



Convocado el Concurso de Calidad de AOVEs Pedro León Mellado

En el marco de la Feria del Olivo de Montoro

05/02/2018



Olimerca.- Un año más, y ya van diez, el Consorcio de la [Feria del Olivo de Montoro](#) vuelve a convocar el Concurso Internacional de Calidad de Aceites de Oliva Virgen Extra Pedro León Mellado, en el que pueden participar, hasta el 16 de abril los productores de cualquier país. Las muestras deben proceder de un lote homogéneo de producción, de al menos 3.000 kilos.

Según rezan las bases del concurso, cada titular de almazara de producción podrá presentar muestras de un solo lote como máximo. En caso de que el concursante presentare muestras de más de un aceite,

sólo se aceptará la última tomada según conste en el Acta Notarial.

Sólo se admitirán a concurso los Aceites de Oliva Virgen Extra a granel producidos en la campaña 2017/2018, que cumplan la legislación vigente. Dichos aceites deberán reunir los requisitos que para los aceites de oliva virgen extra establece el Reglamento UE) no 1348/2013 de la Comisión de 16 de diciembre y modificaciones posteriores.

En el caso de muestras pertenecientes a la D.O. Montoro- Adamuz, se incluirá también la correspondiente certificación del Consejo Regulador de la misma.

Para la concesión de los premios se formará un Jurado, a propuesta y presidido por la Presidenta del Consorcio Feria del Olivo de Montoro, o persona en quien delegue, e integrado por catadores de reconocido prestigio. Como secretario actuará el director de la Asociación Española de Municipios del Olivo, AEMO.

Feria del Olivar y Aceite Ecológico de Almendral se centra en la rentabilidad

06/02/2018 - 11:05 Agencia EFE

Almendral (Badajoz) acogerá del 9 al 11 de marzo la III Feria del Olivar y del Aceite Ecológico, en la que se ofrecerán conferencias, charlas, catas y degustaciones centradas en el cultivo del olivo y la obtención del aceite de oliva virgen extra, en concreto en la mejora de su rentabilidad.

Es organizada por el Ayuntamiento con la colaboración de la Junta de Extremadura, la Diputación Provincial de Badajoz, el Centro Tecnológico Agroalimentario Extremadura (CTAEx), la Asociación para el Desarrollo Rural de la Comarca de Olivenza (ADERCO), la Mancomunidad Comarca de Olivenza y la Sociedad Cooperativa San Mauro.

La Feria, que será inaugurada por el oleólogo del CTAEx Alfonso Montaña se centrará en la rentabilidad del cultivo y las vías para mejorarla, ha explicado el Ayuntamiento en un comunicado.

La primera conferencia contará con la presencia del director de la Oficina Comarcal Agraria en Beas de Segura (Jaén), Manuel Pajarón, que hablará sobre "La conservación de la biodiversidad, así como la fertilidad del agrosistema en su conjunto".

A continuación, el jefe de Servicio de Producción Agraria, José María Guerrero, informará sobre las herramientas que la Junta de Extremadura ofrece al sector olivarero para mejorar su rentabilidad mediante la singularización competitiva.

Tras este acto la Cooperativa San Mauro ofrecerá un desayuno antes de la cata de aceites de oliva virgen extra ganadores de la primera edición del Concurso "Cosecha Temprana 2017-18", organizado por el Patronato de Turismo y Tauromaquia de la Diputación de Badajoz.

La segunda parte de la jornada se centrará en el futuro económico del olivar y, para esto, participará el **director técnico de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), José María Penco.**

Después, la directora de Calidad de la empresa multinacional española de alimentación Deoleo España, Paula Lopes, incidirá en la importancia de la diferenciación a través de certificaciones, que muestren "el compromiso de preservar y cuidar el medio ambiente".

La jornada contará también con una importante mesa de debate que este año versará sobre la rentabilidad del olivar y que estará moderada por el director general de Agricultura y Ganadería, Antonio Cabezas.

La feria finalizará con una jornada que inaugurará la vicepresidenta de la Diputación, Virginia Borrallo, y contará con un espectáculo de cocina y dos actuaciones musicales.

