

Vegaceites S.L.



CIF: B-23677453

C/ Intendente Pablo de Olavide, 23
23440 Baeza (Jaén)

Semana de transición en el mercado del aceite de oliva en España. Marcada por días de lluvias alternos, no deja trabajar a los tajos con regularidad con lo que no entra excesiva oferta de aceite fresco al mercado, mientras que los aceites viejos cada vez son más escasos y más débiles en sabor y en analíticas, por lo que se va necesitando ya aceites de esta campaña para trabajar con regularidad.

Los precios se han mantenido casi igual que la semana anterior, salvo alguna que otra partida grande de aceite de una cooperativa con casi 900 tn. que ha vendido en torno a 2,50 €/kg., las demás operaciones han seguido en la línea de los 2,40 €/kg. para los vírgenes de baja acidez y los 2,60 €/kg. para los extras con analíticas bajas en etílicos. Mientras los frescos que se producen se van colocando en la línea de 3,20/3,40 €/kg. dependiendo de la calidad, aunque podemos matizar que este tipo de aceite va teniendo ahora menos compradores a la espera de que fluya más cantidad en el mercado y vayan bajando los precios por semanas. De hecho la demanda que hay para aceites frescos con retirada en la segunda quincena del mes de noviembre ofrecen 2.80 €/kg. . Por el contrario los aceites viejos no deben de experimentar mucha diferencia de precios en la próxima semana.

La semana próxima conoceremos las cifras correspondientes al mes de Octubre, donde esperamos que las salidas pueden estar en torno al mes pasado (100.000 tn.) y que la aportación por molturación en este periodo sea muy escasa, (15.000 tn.) ya que los rendimientos han sido cortos y los días empleados han sido escasos por este motivo y por las lluvias producidas en el mes. Con lo que mayoritariamente tendremos que trabajar aún con aceites de la campaña 2017/2018, y poco a poco obtendremos más oferta de los nuevos sobre todo arbequinos.

En esta semana se han registrado al menos 3 días de lluvias generalizadas en las zonas productoras con niveles de entre 30/50 litros /m² en zonas del oriente andaluz y con más cantidad en las zonas occidentales. Mientras tanto sigue madurando el fruto y recogiendo humedad en el olivar.