

AGENDA MENSUAL DE ACTIVIDADES

Mayo 2018

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				1	2	3
4 Reunión D.G. Mercados Mapama	5	6 ASAMBLEA INFAOLIVA GRANADA	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18 Charla Congreso Quimicos MURCIA	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	



Alarma entre los aceiteros de Jaén por la caída de precios impulsada por Dcoop

Cunde la preocupación en el sector por la concentración y dominio del mercado que ejerce la entidad dirigida por Luque

Empresas y cooperativas dedicadas a la producción de aceite de oliva de Jaén, la provincia principal productora del país, están en estado de máxima alerta por la fuerte caída de precios del alimento que atribuyen, en gran medida, a las maniobras impulsadas desde Dcoop, la mayor cooperativa del sector en España.

Según fuentes del sector andaluz, [la cooperativa agroalimentaria Dcoop](#) está acelerando la **bajada de precios** para expandir su control de todo el sector productor.

Dos grandes perjudicados

Medios próximos al **negocio olivarero** señalan como especialmente perjudicadas a [Jaencoop](#) y al grupo [Interoleo](#), con importantes reservas de [aceite](#) aún en sus almacenes y en situación complicada si se mantiene la actual tendencia a la baja de la cotización del producto.

El precio en origen del aceite de oliva está en caída libre desde hace meses. En lo que ha transcurrido del año, los precios del **aceite virgen extra** han bajado más de un 35%. De acuerdo con los datos del sistema Poolred, la última semana se sitúan en el entorno de los 2,53 euros por quilo, lejos de los 3,62 euros por quilo registrados en enero pasado.

Forzar una bajada para unir más socios

Nadie encuentra una razón lógica para esta situación, pero olivareros, almazaras y un buen número de cooperativas señalan a Dcoop, la mayor cooperativa olivarera de España (una cooperativa de segundo grado cuyos socios son otras cooperativas), como la culpable real de esta situación por su forma de actuar en el mercado.

En concreto, los afectados por la caída de la cotización acusan al presidente ejecutivo de Dcoop, [Antonio Luque](#), de poner en marcha una agresiva estrategia de vender por debajo de los precios medios que semanalmente señala el sistema Poolred para acelerar su caída y obligar a otros productores y cooperativas a incorporarse a su organización al no poder asumir unos precios tan bajos.

Un gigante con gran dominio

Luque, según este relato mayoritario en el sector, aprovecha el enorme potencial que le proporciona su tamaño, **más de cien cooperativas integradas en la organización que preside** y más de 200.000 toneladas de producción anual de aceite, el 16% del total. Implanta un modelo de producción ajustado con menores costes y una facturación por encima de los 1.000 millones para tensionar unos precios que sólo Dcoop puede asumir, mientras que resultan ruinosos para el resto de las cooperativas productoras.

Jaencoop e Interoleo comercializan por encima de las 65.000 toneladas de aceite cada una. Desde estas sociedades se reclama un análisis riguroso y sosegado de los datos de producción y del mercado a nivel mundial antes de vender. Señalan que la actual disminución del precio es de difícil justificación y no beneficia a ninguno de los eslabones de la cadena: ni a la producción, ni a la industria ni al consumidor.

¿Manipulación del mercado?

El modelo que la jienense Dcoop ha implantado, denuncian los afectados, pasa por acaparar el máximo de producción de aceite en origen y controlar el mercado. Fuentes del sector señalan que si el precio en origen del aceite virgen extra cae de manera significativa por debajo de los dos



euros por quilo decenas de pequeñas cooperativas y almazaras tendrán que tirar la toalla, perder su independencia y unirse a Luque.

Sin cometer irregularidades sancionables, Luque está de alguna manera manipulando el mercado en su favor, señalan esas mismas fuentes. El argumento de Luque ante el resto de los productores de aceite es que Dcoop es la única que puede garantizar la salida de la producción en un mercado con clara tendencia bajista. Su objetivo, explican los cooperativistas aceiteros consultados, es controlar el máximo de producción de aceite para, a su vez, dominar el mercado y fijar las reglas a los envasadores y distribuidores.

https://cronicaglobal.elespanol.com/business/dcoop-alarma-aceiteros-jaen-caida-precios_145913_102.html



Los chefs no tienen en cuenta el factor salud en la compra de aceite

Una encuesta realizada a 400 chefs de restaurantes españoles revela que el atributo "salud" es poco tenido en cuenta por los cocineros a la hora de comprar aceites de oliva, en general, y aceites de oliva virgen extra, en particular.