Actualidad



La XIX Feria del Olivo de Montoro potenciará la innovación y el conocimiento con un enfoque aún más internacional

Jueves 08 de febrero de 2018, 13:34h

La XIX [Feria del Olivo](#), que tendrá lugar en Montoro (Córdoba) entre el 16 y el 19 de mayo, reunirá en 2018 una amplia oferta comercial y se convertirá de nuevo en un punto de encuentro clave para conocer las innovaciones en maquinaria, avances tecnológicos y científicos. En una entrevista con [Mercacei](#), Ana María Romero, alcaldesa de esta localidad, presidenta del Consorcio Feria del Olivo de Montoro y de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), adelanta las novedades de esta edición.

¿Cómo se presenta la próxima edición de la Feria del Olivo de Montoro?

¿Cuáles serán sus fortalezas?

La Feria del Olivo cada vez tiene un carácter más multidisciplinar en cuanto al público objetivo al que se dirige. Es cierto que comenzó como una Feria de exposición de maquinaria, pero con el paso de las ediciones se ha ido enriqueciendo su contenido y esto ha despertado el interés de diferentes colectivos.

Sigue siendo cita ineludible para que los fabricantes de maquinaria del cultivo y de las almazaras presenten sus novedades, por supuesto, pero también es cita para los actores del mercado, compradores, productores y bróker, que encuentran en sus jornadas técnicas un foro de reflexión, también es cita para los amantes del AOVE que este año podrán incluso catar los mejores aceites de la campaña, y por último es una cita también para el público en general que como consumidor puede conocer mejor el sector y sus diferentes matices.

En síntesis es una Fiesta del Olivo, y el olivo siempre ha sido el mejor anfitrión para todo el que se quiere acercar a él.

¿Qué novedades ofrecerá la feria en su próxima edición?

Extenda organizará una misión inversa de importadores de industria auxiliar de la agricultura en el marco de la Feria del Olivo de Montoro .

Esta misión comercial está dirigida principalmente a empresas del sector de la industria auxiliar del olivar. El objetivo es dar a conocer a una selección de operadores (importadores, distribuidores, mayoristas, prescriptores) la oferta andaluza de este sector e identificar las oportunidades de negocio.

Extenda identificará e invitará a operadores internacionales (importadores, distribuidores, mayoristas, centrales de compra, fabricantes interesados en complementar sus líneas, agentes, representantes) de Argelia, Chile, Marruecos, Perú, Sudáfrica, Turquía y Túnez, mercados que presentan oportunidades de negocio para las empresas andaluzas.

Para ello, contará con la colaboración de las Oficinas de Promoción de Negocios de Marruecos y Chile, de las Antenas de Perú, Turquía, Argelia y Sudáfrica de la Red Exterior de Extenda, además de la Oficina Comercial de España en Túnez.

El encuentro internacional consistirá en reuniones bilaterales entre los operadores invitados y las empresas andaluzas.

¿Cuáles son las estimaciones de participación de visitantes y empresas expositoras?

Tenemos unas previsiones aún mejores que las de la pasada edición. Montoro es la feria más importante del sector del olivar en España, en este año.

¿Se impulsará la presencia de firmas y empresarios extranjeros?

Por supuesto, estamos trabajando con enfoque internacional y además fidelizando expositores de ediciones anteriores. La presencia de los expositores siempre han sido de diversa procedencia, sin ir más lejos en la última edición los expositores pertenecían a siete comunidades autónomas y seis países. Seguiremos potenciando la presencia de las empresas que aportan innovación y calidad en sus productos.

¿Qué temáticas se abordará en las jornadas técnicas y qué expertos está previsto que participen?

La temática de esta edición es muy interesante y tremenda actualidad: "*En busca de una renta digna para el olivar: Reconversión y Autoregulación*". Se debatirá sobre si la reconversión es innovación o necesidad, de la visión de la autoregulación desde el punto de vista del sector productor, transformador, comercializador y de la administración.



También se llevarán a cabo a cabo paralelamente actividades de especial interés como catas dirigidas, degustaciones y concursos...

Sobre la programación de actividades paralelas tenemos iniciativas destinadas a la difusión de la innovación y la calidad del AOVE, junto con la investigación y la difusión del conocimiento, en general, relacionado con el cultivo del olivo, la tecnología de la producción de los aceites de oliva y la gastronomía mediterránea, y sus contenidos abarcan la práctica totalidad del mundo del olivar y el aceite de oliva virgen. Además, los mejores AOVEs del mundo avalados por el Concurso Internacional EVOOLEUM serán de nuevo los protagonistas del II Salón del Virgen Extra, una de las principales novedades de la pasada edición de la feria, un espacio al que se acercaron alrededor de 3.600 personas en 2016. Este Salón aportará una faceta innovadora a la feria, al tener presencia aceites de la máxima calidad, por lo que se prevé que se consolide en esta edición.



