

Los efectos de la última ola de calor y la sequía llevan la incertidumbre al olivar



Noticias

Hasta que no "endurezca" el hueso, en julio, no se tendrá una idea determinante sobre cómo vendrá la próxima cosecha.

El olivar vive un momento "dulce" por la notable mejoría de los precios, pero se enfrenta a no pocas incertidumbres: recorte productivo por la última ola de calor y, previsiblemente, la falta de lluvias, en las fincas de secano y probable retracción de la demanda por el encarecimiento del aceite.

Sobre la última ola de calor, **los olivareros están preocupados por el impacto que haya podido tener en los árboles en un momento clave de la floración**, que se sitúan en explotaciones de secano de municipios de Jaén -como Porcuna, Bailén o Andújar-, y determinadas áreas de Córdoba, Málaga -comarca de Antequera- o Granada.

Hasta ahora la floración había sido muy buena -las poblaciones se habían teñido incluso de un denso manto de polen-, pero las temperaturas de hasta 40 grados introducen dudas sobre si culminará con éxito la fecundación.

No obstante, hasta que no "endurezca" el hueso, en julio, no se tendrá una idea determinante sobre cómo vendrá la próxima cosecha.

Por su parte, los precios en origen del aceite de oliva han subido mucho en los últimos meses como consecuencia de la menor oferta disponible -la última cosecha fue muy corta en España- y se han llegado a realizar incluso operaciones por encima de los 3 euros por kilo en origen para los lampantes (los que deben ser encabezados con virgen extra para poder ser comercializados).

El sector no descarta que este año se produzca una situación insólita: si se mantienen los niveles de comercialización -y, especialmente, de exportación-, **España podría llegar a septiembre con unos stocks de enlace de apenas 200.000 toneladas**, es decir, una cantidad insuficiente para atender los pedidos con los que cubrir el mercado hasta que llegue el aceite de la nueva campaña.

De esta forma, se agotarían este año las reservas mundiales de aceite de oliva, situación realmente inédita, aunque no habría desabastecimiento -según los expertos- porque la oferta y la demanda se regularían a través de los precios que, en teoría, subirán más.

¿Fortaleza o debilidad? El agricultor sabe que el sector puede "morir de éxito", es decir, que subidas desmedidas de la materia prima acaben expulsando a los consumidores y lastrando las ventas.

Por eso, **reclaman al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente que lidere la creación de Organizaciones de Productores (OPs) -similar a las lácteas-** que, según prevé la nueva Política Agraria Común (PAC), puedan comercializar conjuntamente e implantar un sistema de "adecuación" de la oferta a la demanda.

Los productores españoles quieren tener la posibilidad de guardar aceite en épocas de superávit para ponerlo en el mercado cuando éste lo necesite, lo que a su juicio contribuiría a asegurar precios "dignos" para los olivareros y no abusivos para el ama de casa.

En el pasado, el sector ha intentado diversas fórmulas en este sentido, entre ellas crear una

comercializadora para gestionar los stocks, nunca autorizada por los reguladores de Competencia.

El sector agrario recuerda que **la nueva PAC permitirá a las OPs oleícolas gestionar hasta el 20 % de la oferta de un mercado "relevante" -para no distorsionar la competencia y evitar posiciones de dominio-**, pero habría que definir qué se considera como tal.

Algunos oleicultores reclaman a la Administración que el criterio de "relevancia" se fije en función de las cifras de producción mundial, es decir, que la OP pueda comercializar en común hasta el 20 % de alrededor de 3 millones de toneladas que supone el mercado global; administración y sector ya estudian este asunto.

Mientras tanto, el mercado sigue su curso: el aceite de oliva se ha encarecido entre un 48 % y el 80 % en tasa interanual, según categorías y lonjas, aunque en los últimos días se observa poca actividad compradora e incluso correcciones, que son habituales en este sector (con sus "dientes de sierra").

Los corredores salían hoy a comprar aceites de oliva vírgenes extra picuales a partir de 3,260 euros/kg; vírgenes desde 3,063 euros y, aceite de oliva, a partir de 2,912 euros por kilo, según constata la patronal de almazaras industriales de **Infaoliva**.

Mientras tanto, según el sistema de información de precios en origen **POOLred**, los vírgenes extra han caído un 2,06 % semanal entre el 16 al 22 de mayo y se quedan en 3,53 euros/kg, mientras que los lampantes se depreciaban un 3,50 %, pagándose a 2,83 euros/kg.

En cambio, los vírgenes rebotaron un 2,15 %, hasta 3,17 euros/kg.

El Ministerio muestra, en su último informe de precios, valores para los vírgenes extra de 352,50 euros/100 kg en Badajoz; 335 en Ciudad Real; 350 en Córdoba; 355 en Granada; 356 en Jaén; 351,4 e Málaga; 354,80 en Sevilla; 360 en Tarragona y 334 en Toledo.

Redacción