivo (IOC)

*: Provisional **: Estimación

En Turquía, la producción de aceite de oliva ha visto desarrollos destacables desde los años 80, y cada vez más olivos producen aceite virgen o mejoran su capacidad de producción. En la actualidad, el país cuenta con plantas de aceite de oliva de gran escala y modernas líneas de embotellado. Las aceitunas también se producen en plantas modernas equipadas con tecnología de avanzada, que permite respetar las normas de embalaje higiénico. La producción de aceitunas de alta calidad se ofrece en envases para venta al público, como latas, frascos de vidrio o bolsas cerradas al vacío. En Turquía existen normas obligatorias para la exportación de aceitunas y aceite de oliva, por lo cual la producción de todas las plantas respeta las pautas del Instituto de Normas Turco (TSE), que a su vez están en sintonía con las normas internacionales.

El aceite de oliva se clasifica como "extra virgen", "virgen", "refinado" o "riviera" (una mezcla de aceite virgen y refinado llamada "aceite de oliva" en las normas internacionales) según los métodos de producción, las propiedades físicas y las características organolépticas. Dadas las preferencias de los consumidores menos familiarizados con el sabor natural del aceite de oliva, algunos se producen con sabores agregados, como ajo, cebolla, nuez moscada, tomillo fresco, albahaca u hojas de laurel.

En las normas internacionales, las aceitunas se clasifican como "verdes", "envero" y "negras". Se producen comercialmente de las siguientes formas: sin carozo, rellenas (con pimientos, alcaparras, etc.), en mitades, en lonjas, en pasta y enteras. En Turquía, es bastante común iniciar el día con un desayuno abundante que incluya este alimento nutritivo, que contiene mucho calcio, hierro y vitamina A. Hay algunos países que consumen aceitunas de manera parecida, pero, según el gusto personal, también se pueden usar para preparar diferentes platos. Las aceitunas se emplean en pizzas, ensaladas y platos calientes, ya sea como ingrediente o como aperitivo, en general acompañando un trago.

EXPORTACIONES

Turquía, exportador neto de aceite de oliva, ofrece este producto a una gran cantidad de países, incluidas importantes naciones productoras que consumen o reexportan el aceite turco. El aceite de oliva turco es requerido desde todas partes del mundo, y hay más de cien países que disfrutan del sabor y la fragancia excelentes de este producto, como la UE, EE.UU., Arabia Saudita, Japón, Corea del Sur, Filipinas, Australia y la Federación Rusa.

Si bien la producción orgánica aún representa una porción pequeña de la producción total, las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva orgánicos también están creciendo a la par de los hábitos de consumo saludables de todo el mundo.

Tabla 2: Mercados de exportación para el aceite de oliva turco

Países	2015		2016		2017	
	Toneladas	US\$1000	Toneladas	US\$1000	Toneladas	US\$1000
España	100	277	3,132	9,657	19,188	70,024
EEUU	1,800	8,061	4,532	16,020	14,785	58,678
Italia	253	823	886	2,494	4,464	16,136
Arabia Saudita	1,962	10,107	1,801	9,114	2,908	13,798
Costa de Marfil	170	550	777	2,659	1,259	5,266
Irán	1,166	4,959	865	3,246	1,227	5,099
Japón	1,551	6,989	736	3,178	1,166	5,087
Marruecos	0	0	327	1,006	919	3,404
Corea del Sur	324	1,457	415	1,537	807	2,636
Australia	173	679	274	1,016	644	2,631
EAU	684	3,281	413	1,759	626	2,589
Irak	1,290	5,404	1,185	4,808	593	2,300
Alemania	545	2,601	385	2,130	394	2,064
Perú	0	0	55	188	407	1,691
Canadá	183	845	182	809	372	1,630
Siria	477	1,957	54	220	225	922
Quwait	155	830	177	766	187	840
China	486	2,485	166	786	171	807
Omán	57	323	54	278	149	726
Túnez	0	0	0	0	245	534
Total (incluyendo otros)	14,088	63,471	19,148	72,852	53,627	207,881

Fuente: TurkStat - Instituto Estadístico Turco

A pesar de las fluctuaciones en la producción debido a la periodicidad del olivo, las exportaciones de aceitunas de mesa han aumentado continuamente en los últimos años. En 2017, el valor de exportación de las aceitunas de mesa de Turquía fue de US\$ 112,5 millones.

Alemania, Irak, Rumania, Estados Unidos y Bulgaria son los mercados de exportación más importantes para las aceitunas de mesa, que representan aproximadamente el 73% de las exportaciones en el último año. Alemania mantiene el primer lugar en las exportaciones de aceitunas turcas con un 32% del valor exportado.

Tabla 3: Mercados de exportación para las aceitunas turcas

Países	2015		2016		2017	
	Toneladas	US\$1000	Toneladas	US\$1000	Toneladas	US\$1000
Alemania	11,961	33,302	12,651	37,571	12,532	36,504
Irak	18,095	30,111	16,342	28,113	15,170	22,623
Rumania	10,905	12,655	7,956	10,722	7,899	10,234
EEUU	4,485	9,420	4,579	9,250	4,366	8,451
Bulgaria	9,132	6,677	5,601	4,101	5,983	4,322
Inglaterra	1,547	4,084	1,091	3,286	1,468	4,059
Países Bajos	898	2,495	663	2,130	831	2,582
Arabia Saudita	1,136	2,253	889	1,946	962	2,119
T.R.N.C.	916	1,854	632	1,715	994	2,099
Francia	870	2,361	667	2,045	681	1,967
Canadá	499	1,080	355	825	1,058	1,931
Australia	381	1,018	286	776	984	1,855
Austria	709	1,815	651	1,934	570	1,606
Suecia	570	1,505	527	1,445	618	1,586
EAU	364	712	281	620	523	1,026
Bélgica	290	1,038	422	1,442	239	777
Azerbaijan	647	1,245	237	497	424	746
Suiza	238	771	223	763	218	715
Turkmenistan	416	1,008	262	661	348	665
Kosovo	401	659	447	879	335	622
Total (Incluyendo otros)	69,365	125,201	57,666	117,445	59,026	112,523

Fuente: TurkStat - Instituto Estadístico Turco

FERIAS COMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

ENLACES ÚTILES

- Asociaciones de Exportadores del Egeo
www.egebirluk.org.tr
- Consejo Nacional de la Aceituna y el Aceite de Oliva
www.uzzk.org
- El Comité de Promoción de la Aceituna y el Aceite de Oliva
www.zztk.org.tr



REPÚBLICA DE TURQUÍA
MINISTERIO DE COMERCIO

Turkey

Discover
the potential

Preparado por

Dirección General de
Exportaciones

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

Centro de llamadas
+90 850 808 04 04