

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

7 de marzo de 2025



HOY ES NOTICIA:

EE.UU e Italia lideran las compras de aceite de oliva andaluz

Impacto del turismo en los paisajes del olivar español

La segunda edición del Premio de Oleoturismo Expoliva 2025 vuelve

'El reto del sector oleícola: precios, cooperativismo y la expansión global del consumo'

Estrategias para valorizar los restos vegetales en las explotaciones olivareras

La Feria del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra 'Olivera' llega con novedades a final de marzo en Olvera (Cádiz)

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

AgriBank

EE.UU e Italia lideran las compras de aceite de oliva andaluz

Las ventas de aceite de oliva de Andalucía están muy diversificadas en el mundo, contando con países de cuatro continentes entre sus diez primeros destinos de exportación y llegando a 132 países. En 2024, la región ha concentrado el 70% de todo lo que exporta España, es decir, casi tres de cada cuatro euros de las ventas de aceite de oliva español al mundo. Asimismo, el producto líder en ventas del sector agroalimentario andaluz aporta un saldo positivo al conjunto de la balanza comercial de la comunidad de 3.351 millones, ya que las exportaciones de aceite de oliva multiplican por 3,8 a las importaciones, según los datos de Andalucía TRADE.

Y es que hace unos días publicábamos que a lo largo de 2024 la región andaluza ha batido récord en el valor de sus exportaciones, han alcanzado los 4.570 millones de euros, lo que supone un crecimiento del 39% respecto al año anterior. (Ver noticia aquí)

Así, estas ventas crecen en 18 de sus primeros 20 destinos, 14 de ellos por encima del 30% y ocho de los diez primeros con ventas récord. Entre los países donde más avanzan las exportaciones se encuentran algunos de Norteamérica y Asia, claves para que el aceite de oliva andaluz amplíe su mercado mundial.

En esta línea, dentro del Top 10, en América destaca Estados Unidos, primer destino internacional empatado con Italia, con ventas por valor de 860 millones, el 18,8% del total y un crecimiento del 50% interanual con cifras de récord. Asimismo, en séptima posición se encuentra México, con 148 millones (3,2%) y un incremento del 40% que lo lleva a registros nunca antes alcanzados.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



Impacto del turismo en los paisajes del olivar español

En la próxima edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) 2025, el turismo se posiciona como una pieza clave para el desarrollo económico y la sostenibilidad de las regiones productoras de aceite de oliva. En particular, la colaboración de Airbnb con las zonas olivareras españolas abrirá nuevas perspectivas sobre el impacto positivo del turismo en los paisajes del olivar, impulsando tanto la visibilidad de estos territorios como la dinamización de su economía.

Conferencia de Airbnb

En el marco de la WOOE, el martes 11 de marzo, a las 13:00 h, se celebrará una conferencia titulada “Impacto de los viajes a través de Airbnb en los paisajes del olivar de España”, impartida por Sara Rodríguez, Directora de Políticas Públicas de Airbnb para España y Portugal.

Durante la charla, Rodríguez profundizará en los resultados de un reciente informe elaborado por Airbnb que demuestra cómo el turismo, a través de plataformas de alojamiento, puede ser un motor de desarrollo para las regiones productoras de aceite de oliva. En este contexto, se explorarán las oportunidades que surgen tanto para los productores de aceite como para los anfitriones locales, con un enfoque en la sostenibilidad y la preservación del entorno natural.

Además, se compartirán historias inspiradoras de anfitriones que han convertido sus alojamientos en experiencias únicas de oleoturismo, permitiendo a los turistas vivir de primera mano la experiencia de los olivares, el proceso de producción del aceite y la gastronomía local.

Punto de encuentro del AOVE

La World Olive Oil Exhibition 2025 se consolidará como el evento de referencia del sector, reuniendo a más de 300 empresas productoras y comercializadoras de aceite de oliva de todo el mundo. Entre los participantes se encuentran grandes nombres del sector, como Borges, IFFCO, ACESUR y almazaras gourmet como Encomienda de Cervera, Molí Coloma, Pobill Ecològics y Guardianes del Crisal, que presentarán sus productos y compartirán su visión sobre los principales desafíos y oportunidades del mercado.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO oleícolajaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



La segunda edición del Premio de Oleoturismo Expoliva 2025 vuelve

El Oleoturismo se ha convertido en los últimos años en una estrategia clave para la diversificación económica del sector olivarero, complementando la producción tradicional con actividades turísticas que ponen en valor la cultura y el patrimonio del aceite de oliva. Gracias a esta modalidad de turismo, visitantes de todo el mundo pueden conocer de cerca el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, desde la recolección de la aceituna hasta su transformación en el producto final.

