

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*9 de marzo de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

INFAOLIVA JAÉN busca la posición que se merece.

---

Planas pide un precio “razonable” en el aceite de oliva para mantener su consumo.

---

La conferencia de mujeres del sector oleícola, cata de aceites de Toledo y concurso de ensaladas ‘Campo y Alma’, en la WOOE.

---

ORIVA reafirma la competitividad del Aceite de Orujo de Oliva en la WOOE.

---

Taste Spain: el AOVE español se promociona en Alemania y Austria.

---



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



# INFAOLIVA JAÉN busca la posición que se merece

Lucía Serrano, Presidenta de Infaoliva Jaén

## ¿Qué balance nos podría hacer la campaña actual del aceite de oliva?

Si hay un par de palabras que nos pueden definir esta campaña es INUSUAL y PREOCUPANTE.

Estamos viviendo la campaña más complicada que se recuerda, los datos de aforo finalmente no se van a cumplir y se espera que la producción sea mucho menor, la mayoría de nuestros asociados coinciden en que no estamos llegando ni a un 30% de producción en comparación a un año con una media de producción normal.

Los rendimientos en muchas de las zonas de la provincia también están siendo bastante más inferiores que la media de los otros años con las consecuencias que esto tiene en la producción.

Se prevé un año complicado para nuestro sector, lleno de incertidumbre, con un gran lastre debido a los altos costes de producción y con la visión puesta en las precipitaciones que necesitamos para que el año que viene volvamos a esa normalidad que tanta estabilidad nos da a todos.

## ¿Cómo están afrontando las almazaras industriales la inestabilidad de los precios en origen?

De la misma manera que no se recuerdan datos de producción como la de esta campaña, tampoco se recuerdan precios como los que a día de hoy estamos afrontando, personalmente creo que los precios debido a la escasa cosecha no deben desplomarse en exceso, irán variando según se comporte la primavera, hasta entonces la oscilación de los mismos no debe ser significativa.

Existe una gran preocupación por cómo puede ser la reacción del consumidor si los precios se mantienen tan elevados, se teme que sustituya el aceite de oliva por otro tipo de grasa.

Estoy totalmente de acuerdo con el precio que ahora mismo está alcanzando el aceite de oliva, debería ser su precio habitual por el gran esfuerzo y sacrificio que hay detrás de la producción de cada kg de aceite y de la misma forma entiendo que en menos de un año no debe subir un 60%, debe ir alcanzando este precio con una progresión adecuada sin altibajos y haciendo que el consumidor se vaya adaptando de forma progresiva a estos precios.

Los industriales para hacer frente a esta inestabilidad solo podemos tener una actitud, la PRUDENCIA debe ser el eje central de cada una de las decisiones que tomamos dentro de nuestras almazaras, nos jugamos mucho. Ponemos nuestro patrimonio al frente cada campaña, factor que otros productores de nuestro sector no se ven de igual manera afectados.



## ¿Qué quiere aportar la nueva Junta directiva de Infaoliva Jaén al sector industrial?

La nueva Junta Directiva de Infaoliva Jaén tiene muy claro lo que debe aportar a los industriales, como prioridad esta asociación debe dar a sus asociados un servicio rápido ante los problemas que nos van surgiendo día a día y que muchos de nosotros no sabemos de qué forma afrontar, como ciertas normativas, contratos, etiquetados y un sinnúmero de problemas que nos van surgiendo diariamente.

Infaoliva debe dar a sus asociados seguridad e información en momento y hora. Las buenas relaciones con las diferentes asociaciones de nuestro sector también pasan por ser una de nuestras prioridades, ya que tenemos claro que el fin de todas ellas es el mismo.

Y por supuesto una actuación fundamental es devolver a Infaoliva Jaén la posición que se merece, que cuenten con nuestra opinión para todo lo relacionado con nuestro sector, que tengamos voz y voto y para conseguir esto las buenas relaciones con las diferentes instituciones deben primar por encima de todo.

## ¿Qué objetivos se han marcado en el corto y medio plazo?

A corto plazo los primeros objetivos que nos hemos marcado y que por ahora vamos cumpliendo es ir hablando con cada asociado, escuchar sus inquietudes y sus problemas, conocer de primera mano cada almazara que conforma esta asociación, es un arduo trabajo que poco a poco llevaremos a cabo.

También estamos teniendo reuniones con los responsables de todas las administraciones e instituciones que tienen vínculos con nuestro sector, presentándonos y trasladándoles los problemas que nos estamos encontrando en esta campaña.

A medio plazo nos encontramos con la preparación de Expoliva, este año vamos a renovar totalmente el formato de nuestro stand, estamos preparando una programación muy innovadora a la vez que muy fructífera para nuestros socios.