Las actividades las dedicamos a todos los públicos y a nuestros futuros consumidores, los más jóvenes, en los centros educativos de la localidad, y el homenaje dentro de la tradición a nuestro patrón “San Isidro”.

Realizaremos demostraciones y charlas sobre las últimas innovaciones en el sector y ofrecemos el mejor escenario para difundirse a través del Concurso de Innovación y Transferencia Tecnológica, el Concurso Internacional de Calidad de Aceite de Oliva Virgen Extra “Pedro León Mellado” y el Concurso Nacional de Poesía.



La I Jornada Salud y Aceites de Oliva Vírgenes analizará los últimos estudios sobre AOVE

Viernes 09 de febrero de 2018

El Colegio Oficial de Médicos de Córdoba ha acogido la reunión de constitución del comité organizador de la I Jornada Salud y Aceites de Oliva Vírgenes, del [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena](#), el [Colegio Oficial de Médicos de Córdoba](#) y la [Fundación Patrimonio Comunal Olivarero](#).

Estas jornadas, cuyo principal objetivo es trasladar a los profesionales de la medicina los avances en la investigación sobre los beneficios del aceite de oliva virgen, contarán con la participación de los investigadores de mayor nivel en esta especialidad y se celebrarán el próximo mes de mayo en Córdoba, según informa su organización.

El presidente del Colegio de Médicos de Córdoba, Bernabé Galán, destacó la necesidad de trasladar los últimos resultados en investigación a los facultativos y valoró que iniciativas como ésta cubren el doble objetivo de acercar las últimas

investigaciones a los profesionales. Además, sirven para poner en valor la importancia de los hábitos alimenticios saludables de la población para conseguir una buena calidad de vida.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Alcalá de la Moneda, manifestó su agradecimiento a todas las entidades que acompañan al Consejo Regulador en esta iniciativa y, especialmente, “la buena disposición que siempre ha manifestado el Colegio Oficial de Médicos de Córdoba y el Patrimonio Comunal Olivarero hacia todos los proyectos impulsados desde esta Denominación de Origen”.

El director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, Álvaro González Coloma, apostó por continuar trabajando en la investigación sobre el aceite de oliva y en la transferencia del conocimiento de estos nuevos resultados y avances. Además, mostró el apoyo “decidido” de la organización que dirige a una iniciativa que, sin duda, “servirá para dar un paso más en la divulgación de las bondades saludables de nuestros aceites de oliva vírgenes”.

El Comité Organizador de la Jornada ha quedado compuesto por el Ilustre Colegio Oficial de Médicos de Córdoba; la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero; el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Baena, **la Asociación Española de Municipios del Olivo**; la Asociación Cordobesa de Almazaras, Cooperativas Agroalimentarias; la Asociación QVextra; la Unidad de Lípidos del Hospital Universitario Reina Sofía y la Cátedra de Gastronomía de Andalucía.

Actualidad



Grupo Perialisi se incorpora como patrocinador principal al Centro Olivar y Aceite de Úbeda

Viernes 09 de febrero de 2018

El [Grupo Perialisi](#) se ha incorporado como patrocinador principal al [Centro Olivar y Aceite](#) de Úbeda (Jaén), lo que supone un apoyo institucional de “gran envergadura” al tratarse de una compañía que, desde su fundación en el año 1888, apuesta por la innovación, desarrollo e investigación en el mundo del olivar. Con este patrocinio, Perialisi muestra el “firme” propósito de reforzar e impulsar las actividades de este centro, una entidad referente en el sector agrícola, según informan los responsables de esta entidad.

El Centro es una iniciativa puesta en marcha por el Ayuntamiento de Úbeda en 2013 y que está gestionado por la Asociación Olivar y Aceite, sin ánimo de lucro, que agrupa entidades públicas y privadas como ayuntamientos,almazaras, organizaciones agrarias, empresas de ingeniería y servicios turísticos o empresas

que trabajan con el AOVE como materia prima, todas ellas con el objetivo de promover la cultura del aceite de oliva y el oleoturismo.

El Centro está situado en el edificio de la Casa de la Tercia de Úbeda y cuenta con más de 1.200 metros cuadrados incluyendo diferentes áreas entre las que destacan una zona de museo, salas de exposiciones, aulas de cocina e infantiles, salas de conferencias y de formación.

