



Ampolles d'oli en un supermercat | ACN

10' 

TOT Olis

De què depèn el preu de l'oli d'oliva verge extra?

La davallada de preus només es pot donar si es recuperen les condicions inicials



Agustí Romero i Montserrat Jiménez (IRTA-Mas Bové)

08/02/2024 07:30

Com en qualsevol altre producte, **el preu de l'oli depèn de quant en fa falta i de quant n'hi ha de disponible** (demanda i oferta).

Els darrers dos anys ho hem viscut de primera mà: la sequera persistent i l'excés de calor en primavera, que va fer que moltes flors no arribessin a donar fruit, van suposar una davallada notable de la producció, que es xifra en prop del 50%. Per agreujar-ho més, altres països productors van patir diversos problemes que també en van reduir la producció i la conseqüència va ser que la demanda va superar l'oferta i els preus van anar pujant.

En altres ocasions on això també havia passat, el mercat va poder buscar una alternativa en l'oli de gira-sol, però ara fa dos anys aquesta possibilitat no es va donar, ja que molt gira-sol es produïa a Ucraïna i la guerra en va dificultar tant l'exportació d'olis guardats com la producció al camp.





Oli d'oliva | Europa Press

El mercat de l'oli d'oliva és complex

Espanya és el primer productor mundial d'olis derivats de l'oliva (verge, oliva refinat i oli de sansa d'oliva). Això ha motivat que, amb el pas dels anys, l'entramat d'indústries productores i transformadores, empreses de serveis i d'intermediaris anés creixent, per tal de fer eficaç tant la producció a preus baixos com la comercialització a nivell mundial.



Aquest últim punt és rellevant, ja que **els nous mercats oberts són exigents i necessiten tenir abastiment de forma continuada**. Quan la producció a Espanya i a tota la Mediterrània va baixar significativament, els comercialitzadors tenien que intentar garantir que els nous mercats seguissin rebent oli, per tal de no perdre la feina feta durant molts anys. La conseqüència va ser que una part rellevant d'oli disponible en producció va sortir cap aquests mercats deixant menys oli disponible per a la resta del mercat interior, el nostre.

Com en altres aliments de gran consum, com el sucre o el cafè, **l'oli es negocia en els anomenats "mercats de futurs"**; grans operadors i grans compradors pacten determinat volum d'oli disponible en un futur (normalment mesos) a un determinat preu, per a una determinada qualitat. Això ha permès a la producció espanyola assolir un determinat nivell d'estabilitat en la comercialització i preu dels olis d'oliva, independentment de les particularitats de cada collita. Però aquest mercat es va dissenyar en una època on sempre hi havia més producció que consum, de manera que sempre quedava un romanent de producció que es podia guardar d'un any a l'altre, i que permetia assegurar disponibilitat de producte per a qualsevol operació comercial, com la de futurs.

Quan les reserves d'oli a les grans cooperatives andaluses es van esgotar, després de tres anys de sequera persistent i de collites cada cop menors, els tractants del mercat de futurs es va trobar amb operacions pactades, normalment de gran volum, que



estaven en perill de no poder ser cobertes als preus pactats, de manera que qui va poder va retirar oli de les poques reserves que quedaven i van pactar compres a futur a les cooperatives.

La conseqüència, un cop més, és que **la producció no cobria la demanda**; una part d'olis produïts ja estaven compromesos i la baixa collita no podia abastir tothom. El preu havia de pujar.

L'economia circular també te un cost

El sector dels olis "verge extra" és un dels més desenvolupats en temes de reciclatge i economia circular. **Res es desaprofita, el balanç de pèrdues tendeix a zero.** En efecte, quan els olis perden una mica de qualitat es poden envasar en una categoria inferior a un preu una mica inferior, el "verge". Si la qualitat és tan dolenta que no es pot envasar, els anomenats olis "llampants", que abans de l'electricitat servien per cremar i fer llum a les cases, actualment es poden refinar i, mesclats amb una mica d'oli verge que aporta color i sabor, tornar al mercat com un nou aliment, l'anomenat "aceite de oliva", a un preu significativament inferior, donat que ja no es tracta d'un aliment directe de producció, sinó que està processat industrialment, però que permet donar sortida a un residu que d'altra manera s'hauria de cremar o eliminar.

