

Los precios de los vírgenes extra se consolidan en niveles históricos



Noticias

Las cotizaciones en origen no conocen techo, después de incrementos interanuales que oscilan entre el 36 y el 52 %

Los aceites de oliva vírgenes extra se consolidan en **niveles de precios en origen muy altos**, históricos incluso y superan ampliamente los **4 euros por kilo**, unos valores que podrían ir a más si no llegan las lluvias pronto y se encadenan dos ejercicios consecutivos con cosechas bajas. De momento, las cotizaciones en origen no conocen techo, después de incrementos interanuales que oscilan entre el 36 y el 52 %, según plazas y categorías. El "oro líquido" escasea.

Los corredores salían ayer a comprar aceite de oliva virgen extra picual a partir de 4,165 euros por kilo; vírgenes desde 3,936 euros y lampantes por encima de los 3,816 euros por kilo, según los datos que aporta la patronal de almazaras industriales Infaoliva.

El **sistema POOLred** muestra valores, entre el 28 de agosto y el 3 de septiembre, de casi 4,24 euros/kg para el virgen extra, lo que supone una nueva subida del 0,72 % respecto a la semana anterior. Fuertes repuntes, asimismo, de los aceites de calidad inferior, que se pagan ya a 3,45 euros/kg, después de una revalorización semanal superior al 25 %, según indica el POOLred. Por contra, se deprecian los vírgenes (-2,02 %) y lampantes (-3,19 %), que se quedan en 3,93 y 3,76 euros/kg, respectivamente. En este período, se realizaron compraventas entre almazaras y entidades comercializadoras por 1.196 toneladas.

Según los datos del **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama)**, el virgen extra (de menos de 0,8 grados) cotiza sobre almazara (sin IVA) a 410 euros/100 kg en Badajoz; 391 en Ciudad Real; 423,08 en Córdoba; 427,50 en Granada; 419,40 en Jaén; 421 en Málaga; 428 en Sevilla y Tarragona y 381 en Toledo. Las cotizaciones también siguen fuertes en Italia, donde se pagan 5,54 euros por kilo por los vírgenes extra; 3,20 por los lampantes y 3,59 por los vírgenes, informa el instituto italiano Ismea. También en Túnez se superan ampliamente los 4 euros por kilo, mientras que en Grecia oscilan entre 2,93 y 3,89, según variedades.

Las previsiones de las organizaciones agrarias españolas apuntaban sólo hace unos meses una producción de entre 1,1 y 1,3 millones de toneladas de aceite, aunque las lluvias de septiembre y octubre -o la ausencia de ellas- determinarán las cifras finales y, en consecuencia, la evolución de los precios, ahora desbocados.

Los agricultores detectan mucho fruto arrugado debido al déficit hídrico en los secanos y las fincas están "al límite". En los regadíos, se recurre a utilizar todas las dotaciones hídricas posibles para intentar aumentar el vigor del olivo y, en este sentido, **UPA Andalucía y Arede** han pedido ampliar los riegos extraordinarios y de apoyo hasta el próximo 31 de octubre.

Las próximas semanas serán determinantes para ver si aparecen las lluvias que revitalicen el fruto y la formación de aceite o, por el contrario, si los secanos pierden entre el 30 y el 50 % de la cosecha que se esperaba hace unos meses, indican fuentes del sector.

Los agricultores coinciden en apuntar que los niveles de precios del aceite actuales no beneficia casi a nadie, ni a los oleicultores que ya hace tiempo que vendieron su producto, y tampoco a los

comerciantes porque la demanda se retrae y los consumidores se refugian en otras grasas comestibles más baratas. En concreto, las ventas acumuladas de aceites de oliva de las empresas envasadoras adheridas a Anierac durante la campaña 2014-2015 (hasta julio) han caído en 18 millones de litros interanual -unas salidas al mercado de 291 millones de litros- y todas las categorías han bajado, excepto el virgen (con un 6 % más).

Se reabre ahora, así, el debate entre los oleicultores sobre la necesidad de impulsar algún mecanismo de regulación de mercados que permita guardar aceite en años de sobreproducción para atender los pedidos en campañas como la actual, donde las existencias son muy bajas, lo que permitiría además hacer compatible unos precios aceptables para los agricultores y sensatos para el ama de casa.

Un sistema de gestión de stocks que llevan años reclamando agricultores y cooperativas, pero que siempre ha sido visto con recelo -y rechazo- por las autoridades de Competencia. Precisamente, los altos precios del aceite actuales contribuirán a adelantar mucho la campaña de recogida, que arrancará a finales de octubre y se generalizará desde el 4 ó 5 de noviembre en la provincia de Jaén, que es el principal olivar del mundo.

Por su parte, muchos agricultores andaluces y extremeños que afrontan estos días de septiembre la campaña del "verdeo", se decantarán por enviar sus frutos de "doble aptitud" -sobre todo hojiblanca, pero también manzanilla- a molino para obtener aceite, más rentable ahora que las aceitunas de mesa.

Entre las novedades sectoriales, vuelve la polémica sobre la reaparición de los envases "rellenables" en el canal Horeca. Asaja Jaén ya ha puesto en conocimiento de las autoridades que algunos restaurantes y hoteles de la Costa española han recuperado estos recipientes, expresamente prohibidos por una normativa gubernamental que entró en vigor a comienzos de 2014. "Desde la Federación Española de Hostelería (FEHR) manifestamos en su momento que no era una medida necesaria, ya que el hecho de que el aceite no estuviese en su envase original no le restaba ningún tipo de propiedad ni garantía y que los nuevos formatos sólo podían suponer perjuicios al establecimiento desde el punto de vista logístico, de mayor desperdicio", replican fuentes de esta patronal.

"Una vez dicho esto, nos mantenemos en la afirmación de que, una vez aprobada esta normativa, los establecimientos hosteleros deben cumplirla y ajustarse a la legalidad en este y en todos los aspectos", han matizado igualmente desde la FEHR.

Redacción