Desde su apertura, el Centro ha centrado sus esfuerzos en la promoción y divulgación de la cultura milenaria del olivar, a través de las diferentes actividades programadas para todo tipo de público, como cursos de formación, catas, talleres de cocina, el club de cata pionero en Andalucía, conferencias, visitas a almazaras, presentaciones de los productos de nuestros socios, jornadas de puertas abiertas y muchas actividades más.

En coherencia con esta trayectoria, durante esa andadura se han sumado a este “innovador proyecto” más de sesenta empresas relacionadas con este sector, las cuales se han convertido en un pilar básico para Olivar y Aceite, ya que su trabajo se hace imprescindible para la consecución de los objetivos por todos perseguidos.

Fruto de ese conjunto de sinergias, destaca el reconocimiento en 2017 de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO) a esta entidad por su trabajo continuo en la difusión de la cultura del olivo, a través del programa “Cocina divertida y saludable para niños”, que pretende educar a los más pequeños en la cultura del AOVE porque ellos serán los consumidores y a la vez los profesionales del sector en un futuro no tan lejano.

El presidente de la asociación que gestiona el Centro Interpretación Olivar y Aceite, Javier Gámez, ha mostrado su satisfacción por la firma de este acuerdo, porque “que GruppoPieralisi se convierta en patrocinador principal supone una inestimable recompensa al trabajo realizado en estos años de andadura en la promoción y divulgación de la cultura de nuestro oro líquido a través de todas las actividades planificadas, lo que nos indica que caminamos en la dirección correcta”.

Pasión por la innovación en el olivar

El acuerdo de patrocinio, además de potenciar las iniciativas que se desarrollen en pro de la promoción y divulgación de la cultura del olivar y del aceite de oliva virgen extra, se caracteriza por el deseo de participación de Grupo Peralisi “en el día a día del Centro, estando presente en todas las actividades que se lleven a cabo, siendo un miembro activo más dentro de la entidad, así como cooperando en las diversas propuestas formativas planteadas, lo que demuestra la decisiva apuesta de la firma italiana por la labor didáctica que desde el Centro de Interpretación se lleva a cabo”, subrayan los responsables del Centro.

El Centro recuerda, además, que la pasión por la innovación “marca el camino” del Grupo Peralisi ya desde su origen, cuando a finales del siglo XIX Adeodato Peralisi fundó en Monsano el primer taller. En los años 60, Peralisi “revolucionó” los sistemas tradicionales de extracción del aceite de oliva, introduciendo el primer decantador para el proceso en continuo de la aceituna y, en la actualidad, la empresa cuenta con 26.000 clientes directos, 650 distribuidores en el mundo y un volumen de negocio de 140 millones de euros anuales.

La Casa de la Cultura de Mora (Toledo) acogerá las I Jornadas de Patrimonio

[EDCM](#)

12 de febrero de 2018

El Ayuntamiento de Mora (Toledo) sigue empeñado en conocer, preservar y promocionar su patrimonio, tanto el material (arquitectónico, artístico, natural, histórico...) como el inmaterial (cultura, folklore...).

Tanto es así que su alcalde, **Emilio Bravo**, ha encargado a la Concejalía de Cultura la confección de un Plan Director que identifique y catalogue todo este patrimonio, tarea en la que están actualmente inmersos y para la que están contando con la colaboración de la Universidad Complutense de Madrid.

Por todo ello se han organizado, en la Casa de la Cultura, las I Jornadas de Patrimonio en Mora, con el objetivo de promocionarlo entre todos los vecinos y la población en general, que se conozca, se ponga en valor y se respete y proteja entre todos.

“Llevamos trabajando desde la anterior legislatura en la preservación de nuestro patrimonio, recuperando la sierra del castillo para los morachos, colaborando con la Complutense en el estudio arqueológico de la sierra de Malvecino, preservando y mejorando nuestro patrimonio natural con el sellado el vertedero de escombros, hemos realizado publicaciones y mantenemos aquellos edificios municipales de interés. Ahora, con la elaboración de un Plan Director tendremos catalogado todo nuestro patrimonio”, ha indicado el alcalde.

Sobre la celebración de estas primeras jornadas, **Bravo** ha querido resaltar que “será una herramienta fantástica para poder promocionar lo nuestro y

que los vecinos sean conscientes de su valor, para entre todos darlo a conocer y protegerlo”.

