

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*27 de marzo de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El gran cambio en el precio del aceite de oliva de la última semana en Andalucía.

El Consejo Europeo adopta un reglamento para reforzar la protección de las indicaciones geográficas de alimentos y bebidas.

Riesgo y confusión: el etiquetado amenaza el aceite de oliva.

Las existencias de aceite de oliva en Cataluña en números rojos.

Publicadas las bases del IX Concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Fercam.

Últimos días para inscribirse en el concurso Ovibeja.



# El gran cambio en el precio del aceite de oliva de la última semana en Andalucía

Novedad importante en el precio del aceite de oliva en Andalucía en la última semana. En Andalucía, los precios los marca, principalmente, el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, que registra los precios en almazara a través de sus entidades colaboradoras. Además, se pueden consultar las cotizaciones del aceite de oliva en el Sistema de Información de Precios en Origen Poolred. Y en esta clasificación de precios hay una bajada considerable.

De esta forma, en la última semana contemplada por el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, con fecha de referencia del 18 de marzo, el virgen extra ha cotizado a 8,39 euros el kilogramo, con la cuarta bajada consecutiva desde el 26 de febrero, cuando estaba a 9,09 euros el litro.

Cabe destacar que España es el principal productor y exportador de aceite de oliva a nivel mundial. En Andalucía, la superficie de olivar se ha incrementado en los últimos diez años. Según datos de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, Andalucía obtuvo durante la campaña 2018/19 una producción total de aceite de oliva de 1.464.286 toneladas, cifra que representa el 81,7% de la producción nacional y el 46,8% de la producción mundial.

Así, los precios en el mercado oleícola se rigen, principalmente, por la oferta, marcada por la cantidad de aceite que los productores ponen a disposición del mercado, y la demanda, influenciada por la cantidad de aceite que llega al consumidor final. Asimismo, las operaciones de compraventa vienen definidas por otros factores que influyen, finalmente, en el precio al que se vende el aceite de oliva.

En última instancia, cabe resaltar que hay numerosos factores que influyen en la capacidad de producción de un olivar, empezando por el sistema de producción que utilice: tradicional, ecológico, intensivo, súperintensivo, en regadío o en secano.

Fuente: IDEAL



# El Consejo Europeo adopta un reglamento para reforzar la protección de las indicaciones geográficas de alimentos y bebidas

El Consejo ha adoptado este martes formalmente un reglamento por el que se mejora la **protección de las indicaciones geográficas** y otros regímenes de calidad para los vinos, las bebidas espirituosas y los productos agrícolas, tanto en línea como fuera de línea, al tiempo que se simplifica el procedimiento de registro de las indicaciones geográficas.

Según señala el propio Consejo en el comunicado difundido el acuerdo «aportará beneficios tangibles a la economía rural y protegerá el patrimonio gastronómico de la UE en todo el mundo».

## Principales mejoras

El refuerzo del papel de las agrupaciones de productores mediante la concesión de competencias y responsabilidades para gestionar sus indicaciones geográficas, también para representar a sus miembros en las redes de control del cumplimiento de la propiedad intelectual e industrial.

La posibilidad de que los Estados miembros designen agrupaciones de productores como «agrupaciones de productores reconocidas» con derechos exclusivos que deben ejercerse en nombre de todos los productores del producto designado por una indicación geográfica.

Un papel respaldado por la Comisión en el examen de las solicitudes de registro de productos como indicaciones geográficas;

Mayor protección de las indicaciones geográficas, también en línea, en los nombres de dominio que contienen indicaciones geográficas, mediante bloqueo geográfico; a tal fin, se ha encomendado a la Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea la creación de un sistema de información y alerta sobre nombres de dominio.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA  
¡SIEMPRE CONTIGO!

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life  
Kubota



Mayor protección del nombre de una indicación geográfica que designe un ingrediente cuando se utilice en la denominación de un alimento transformado relacionado; en estos casos, deberá notificarse a las agrupaciones de productores reconocidas y deberá indicarse el porcentaje del ingrediente.

## Próximas etapas

Ahora, se firmará el Reglamento, que se publicará en el Diario Oficial de la Unión Europea y entrará en vigor a los 20 días de su publicación.

[Texto\\_transaccional\\_definitivo\\_indicaciones\\_geograficas](#)

Fuente: [Agronegocios](#)

# Riesgo y confusión: el etiquetado amenaza el aceite de oliva

A pesar de que el aceite de oliva en España es uno de los productos agroalimentarios más regulados y controlados con muy distintas normativas y legislaciones comunitarias y nacionales, desde el campo al envasado; todavía hay aspectos que necesitarían ser abordados para mejorar la información que se ofrece al consumidor. Hablamos de la información que ofrece la etiqueta de una botella de aceite de oliva y como le llega al consumidor.