La encuesta, a la que ha tenido acceso Efe, ha sido realizada por los profesores de Marketing de la Facultad de Ciencias Sociales y Jurídicas de la Universidad de Jaén Manuel Parras Rosa, Francisco José Torres Ruiz, Manuela Vega Zamora, María Gutiérrez Salcedo y Eva María Murgado Armenteros.

Los resultados de este estudio, presentados en el Congreso Internacional Aceite de Oliva Virgen, Olivar y Salud, muestran que, tanto para el uso en la sala como en la cocina, la "salud" es un atributo muy poco tenido en cuenta por los cocineros a la hora de comprar aceites de oliva.

El atributo más determinantes es el sabor, seguido del precio y la confianza en el proveedor y, en consecuencia, aquellos aceites de oliva que pretenden diferenciarse por el atributo "salud" no encuentran, por el momento, un buen mercado en el canal de restauración.

Los autores de este estudio creen que con estos resultados se han de orientar la políticas de comunicación de las empresas aceiteras centradas en el canal de la alta restauración para hacer hincapié en el carácter saludable de los aceites de oliva.

El estudio reconoce que el sector, en general, está realizando un considerable esfuerzo por diferenciar sus aceites y proporcionar criterios de elección, pero "llama poderosamente la atención la simplicidad en la estructura de criterios utilizados en el sector de la restauración".



También sorprende que "el perfil de un aceite de oliva para cocina tenga prácticamente las mismas exigencias (o criterios de elección) que un virgen para sala", aseguran las conclusiones de la encuesta.

Destaca asimismo el escaso peso que tiene en el sector criterios relacionados con la diferenciación de los aceites y la garantía oficial de sus características como la certificación de pertenencia a una Denominación de Origen Protegida (DOP), el carácter de ecológico, la marca y, sobre todo, la salud.

La encuesta también alude a algunos indicios de confusión que indican que una parte del sector restaurador no tiene todavía una cultura del aceite, algo que se manifiesta en la declaración de criterios no adecuados para determinadas categorías (por ejemplo premios de calidad o DOP en el caso del aceite de oliva).

Si la compra se basa sobre todo en el sabor y, en menor grado, en el precio, la zona de procedencia y la confianza en el proveedor, "parece que aún queda un largo camino para dotar a los aceites de oliva de los niveles de sofisticación que requieren para guardar cierto paralelismo con la evolución del sector de la restauración", sostiene el estudio.

Para sus autores, "el desarrollo de la cultura de los aceites de oliva en nuestro país dependerá de la posibilidad de conseguir poner en valor otros atributos y motivos de compra, más allá de una simple valoración sabor-precio, típica de una materia prima básica".

También incide en "la posibilidad de investigar y explorar matices, usos y maridajes que puedan ser comercialmente explotados".

Y consideran que es necesario diseñar políticas público-privadas que destaquen los efectos positivos para la salud de las distintas calidades de aceites de oliva, de tal modo que los chefs las conozcan y puedan utilizar este factor como un criterio de elección.

<http://www.finanzas.com/noticias/empresas/20180602/chefs-tienen-cuenta-factor-3851480.html>

Estabilización del consumo interno de aceite de oliva

El volumen total de existencias es de 911.100 toneladas

El mercado del aceite de oliva nos deja unas cifras de **comercialización total ha llegado hasta las 632.500 toneladas**, con una media mensual de 106.480 toneladas, lo que supone **un descenso del 18% con respecto a la campaña anterior** y de un 14% con respecto a la media de las cuatro últimas. Las exportaciones en el mes de abril **han superado las salidas medias** y de la campaña anterior para este mismo mes, y **se incrementan de forma significativa respecto a los dos meses anteriores**. La media mensual de salidas en este periodo ha sido de 105.410 toneladas.

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente ha publicado el boletín de mercado de aceite de oliva correspondiente al mes de mayo, con datos a 30 de abril, en el que **se constata un nivel de recursos del mercado ligeramente por debajo de la campaña anterior**, y la media de las cuatro anteriores.