Fuente: [Olimerca](#)

# Planas pide un precio “razonable” en el aceite de oliva para mantener su consumo

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas ha reclamado este martes un precio “razonable” para mantener el consumo interno del aceite de oliva y ampliar las exportaciones.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100 AÑOS SIEMPRE CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



En la inauguración de la décima edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), Planas ha explicado que en 2023 se presenta un “escenario singular tras dos años de evolución favorable que ha permitido altas cotizaciones”, lo que era “una reivindicación histórica” de todo el sector.

Los precios del aceite de oliva se han casi duplicado en los últimos dos años y la actual campaña, de corta duración debido a la sequía, apenas tendrá una producción de 680.000 toneladas, una caída superior al 50 % respecto a la media anual.

El descenso previsto de la producción mundial en un 20 % y el alza de precios generalizada anticipan una disminución del consumo próximo al 6 %, según estimaciones del Consejo Oleícola Internacional (COI).

En España, con un millón de toneladas comercializadas en el mercado internacional y un consumo nacional de unas 550.000 toneladas, “evidentemente tenemos que mantener el consumo interior y ampliar mercado para las exportaciones”, ha asegurado Planas.

“No podemos perder posiciones y que nuestro producto se convierta en un producto ‘gourmet’”, ha enfatizado el ministro, que ha insistido en “evitar precios anormalmente altos” que suponga un menor consumo.

En ese sentido, ha señalado que la reducción del IVA del 10 al 5 % desde enero busca “contribuir a ese fenómeno” de contención de precios y ha repasado las medidas de apoyo al sector para hacer frente a los efectos de la guerra en Ucrania, como la subvención en fertilizantes y gasóleo agrícola.

Respecto a la nueva Política Agraria Común (PAC), Planas se ha referido a las ayudas como los pagos desacoplados, los ecorregímenes y las ayudas a los jóvenes, al olivar en dificultades y al desarrollo rural en general.

El titular de Agricultura ha expresado su confianza en que el nivel de lluvias mejore este año y ha destacado la labor de promoción del aceite de oliva con vistas a aumentar el consumo a pesar de la coyuntura.

Ha vuelto a defender que el aceite de oliva quede “bien posicionado” ante el debate en la Unión Europea sobre el etiquetado nutricional.

El director general del COI, Abdellatif Ghedira, ha asegurado que la campaña actual no se parece a ninguna otra ante la caída prevista del 20 % de la producción mundial y ha advertido de los impactos del cambio climático, que cada vez son más visibles.

Ha resaltado que la WOOE es una “oportunidad anual para descubrir los mejores aceites de todo el mundo” y ha detallado algunas de los trabajos del COI para proteger al consumidor, promocionar el aceite de oliva en el mundo y analizar el mercado.

**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@grupoleicolaen.com





El director ejecutivo de la feria, José Luis Murcia, ha añadido que la WOOE pretende fidelizar clientes y satisfacer la demanda mundial de aceite de oliva en un año “difícil” en el que “las adversidades climáticas han castigado a gran parte del olivar mundial”.

Hasta 47 países están representados en esta edición de la feria que se celebra durante dos días en Madrid y donde los visitantes podrán degustar aceites, hacer negocios y asistir a conferencias, catas, concursos de cocina y demostraciones gastronómicas.

También se han entregado los premios WOOE a la excelencia en el sector, que han recaído en el director ejecutivo del COI; el presidente del Grupo Oleícola Jaén, Carlos Morillo; las consejerías de Agricultura de Andalucía y Castilla-La Mancha; el chef del restaurante Coto de Quevedo (Ciudad Real), José Antonio Medina; y el presidente de Globalcaja, Carlos de la Sierra Torrijos.

Fuente: [Efeagro](#)

## La conferencia de mujeres del sector oleícola, cata de aceites de Toledo y concurso de ensaladas ‘Campo y Alma’, en la WOOE

Las mujeres del sector oleícola han sido este miércoles las grandes protagonistas de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), la mayor feria monográfica del mundo dedicada al sector del aceite de oliva, que se ha celebrado durante dos días en Ifema Madrid.

Coincidiendo con la celebración del Día Internacional de la Mujer, siete expertas del sector oleícola de distintas partes del mundo, han tomado la palabra en la conferencia “Las mujeres del aceite de oliva toman la palabra” para reflexionar sobre el papel que juegan las mujeres en el mundo del aceite, las particularidades del sector y de este producto en los distintos países representados.

De este modo, Pandora Peñamil, directora de Olivatessen y la Guía EVOOLEUM; Herminia Millán, gerente de QvExtra! Internacional; Chania Chagas, catadora, coach y propietaria de Emporio do Azeite (Brasil); Anita Zachou, ingeniera agrónoma, catadora de aceite de oliva y fundadora de Mykonos Olive Oil Tasting; la manchega María Morales, propietaria de Esencia by María Morales; Ana Martínez, secretaria general de INFAOLIVA; y Consoli Molero, gerente y responsable de producción de la cooperativa Colivaluna, han mantenido un animado debate sobre cuestiones como los concursos culinarios en las televisiones del mundo.

