Olivareros y almazaras incurren en pérdidas con la cadena del AOVE

Los olivareros y almazaras incurrieron en pérdidas en la campaña 2019/20, frente a los beneficios de la industria envasadora y la distribución comercial, según un estudio sobre la cadena de valor del aceite de oliva virgen extra (AOVE) aprobado por el Observatorio de la cadena alimentaria.

El precio de venta de los olivareros representó el **59,87 % del precio de venta al público del aceite de oliva virgen extra,** sin contar el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA), tal como figura en ese estudio, correspondiente a la campaña 2019/20.

El pleno del Observatorio de la cadena alimentario, que ha estado presidida por el director general

de la Industria alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), José Miguel Herrero, ha aprobado el informe en su reunión.

Costes de producción del AOVE

Según el estudio, los **costes de producción de un kilo de aceite de oliva virgen extra (AOVE**), influidos por la producción de la campaña, son muy distintos en los seis tipos de olivar analizados y oscilan entre los 1,38 y los 5,28 euros por kilogramo para una explotación media de unas siete hectáreas.

El coste de explotación para el modelo de olivar tradicional no mecanizable de secano se sitúa en 1,33 euros/kilo, si se descuenta la mano de obra familiar.

El coste de extracción varía entre 0,16 euros/kilo en una almazara pequeña y 0,42 en una grande de más de 10.000 toneladas, por lo que se evidencia su correlación con el volumen de producción, y también influyen los costes de personal y de amortización de equipamientos.

El estudio determina que el coste de envasado de AOVE oscila entre 0,25 y 1,29 euros/kilo, menor en el caso de las envasadoras grandes, por lo que los responsables de las almazaras, que integran muchas veces envasadoras pequeñas, deberían a su juicio reflexionar sobre **"la conveniencia o no de externalizar el proceso de envasado** y buscar alianzas o fórmulas de integración para este proceso".

Los costes de algunas partidas varían mucho como los de filtrado, etiquetado, paletizado, envasado, personal o transporte de aceite envasado.

En la campaña 2019/20, los precios de un litro de aceite de oliva virgen extra en **formato PET** oscilaron entre 3,4 y 3,05 euros por kilo; los de cristal, entre 3,58 y 3,81 euros/kilo, de forma que -excluyendo el peso del envase- los precios percibidos por los envasadores van de los 0,13 a los 0,4 euros/kilo.

Coste de la distribución

El coste de **distribución comercial** varía entre 0,13 y 0,40 euros/kilo para el formato PET, y de entre 0,17 y 0,40 euros/kg para el formato cristal.

En general, los precios de venta al público sin IVA se sitúan entre los 3,46 euros/kilo en supermercados y autoservicios, y los 3,63 euros/kilo en hipermercados.

En su análisis, el estudio ha apuntado que los olivareros incurren así en **pérdidas por valor de 0,63 euros/kilo** y que las ayudas de la **Política Agraria Común (PAC) son "indispensables para el mantenimiento y supervivencia de una parte muy importante del olivar español".**

Los almazareros incurren en **pérdidas de 0,28 euros/kg**, en contraste con la industria del envasado, que obtiene un beneficio antes de impuestos de 0,49 euros/kg, y la distribución comercial, con beneficios antes de impuestos de 0,18 euros/kg.

El informe ha precisado que los costes de producción o explotación representan el 73,07 % de los costes de la cadena de valor; los de extracción, el 7,26 %; los de envasado, el 12,46 %; y los de la distribución, el 7,21 %.

El estudio sobre la cadena del aceite de oliva virgen extra ha sido dirigido por la Universidad de Jaén, y en él también han participado interlocutores sectoriales y técnicos del Ministerio.

Herrero ha expresado en un comunicado la voluntad del MAPA de avanzar **en la realización de los estudios de la cadena de valor de distintos alimentos** y ha informado sobre el estado de los trabajos correspondientes a los de productos como leche líquida envasada, melocotón y nectarina, carne de vacuno, carne de ovino, cítricos, tomate, patata y miel.