Los datos de producción en este periodo, **ha descendido a 1.246.500 toneladas**. Esta cifra representa un descenso del 3% sobre los datos de la campaña anterior y **de un 6% respecto de la media de las cuatro últimas**. La aceituna molturada ha sido de 6.017.100 toneladas, con un rendimiento medio de 20,70%, **un punto por encima del de la campaña pasada en las mismas fecha**.

Las importaciones, con datos provisionales para el mes de abril, se estiman en **105.000 toneladas**. **El mercado interior** aparente ha alcanzado **la cifra de 278.200 toneladas**, cantidad que desciende en un 6,5% respecto a la de la campaña pasada y **en un 12% con respecto a la**



media de las cuatro campañas precedentes. La media mensual de salidas de estos siete meses ha sido de 39.740 toneladas.

El volumen total de existencias es de 911.100 toneladas, almacenándose 673.100 toneladas en las almazaras, lo que supone un aumento del 6% respecto a la media de las cuatro precedentes, 21.300 toneladas en la **Fundación Patrimonio Comunal Olivarero** mientras que en las envasadoras, refinerías y operadores se sitúan otras 216.700 toneladas.

Respecto a la situación del mercado, se mantienen los descensos para todas las categorías de aceite, con una menor caída para la categoría de aceite de oliva virgen extra. **A nivel internacional se muestra el mismo comportamiento**, aunque en los últimos meses se han estabilizado los precios en Italia y Túnez.

<http://www.oleorevista.com/?p=378588>



Bruselas plantea un recorte de más del 5% en las ayudas agrícolas para España

El Gobierno presiona para mantener los fondos de la PAC intactos

España podría ver reducida la cuantía de las ayudas agrícolas que recibe de la UE en los próximos años. La Comisión Europea presentó este viernes su propuesta de reforma de la Política Agraria Común (PAC) para el periodo 2021-2027. La propuesta confirma las cifras de recortes que ya anunció el Gobierno español semanas atrás. Si el texto acaba poniéndose en práctica, los agricultores españoles recibirán un 5,4% menos que en el anterior presupuesto.

Concretamente, las ayudas directas se reducirían un 3,5% hasta los 33.841 millones de euros. Los programas de desarrollo rural un 15,3% dejando su financiación en 7.008 millones. Y se dispondrían de 3.287 millones adicionales en otras subvenciones.

La caída de los fondos para España está en línea con la de sus socios europeos: Bruselas quiere que la rebaja de la PAC en el conjunto de la UE sea del 5%. Aun así, las ayudas agrícolas se mantendrían como la mayor inversión del presupuesto comunitario con 365.000 millones de euros. Pero la partida está lejos de haber terminado. Los Estados miembros deben validar esos números, y España, Francia, Portugal, Irlanda, Finlandia y Grecia han unido fuerzas para mantener las ayudas intactas. Este jueves pidieron una rectificación [en una declaración conjunta](#) en la que resaltaban las virtudes de la PAC para los agricultores, por ser un importante ingreso. Y para los consumidores, que disfrutaran de precios más bajos.



Durante las negociaciones de las últimas semanas, la ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina, se felicitó de que el descenso de los fondos no será tan pronunciado como se había temido en un primer instante, pero ha insistido en que el objetivo es evitar cualquier recorte por pequeño que sea. Sin embargo, el dinero comunitario tiene otras urgencias. Los recientes presupuestos han fijado aumentos en el gasto dedicado a inmigración, seguridad, defensa, investigación, innovación y economía digital.

Para el comisario de Agricultura, Phil Hogan, el único modo de ampliar los recursos destinados a los agricultores es elevar las aportaciones de los Estados al presupuesto europeo. “Si consideran que la agricultura es una prioridad, estaré feliz de ver fluir más dinero”, afirmó durante la presentación de la reforma.

La nueva PAC ideada por Bruselas plantea un techo máximo de ayudas de 100.000 euros por explotación. Pretende así distribuir los pagos más equitativamente y favorecer a las pequeñas y medianas explotaciones. Además, eleva la ambición medioambiental: los Estados deberán emplear al menos el 30% de las asignaciones para desarrollo rural a medidas de este tipo. También contempla apoyo económico para los agricultores jóvenes para promover el relevo generacional en el campo.