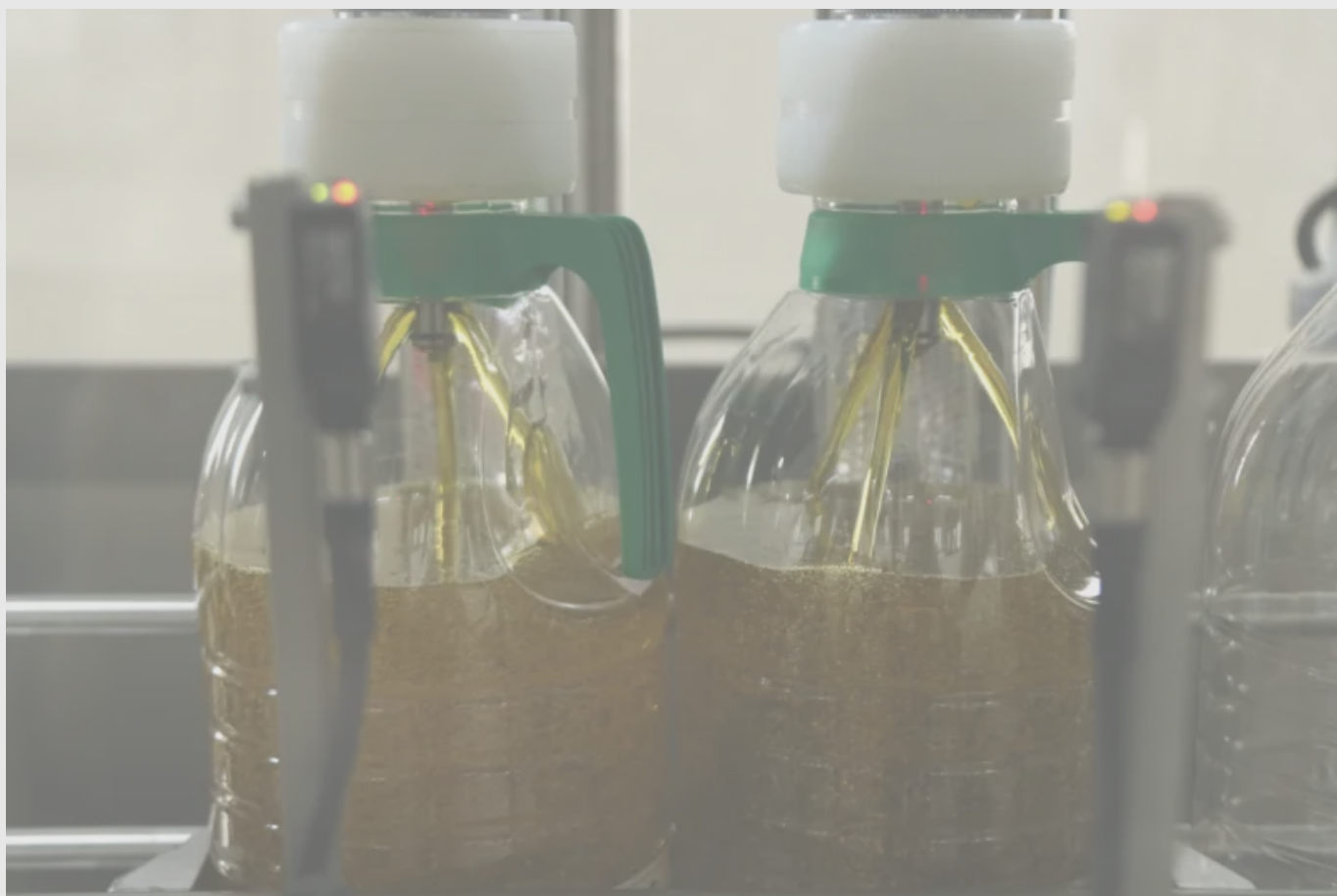
D'altra banda, els molins d'oli, un cop separat l'oli de l'oliva, generen un subproducte de gran volum, la sansa (restes de polpa i pinyol de les olives processades). Aquest subproducte es pot compostar i retornar al camp, a un cert cost i només en determinades circumstàncies que ara no explicarem; però també es pot valoritzar mirant de recuperar la mica d'oli que encara porta incorporat. Les indústries anomenades "orujeas" (orujo és el nom castellà de la sansa d'oliva) utilitzen dissolvents químics per recuperar aquest oli residual, el refinen posteriorment i afegeixen una mica de verge per aportar color i sabor a l'oli de sansa d'oliva refinat. Les restes sòlides d'aquest procés es poden utilitzar per a cremar i produir energia. Es tracta d'**un altre exemple d'evitar el malbaratament i d'economia circular.**

