

Aceites de oliva vírgenes y lampantes repuntan su precio en origen en los últimos días



Noticias

El Sistema de Información de Precios en Origen (POOLred) ha contabilizado más de 5.121,16 toneladas

Pocas operaciones de compraventa entre almazaras y entidades comercializadoras durante los últimos días en España y fuerte descenso de los volúmenes transferidos entre los operadores, pero con fortaleza en los precios y avances en algunas categorías como los aceites de oliva vírgenes y los lampantes.

El **Sistema de Información de Precios en Origen (POOLred)** muestra, del 6 al 12 de marzo, 34 operaciones comerciales con un volumen de 2.416 toneladas, lo que implica un destacado retroceso respecto a las más de 5.121,16 toneladas de una semana antes. Respecto a las cotizaciones, la patronal de las almazaras Infaoliva informaba ayer de valores de 3,167 euros por kilo para el virgen extra; 2,860 para el virgen y de 2,665 para el lampante. El POOLred muestra que el virgen extra se pagó entre el 6 y el 12 de marzo a 3,21 euros/kg, un 0,12 % menos que una semana antes.

Los vírgenes remontaron el 4,29 %, hasta 3,06 euros/kg, y los lampantes lo hicieron un 1,19 %, hasta 2,64 euros/kg. Con datos anteriores, del 2 al 8 de marzo, el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama)** resaltaba "la tónica descendente en los precios de los aceites", aunque con ligero incremento semanal en alguna de las categorías. Se depreciaron el virgen (-0,17 %) y el lampante (-0,68 %); se mantuvo el precio del aceite de orujo crudo y hubo un ligero incremento del aceite de girasol refinado (2,21 %), según sus datos. Por plazas de referencia, los vírgenes extra, los de mayor calidad, cotizaron a 318,55 euros/100 kg en Badajoz; 310 en Ciudad Real, 320 en Córdoba, 318 en Granada, 320,16 en Jaén, 319,50 en Málaga, 334,50 en Sevilla, 325 en Tarragona y 315 en Toledo. El peor comportamiento para esa categoría correspondió a Granada, Ciudad Real y Jaén, que se dejaron -8,50, -3 y -2,05 euros/100 kilos, respectivamente, según la tendencia recogida por el Ministerio.

El virgen extra se ha revalorizado mucho en términos interanuales y, entre los ejemplos, la referencia es un 69 % más cara que hace un año en Granada o Jaén, un 62 % en Toledo y un 59 % en Málaga. Respecto a la evolución de los precios en los distintos países mediterráneos productores, pocas variaciones en los valores en Italia y Grecia, mientras que en Túnez sólo se movió la cotización del virgen extra, que se dejó casi un 5 % semanal.

En concreto, en Italia, los vírgenes extra se mantienen estables y en los mismos niveles de la semana anterior, unos 6,06 euros por kilo, aunque se han revalorizado un 91 % en tasa interanual.

Los lampantes italianos se pagan en origen a 2,34 euros (+39 % interanual) y los vírgenes alcanzan los 4,05 euros por kilo (+73,2 %), según muestran las estadísticas del instituto Ismea de ese país. En Grecia, los vírgenes extra a granel cotizan entre 3,18 y 3,45 euros por kilo, los lampantes rondan los 2,15 y los vírgenes, 2,58 euros, lo que muestra un repunte respecto al año anterior que oscila entre el 14,7 % y el 24 %, según la misma fuente; Esparta es la ciudad con mayores precios (3,45 euros por kilo). Mientras tanto, en Túnez, los biológicos se pagan a 3,33 euros, los vírgenes extra a 2,95 y los lampantes a 2,53 euros/kg.

De las tendencias de mercado, destaca la avidez de los industriales y envasadores por asegurarse materia prima. En un contexto de bajas producciones en España y otros países mediterráneos, cobra

renovado protagonismo el interés por las importaciones del Magreb, especialmente desde Túnez.

De hecho, las empresas han presentado a las autoridades competentes de la Unión Europea (UE) solicitudes de expedición de certificados de importación de aceite tunecino por una cantidad total superior al límite fijado para el mes de marzo.

Respecto a las tendencias de consumo del producto, el Consejo Oleícola Internacional (COI) constata que se ha estabilizado en España, lo que muestra más si cabe que el futuro del sector para los próximos años pasa por seguir abriendo mercados internacionales.

En España, se podría haber alcanzado techo, en algo más de las 500.000 toneladas, lo que supone equipararse con Italia, que históricamente siempre le sacó ventaja en este capítulo. El consumo per cápita sigue liderado por Grecia (16,2 kilos); en España ronda 10,4; en Italia los 9,2; en Portugal los 7,1 kg; y en Chipre y Luxemburgo va de 5,5 a 5,3 kilos, según ese organismo.

En todo caso, parece confirmarse que las mayores expectativas para seguir creciendo -en los años que haya buena producción- están en EEUU: el consumo se ha disparado en volumen, pero por habitante es aún bajo, si bien aquí el aceite de California, Chile o Argentina puede ofrecer dura competencia. Y también en Brasil o en Japón. Pero, ¿qué ocurre en Asia?

China, después de haberse mostrado como un posible "El Dorado" para los comercializadores del "oro líquido", ha sufrido un duro revés por las últimas normas anticorrupción que han restringido los regalos y, con ello, las ventas de aceites y de ciertos vinos. De hecho, los expertos apuntan que el consumo de China en el futuro, con una demanda muy baja por habitante y año todavía, dependerá más de la reglamentación nacional que de otros motivos. Y quién sabe de sus propios olivos. Los bajos índices del consumo en Suiza, Australia y Canadá también ofrecen motivos razonables para posibles crecimientos.

Redacción