Francia, principal beneficiaria

Pese al horizonte de reducción de su peso en el presupuesto europeo que planea sobre las ayudas agrícolas, el reparto de los 365.000 millones de euros de la PAC es, junto a los fondos de cohesión, uno de los instrumentos financieros centrales de la Unión Europea. Los cambios hacia una PAC “moderna y simplificada”, como repiten los responsables de agricultura en Bruselas, no ha provocado grandes cambios en la lista de países más beneficiados. Francia es la que más fondos recibirá, con 62.308 millones, seguida de España, con 43.777, Alemania con 40.988 e Italia con 36.359 millones. Solo cinco países, Estonia, Lituania, Letonia, Rumanía y Portugal, no han sufrido recortes en las ayudas directas de la política agraria común.

La respuesta de las organizaciones de agricultores a los recortes y a los límites de 100.000 euros por explotación no ha sido positiva. Joachim Rukwied, presidente de Copa-Cogeca, mostró su inquietud ante los cambios que prepara Bruselas. “Estamos preocupados por el impacto de estas propuestas. Los pagos directos, que estabilizan la renta de los agricultores y les ayudan a gestionar los riesgos que amenazan sus ingresos, se erosionarán aún más. Nos oponemos a cualquier fijación de techos o regresividad de los pagos como sugiere la Comisión”.

https://elpais.com/economia/2018/06/01/actualidad/1527874784_551754.html

La UE limita a 100.000 euros la ayuda por explotación en la nueva PAC

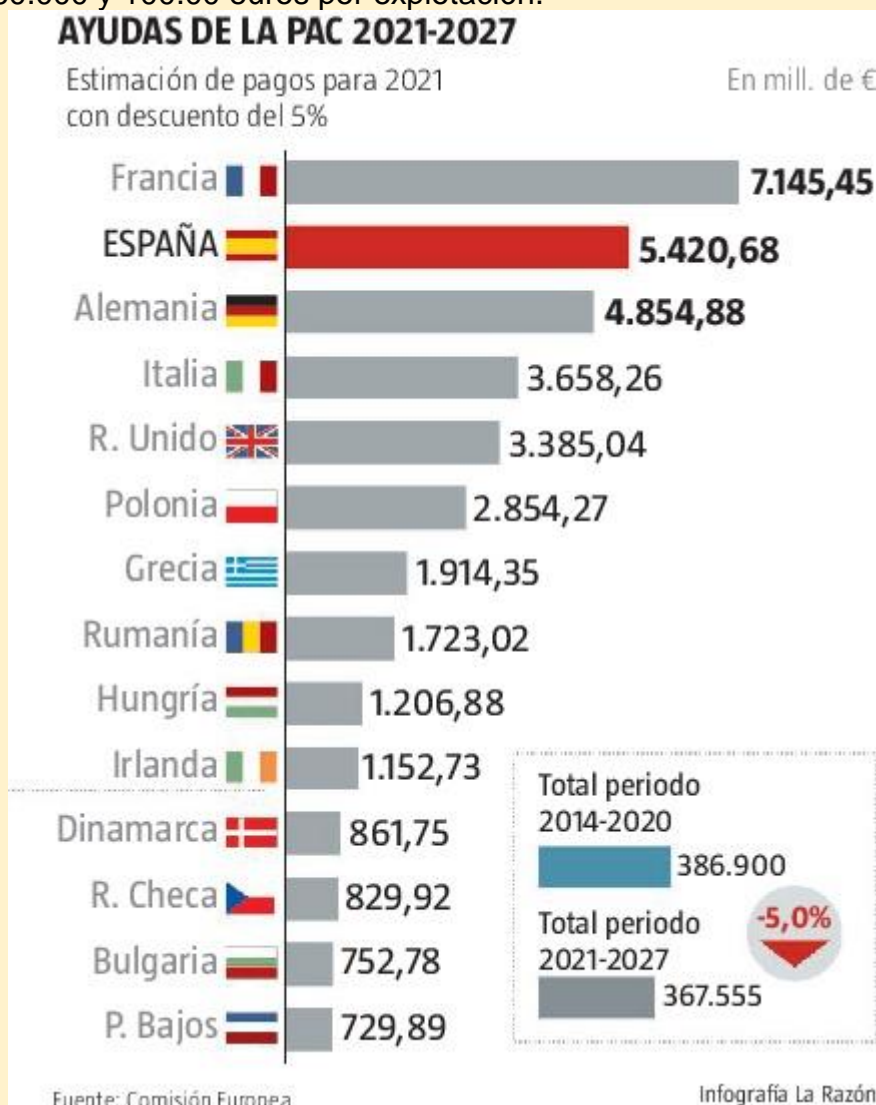
El 40% de los presupuestos para 2021- 2027 se destinará a la lucha contra el cambio climático

La Comisión Europea (CE) presentó ayer su propuesta para la Política Agrícola Común (PAC) **dentro del primer marco presupuestario post-Brexit** a partir del año 2020.