Las Jornadas se celebrarán el sábado 17 y domingo 18 de febrero, y tienen un completo e interesante programa y ponentes:

Sábado 17

- 11:00h Inauguración de una Sección Local en la Biblioteca Municipal
- 11:45h Inauguración y visita a la Exposición de Fotografía “Ver y ser vistos”
- 12:30h Ponencia “Una nueva fortificación de época medieval en el Cerro Malvecino”, a cargo de Francisco J. Moreno, Profesor de Historia en la Universidad Complutense.
- 13:00h Ponencia “Patrimonio inmaterial: Mora y el diccionario moracho”, a cargo de Martín Lázaro, Profesor de Historia.
- 18:00h Ruta “Patrimonio desconocido”, un recorrido histórico que mostrará lo que no todo el mundo conoce de Mora.

Domingo 18

- 11:00h Ponencia “Atrapar el pasado, y salvarlo: de la prensa a internet”, a cargo de Esteban Gutiérrez, Doctor en Literatura Española.
- 11:30h Ponencia “Patrimonio inmaterial: Nuestro Folklore”, a cargo de Jesús Moreno, Presidente de los Coros y Danzas de Mora.
- 12:00h Ponencia “Mora y su patrimonio artístico”, a cargo de Rafael Contento, Doctor en Bellas Artes.
- 12:30h Ponencia “La Cultura del olivo como patrimonio”, a cargo de Jose María Penco, Director Técnico de AEMO, Asociación Española de Municipios del Olivo.**
- 13:00h Ponencia “Aceite de Oliva Virgen: nuestra variedad cornicabra”, a cargo de Ana Belén Sánchez-Guerra, Jefa del Panel de Cata de la DO. Montes de Toledo.



Almendral (Badajoz) prepara su III Feria del Olivar y del Aceite Ecológico

Se celebrará del 9 al 11 de marzo

15/02/2018



OImerca.- La localidad pacense de Almendral celebrará entre el 9 y 11 de marzo la III Feria del Olivar y del Aceite Ecológico, en la que se darán cita profesionales de sector oleícola así como de todos los interesados en las actividades lúdicas planificadas alrededor del mundo del olivar ecológico y el Aceite de Oliva Virgen Extra. Esta Feria está organizada por el Ayuntamiento de Almendral y cuenta con la colaboración de la Junta de Extremadura, la Diputación de Badajoz, CTAEX, ADERCO, la Mancomunidad Comarca de Olivenza y la S.C. San Mauro.

La inauguración correrá a cargo del oleólogo de CTAEX, Alfonso Montaño. A continuación comenzará la primera jornada técnica, que discurrirá sobre la rentabilidad del cultivo y las vías para mejorar la rentabilidad del olivicultor. La primera conferencia contará con la presencia de Manuel Pajarón, director de la Oficina Comarcal Agraria en Beas de Segura (Jaén), que abordará el valor de la conservación de la biodiversidad así como la fertilidad del agrosistema en su conjunto. A continuación, José María Guerrero, jefe de Servicio de Producción Agraria de la consejería de Agricultura, Desarrollo Rural, Medio Ambiente y Energía, comentará las herramientas que la Junta de Extremadura ofrece al sector olivarero y oleícola para mejorar su rentabilidad.

Tras el desayuno ofrecido por la Cooperativa San Mauro, se podrá seguir degustando los recientes Aceites de Oliva Vírgenes Extra ganadores de la primera edición de la Cata-Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra de la provincia de Badajoz "Cosecha Temprana 2017-18" organizado por el Patronato de Turismo y Tauromaquia de la Diputación de Badajoz. Su gerente, Carolina Casado y el investigador Jacinto Sánchez del INTAEX (CICYTEX), jefe del panel de Cata de la Cata-Concurso, presentarán y guiarán la cata de los tres aceites ganadores en esta edición.

La segunda parte de la jornada se centrará en el futuro económico del olivar, donde el olivar ecológico como vía de diferenciación se presenta como una oportunidad de otorgar un mayor valor añadido. En este caso intervendrá José María Penco, de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), quien destacará que, aunque se posean actualmente unos años de buenos precios de venta de los aceites a granel, el olivar tradicional es poco competitivo con respecto a otras formas de cultivo del olivo con costes de producción que pueden ser de 2 a 3 veces inferiores. Por ello, y para obtener una perspectiva global y mundial, Paula Lopes, directora de Calidad de Deoleo España y directora Global para el Desarrollo de Productos, expondrá la oportunidad que puede significar para los aceites de oliva vírgenes extra la diferenciación por con certificaciones que muestren el compromiso de preservar y cuidar el medio ambiente.

