La semana oleícola queda marcada por la irrupción de la bacteria Xylella

Noticias
Esta bacteria supone un riesgo potencial para el olivar

El mercado en origen del aceite de oliva se calienta (se pagan casi 6 euros por kilo en Italia y más de 3 en España, Túnez y Grecia), una alegría para los productores, que se enfrentan a problemas inesperados, como la posible irrupción de la **bacteria Xylella** fastidiosa, enemigo público número 1 del olivar.

En Italia, se detectó en la región de Apulia (su "tacón") hace más de un año y ha afectado a más de 10.000 hectáreas. Hasta entonces sólo había logrado dejar "quemadas" (secas), esqueléticas y en muchos casos irrecuperables a plantaciones enteras de vid, ciruelos, cítricos y almendros en el continente americano. Pero la irrupción en Italia (y algunas fuentes temen que haya llegado ya a Francia), provoca la preocupación en los agricultores, que exigen a Bruselas medidas preventivas y la máxima alerta.

Asaja-Córdoba ve en esta bacteria "el riesgo potencial más importante con que se enfrenta la sanidad en el olivar" y, en este sentido, ha impulsado una pregunta parlamentaria -sobre las medidas que la UE vaya a tomar- a través de la eurodiputada Esther Herranz. De momento, ya ha sido declarada una alarma sanitaria europea por parte de la EPPO, responsable de establecer las "cuarentenas".

Las plagas y enfermedades son uno de los mayores riesgos a los que se enfrenta el sector porque puede destruir los árboles, mermar su vigor y productividad o afectar seriamente a la calidad del zumo. Este mismo año, sin ir más lejos, distintas regiones españolas han descuidado los tratamientos, favoreciendo la eclosión de la mosca de oliva, que está provocando que la calidad sea bastante mala, según reconocen algunas fuentes del sector.

Por tanto, los operadores que tengan un producto de máxima calidad intentarán "aguantarlo" todo lo que puedan para venderlo "poco a poco" por las expectativas de lograr mayores beneficios. Este virgen extra "premium" valdrá su peso en oro. "El mercado está fuerte, fuerte, pero sin dispararse, que es lo bueno", remarcan fuentes consultadas por Efeagro, sobre el precio. Pero las transacciones no son elevadas en estas fechas porque todo el mundo está viendo las expectativas de cara a la actual campaña de producción, que ya aporta los primeros aceites del año.

El mayor número de operaciones se hacen en Andalucía gracias a las compras de aceite "arbequino", muy cotizado por las industrias de Cataluña para encabezar los suyos, que hacen cierto acopio. En concreto, el **Sistema de Información de Precios en Origen POOLred** recoge entre el 29 de noviembre y el 5 de diciembre una subida del 4,06 % respecto a la semana anterior, lo que sitúa el valor por encima, cómodamente, de los 3 euros (3,18 euros/kg). Asimismo, los lampantes se revalorizan un 1,87 %, hasta 2,55 euros/kg, mientras que los vírgenes retroceden un 1,28 %,y se pagan a 2,70 euros/kg, según informa esta misma fuente.

La patronal de almazaras industriales **Infaoliva** apuntaba cotizaciones de 2,84 euros/kg para el virgen extra; 2,71 euros/kg para el virgen picual y de 2,59 euros/kg para el lampante. Recoge los precios a los que los corredores "salen de compras", por lo que los valores reales son habitualmente

superiores. Los aceites de oliva españoles se han revalorizado en un año entre el 19 y el 37 %, según categorías, aproximadamente.

En el largo plazo, del 13 al 17 de noviembre se realizaron operaciones por un volumen total de 2.423 toneladas de aceite en el Mercado de Futuros: El día 17 de noviembre se negociaron un total de 1.728 toneladas, de las cuales llegaron a entrega física 1.376 contratos, con un precio de cierre de 2.600 euros por toneladas.

Este mercado ha cerrado la negociación del 2014 con un total de 46.250 contratos, el 58,3 por ciento menos que en el 2013, debido al proceso de adaptación a la nueva normativa europea de la entidad dentro del mercado de valores, según ha informado recientemente.

Mientras tanto, en Italia, el virgen extra ha repuntado un 104,1 % respecto al año anterior, y se pagan en origen a 5,85 euros/kg; en Grecia ha subido hasta un 49 % en algunas plazas, como Esparta, donde la categoría cotiza a 3,83 euros por kilo y se acerca a los 4. También en Túnez, los aceites de mayor calidad superan ampliamente, los 3,05 euros por kilo.

Estos días, de intensa recolección en los campos del Sur, tienen lugar también diversos actos promocionales del aceite de oliva, entre ellos los de la Interprofesional, que quiere hacer de este producto el rey de los regalos para Navidad, o el de organizaciones profesionales agrarias como UPA-Andalucía, que desarrolla su habitual divulgación entre los escolares del país.

Redacción