Además, el Oleoturismo contribuye al desarrollo sostenible y económico de las zonas rurales, promoviendo el empleo y fomentando la comercialización del aceite de oliva a través de experiencias únicas. Los turistas pueden disfrutar de actividades como degustaciones de diferentes variedades de aceite, visitas a olivares y almazaras, e incluso la participación en la cosecha de aceitunas.

Con el objetivo de reconocer y premiar a las empresas, personas e instituciones que han apostado por esta forma de turismo, la Fundación del Olivar lanza esta nueva edición del galardón. Hasta el 15 de abril de 2025, estará abierto el plazo para presentar candidaturas.

El jurado, designado por la Fundación del Olivar, estará compuesto por profesionales de reconocido prestigio en los sectores del turismo y del aceite de oliva. El ganador del Premio de Oleoturismo Expoliva 2025 recibirá el galardón en el marco de la ceremonia de entrega de los Premios Expoliva 2025, que se celebrará durante la feria.

Seguir leyendo... Fuente: *Interempresas*



'El reto del sector oleícola: precios, cooperativismo y la expansión global del consumo'

Manuel Parras, Catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén

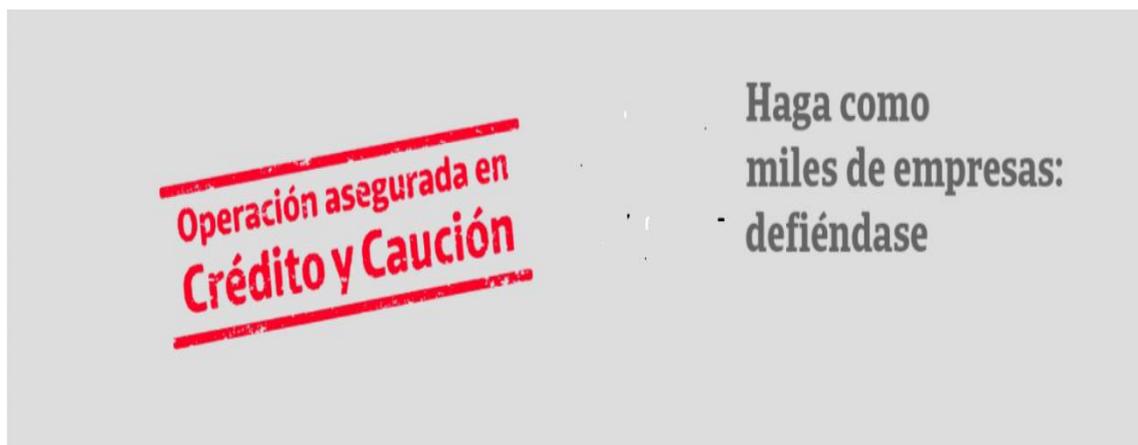
Recientemente la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García-Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola de la UJA ha presentado su Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola 2024. En su opinión, ¿qué aspectos considera más relevantes a destacar de este documento?

El Informe es muy amplio, pero me centraría en varios temas que hemos resaltado, tanto en los asuntos que repetimos año tras año: análisis de la oferta, de la demanda, comercio exterior, TICs y aceites de oliva, cadena de valor, etc., como en los dos monográficos, uno sobre la PAC y otro sobre Oleoturismo.

Empezando por estos dos temas finales, la principal conclusión sobre oleoturismo es que no hay que confundir contar con recursos turísticos en oleoturismo -olivares, almazaras, envasadoras, salas de cata, etc.- con productos turísticos que es un concepto mucho más amplio. Pondré un ejemplo que todo el mundo sabrá trasladar al oleoturismo. Una ciudad puede tener una espléndida catedral -recurso turístico-, pero si no cuenta con hoteles, guías turísticos, restaurantes, etc. no tiene un producto turístico. Igual ocurre con el Oleoturismo, hay que pensar bien los proyectos con todos estos elementos anexos. Y dicho esto, la oferta de buen oleoturismo está creciendo mucho y está conformándose, no solo como una nueva fuente de renta, sino como un pilar fundamental para difundir la cultura oleícola.

