# El aceite virgen extra camina de nuevo hacia los seis euros por kilo en Italia

Noticias
Algunos aceites reconocidos por una denominación de origen o indicación geográfica protegida se llegan a pagar por encima de los 20 euros por kilo

Los precios en origen de los vírgenes extra se mantienen fuertes, con el caso paradigmático de los italianos, que rondan lo**s 5,90 euros por kilo y caminan hacia la barrera de los 6 euros,** aunque algunas de sus denominaciones "delicatessen" se pagan estos días a más de.... ¡20 euros/kg! Los valores para la categoría "estrella" de los aceites, el virgen extra -el más puro, natural, y por tanto escaso y cotizado- ha mantenido una tendencia alcista en el país transalpino, aunque no se ha librado de las correcciones.

En la semana del 10 al 16 de noviembre, alcanzaron los máximos niveles de la última década, con 6,79 euros por kilo. Los vírgenes extra italianos han repuntado un 74,3 % en un año y se pagan ya a 5,90 euros por kilo, después de que en la semana del 27 de abril al 3 de mayo se revalorizaran otro 0,2 %.

Algunos aceites reconocidos por una denominación de origen o indicación geográfica protegida se llegan a pagar por encima de los 20 euros por kilo (Brisighella, Garda o Veneto, por ejemplo), aunque bien es cierto que son sólo algunos casos extraordinarios.

Respecto a la categoría "virgen" en el país mediterráneo, son hoy **un 53 % más caros que en el ejercicio de 2014** por las mismas fechas, aunque en la última semana se han dejado un 2,6 % de su valor, y se quedan en 3,59 euros por kilo, según los datos que maneja el Instituto di Servizi per il mercato agricolo alimentare (Ismea).

Sus lampantes se han encarecido un 55,5 % interanual y, tras subir otro 1,6 % semanal, se colocan ya en los 2,43 euros por kilo. En su seguimiento del mercado, Ismea explica que el aumento de los precios medios del aceite de oliva en el extranjero se replica y transmite también a Italia, aunque apunta, respecto a la categoría virgen, que se registran caídas -a pesar de la corta oferta en circulación- por la dura competencia española.

En el caso de las referencias producidas **en España,** los vírgenes extra se han apuntado notables subidas, hasta el punto de que se han encarecido en origen en un 74 % en Jaén -en tasa interanual-, un 72,5 % en Toledo, el 68 % en Granada y alrededor del 65 % en Málaga. Los vírgenes extra se pagan a 337 euros/100 kg "sobre almazara" en Badajoz; 328 en Ciudad Real; 335 en Córdoba; 338 en Granada; 339 en Málaga; 353 en Sevilla; 355 en Tarragona y 327 en Toledo.

Los corredores salían a los mercados a comprar vírgenes extra picuales desde 3,290 euros por kilo; vírgenes desde 2,987 euros/kg y lampantes a partir de 2,914 euros, según los datos que recoge la patronal de almazaras industriales **Infaoliva.**

El **Sistema de información de precios en origen (POOLred)** informa en su plataforma de valores de 3,58 euros/kg para el virgen extra (3,49 una semana antes); 3,11 euros el virgen y 2,99 el lampante.

En Grecia, los vírgenes extra han repuntado del 18 % al 21 % en el último año y oscilan entre los 3,28 euros/kg de Kalamata y los 3,47 de Sparta, después de una semana en la que han seguido escalando, entre un 0,7 % y un 2,7 % respecto a la anterior.

El país heleno también ha experimentado fuertes subidas en el caso del resto de categorías del aceite de oliva, especialmente los lampantes en Corfú, Creta, Dodecaneso, Mitilene y el norte de Grecia, que en la última semana alcanzan los 2,38 euros por kilo.

Menos cambios semanales hay en Túnez, cuyos aceites han mejorado los precios en origen entre un 32 % y un 54,5 % respecto al año pasado y, tras recoger nuevas subidas semanales, se sitúan ahora entre 2,67 euros/kg (lampantes) y los 3,45 euros/kg (biológicos).

Entre las novedades de la semana, destaca la **celebración de Expoliva 2015,** el mayor escaparate mundial del sector oleícola y sus industrias afines que reúne estos días en Jaén a todos los operadores nacionales e internacionales, así como representantes de las administraciones públicas y agentes económicos y sociales. En este marco, se acaba de firmar  el acta de constitución de la nueva Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva que presidirá José Luis Maestro -presidente a su vez de la patronal ANEO-, de la que formarán parte, además de ésta, Cooperativas Agro-alimentarias, Infaoliva, Anierac y Asoliva. El órgano directivo de la organización se compone de 14 miembros con carácter paritario (de la rama de la producción y la rama de transformación y comercialización).

El aceite de orujo da un paso histórico y, unido, prepara una ambiciosa hoja de ruta, con la promoción como una de las principales prioridades para relanzar la demanda interna de esta categoría, una de las menos conocida por amas de casa y restauradores.

Redacción