Un nuevo periodo de siete años cuyas negociaciones se avecinan complicadas debido al agujero que el portazo británico va a cavar (unos 12.000 millones de euros anuales), y la necesidad de financiar partidas hasta ahora olvidadas en los presupuestos europeos, como por ejemplo el control de fronteras o la Defensa. Aunque la PAC continuará siendo una de las políticas europeas que seguirá contando con más fondos, **Bruselas propone un recorte del presupuesto del 12% a precios constantes**, es decir, un 5% si se contabilizan los precios corrientes (sin tener en cuenta



la inflación). Además, el Ejecutivo comunitario propone un techo máximo con el que limitar las ayudas de entre 60.000 y 100.00 euros por explotación.



El propósito de esta última medida es propiciar una distribución más equitativa de los pagos, dar un mayor margen de elección a los países miembros y favorecer a las pequeñas y medianas explotaciones agrícolas que, en palabras del comisario Phil Hogan «están en el corazón» del modelo europeo. **La propuesta de Bruselas propone dar más flexibilidad a los países a la hora de utilizar los fondos** y poder diseñar programas a medida según sus necesidades. A pesar de esto, Bruselas impone ciertas condiciones, como la obligación de reservar como mínimo el 2% de su asignación para pagos directos y dedicar este importe a ayudar al establecimiento de los jóvenes agricultores.

Además, y en línea con la mayor flexibilidad posible, **Bruselas permitirá transferir pagos directos a la partida de desarrollo rural y viceversa en hasta un 15%**. Además, la Comisión Europea pretende que el 40% del presupuesto total de la Política Agraria Común contribuya a luchar contra el cambio climático, el doble que en el periodo todavía en vigor.

Esta propuesta debe ser negociada con los Estados europeos y ser refrendada por unanimidad. Por su parte, **la asociación de productores agrarios (UPA) lamentó ayer el recorte de los**



fondos y lamentó una propuesta que, según su criterio, no simplifica la gestión de las ayudas, tal y como la CE había prometido.

<https://www.larazon.es/economia/la-ue-limita-a-100-000-euros-la-ayuda-por-explotacion-en-la-nueva-pac-NK18563860>



IMS
PESAJE INDUSTRIAL
Instalación, Mantenimiento y
Sistemas de Pesaje S.L.

- Fabricación, instalación, mantenimiento y calibración de básculas puente
- Conversión básculas puente mecánicas a electrónicas
- Pesadoras continuas, pesaje dinámico y básculas de plataforma

Pol. Ind. "Los Cerros" C/Herrería Nave 57 - C.P. 23400 - Úbeda(Jaén)
Tif.: 953 754 981 Web: www.imspesaje.es

El precio del aceite de oliva se recupera tras un descenso brutal

El sector prevé un incremento de las ventas, que propiciará un enlace corto

JAVIER LÓPEZ

El sector del aceite de oliva confía en que el precio se recupere tras sufrir el virgen extra **una caída del 30% en tan sólo un trimestre**. Dado que, en su opinión, el descenso experimentado se apunala en factores ficticios, está convencido de que el producto alcanzará de manera sostenida un mayor valor. Tanto más cuanto que las ventas de mayo, cuya cifra se dará a conocer en los próximos días, son tradicionalmente buenas. En concreto, la media de consumo del último lustro es de 130.000 toneladas. Lo que significa que, dado que durante los meses de verano las ventas son también elevadas, las existencias a final del año oleícola **apenas superaran las 300.000 toneladas**.

La opinión del sector respecto al enlace entre campañas se sustenta en datos del propio Ministerio de Agricultura, que prevé en concreto un enlace de 315.000 toneladas. Unas existencias relativamente cortas, como las que se vaticinan, propiciarán necesariamente una subida del precio del aceite de oliva, que tocó suelo hace una semana, cuando se vendió el kilo a 2,3 euros. Tan sólo 7 días después **el precio ha subido casi 30 céntimos**. No es mucho si se tiene en cuenta que ha perdido casi un tercio de su valor, pero supone, según parece, el inicio de la recuperación. La fuente consultada aclara que, a tenor del informe de la Agencia de Información y Control Alimentarios, las ventas totales, que incluyen las importaciones y el consumo en España, **han crecido en abril respecto a marzo en casi 14 millones de kilos**. Como este buen dato tiene visos de permanecer en el tiempo, la lógica de mercado apunala el criterio del sector respecto al precio. Máxime si se tiene en cuenta que el descenso es ajeno a la lógica del mercado. Esto es,



no se ha derivado de una asimetría entre oferta y demanda, sino, en el mejor de los casos, de la meteorología, ya que ha coincidido con las copiosas precipitaciones de marzo.

Al respecto, el sector resalta que la posibilidad de que la pluviometría repercuta en la próxima cosecha no es segura porque, según expone, la lluvia no ha llegado del todo a tiempo y **la floración se ha retrasado**. De modo que no habrá una sobreproducción de aceite de oliva. Añade, además, que la cosecha que se obtendrá la próxima campaña en varios de los países productores será inferior a la actual. Lo que significa que una parte sustancial de la cosecha que se obtenga en España será previsiblemente adquirida por los mercados

http://sevilla.abc.es/andalucia/jaen/sevi-precio-aceite-oliva-recupera-tras-descenso-brutal-201806012152_noticia.html

La venta de aceite de oliva se dinamiza en la última semana y repuntan los precios

Ginés Mena / Efeagro

La comercialización de aceite de oliva se ha agilizado durante estos días, mientras que las cotizaciones en origen han repuntado ligeramente, lo que podría anticipar un cambio de tendencia [respecto a las últimas semanas](#) y meses, caracterizados por pocas transacciones y devaluaciones casi constantes, hasta provocar hasta [una caída interanual de hasta un 39%](#).

El virgen extra se vendió en España a una media de dos céntimos más de euro por kilo; el virgen a 5 céntimos más con respecto a la semana pasada y el lampante, a 4 céntimos de euro más por kilo en origen, con datos del 25 al 31 de mayo, ha informado Asaja-Jaén.

“El precio del aceite de oliva subió unos céntimos la pasada semana y, al mismo tiempo, las ventas se incrementaron”; respecto a las salidas, “llegaron casi a triplicarse”, según la organización.

Fuentes de las almazaras privadas constatan igualmente más movimiento en los últimos días y ligeras revalorizaciones.

¿Estamos ante la antesala de una nueva etapa de recuperación después de un largo período de atonía de ventas y valores exigüos?

Los productores así lo desean y, de hecho, todo apunta a que se están estabilizando los precios en España, Italia o Túnez.

[POOLred](#) recoge del 26 de mayo al 1 de junio un total de 49 operaciones de compraventa entre almazaras y comercializadoras, con volumen de 3.674 toneladas y un precio medio de 2,43 euros por kilo de media, si bien oscilan entre los 2,59 del virgen extra y los 2,15 del lampante pasando por los 2,29 de los vírgenes.

Las cooperativas son optimistas para el futuro porque la mayor disponibilidad de aceite de oliva de España frente a otros países hará que los compradores vuelvan a hacer pedidos; el stock final de enlace con la campaña 2018-2019 será “ajustado” (una 315.000 toneladas) y las cosechas en Italia y otros productores irán a la baja.

Estas empresas agrarias creen que detrás de los últimos descensos de precios del aceite está el nerviosismo generado por la llegada de las lluvias desde finales de febrero, al que se suman las fuertes importaciones, alrededor de 106.500 toneladas a 30 de abril.

COAG también apunta a la mejoría del sector, al descartar que pueda haber superproducción de aceite de oliva, y aunque la próxima campaña fuese superior a la actual en España, en el mejor de los casos, no vendría a compensar la reducción que sufrirán otros países (como Italia).



RESUMEN DE PRENSA

Recuerda la organización que la cosecha de los países mediterráneos ha sido bastante elevada en la última campaña y, dada su elevada tradición vecera, se espera que este año sea bastante inferior a la actual.

El secretario general de UPA-Jaén, Cristóbal Cano, ha explicado a Efeagro que la situación de precios en origen del aceite de oliva tan bajos en esta provincia en las últimas semanas no se sustenta en ningún criterio objetivo, más aún si se tiene en cuenta la evolución de exportaciones, consumo mundial y las disponibilidades de aceite.