La conferencia de mujeres ha sido uno de los actos principales del programa de actividades del segundo día de la feria que se ha iniciado con una cata de aceites de calidad de la provincia de Toledo,



**NUTRI NAV**

¿Sacas hasta la última gota  
a tu software de gestión?  
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Tel: 900 909 619 | [info@ayonet.es](mailto:info@ayonet.es) | basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central | [www.nutrinav.es](http://www.nutrinav.es)

patrocinada por su Diputación provincial, e impartida por el director de la DOP Montes de Toledo, Enrique García-Tenorio; el director de Operaciones de García De La Cruz, Miguel Ángel Rodríguez; y Alonso Fernández, experto catador jurado de concursos internacionales.

Los asistentes han podido catar cuatro aceites de las empresas toledanas García de la Cruz, Tesoro de Guarrazar, Molinos de Aceite de Toledo y Morainsa, ha informado la organización de la feria en un comunicado.

Los productos de calidad diferenciada de Castilla-La Mancha también han tenido su protagonismo en el tradicional concurso de ensaladas 'Desafío WOOE', patrocinado por la doble marca de garantía 'Campo y Alma', que impulsa la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

En esta ocasión, los ocho cocineros participantes —procedentes de Madrid, Murcia, Castilla y León y Castilla-La Mancha— han tenido que elaborar una ensalada utilizando como ingredientes DOP Queso Manchego, DOP Miel de La Alcarria, aceites de oliva de Castilla-La Mancha de alguna de las cuatro DOP de Aceite de Oliva Virgen Extra de la región (Montes de Toledo, Alcarria, Campo de Calatrava y Campo de Montiel) y nueces de la marca de calidad Nuez de Nerpio.

La propuesta y la integración de la miel con el queso del chef italiano Carmine Bavuso, del Restaurante Remedios de Madrid, ha sido, a juicio del jurado, merecedora del primer premio. Una distinción que ha recibido de manos de la directora general de Alimentación de Castilla-La Mancha, Elena Escobar.

Los cocineros Óscar de la Fuente del restaurante El Madrileño de Guadarrama (Madrid) y Víctor Comín, responsable gastronómico de EliancoGourmet, y natural de Consuegra, han sido reconocidos en segundo y tercer lugar con un diploma.

En la última jornada de la WOOE también se han catado aceites de Arabia Saudí y se han celebrado otras conferencias en las que se ha hablado de la tendencia de los precios del aceite o de cómo utilizar el alpechín en la pavimentación de carreteras.

La CEO de la WOOE, Otilia Romero de Condés, en su balance inicial momentos antes de cerrarse la feria, ha mostrado su satisfacción por cómo se ha desarrollado el evento en el que ha habido presencia de todas las regiones productoras.

En este sentido, ha querido agradecer especialmente la presencia del ministro de Agricultura, Luis Planas, y el apoyo incondicional de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha durante todas las ediciones favoreciendo la presencia de almazaras y ahora también con el patrocinio del 'Desafío WOOE'.

Fuente: [La Cerca](#)



# ORIVA reafirma la competitividad del Aceite de Orujo de Oliva en la WOOE

- Calidad nutricional, rendimiento culinario y rentabilidad económica posicionan el Aceite de Orujo de Oliva como una de las variedades más completas del mercado.
- Tras un crecimiento en las ventas nacionales del 16,4% en 2022, el sector prevé una contención en 2023 debido a la caída de la producción en la campaña 2022/2023.
- Italia, Portugal, Reino Unido, Estados Unidos y Emiratos Árabes, principales mercados de exportación.
- En el marco de la feria se expondrán las conclusiones de la investigación del CSIC sobre los efectos del Aceite de Orujo de Oliva en salud cardiovascular.

ORIVA estará presente en la World Olive Oil Exhibition 2023 en representación del Aceite de Orujo de Oliva que se confirma como una de las categorías de aceite más competitivas del panorama actual por su calidad nutricional, rendimiento culinario y rentabilidad económica.

Los asistentes a la feria podrán conocer las propiedades de esta variedad del olivar en el stand E02 del pabellón 6 del recinto ferial de IFEMA. “El Aceite de Orujo de Oliva se reafirma como una alternativa muy competitiva gracias a sus propiedades nutricionales, culinarias y a su rentabilidad económica. La coyuntura de 2022 ha favorecido el incremento de las ventas, aunque somos prudentes de cara a 2023 ya que no podemos obviar que será una campaña oleícola con una pronunciada caída de la producción” ha analizado José Luis Maestro Sánchez – Cano, presidente de ORIVA.

El mercado interno, que aglutina un 15% de las ventas, ha continuado la positiva evolución de 2021 y las ventas nacionales de Aceite de Orujo de Oliva se han elevado el 16,4 % en 2022, hasta los 18,3 millones de litros, según datos de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceite (ANIERAC). Sin embargo, las previsiones para 2023 son de moderación debido a una campaña oleícola escasa que afectará a la producción de Aceite de Orujo de Oliva, pasando de 130.000 toneladas de media en las últimas cinco campañas a una estimación de 90.000 toneladas en la actual. En esta línea apuntan los primeros datos de 2023, con 1,15 millones de litros puestos en el mercado en enero, cifra un 10,2% inferior a la del mismo mes del 2022. En el periodo transcurrido de la campaña 2022/2023 se han vendido 5,6 millones de litros, cifra prácticamente igual a los 5,7 millones de litros de los cuatro primeros meses de la campaña anterior.



**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



## Dinamismo en el comercio internacional

En un marco como la WOOE, ORIVA destaca la proyección internacional del producto. Según datos de la Asociación Española de Extractores de Aceite de Orujo (ANEEO), las exportaciones han vuelto a acaparar el grueso de las ventas, con un 85% del total. La cantidad exportada en la campaña 2021/2022 ha sido de 122.719 toneladas, cifra que se sitúa en niveles muy similares a los de la campaña previa con 122.298 toneladas. Italia, Portugal, Reino Unido, Estados Unidos, Emiratos Árabes, China, India y México se han mantenido como los principales mercados. Por su parte, las importaciones han crecido un 3,8% procedentes principalmente de Italia, Grecia, Portugal, Túnez y Marruecos. “Nuestra experiencia en el mercado exterior, así como el valor medioambiental de nuestra actividad, haciendo sostenible la producción oleícola, representan la apuesta por la sostenibilidad e internacionalización del sector oleícola español” ha apuntado el presidente de ORIVA.

## Efectos en salud cardiovascular del Aceite de Orujo de Oliva

Durante la feria, ORIVA también hará visible el esfuerzo del sector en materia de investigación con la presentación del estudio “Evaluación del efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo”, elaborado por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (ICTAN-CSIC). Las investigadoras responsables, Laura Bravo Clemente, profesora de investigación del ICTAN-CSIC y Raquel Mateos Briz, científica titular del ICTAN-CSIC, explicarán los efectos observados del consumo regular de Aceite de Orujo de Oliva en la salud cardiovascular y en patologías asociadas, como la diabetes y la obesidad, tras haber publicado las principales conclusiones en las revistas científicas *European Journal of Nutrition*, *Nutrients* y *Foods*.

Fuente: [ORIVA](#)

# Taste Spain: el AOVE español se promociona en Alemania y Austria

[ICEX España Exportación e Inversiones](#) organizará la exposición Taste Spain en Alemania y Austria, donde se darán a conocer alimentos gourmet representativos de la actual oferta española de calidad -entre ellos el aceite de oliva virgen extra- con capacidad de despertar el interés de los importadores y de otros representantes del sector profesional alemán y austriaco.

El evento de Alemania tendrá lugar el 12 de junio en Hamburgo y el público objetivo de la exposición serán importadores, distribuidores, minoristas especializados, operadores del canal Horeca y prensa gastronómica.

Este evento se realiza con el objetivo de establecer un lugar de encuentro donde los expositores españoles puedan dar a conocer sus productos y contactar con los principales importadores locales, con el fin de encontrar un distribuidor en este mercado. A su vez, a través de esta iniciativa se busca promocionar la imagen de calidad de los productos españoles.

En el caso del evento en Austria tendrá lugar el 15 de mayo en Viena y su objetivo es fomentar la presencia y el conocimiento de los productos españoles en este mercado.





Esta actividad está dirigida al público profesional (importadores, distribuidores, comercio minorista de alimentación, gastronomía, estudiantes de escuelas de hostelería, prensa especializada y otros representantes del sector).

Dada su proximidad geográfica, según ICEX, se invitará a empresas importadores y distribuidoras de Eslovenia, Eslovaquia, Hungría, Croacia y Serbia.

Este organismo destaca que el mercado austríaco ofrece oportunidades para productos con elementos diferenciadores e innovadores, especialmente en el segmento de conveniencia y la alimentación saludable. El consumidor de este país valora especialmente la calidad y una cuidada presentación de los productos.

Fuente: [Mercacei](#)

# PRÓXIMAS JORNADAS

## 9 marzo 2023



9 marzo, 18:00 h

S.C.A. LA ENCARNACIÓN

Ctra. A-315, Km. 22 23460

PEAL DE BECERRO

## 14 marzo 2023



14 marzo, 18:00 h

CASA DE LA CULTURA

C/ Héroes de Bailén, 18 23710

BAILÉN

## 24-25 abril 2023



Inscripción [aquí](#)