En un contexto de altos precios, hay que destacar la argucia de algunas empresas envasadoras que son capaces de ofrecer al consumidor productos cuando menos confusos o no suficientemente transparentes en sus etiquetas. El último ejemplo que hemos podido encontrar en el lineal es la marca Grandioso, propiedad de la empresa Aceites Rosil ubicada en la localidad de Dos Hermanas de Sevilla.

**Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar**

**bioland**  
ENERGY

**GRUPO oleícola jaén**

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - [bioland@grupoleicolajaen.com](mailto:bioland@grupoleicolajaen.com)



Un aceite que se etiqueta como ideal para cocinar y que contiene una mezcla de aceite de girasol y aceite de oliva virgen, algo que su elaboración y comercialización está totalmente prohibido por la legislación española... Salvo que este preparado graso haya sido envasado fuera de España, como por ejemplo Portugal, algo que si se refleja en el etiquetado.

Un preparado graso que además tiene el mejor precio en el lineal frente a los aceites de oliva e incluso orujo de oliva: 2,89€/litro lo que sin duda es el mejor gancho que tiene esta empresa para convencer al consumidor.

En el sector español del aceite de oliva no todo vale. No hay que olvidar que en los lineales los consumidores nunca han encontrado aceites de oliva de ninguna marca que incorpore aceite de semillas mezclados, con lo que a nadie se le va a ocurrir mirar las etiquetas en la búsqueda de qué ingredientes tiene la marca Grandioso, sobre todo cuando dicha marca resulta ser más conocida en el lineal por su presentación como aceite de oliva virgen extra, como se puede ver en la web oficial de la empresa

Desde la Comisión Europea se recoge una norma en la que se dice que toda la información que se indica en una etiqueta debe de demostrarse y más si está relacionada con el sabor.

### **Una historia larga en el tiempo**

Tras la desaparición de los grados de acidez en el etiquetado de los aceites de oliva, hace ya más de 20 años, y que todavía alguna marca sigue manejando a su discrección aunque no sea del todo legal, el tema del etiquetado y de la información al consumidor sigue siendo un problema sin resolver y que necesita de soluciones urgentes si no queremos que el consumidor siga sufriendo engaños encontrando confusión y mala información sobre los aceites que encuentra en el lineal. Hay que buscar soluciones no sólo a las mezclas, también a términos que actualmente se utilizan en el etiquetado como suave, extra suave etc...

Como todo el sector sabe, sobre todo el industrial envasador que es el que se enfrenta al problema de hacer llegar al consumidor sus productos, desde la Comisión Europea se recoge una norma en la que se dice que toda la información que se indica en una etiqueta debe de demostrarse y más si está relacionada con el sabor.



En este contexto sería necesario que las distintas administraciones abordasen ya este tema lo antes posible para poner orden y mejorar la información al consumidor.

### Otros ejemplos a controlar

Y por último, en el mercado de los aceites envasados el problema del etiquetado no es algo que haya que dejar pasar porque la astucia y el ingenio de algunos podrían provocar una auténtica catástrofe en el conjunto del sector.

Y por poner algún otro ejemplo a lo dicho anteriormente y que nos haga reflexionar, conviene recordar aquella ocasión en la que se pudo encontrar en el lineal una botella de aceite de orujo en el que en su etiquetado indicaba que procedían de aceitunas de la variedad picual. Y aquel otro aceite de oliva virgen extra que se etiquetaba como de la máxima calidad y en su composición se recogía que contenía un 65% de virgen extra.

Fuente: [Olimerca](#)

## Las existencias de aceite de oliva en Cataluña en números rojos

El sector del aceite de oliva en Cataluña se enfrenta este año a un auténtico calvario donde la sequía y la escasez de producción está lastrando la economía de las cooperativas y almazaras.

A pesar de que esta campaña la producción de aceite de oliva se ha situado en 31.224 toneladas, en la línea media de otras campañas anteriores, hay que recordar que el sector acababa de salir de una campaña 2022/23 auténticamente dramática cuando sólo se obtuvieron en torno a las 15.000 toneladas.

Unas campañas realmente complicadas debido a la importante falta de agua de los embalses que abastecen el riego del 25% del olivar que está recibiendo estas ayudas hídricas. Y es que el sector



oliveCEPT®  
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad  
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



está afrontando por segundo año consecutivo una importante sequía que también está pasando factura al 75% del olivar que está en régimen de secano.

Las reservas actuales de los embalses en Cataluña se encuentran en el 15,5%, mientras que la capacidad total de los embalses en las cuencas internas de Cataluña ha subido alrededor de los 700 hectómetros cúbicos en los últimos días de lluvia en Marzo. Tan sólo, se salvan de esta situación crítica de sequía los cultivos que pueden regarse con el agua que almacenan los embalses que proceden del río Ebro.

### **Sin stocks de enlace**

De cara a la próxima cosecha, tendría que llover de manera abundante en las próximas semanas para que el olivar pudiera recuperarse de dos años de estrés hídrico y se pudieran recuperar los volúmenes de producción de años atrás.