Antes de finalizar la jornada se celebrará un debate sobre la rentabilidad del olivar. Esta mesa, moderada por el director general de Agricultura y Ganadería, Antonio Cabezas, contará con José María Penco (AEMO), Luis Miguel (Oleosetin) y Francisco Rionda (director de Marketing de Deoleo).

Actualidad



Máxima incertidumbre en los mercados oleícolas: las lluvias tienen la clave

Jueves 15 de febrero de 2018

Una vez conocidos los datos provisionales a 31 de enero facilitados por la Agencia de Información y Control Alimentario (AICA) -según lo previsto en cuanto a producción y muy positivos en lo que se refiere a las salidas-, que marcan claramente la actual campaña, en *Mercacei* hemos recabado la opinión de algunos destacados operadores del sector con objeto de conocer su repercusión y efectos en los próximos meses.

Para José María Penco, director de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), estos datos “no hacen sino ratificar las últimas previsiones y aforos, es decir, nos situaremos en una producción total en España en el intervalo de 1.150.000-1.200.000 toneladas. Si a esto unimos las salidas mensuales de aceite que se están registrando -en torno a 100.000 t./mes-, podemos confirmar dos cosas: primero, que será una campaña extremadamente equilibrada entre producción y

consumo; y segundo, que los niveles actuales de precios se mantendrán estables hasta que se despeje la próxima incógnita: el nivel de precipitaciones en la primavera, que condicionará sin duda la floración y, por ende, la próxima campaña”. En cuanto a las categorías, “se confirma que, debido a las circunstancias de la recolección y la meteorología, será un año en que se valorarán más los vírgenes extra frente a los lampantes, lo cual nos parece positivo y coherente con el mensaje que desde AEMO lanzamos reiteradamente: produzcamos calidad porque es el único futuro posible”, añade.

Pulemos la opinión de los productores. Álvaro Olavarría, director de Oleoestepa, considera que las cifras provisionales de producción de aceite de oliva en España a 31 de enero “están muy en línea con las estimaciones efectuadas en su día por parte de la Consejería de Agricultura andaluza, el Mapama y Cooperativas Agro-alimentarias. Faltaría sumar las producciones de febrero y marzo, que nos aproximarán finalmente a 1.200.000 t. De cumplirse estos datos en España, y habida cuenta de las buenas producciones en los países del Mediterráneo, nos encontraremos con unas disponibilidades totales que garantizarán cubrir las necesidades mundiales sin tensiones en los precios; si bien España pierde peso y exportaremos menos que el último año, con Túnez y Grecia desempeñando un papel más activo para atender a Italia”. Atendiendo a las variables actuales -menor exportación, un consumo interno bajo mínimos e importaciones similares al último año-, Olavarría se muestra convencido de que “llegaremos a finales de octubre en España con un stock suficiente; acentuándose la diferencia de precios entre las calidades lampante y virgen extra”. Por último, el director de Oleoestepa recuerda que “las lluvias en España durante los próximos 100 días tienen la última palabra en el comportamiento de los precios en origen del aceite de oliva en el mundo”.

Por su parte, Cristóbal Lovera, ingeniero agrónomo, experto en olivicultura y elaiotecnia y productor de Hacienda Fuencubierta, cree que el mercado seguirá firme a pesar de que la demanda sea corta, “dado el grado de cobertura que en este momento tiene el envasado. La razón fundamental es la incertidumbre que existe actualmente en el sector, no acerca de la cosecha de este año -que con el dato de

enero queda sentenciada-, sino sobre la incógnita que pende sobre la próxima campaña”.

Dos escenarios

En el completo análisis de Carlos Jiménez, director de Operaciones de Acesur, “la producción es mayor a la esperada, a día de hoy podemos confirmar que tendremos más de 1.200.000 t., muy por encima de las estimaciones iniciales de 1.150.000 t. Las salidas se han recuperado respecto al mes pasado, muy probablemente por el retraso en la entrada de aceites de importación por problemas logísticos -de las 25.000 t. previstas apenas han entrado 12.000-. En cuanto a los envasadores, siguen subiendo su stock debido al aumento de importaciones -hoy disponen de más de 181.000 t.-, lo que permite que las salidas al mercado sean muy controladas; al tiempo que los envasadores italianos no aparecen, abasteciéndose de la producción de la Cuenca Mediterránea, sobre todo Grecia y Túnez”.

