

Los productores alertan de la inviabilidad económica de la calidad en el aceite de oliva

Noticias

Las empresas que buscan la calidad en el aceite de oliva encuentran muchas dificultades para llegar a fin de mes.

Productores de aceite de oliva virgen extra de la provincia de Jaén aseguran que a los precios actuales la calidad en el aceite de oliva es "económicamente inviable" y se quejan de que las campañas promocionales de la administración son demasiado genéricas.

José Vico, gerente de la empresa Potosí 10, ha insistido, durante una rueda de prensa para dar a conocer los aceites premiados de almazaras asociadas a la [Asociación Provincial de Almazaras de Jaén \(APAJ\)](#) [1] y a la [Asociación Provincial de Envasadores de Aceite \(APEVA\)](#) [2], que hay que apostar por la calidad.

Sin embargo, ha señalado que las empresas que buscan la calidad en el aceite de oliva encuentran muchas dificultades para llegar a fin de mes, ya que producir un aceite de calidad como los premiados cuesta el doble, que al venderlo el riesgo es mucho mayor.

Vico ha explicado que para producir un aceite de alta calidad es necesario adelantar la recogida de la cosecha al mes de octubre (en lugar de diciembre o enero), lo que da rendimientos de un 15 por ciento (frente a la media de 21 por ciento que se obtienen con el fruto más maduro) por lo que se necesitan 10 kilos de aceituna para un litro de aceite.

Además, el proceso de producción se debe hacer en frío y durante las 4 ó 5 horas inmediatas a su recogida, lo que encarece los costes.

Aún así, tanto Vico, como los representantes de las empresas Castillo de Canena, Aceites San Antonio, Oro Bailén, o Aceites Melgarejo, han coincidido en la necesidad de perseverar en la calidad de los aceites de oliva virgen extra, que además cada año cosechan más premios tanto a nivel nacional como internacional.

Por otro lado, los productores han criticado la campaña de promoción tanto por parte de la Administración como de la Interprofesional, ya que la consideran demasiado generalista, sin hacer hincapié en la calidad, y sin hacer referencia al aceite de oliva virgen extra.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.aceitecertificado.com/>

[2] <http://www.apeva.org/presentacion.html>