Ha detallado que el ritmo de ventas ha sido bajo en los últimos meses porque los compradores hacían acopio en Italia o en Grecia, por ejemplo; y que se han estado realizado proyecciones de campaña "excepcional" para el próximo año gracias a las últimas lluvias, circunstancia que han impedido la recuperación de los precios.

La organización ha insistido en que las precipitaciones no han sido tan abundantes en la provincia y la floración va muy retrasada y es desigual, lo podría tener consecuencias en la producción.

El Ministerio ve algunos datos que inciden en el posible cambio de tendencia de mercado y precios. Y todavía queda por delante el verano y, especialmente, el otoño, que será determinante -si llueve o no- para los secanos.

Italia y Grecia, que tuvieron buenas cifras en su última cosecha, tendrán mermas en la próxima de entre el 15 y el 20 % por la vecería y las heladas en el primer país, ha apuntado el secretario general.

El último informe de evolución del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente refleja algunos datos que inciden en el posible cambio de tendencia de mercado y precios.

Este Departamento valora especialmente que el consumo interior se haya estabilizado en los últimos meses, alcanzando en el mes de abril un volumen superior al de la campaña pasada.

Además, la exportación en abril ha superado las salidas medias de la campaña anterior para el mismo mes y se incrementa de forma significativa respecto a los dos meses anteriores.

En todo caso, los datos globales reflejan descensos del 18 % en las ventas acumuladas desde octubre de 2017 [hasta abril, con 632.500 toneladas](#), tras caer tanto las exportaciones (hasta 467.200 toneladas) como el mercado interior, que absorbió 278.200.

El volumen total de existencias se sitúa en 911.100 toneladas, que guardan almazaras (673.100), envasadores (216.700) y la red de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (21.300 toneladas). <http://www.agroinformacion.com/la-venta-de-aceite-de-oliva-se-dinamiza-en-la-ultima-semana-y-repuntan-los-precios/>

World Olive Oil Exhibition

IFEMA - MADRID - 21 y 22 de Marzo

La mayor feria internacional dedicada en exclusiva al sector del aceite de oliva





Se frenan las bajadas en los precios del aceite de oliva

El precio en origen del aceite de oliva subió ligeramente, parando la tendencia bajista de los últimos meses, al mismo tiempo que aumentó la demanda, en un [mercado más activo](#), según informan fuentes de **Oleoestepa**.

La subida más significativa se anotó en lampante, pagándose a 2.250 euros, frente a los 2.200 euros por tonelada de la semana anterior. El aceite virgen repitió a 2.450 euros y el extra se pagó desde 2.650 hasta 3.000 euros por tonelada, frente a los 2.650 y 2.700 euros de la anterior.

Por su parte, el sistema Poolred de la **Fundación del Olivar** registró también subidas en todas las categorías. En aceite lampante fijó un precio medio de 2.157 euros/tonelada (frente a los 2.043 euros la semana anterior), el aceite virgen quedó a 2.315 euros (frente a 2.204 euros, de la anterior) y el extra a 2.592 euros/tonelada (2.526 euros la semana anterior).

Sin embargo, en la mesa de precios de la **Lonja de Extremadura** celebrada el viernes 1 de junio oscilaron entre bajadas y repeticiones. El aceite lampante bajó 100 euros frente a la semana anterior, cotizando entre 2.150 y 2.200 euros por tonelada. El virgen se situó entre 2.300 y 2.400 euros (frente a 2.350-2.450 euros de la anterior), mientras que el extra repitió entre 2.600 y 2.750 euros por tonelada.

Precios Medios Nacionales

En el análisis de la evolución de las cotizaciones de los **aceites vegetales** del último Informe semanal de Coyuntura del **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente** (MAPAMA) para la semana 21, que va del 21 al 27 de mayo, se indica que continúa el descenso generalizado en los precios medios de los aceites de oliva. Oliva lampante (-8,95%), oliva refinado (-8,93%), oliva virgen (-6,42%), orujo crudo (- 4,57%), virgen extra (-4,08%) y orujo refinado (-2,13%). El aceite de girasol refinado incrementa su precio en un 0,45%.

