

Vegaceites S.L.

CIF: B-23677453

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



Llegan las fiestas navideñas y sigue el mercado bajando poco a poco y semana a semana, aunque ahora con menos fuerza que en semanas anteriores. Todo parece indicar que podemos estar en una línea de precio que vaya tocando ya "fondo", por considerar que esta línea de precios ya es más difícil encontrar oferta, porque los vendedores se resisten por ahora a operar por debajo de los 2,50 €/kg. aceites de primero de campaña.

Así podemos tener compradores muy escasos en línea de los 2,60/2,70 €/kg. para aceites vírgenes extras que se ajusten a sus perfiles, los 2,45/2,50 €/kg. para los vírgenes de esta campaña con baja acidez y para los lampantes pretenden 2.20 €/kg., pero insistimos que son pocos, ya que entre fiestas navideñas, puentes, festivos y aproximándose las fechas en que el transporte a larga distancia, ya no se produce, es por lo que la exportación en estos días se va resintiendo también y posponiendo posibles compras de cara a la segunda quincena del próximo mes de enero/19.-

La próxima semana entraremos con pocos días operativos por las fiestas y mucho nos tememos que poco negocio habrá, tan sólo el típico de estas fechas, que para el vendedor que necesite retirada por dinero, haya algún comprador que cotice a precios algo más bajos de esta semana.

Puede que estemos en un momento en que aprovechemos estas fechas para ir recopilando ya algunos datos y que pongamos un precio de referencia a las distintas calidades y empecemos a observar una demanda más fluida y constante , y también ya observaremos que poco a poco se vayan incorporando nuevas operaciones para la exportación, en los primeros días del año una vez que concluyan las fiestas.

Poco cambio auguramos en los precios y que se mantengan como hemos indicado al principio y que vayamos produciendo con normalidad durante la recolección de esta campaña. Donde de paso, podemos decir que se van mejorando algo la calidad de los aceites, con respecto al principio en muchas zonas olivareras, ya que pensamos que al inicio el fruto tenía bastante humedad por las lluvias recibidas en vísperas de la recolección y ahora ya están con menos humedad, pero tampoco creemos que estemos ante una campaña excepcional en cuanto a calidad se refiere, y pronto irá madurando mucho el fruto y los aceites irán saliendo algo menos frutados y más maduros.