Ante esta coyuntura, ¿cuál será la evolución del mercado a corto y medio plazo? “La producción española ya casi no tiene argumentos para no vender a los precios actuales, sólo la *supuesta* falta de lluvias hace que la producción se mantenga relativamente firme en los precios actuales. Queda claro que el único factor que hoy en día puede condicionar la evolución de los precios es la lluvia. En este sentido, si las lluvias se mantienen en el entorno de los 50-60 litros mensuales nos iríamos a un acumulado en junio de 2018 de entre 400 y 450 litros, cantidad suficiente para pensar en una cosecha 2018-19 de tipo medio, en el entorno de 1.400.000 t. En este escenario los precios deberían ceder y llegar a niveles en mayo entre 200 y 400 €/t. inferiores a los actuales”, explica.

“Pero si las lluvias escasean -menos de 30 l. mensuales-, nos iríamos a un escenario de incertidumbre para la próxima cosecha y, por tanto, durante febrero y marzo los precios se mantendrían en los niveles actuales, pero en abril viviríamos una subida de precios que nos llevaría a niveles entre 100 y 200 €/t. por encima de los niveles actuales”, concluye.

Luis Quero, responsable de Compras de Sovena, señala que “pensamos que la producción de este año va a estar muy en línea con el aforo estimado, pues a 31 de enero en Andalucía ya se ha alcanzado el 87% pronosticado y en el resto de España se ha sobrepasado ampliamente. Con respecto a las salidas, este mes han sido positivas, aunque la evolución de los precios se verá también influenciada por la meteorología, la floración y el comportamiento de los mercados en el resto de países del Mediterráneo”.

Por su parte, Luis Torres Morente, CEO de Aceites Maeva, destaca los datos de salidas de enero, “un ritmo que no creo que se vaya a mantener”. En lo que se refiere a la producción, los datos a 31 de enero “despejan claramente la duda de si llegaremos a las estimaciones oficiales: llegaremos y sobrados. Lo que está claro es que aceite no va a faltar este año”.

Agua, agua y agua

Para Luis Miguel Algar, director de compras de Deoleo, “la situación debe mantenerse como está, incluso si el productor se mantiene tranquilo puede ralentizarse esta tendencia de bajada de precios. Las categorías de lampante y virgen sufrirán más en el precio y serán los aceites que primero muevan la oferta... el problema es que de ahí saldrán muchos extras facturados y fabricados, y eso crea desventaja. Los vírgenes extra entiendo que deben defenderse y estabilizarse en precio, y más aún con la menor calidad de este año, donde se debe rondar el 20% de virgen extra en total”.

“En España -afirma este ejecutivo-, si estimamos una campaña de 1.150.000-1.200.000 t., tendremos unas salidas medias de alrededor de 90.000-95.000 t., que a día de hoy superamos”. Las previsiones para la segunda parte del año “dependerán mucho de las lluvias en primavera. A corto plazo entiendo que la situación oscilará entre 10-15 céntimos arriba o abajo en función de lo que marque el equilibrio entre oferta y demanda. Podemos tener una masa de aceite en torno a 3,20/25 y 3,50/55 euros y unos vírgenes extra diferenciados, todo a la espera de los datos finales de producción y salidas, y por supuesto de las lluvias que caigan en primavera”.

Agua, agua y agua. Ésa es, según Rafael Gutiérrez, director de operaciones de graneles en Dcoop, la palabra clave. “Sin llegar a la producción del año pasado, las previsiones del aforo de la Junta de Andalucía se van a superar y se llegará al orden de 1.200.000 t. Sí sorprenden las salidas tan altas, con un enlace de campaña que será más que suficiente, alrededor de 400-500 millones de kilos”. Gutiérrez apunta que, de cara al próximo año, “la producción en la Cuenca Mediterránea (Túnez, Turquía, Italia y Grecia) va a ser menor, y todo va a depender de lo que suceda en España. Y la producción dependerá a su vez de las lluvias. No obstante, con los datos de la AICA de mediados de marzo se clarificarán muchas cosas”. En cuanto a los precios, el ejecutivo de Dcoop apuesta por una tendencia bajista, a no ser que persista la falta de precipitaciones y ello pueda invertir la tendencia.