Respecto de la PAC, la respuesta de Andalucía y de la provincia de Jaén a los eco-regímenes ha sido extraordinaria, acogiendo a los tres posibles, sobre todo a los de cubierta vegetal -inerte o viva- casi el 100% de las hectáreas posible. Es una muy buena noticia.

Seguir leyendo... Fuente: *Olive Oil World Congress*



Estrategias para valorizar los restos vegetales en las explotaciones olivareras

Una jornada del IFAPA en Alcalá del Río (Sevilla) ha abordado los proyectos CompostAnd y Gasolive para el compostaje de residuos orgánicos de cultivos y la obtención de energía a partir de subproductos del olivar. Este encuentro ha sido inaugurado por la presidenta del IFAPA, Marta Bosquet, y el director del centro IFAPA Las Torres, Francisco J. Arenas.

“Esta jornada es una oportunidad para avanzar en la reutilización y el compostaje de residuos orgánicos de los cultivos”, ha destacado la presidenta del IFAPA, que ha subrayado el potencial de estas prácticas “como alternativa al uso de fertilizantes e insumos y para dar respuesta a los retos medioambientales, generando además oportunidades de desarrollo económico y empleo en zonas rurales”.

“El IFAPA es esa mano amiga que busca soluciones a las necesidades y problemas del sector”, ha defendido Bosquet, que ha puesto en valor que “con los proyectos de investigación, experimentación y transferencia trabajamos para que la innovación sea una herramienta real de transformación al servicio de los agricultores y ganaderos andaluces”.

Durante esta jornada, a la que han asistido unos 50 profesionales entre técnicos y productores, se han desarrollado seis ponencias de expertos y una visita a los ensayos experimentales de compostaje ubicados en el centro IFAPA Las Torres.

En concreto, la actividad ha dado a conocer dos de los proyectos que este organismo andaluz ha puesto en marcha en este ámbito, ambos cofinanciados con fondos europeos. Por un lado, el proyecto de experimentación y transferencia del conocimiento CompostAnd, coordinado por el investigador Francisco J. Arenas. Esta línea de trabajo se enfoca en la reutilización y el compostaje de residuos orgánicos de los cultivos extensivos y frutales más representativos de Andalucía occidental. En este sentido, el técnico especialista Manuel García Infante ha analizado para los asistentes las propiedades del compost elaborado exclusivamente con restos vegetales.

Seguir leyendo... Fuente: *Mercacei*



La Feria del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra ‘Olivera’ llega con novedades y un invitado especial

Los días 29 y 30 de marzo se va a celebrar una nueva edición de la Feria del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de la Sierra de Cádiz ‘Olivera 2025’, una muestra de la excelente tradición olivarera del municipio gaditano de Olvera y, por extensión, del conjunto de la comarca.

La Diputación de Cádiz colabora con el Ayuntamiento un año más en la celebración de este evento que ha sido presentado en el Palacio Provincial por parte del vicepresidente segundo y responsable del Área de Transición Ecológica y Desarrollo a la Ciudadanía, Javier Vidal, y la alcaldesa de Olvera, Remedios Palma.

Javier Vidal ha confirmado el apoyo de la Diputación a esta iniciativa dentro del objetivo con el que se trabaja desde el área que dirige de potenciar, por un lado, el sector industrial vinculado a la producción, transformación y comercialización del aceite de oliva de la provincia, y por otro, la imagen de los municipios –en este caso de Olvera- hacia el exterior, “poniéndolo en el escaparate de la provincia”.

La alcaldesa Remedios Palma ha agradecido en primer lugar la colaboración de la Diputación, “sin la que no podríamos hacer frente” a un evento de esta magnitud. Además de invitar a visitar Olvera en los últimos días del mes de marzo, Palma ha anunciado una serie de novedades de cara a la nueva edición de la feria.

El famoso chef de Canal Sur, Enrique Sánchez, será el embajador de la feria y además de recibir este nombramiento ofrecerá una master class en la que el aceite de oliva será el protagonista. Otro renombrado cocinero que estará presente en Olivera es Pedro Aguilera, el último gaditano que ha conseguido una Estrella Michelin gracias a su trabajo en el restaurante Mesón Sabor Andaluz de Alcalá del Valle.

Las catas volverán a ser una pata fundamental del programa de la feria. Este año se llevarán a cabo en un entorno privilegiado como el que ofrece el edificio histórico de La Cilla. Igualmente habrá espacio para actividades lúdicas y musicales.

Seguir leyendo... Fuente: Diputación de Cádiz



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