Mientras que frente al año pasado, los precios medios nacionales del Ministerio de Agricultura reflejan una importante bajada. En la primera semana del año los precios del aceite de oliva virgen extra se situaban en 361,19 euros/100 kilos frente a los 268,22 euros de la semana actual, lo que representa un descenso del 25,74%. El aceite virgen se situaba en dicha semana de 2018 a 351,16 frente a los 233,30 euros/100 kilos de la actual (-33,56%) y el lampante ha bajado hasta 215,44 euros frente a los 343,96 euros/100 kilos de principios de año (-37,36%).

<https://www.agroportal.pt/se-frenan-las-bajadas-en-los-precios-del-aceite-de-oliva/>

La DOP Aceite de La Rioja luce su calidad y propiedades saludables

HA CELEBRADO UNA JORNADA EN GETXO CON ACTIVIDADES DIRIGIDAS A PONER EN VALOR ESTE ESTANDARTE DE LA DIETA MEDITERRÁNEA BAJO EL LEMA 'ELIGE LO SANOS, EXIGE LO BUENO'

LA Denominación de Origen Protegida Aceite de La Rioja se ha presentado en Getxo luciendo sus mejores galas, la calidad y sus propiedades saludables. Bajo el lema Elige lo sano, exige lo bueno, la marca de calidad del aceite riojano celebró el pasado 24 de mayo la Jornada del Aceite de La Rioja en el Restaurante Escuela de Hostelería Fadura de la localidad vizcaína, con una serie de actividades dirigidas a poner en valor uno de los estandartes de la dieta mediterránea.

Avalado por el sello de calidad europeo, el oro líquido riojano es un aceite de oliva virgen extra de calidad que ha pasado por estrictos controles desde el cultivo de la oliva en campo hasta su puesta



RESUMEN DE PRENSA

en los lineales de los supermercados. Además, el producto ha sido producido, elaborado, envasado y etiquetado en la zona geográfica de La Rioja bajo la normativa europea.

El resultado, el Aceite de La Rioja, cien por cien zumo de aceituna. Según ha explicado la técnico del Consejo Regulador de la DOP Aceite de La Rioja, Lorena Marín, en una cata en la que ha presentado los aceites que se comercializan en el mercado, “a diferencia de otros, el Aceite de La Rioja, como buen aceite de oliva virgen extra, ha sido elaborado solo mediante procedimientos mecánicos, sin ningún tipo de aditivo ni químico”.

Destaca por sus peculiares aromas frutados y por ser ligeramente amargo. Y lo más importante, su alto contenido en polifenoles y en ácido oleico lo convierten en un alimento muy saludable. La nutricionista Itsaso Martín destacó en su charla algunas de las propiedades del aceite de oliva virgen extra. “Es antioxidante, cardiosaludable, mejora las digestiones y el funcionamiento del sistema metabólico” y, como una de sus muchas curiosidades, “tiene efecto ibuprofeno, es decir, es antiinflamatorio”, confirman desde la propia DOP. Mediante el arte de la cata y la charla de Martín, el Aceite de La Rioja exhibió su calidad y sus beneficios saludables.

PRODUCTO VERSÁTIL Ibon Guarrotxena, responsable del restaurante Fadura, mostró la versatilidad del producto en la cocina a través de un show cooking en el que elaboró un mismo pintxo dos veces, una con Aceite de La Rioja y otra con un aceite de oliva que no era virgen extra de marca blanca. La crema de aguacate con salmón cocinada dejó claras las diferencias. “La crema elaborada con Aceite de La Rioja tiene más cuerpo, es menos líquida”. Además, “el aceite ha aportado más aromas e intensidad de sabor al plato”.

Como colofón a la Jornada del Aceite de La Rioja, los asistentes pudieron conocer a diferentes productores. Aceites Karey, Aceites Valentín, Almazara Ecológica de La Rioja, Almazara Hejul, Almazara Valle del Iregua, SAT Galilea y Trujal 5 Valles expusieron y dieron a degustar su producto ante un público que demostró gran interés por la alimentación saludable.

<http://www.deia.eus/2018/06/01/ocio-y-cultura/la-dop-aceite-de-la-rioja-luce-su-calidad-y-propiedades-saludables>



LABORATORIO
unaproliva

Análisis de ACEITE, ACEITUNA
y BIOCOMBUSTIBLES SÓLIDOS

T. 953 240 530
lab@laboratoriounaproliva.com
www.laboratoriounaproliva.com