De momento, lo que es una realidad es que a finales de febrero las existencias de aceite de oliva en la provincia de Lleida eran de 3.468,70 ton, mientras que en Tarragona los almacenes de los productores guardaban 6.389,49 ton. Un volumen a todas luces insuficientes para poder hacer un enlace entre cosechas sin tensión en el mercado

Fuente: [Olimerca](#)

## **Publicadas las bases del IX Concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de Fercam**

El plazo de envío de las muestras y la documentación finaliza el día 20 de junio.

Se premiará a los tres mejores aceites de cada modalidad (frutado verde intenso, frutado verde dulce y frutado maduro) así como al mejor AOVE de producción ecológica.



Dentro de sus certámenes agroalimentarios, la 64ª FERIA NACIONAL del Campo contará también con la novena edición del Concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. En él se premiará a los tres mejores aceites de cada modalidad (frutado verde intenso, frutado verde dulce y frutado maduro) así como al mejor AOVE de producción ecológica. La fecha límite para enviar las muestras y la documentación requerida es el 20 de junio.

Según las bases, publicadas en la página web municipal, podrán participar en el IX Concurso a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra los titulares de almazaras, agrupaciones y comercializadoras autorizadas por la legislación vigente en esta materia, a nivel nacional.

Sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña oleícola 2023/2024, conforme a los requisitos establecidos por los reglamentos vigentes, que provengan exclusivamente de depósitos situados en las instalaciones de la entidad concursante, excepto para el caso de las comercializadoras, y podrá ser de producción convencional o ecológica.

No se establece un número máximo de muestras por entidad concursante y, cada una de ellas, deberá proceder de un lote homogéneo de, al menos, 1.000 litros. Cada participante deberá cumplimentar la correspondiente ficha de inscripción anexa a las bases y, en el caso de las almazaras que concursen con aceites de oliva virgen extra de producción ecológica, deberán presentar, además, el certificado justificativo. La documentación requerida, tal y como se especifica en las bases, así como las muestras, deberán remitirse a la dirección de Fercam antes del 20 de junio.

Una vez presentadas las muestras, el jurado realizará el análisis en una primera fase, eliminando posibles aceites defectuosos y clasificándolos en las tres modalidades del concurso: frutado verde intenso, frutado verde dulce y frutado maduro. En una segunda fase, se elegirán los tres mejores aceites de cada categoría y, asimismo se otorgará el premio especial al mejor AOVE de producción ecológica. El resultado del fallo se hará público el día 26 de junio y los premios serán entregados el día 29 de la sala de conferencias de Fercam a las 20:30 horas.

Fuente: [Lanza Digital](#)



# Últimos días para inscribirse en el concurso Ovibeja

En respuesta al interés de los productores que aún no han podido participar, la organización del **XIII Concurso Internacional de Aceite de Oliva Virgen Extra-Premio CA | Ovibeja** ha ampliado el plazo de presentación de muestras hasta el 5 de abril.

El concurso Ovibeja -organizado por ACOS-Agricultores do Sul, en colaboración con Casa do Azeite y con el apoyo de Crédito Agrícola- sobresale por sus altos parámetros de calidad, destacando el hecho de ser el único concurso portugués de origen internacional, tal y como ha recordado la organización.

En este concurso pueden participar los productores individuales, las asociaciones de productores, las cooperativas y las empresas envasadoras nacionales e internacionales que cumplan con las bases del certamen.

Cada concursante podrá presentar muestras de AOVE en cada una de las categorías del concurso: Frutado Verde Intenso, Frutado Verde Medio, Frutado Verde Suave, Frutado Maduro y AOVES del Hemisferio Sur de la campaña 2023/24 -excepto estos últimos que podrán ser de la campaña 2022/23-.

El jurado del concurso, presidido por el profesor especializado en aceites de oliva José Gouveia, está formado por un panel de catadores provenientes de más de una decena de países.

Los resultados se darán a conocer durante la 40ª edición de Ovibeja, en un acto previsto para el 4 de mayo.



Creado en 2011, el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Virgen Extra – Premio CA Ovibeja se emplaza desde hace varios años el Grupo 1 del ranking World's Best Olive Oils. Las bases del concurso, con toda la información necesaria y el respectivo formulario de participación, redactado en cuatro idiomas, se puede consultar en la web del concurso.

Fuente: [Mercacei](#)



**LABORATORIO unaproliva**

**LABORATORIOS UNAPROLIVA SOCIEDAD ANONIMA**  
NIF/CIF A-23319619  
Domicilio: Pol.Ind.Los Olivares C/Mancha Real Parc 38 23009 JAEN  
Telefono 953 240 530 Movil 601 430 255  
Correo Electronico: Lab@laboratoriounaproliva.com  
www.laboratoriounaproliva.com

**Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva**

**NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ**