

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

1 de octubre de 2025



HOY ES NOTICIA:

Incertidumbre sobre la próxima cosecha de aceite de oliva

Concluye el año hidrológico con una precipitación media superior a los 700 litros por metro cuadrado en los embalses de la demarcación hidrográfica del Guadalquivir

El tiempo de almacenamiento del alperujo influye en el rendimiento del compost final

La comercialización de aceite de oliva continúa a buen ritmo

La IX edición de las rutas del aceite 2025 se pone en marcha en Úbeda

Chefs de 8 provincias españolas disputarán el 8 de octubre en San Sebastián Gastronomíka la final del Premio de Cocina con AOVE de la Diputación de Jaén

Jornada informativa “Créditos de carbono: una excusa para diseñar el olivar del futuro”



Incertidumbre sobre la próxima cosecha de aceite de oliva

Las intensas olas de calor del verano y la escasez de lluvias en este mes de septiembre podrían producir una cosecha más corta de lo que se esperaba hace unos meses.

Es cierto que las dos cosechas anteriores fueron tan bajas que rompieron la estabilidad que vivía el sector. En la cosecha 2023-2024 se produjeron 855.000 toneladas y en la anterior 2022-2023, 655.000 toneladas. “La sequía y las plagas hicieron que fueran cosechas muy bajas en cuanto a producción, lo que llevó consigo una subida de los precios al consumidor”, lamenta Rafael Pico, director adjunto de Asoliva, la Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo.

Hace unos meses la cosecha se prometía mejor que la anterior, pero los plagas en determinadas zonas y sobre todo la sequía están mermando las previsiones en muchas comarcas. «Estamos en un momento crítico; cada día que pasa sin llover, se están perdiendo kilos», asegura Esteban Carneros, responsable de Relaciones Corporativas de Dcoop.

Respecto a los imprevistos del cultivo a lo largo de la campaña, «quitando problemas en algunas comarcas por algodoncillo, mosca o prays, afrontamos una campaña con aceituna de calidad», afirma Carneros.

“El día 2 de octubre tenemos el aforo y esperamos que esta sea una campaña medio-alta”. Aunque la falta de lluvia ha influido notablemente “esperamos que estos días llueva. Ahora es el momento porque de hacerlo más tarde, ya no llegaríamos a tiempo”, indican desde Asoliva. La previsión, aunque todavía es pronto para asegurarlo, “apunta que rondaremos los datos de esta campaña y se llegará al millón y medio de toneladas”. Respecto a los costes de producción en origen, “esperamos que se mantengan estables”.

En cuanto a esta campaña, Pico admite que “ha sido una campaña que ha propiciado recuperar el nivel de exportaciones con una producción medio – alta de 1.415.000 toneladas. Estos datos rondan el récord de exportaciones”.

Posible retirada de aceite

En cuanto a la posibilidad de que el gobierno retire aceite de oliva para evitar.....

Seguir leyendo... Fuente: Revista Campo



Concluye el año hidrológico con una precipitación media superior a los 700 litros por metro cuadrado en los embalses de la demarcación hidrográfica del Guadalquivir

El año hidrológico 2024-2025 concluye hoy con una precipitación media superior a los 700 mm. o litros por metro cuadrado en los embalses de la demarcación hidrográfica del Guadalquivir.

A falta de computar los datos pluviométricos definitivos con las cifras de este mes de septiembre que termina, este año hidrológico finaliza con cifras muy por encima de la media de los últimos 25 años (540 mm.).

Las intensas lluvias de marzo, seguidas de las de octubre y enero, han salvado un buen año hidrológico por cuanto en dichas mensualidades se han registrado unas precipitaciones muy por encima de la media de los últimos 25 años, mientras que el resto de meses estuvieron por debajo.

No obstante, la precipitación media no ha sido homogénea en todas las provincias pertenecientes a la demarca del Guadalquivir, aunque salvo en la de Granada se han situado por encima del promedio del último cuarto de siglo.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



El tiempo de almacenamiento del alperujo influye en el rendimiento del compost final

Con el objetivo de comprender mejor el proceso de compostaje en el que el alperujo se convierte en un fertilizante seguro para el campo, los grupos "Biología molecular de los mecanismos de respuesta a estrés" y "Bioingeniería de residuos: ingeniería verde" de la Universidad de Córdoba (UCO) se han unido para comprobar cómo afecta al proceso de compostaje el tiempo de almacenamiento del alperujo.

Tras la extracción del aceite, el alperujo se almacena en balsas hasta que se lleva a cabo el tratamiento, en este caso el compostaje para obtener abono orgánico. “Estudiamos cómo afectaban dos periodos de almacenaje distintos (3 y 6 meses) a parámetros durante el compostaje posterior como el rendimiento, la emisión de gases de efecto invernadero, la degradación de compuestos fenólicos y la comunidad microbiana”, ha explicado Francisco Javier Ruiz, autor principal del trabajo junto a Marina Barbudo.

Tras el estudio de lo que ocurre a escala real, los resultados demostraron que el almacenaje a corto plazo (3 meses) mejora los rendimientos del compost, es decir, se obtiene mayor cantidad de fertilizante. Además, genera menor emisión de gases de efecto invernadero durante el compostaje. “En ambos periodos se eliminan de forma eficiente los compuestos fenólicos, algo muy importante para el producto final (el fertilizante) debido a que estos compuestos son fitotóxicos y pueden ser dañinos en su aplicación en campo”, ha detallado José Alhama, otro de los autores.

“La razón de la eliminación mayoritariamente radica en la elevada temperatura que alcanza la masa de material compostable, reduciendo la concentración de compuestos fenólicos e higienizando el producto”, ha apostillado la investigadora M^a del Carmen Gutiérrez.

Otra innovación es el estudio de la comunidad microbiana durante el proceso. “Es una novedad analizar la comunidad microbiana, identificarla taxonómicamente y ver su capacidad funcional. Ligar este análisis a una temporalidad del almacenamiento es algo que no se había evaluado”, ha señalado la investigadora M^a Ángeles Martín Santos.

El análisis metagenómico reveló diferencias en el bacterioma de la materia prima según su tiempo de almacenamiento, unas variaciones que también se hicieron evidentes durante el compostaje. “La etapa termófila (segunda fase del compostaje en la que hay un gran aumento de la temperatura) fomentó la selección de bacterias termófilas (aquellas que aguantan altas temperaturas) que consiguieron degradar la materia orgánica”, ha añadido Marina Barbudo.

Seguir leyendo... Fuente: *Mercacei*



**HIGH
TECHNOLOGY
FOR SMART
INDUSTRY**



La comercialización de aceite de oliva continúa a buen ritmo

Con la nueva campaña oleícola a las puertas, el Ministerio de Agricultura ha hecho público su informe mensual con datos que confirman, una vez más, el buen ritmo del comercio exterior del aceite de oliva. Las cifras recopiladas durante los 10 meses transcurridos de la campaña actual –de octubre a agosto– muestran unas exportaciones totales de 857.100 toneladas, de las que 348.700 toneladas han ido a parar a terceros países, 271.500 t han tenido como destino a Italia y 236.900 tuvieron como destino el conjunto de otros países.

Este volumen, sumado a las 80.000 t aún con datos provisionales para el mes de agosto, arroja una cifra total de 937.000 toneladas, lo que representa un crecimiento del 35,6% respecto al mismo periodo de la campaña precedente

Ya lo dijimos el mes pasado, pero nos reafirmamos en que el mes de julio se recordará como el mes que más salidas totalizó nuestro aceite de oliva en la presente campaña -con cifras similares solo a las de la campaña 2021/22, cuando el volumen rodó las 90.000 t–.

Importaciones y mercado interior

Los datos proporcionados por el MAPA para el periodo comprendido entre octubre y julio recogen un volumen de importaciones de 187.300 toneladas, pendientes de los datos de agosto estimados en 10.000 t. De esta cifra, 65.400 toneladas tienen su origen en terceros países, 11.500 t en Italia y 110.400 procedían del conjunto de otros países.

Las estadísticas evidencian la recuperación del mercado interior, con niveles superiores a la campaña anterior. Así, el mes de diciembre de 2024 sigue situándose como el de mayor demanda, con 55.900 toneladas, mientras que en agosto el volumen se cifró en 34.900 toneladas, dejando un volumen total provisional de 458.200 toneladas (+34%).

En este contexto y teniendo en cuenta los datos del mercado interior y de las exportaciones se puede concluir que las existencias a finales de agosto alcanzaban las 404.700 toneladas, lo que supone un 35% más que las totalizadas el mismo periodo de la campaña anterior 2023/24 y un 6% por encima de la media (430.000 t) de las cuatro campañas anteriores.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



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@grupooleicolajaen.com



La IX edición de las rutas del aceite 2025 se pone en marcha en Úbeda

La Gerente del Centro de Interpretación Olivar y Aceite, Soledad Román, presentó la IX edición de las 'Rutas del Aceite de Jaén. Descubre las almazaras, AOVES y productos de Jaén', que organiza el Centro de Interpretación Olivar y Aceite de Úbeda con la colaboración de la Administración provincial. En el acto de presentación, estuvieron presentes también Francisco Javier Lozano, diputado de Promoción y Turismo de la Diputación Provincial de Jaén, y Loli Urrutia, vicepresidenta de la Asociación KAT6B España, entidad a la que irá destinada la recaudación de esta edición.

Román destacó que este proyecto, que cuenta con la participación de 15 socios, tiene como objetivo promocionar y poner en valor la cultura del aceite de oliva virgen extra, el olivar de Jaén, potenciar el turismo de la provincia y atraer visitantes.

La programación de esta edición incluye 16 experiencias diferentes, que se desarrollarán desde el 11 de octubre hasta el 14 de diciembre, en 11 municipios diferentes de la provincia.

Este año, también, se contó con la colaboración de la Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén, identificando en el folleto las almazaras y cooperativas que cuentan con el sello de calidad, que son nueve en esta edición. Las actividades requieren un donativo de entre 5 y 10 euros, destinado a la Asociación KAT6B España, contribuyendo así a la visibilización y financiación de la investigación de esta enfermedad ultra rara.

Soledad Román concluyó destacando que esta edición ofrece una oferta variada y atractiva para profundizar en el conocimiento del aceite de oliva virgen extra y su cultura, y subrayó el cartel de este año, diseñado por Antonio Cuenca de la empresa Ubetense Superfluido, que refleja el carácter familiar y educativo de las actividades.

El diseño, con sus formas redondeadas y suaves, transmite un tono alegre y cercano, para invitar a todos los públicos a descubrir las rutas del aceite, viviéndolas como una experiencia donde tradición, paisaje y cultura se entrelazan. Los personajes caminan hacia adelante evocando la sensación de progreso, futuro y entusiasmo. Juntos recorren el paisaje entre los cerros salpicados de olivos, pueblos encalados de blanco, bajo un cielo azul y morado suave propio del atardecer jienense. En sus manos se alzan las botellas como estandarte de la riqueza autóctona.

Seguir leyendo... Fuente: *Interempresas*



Chefs de 8 provincias españolas disputarán el 8 de octubre en San Sebastián Gastronomika la final del Premio de Cocina con AOVE de la Diputación de Jaén

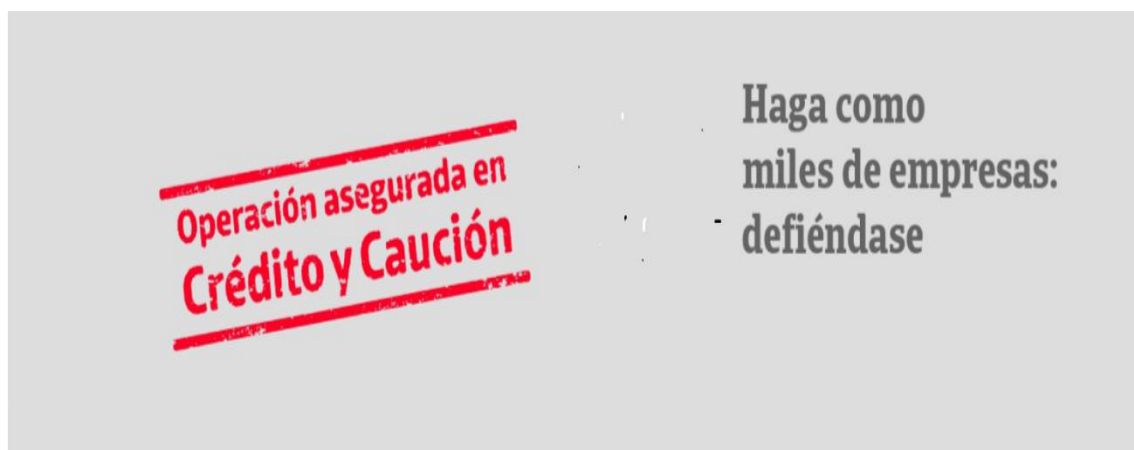
La vigésimo segunda edición del Premio Internacional de Cocina con AOVE que organiza la Diputación Provincial de Jaén ya tiene sus finalistas, 8 chefs de otras tantas provincias españolas que intentarán inscribir su nombre en el palmarés de este concurso gastronómico que celebrará su final el próximo 8 de octubre, en el marco de la feria San Sebastián Gastronomika.

En concreto, los finalistas son los cocineros Sara Marín, de Taller Arzuaga (Quintanilla de Onésimo, Valladolid); Luis Rojo, del restaurante Caleña (Ávila); Raúl Lopera, del restaurante Fontané de los hermanos Roca (Sant Julià de Ramis, Girona); Rocío Fernández, de La Cocinita (Úbeda, Jaén); Andoni Sánchez, de Villa de Fromista (Fromista, Palencia); Salvador Melgar, de Tabefe (Gran Canaria); Alejandro Villa, de El Pandora (Avilés); y Ferran Polls, de El Candelero (Club de Mar Almería). Entre los chefs clasificados para la final figuran algunos que trabajan en restaurantes que cuentan con el reconocimiento de la Guía Michelin, como Taller Arzuaga, con una estrella Michelin; Caleña (Ávila) o Fontané, de los hermanos Roca (Sant Julià de Ramis, Girona), ambos recomendados por la Guía Roja.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, resalta “el éxito un año más de este certamen culinario, uno de los más importantes del mundo tanto por el prestigio de los restauradores que han presentado sus recetas como por la diversidad de su procedencia y también la cantidad, ya que han sido 39 las propuestas recibidas, incluida una de Italia”. De esta forma, como incide el responsable turístico de la Diputación, “hemos logrado un año más el objetivo de ligar el mejor aceite de oliva del mundo, el que se elabora en la provincia de Jaén, con la alta gastronomía, donde es un producto muy apreciado por sus virtudes y versatilidad, y los cocineros son unos grandes prescriptores de este producto”.

Los finalistas tendrán que elaborar sus recetas en directo y utilizar los ocho AOVEs Jaén Selección 2025, (Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualia, de la cooperativa Agrícola Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Gran Selección, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; **Dominus Cosecha Temprana, de Monva**, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y **Oleícola Jaén, de Oleícola Jaén de Baeza**).

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



Operación asegurada en
Crédito y Caución

Haga como
miles de empresas:
defiéndase



Jornada informativa “Créditos de carbono: una excusa para diseñar el olivar del futuro”

El próximo **jueves 16 de octubre**, de 9:30 a 14:00 h, el **Aula Magna del Edificio C1 de la Universidad de Jaén** acogerá la jornada “Créditos de carbono: una excusa para diseñar el olivar del futuro”. El encuentro está dirigido a todo el sector oleícola andaluz, especialmente a técnicos agrícolas, cooperativas, almazaras y agricultores, con asistencia gratuita e inscripción previa a través de la [web del Grupo de Agroecología Aplicada de la Universidad de Jaén](https://agroecolivelab.com/jornada-creditos-carbono) (<https://agroecolivelab.com/jornada-creditos-carbono>).



La actividad, que cuenta también con la colaboración de **IFAPA** y **ASAJA Jaén**, se enmarca en el proyecto internacional **Life Oliver**, cuyo objetivo es aportar información práctica, debate y herramientas sobre la certificación de créditos de carbono en el olivar, explorando su potencial como **fuentes alternativas de ingresos para los productores**. En este contexto, el Grupo de Agroecología desarrolla, junto a socios de Italia y Grecia, un estándar

de certificación accesible y escalable que permita validar los incrementos de carbono orgánico almacenados en el suelo del olivar.

Lejos de los actos académicos convencionales, la jornada ofrecerá un **formato lúdico, dinámico y participativo**, concebido para aprender compartiendo experiencias. Será también un espacio ideal para **hacer contactos, generar sinergias y fortalecer redes en el sector**, en un ambiente cercano y abierto al diálogo.

[**INSCRIPCION GRATUITA AQUÍ**](#)

Seguir leyendo... Fuente: Universidad de Jaén