

## Pocas ventas de aceite de oliva, precios a la baja e incertidumbre climática



### Noticias

Crece la preocupación en el sector no sólo por el clima, sino también porque los precios del aceite que reciben cooperativas y sus socios no terminan de remontar lo esperado.

La semana concluye con **escasas transacciones entre almazaras y entidades comercializadoras**, con **precios en origen a la baja** y con incertidumbres sobre el impacto de las **intensas lluvias e inundaciones** en los olivares y, en consecuencia, en la floración y maduración del fruto.

Crece la preocupación en el sector no sólo por el clima -afectará a unas zonas pero fortalecerá otras que se recuperarán de la última sequía- sino también porque los precios del aceite que reciben cooperativas y sus socios no terminan de remontar lo esperado, pese a la escasa oferta este año y porque sufrirán un drástico recorte de las ayudas de la Política Agraria Común (PAC) en los pagos directos.

Sobre los precios, la patronal de almazaras **Infaoliva** apunta precios de 2,85 euros por kilo para el virgen extra; 2,67 euros/kg para el virgen y 2,55 euros/kg para el lampante.

El **Sistema de información de precios en origen POOLred** constata del 30 de marzo a 5 de abril sólo 31 operaciones de compraventa por un volumen de solo 1.927 toneladas, lo que supone una caída del 41,71 % respecto a la semana anterior, aunque el período ha estado afectado por los festivos de Semana Santa.

Las cotizaciones alcanzan en la última semana los 2,94 euros/kg para el virgen extra (-0,62 %); 2,71 euros/kg el virgen (-2,83 %); 2,58 euros el lampante (-1,15 %) y 1,03 euros/kg los aceites de calidad inferior (-50,77 %), según POOLred.

El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama)** remarcó en su último informe de coyuntura la estabilidad entre el 25 y el 31 de marzo en las cotizaciones del aceite de oliva, frente al descenso del 0,49 % en el refinado de girasol.

En el largo plazo, del 28 de marzo al 3 de abril se negociaron en el Mercado de Futuros un total de 130 contratos con precios que oscilaron entre 2.570 y 2.750 euros por tonelada.

Pocas variaciones experimentaron los precios en origen durante la última semana de marzo, en Italia, Grecia y Túnez, según Ismea.

En el primero, repuntaron ligeramente los extra vírgenes (+0,3 %) respecto al año anterior, hasta 3,09 euros por kilo, mientras que permanecen sin cambios los vírgenes y los lampantes -que se pagan en origen a 2,57 y 2,29 euros por kilo, respectivamente- y se mantienen estables los valores de los aceites con denominación de origen.

Por áreas productoras italianas, hubo pocas operaciones en Calabria -región donde el estado sanitario y vegetación es óptimo y se afrontan las podas y fertilización de las fincas- y en Sicilia y Puglia la situación fue similar a excepción, en este último caso, de Bari y Foggia, donde repuntaron algo los precios.

En Grecia subieron ligeramente las cotizaciones de los vírgenes extra (entre el 0,1 y el 0,3 %) pero no cambió el resto, mientras que en Túnez tampoco hubo variaciones de relevancia.

De vuelta a España, el **consumo en los hogares** se contrajo un 2,8 % en el año móvil de marzo de 2012 a febrero de 2013, provocado por el fuerte descenso del "oliva" -que cayó un 4,5 %-, si bien se mantuvo estable el girasol (-0,5 %) y crecieron de forma importante el resto (+24 %), según los últimos datos del panel alimentario.

En concreto, el consumo de aceite en el citado año móvil fue de 591,71 millones de litros, el 2,8 % menos que en el mismo período anterior, por 1.287,87 millones de euros, un 0,6 % menos.

El consumo per cápita se sitúa en 12,83 litros para los aceites, aunque en el caso de la categoría del aceite de oliva está en 9,13 y en el del aceite de girasol, en 3,34, según la misma fuente.

Respecto a las novedades de la semana, la Comisión Europea (CE), Perú ha decidido eliminar los aranceles compensatorios que imponía a las importaciones de aceite de oliva de productores españoles (también a los italianos) y, por otra parte, Investigadores de la Estación Experimental del Zaidín, en Granada, han desarrollado una técnica con la que, a partir de muestras de aceite, podrán detectar las posibles operaciones fraudulentas de mezcla de aceites.

Entre las posibles prácticas fraudulentas, el aceite de oliva puede ser mezclado con aceites de otros orígenes -como por ejemplo el de avellana, cuyo perfil es muy similar lo que facilita el fraude- y también con aceites desodorizados, según estos expertos que también apuntan al riesgo de que se etiquetan aceites haciendo referencia a prestigiosos orígenes varietales o geográficos que no se corresponden con el origen real del producto envasado.

En la agenda de la esta semana, las principales marcas de aceite tendrán una cita imprescindible en la [XXVII edición del Salón de Gourmets](#) [1] de Madrid.

Redacción

**Enlaces:**

[1] <http://www.besana.es/es/web/201303/xxvii-salon-gourmets>