El Ministerio revela el retraso en la producción del aceite

Hay un 56% de menos grasa que hace un año, pese a que existe más cosecha

ENRIQUE ALONSO

La cosecha de aceite de oliva va más lenta de lo habitual. Y eso que la meteorología ayuda en estos días y hace que las cooperativas y las almazaras reciban importantes cantidades de fruto. Los fines de semana se multiplica la llegada de aceituna debido a la incorporación de la aceituna más familiar a la que se desarrolla de una manera más profesionalizada.

Hasta el momento, la demora en la recolección era una sensación generalizada en la provincia que se basada en las opiniones de muchos almazareros, cooperativistas y agricultores que indicaban bajos rendimientos de la aceituna que demoraban la salida de las cuadrillas a los tajos y la llegada de grandes cantidades de fruto a las fábricas. En cambio, ahora sí que existen datos oficiales que certifican que el cálculo de los hombres y las mujeres del campo no era erróneo.

La producción de aceite de oliva ha caído un 56% en el segundo mes de campaña, según datos a 30 de noviembre, lo que supone la mitad de la obtenida en la campaña pasada, debido al retraso en la maduración y a las lluvias que han dificultado la recolección, según el boletín de mercado de aceite de oliva del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

En concreto, la producción se ha situado en las 102.500 toneladas, lo que supone un 56% menos que el obtenido en la campaña pasada y un 49% inferior a la media de las cuatro últimas. La comercialización dentro de España y también contabilizando las exportaciones conlleva 233.400 toneladas y supera las salidas de la campaña pasada, con un volumen de exportaciones que se mantiene por encima de las anteriores y una ligera caída del mercado interior.

EMILIO ARROYO

EN LA FÁBRICA. *Agricultores descargan la aceituna en la almazara que traen en pequeños remolques.*

Las importaciones, con datos provisionales para el mes de noviembre, se estiman en 25.000 toneladas, mientras que las exportaciones se estiman en 161.500 toneladas, un 5% más respecto a la campaña anterior y un 12% más en relación a la media de las cuatro últimas campañas.

El mercado español se sitúa en las 71.900 toneladas, cantidad que desciende en un 2% respecto a la de la campaña pasada y en un 6% con respecto a la media de las cuatro precedentes. La media de salidas en este periodo fue de 35.950 toneladas. Respecto a la situación del mercado de aceite de oliva, la evolución de los precios de las últimas semanas muestra subidas de los vírgenes extra y virgen, con caídas de lampantes y refinados. No obstante, todas las categorías se sitúan por debajo de la campaña anterior y la media de las cuatro anteriores.

LA COTIZACIÓN. El Observatorio de Precios de la Fundación del Olivar (Poolred) indica que los lampantes se pagan a granel a 2,24 euros por kilo, mientras que los vírgenes cotizan a 2,48. El valor de los extras se sitúa en 2,84. Precisamente, el incremento de la oferta de aceite disponible en las bodegas de las cooperativas y de las almazaras hace que los precios medios del producto evidencien una tendencia a la baja en estos días. En realidad, se trata de un fenómeno habitual, aunque los agricultores están muy atentos para que esta devaluación no conlleve un desplome de la cotización generalizadad del producto.

De hecho, las organizaciones agrarias, las cooperativas y otros agentes del sector se afanan a la hora de señalar que la cosecha mundial será menor que la del año pasado, por lo que, al final, hará falta la producción que ahora se cosecha en Jaén, pese a que algunos les asusta porque se prevé bastante abundante. La Consejería de Agricultura estimó alrededor de 685.000 toneladas, lo que constituye la segunda mayor producción de la historia de Jaén.

Descubierta una nueva especie en el olivar

■ La "Linaria qartobensis" es la nueva especie botánica que se ha hallado en el olivar andaluz, un ecosistema que se ha posicionado como referente de la biodiversidad, según el informe de Olivares Vivos y SEO/Birdlife —que opera desde el Parque Geolit— "Olivar y biodiversidad'" presentado este año. Este estudio revela la gran biodiversidad que alberga este cultivo y su potencialidad de recuperación, una diversidad que, sin embargo, varía sustancialmente entre olivares, ya que se llega a reducir hasta en una tercera parte en aquellos situados en paisajes simplificados y gestionados sin cubierta herbácea.

En el estudio, realizado en 40 olivares repartidos por la comunidad, los técnicos e investigadores de la Universidad de Jaén y la Estación Experimental de Zonas Áridas del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) recabaron y analizaron casi 300.000 registros de flora y fauna a lo largo de más de un año. Gracias a este trabajo, considerado el más importante del mundo sobre la biodiversidad del olivar, se registraron 165 especies de aves (el 25% de las que se localizan en la Península Ibérica), 58 de hormigas (el 20% de las de la Península), 119 de polinizadores y 686 de flora (el 17% de la flora andaluza), además del descubrimiento de una nueva especie botánica para la ciencia, la "Linaria qartobensis".

De igual manera, durante este año se ha conocido que el 70% de los olivicultores están muy preocupados por la pérdida de biodiversidad y estarían dispuestos a adoptar modelos de olivicultura más favorables a su conservación.Estas son dos de las principales conclusiones de un informe publicado, en el que se analizaron 640 entrevistas con olivareros andaluces y que fue realizado por la Diputación Provincial de Jaén. A ello se le añade la reintroducción de la lechuza común mediante crianza campestre o "hacking" en un antiguo pajar del olivar demostrativo "Cortijo de Guadiana", que pertenece a la marca de aceite de oliva Castillo de Canena. En total, 14 pollos de lechuza han completado su desarrollo con éxito.

APUESTA POR LA CALIDAD

Hoy acaba el plazo para el Premio de Expoliva

Hoy termina el plazo para las cooperativas y almazaras de la provincia que quieran asombrar con la calidad de su aceite de oliva en Expoliva. Precisamente, la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines se celebrará del 15 al 18 de mayo de 2019. Uno de sus platos fuertes es el Premio a la Calidad de los mejores Aceites de Oliva Virgen Extra del Mundo, que tiene una enorme proyección internacional. El objeto del concurso es premiar a las entidades productoras que presenten las mejores muestras de aceite de oliva virgen extra en las diferentes categorías del certamen.

El plazo permanece abierto hasta hoy —28 de diciembre de 2018— para el XIX Premio Internacional a la Calidad del aceite de Oliva Virgen Extra para países pertenecientes al Hemisferio Norte, ya que los caldos tienen que pertenecer a la campaña oleícola 2018-2019. De hecho, se trata de un galardón que va vinculado a una amplia proyección de los aceites de calidad que se hace en un salón específico de la feria. [E. A.]

BALANCE DEL AÑO

Asaja pide sistemas de regulación en el mercado

Asaja avisa del descenso del precio del aceite de oliva durante buena parte de este año y defiende la necesidad de contar con mecanismos de autorregulación del mercado, entre los que destaca la concentración de la oferta a través de grandes grupos cooperativos e industriales como "modo de poder regular los precios en caso de campañas excedentarias".

La presentación del balance agroganadero de 2018 contó con la presencia del secretario general, Francisco Molina; el gerente y portavoz, Luis Carlos Valero, y el jefe de los Servicios Técnicos, Cristóbal Gallego. Asaja afirma que, en estos doce meses, se ha invertid" la situación que se planteaba a finales de 2017, cuando se hablaba de pocas lluvias y de buenos precios para el olivar. No obstante, se avisa de que cuesta un euro menos que hace un año, pese a la baja cosecha que se espera en el mundo. [E. A.]

Scanned by CamScanner