Però l'existència d'aquests canals d'aprofitament de subproductes i residus necessita de grans indústries especialitzades que requereixen disposar de grans quantitats d'oli




llampant, la primera, i de sansa, la segona. Quan la producció va davallar tant durant varis anys consecutius, aquestes indústries també van haver de pagar més per poder disposar de suficient matèria prima per a poder treballar.

La conseqüència de tot plegat: també els olis d'oliva i de sansa van pujar al supermercat, i l'opció del consumidor de passar de l'extra a l'oli d'oliva o al de sansa d'oliva tampoc era tan atractiva, ja que que la diferència de preu tampoc és tan gran.



Dues garrafes omplint-se d'oli d'oliva verge extra a la cooperativa de La Palma d'Ebre | ACN

Els costos de producció també han pujat

Aquest és un factor més que no depèn de la disponibilitat d'oli al mercat. **L'energia ha pujat considerablement**, i això afecta tota la cadena de valor que hem descrit. El gasoil dels tractors, imprescindible si encara volem aliments assequibles, i dels transports que fan la distribució de l'oli cap els mercats; l'electricitat per moure els motors dels molins d'oli i de tota la indústria refinadora; tot ha pujat i difícilment  tornarà a baixar. El que fa pensar que un cop es recuperin les condicions d'abastiment

d'oli al mercat, aquest ho farà a un preu sensiblement superior a l'anterior a la crisi per sequera i a la guerra.


El futur dels preus de l'oli, encara incert

La davallada de preus només es pot donar si es recuperen les condicions inicials, on la producció superava la demanda, a nivell global, de tots els operadors que demanen oli, a part del consumidor de verge extra.

Si les condicions de sequera es consoliden, un risc força probable en moltes zones d'Espanya, l'única manera d'incrementar la disponibilitat d'oli seria, d'una banda, **fer més plantacions**, opció difícil en una situació de baixa disponibilitat d'aigua que és imprescindible els primers anys de les plantacions; i, d'altra banda, **es podrien incrementar les importacions d'altres països productors**; també es podrien abandonar mercats exteriors, però aquests solen aportar majors beneficis que el mercat intern, de manera que això sembla poc probable de moment.



Oli d'oliva | Pixabay

Òbviament, també es pot abandonar progressivament l'oli d'oliva i anar al de gira-sol, però **la producció de gira-sol requereix molta aigua**, de manera que caldria  augmentar les importacions d'aquest producte, opció que a la llarga sembla poc

sostenible i amb un cost ambiental elevat, i ja veiem les conseqüències sobre el clima que té una petjada hídrica o de carboni elevada. Una espiral realment perillosa.

De moment, el que sembla més raonable és **optimitzar el consum de verge extra**. Recordem que és un aliment que no es pot comparar a la resta d'olis vegetals, ni l'oliva, ni l'oli de samsa, ni els olis de llavors. És un fet que les noves tendències de consum a les llars van cap a una disminució dels fregits, que són l'operació de cuina que més oli requereix i que més implicacions per a la dieta presenta. Tot i així, un ou fregit requereix tan poc oli que no sembla una opció utilitzar res diferent al verge extra. En tot cas, una amanida mai serà el mateix sense un bon verge extra.

