



## Nota de prensa

# *Temporales y baja cosecha revalorizan el aceite de oliva virgen extra ecológico*

**Madrid, 4 de marzo de 2010.** Los temporales que está sufriendo la mitad sur de la Península han reducido considerablemente la cosecha de aceituna y, sobre todo, la producción y calidad del aceite. Según los expertos, esta situación puede abocar a una escasez de oferta y a una subida de precios, sobre todo, en el oliva virgen extra, el de mayor calidad, ya que exige el fruto en perfecto estado. Distribuidores como el mercado Ventas Ecológicas mantienen por ahora los precios del virgen extra “bío” y garantizan la calidad del producto también este año, pese a reconocer que se pueden estar elaborando vírgenes extra convencionales con aceitunas recogidas del suelo..

Las lluvias torrenciales y los fuertes vientos que, desde el comienzo del invierno, azotan, sobre todo, a las dos principales provincias aceiteras de España -Jaén y Córdoba- está impidiendo recolectar la aceituna del árbol y, en muchos casos, la que se ha caído al suelo, está anegada de barro y no se puede recoger. Los primeros datos de la Agencia del Aceite de Oliva (AAO) ya indicaban que las inclemencias meteorológicas habían reducido la producción de óleo un seis por ciento en relación a la campaña anterior. El Consejo Sectorial del Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias, auguraba en enero una pérdida de cosecha que podría oscilar entre el 10% y el 15%, cifras similares a las que maneja la Asociación Agraria Jóvenes Agricultores. ASAJA señala que los daños en algunas zonas de sierra llegan hasta un 40 por ciento y, según la Asociación Provincial de Almazaras de Jaén (APAJ), a finales de enero, sólo se había recogido entre el 40 y el 45 por ciento de la cosecha de aceituna en la provincia más aceitera de España.

Todo ello aboca a un desequilibrio en este mercado básico que apenas empezamos a vislumbrar. Según fuentes del sector, la menor cosecha contribuyó ya en enero a una ligera subida del valor del aceite de oliva hasta los 2 euros por kilo, un 7,89% más que la semana anterior, según el Sistema de Información de Precios Poolred. Según el responsable nacional de aceite de ASAJA, José Ramón Díaz, los precios “se han ajustado al alza, anticipándose a los datos de mercado que apuntan a que puede haber escasez de aceite a finales de la campaña de comercialización 2009-2010”. De la misma opinión es el presidente del Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias, Rafael Sánchez Puerta, quien explica que, con los datos de producción a la baja y las ventas al alza en el mercado interior y las exportaciones, los precios deberían subir a lo largo de la campaña de comercialización.

### **Ecoaceite, de moda**

Por ahora, el aceite “bío” está manteniendo sus precios, en gran medida, porque la agricultura ecológica trabaja generalmente con clientes fijos y escasos intermediarios, y esto reduce las fluctuaciones de precios, ofertas y demandas. Esta producción, además, genera más ingresos para el productor y permite cobrar ayudas agroambientales de la Unión Europea y las comunidades autónomas.

Sin embargo, los precios del ecológico y el abastecimiento de los mercados no van a mantenerse todo el año teniendo en cuenta que la mitad de las aceitunas de olivares ecológicos se han caído al

El mercado continuo de Ventas Ecológicas es una experiencia pionera en España y en Europa. Con el lema “Salud, calidad de vida” intenta poner en contacto al productor y al consumidor, ofreciéndole alimentos, carnes y derivados ecológicos, libre de insecticidas, herbicidas, antibióticos, hormonas, etc. Para más información: <http://www.ventasecologicas.com/>



suelo y que el virgen extra ecológico sólo puede usar el fruto cosechado del árbol. “Los precios bío probablemente se encarecerán —explica Juan José Viedma, responsable de la finca del Valle del Atanor, la más antigua de España de olivar “bío”- debido a la escasez de la oferta y al incremento de los costes de producción como consecuencia de la baja campaña de recogida”.

Lo cierto es que, según los datos del Comité Andaluz de Agricultura Ecológica (CAAE), España es el segundo productor mundial de aceite ecológico, con 101.275 hectáreas de olivar certificado (un 24% del total mundial), sola superada por Italia, con 109.992 hectáreas y el 28% de la producción mundial. Sin embargo, nuestro país ha alcanzado esas cifras en apenas una década, lo que permite aventurar que en 2011 podríamos ser líderes mundiales en este campo.

Incluso, distintos aceiteros andaluces han creado la asociación y la marca “alamoda” para “vestir” el mejor aceite español dentro y fuera de España con etiquetas y envases creados por reconocidos diseñadores de moda. Entre otros, han participado en esta campaña Ángel Schlessler, Antonio Pernas, Davidelfin, Devota & Lomba, Francis Montesinos y Juan Duyos.

Juan José Viedma, que produce en el parque natural jienense de Sierra Mágina marcas como. Ecoaceite o Valle del Atanor, lleva 22 años gestionando la explotación pionera en España de olivar “bío”. En su opinión, el aceite certificado es más natural, tiene más calidad y mejor sabor y, sobre todo, garantiza una ausencia total de contaminantes. Ecoaceite, Valle del Atanor y otras marcas se pueden adquirir en el mercado madrileño Ventas Ecológicas, el mayor escaparate en la capital de aceite certificado.

Pero la moda del aceite ecológico alcanza hoy a casi todas las provincias y comunidades, incluidas, algunas con escasa tradición olivarera. Unos 300 agricultores cultivan hoy en Huelva, por ejemplo, aceituna ecológica en unas 3.600 hectáreas, repartidas entre las comarcas de la Sierra y el Condado-Campiña. Hace unos meses, dos nuevas almazaras se han sumado a esta corriente que aboga por producir aceite de oliva virgen extra ecológico: las cooperativas Nuestra Señora del Reposo de Candón, en Beas, y Nuestra Señora del Puerto de Zufre, generarán por primera vez en torno a 106 toneladas de olivas de las variedades arbequina y manzanilla serrana.

#### **Contactos para más información y concertar entrevistas**

Rafael Carrasco 91 233 47 82 / 647 84 21 39 rcarrasco@agenciadossier.es