

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

16 de junio de 2025



HOY ES NOTICIA:

Los embalses de Andalucía, al 59%

La comercialización de aceites de oliva sube un 62% pero pierde un 2,4% en valor

Cada hogar en España compró de media aceite de oliva en 9 ocasiones durante 2024

España lanza “Oleoturismo España”, la primera red nacional turística centrada en el AOVE

El Parlamento andaluz acogerá esta semana el debate de una iniciativa del PSOE para demandar a la Junta un plan de choque contra la plaga del algodoncillo

Olea Sylvestris trabaja en la producción de un aceite con alto contenido de polifenoles

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

AgroBank

Los embalses de Andalucía, al 59%

Andalucía tiene hoy más agua que hace un año. Los embalses acumulan 7.071 hectómetros cúbicos, lo que representa el 59,09% de su capacidad total (11.966 hm³) y una reducción de 97 hm³ (-0,81%) respecto a la pasada semana.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural acaba de hacer público un informe en que pone de manifiesto que, aunque en la última semana se ha perdido un 0,81% (97 hm³), los datos siguen siendo positivos si se comparan con el mismo periodo de 2024: hay 2.113 hm³ más, y 880 hm³ por encima de la media de la última década.

El documento desglosa los datos por cuencas:

- Guadalquivir: con 4.714 hm³ (58,70%), pierde 73 hm³ en una semana, pero gana 1.140 hm³ respecto al año pasado y 652 frente a la media de los últimos 10 años.
- Cuencas Mediterráneas Andaluzas: acumulan 669 hm³ (58,03%), tras perder 5 hm³ esta semana. Aun así, crecen en 299 hm³ respecto a 2024 y en 72 hm³ frente a la media de la década.
- Guadalete-Barbate: con 878 hm³ (53,18%), pierde 10 hm³, pero mejora notablemente en comparación: 398 hm³ más que en 2024 y 30 hm³ por encima de la media histórica.
- Tinto-Odiel-Piedras-Chanza: alcanza el 72,65% de capacidad, con 810 hm³ pese a un leve descenso semanal de 9 hm³. Son 276 hm³ más que hace un año y 126 más que la media de los últimos siete años.

Así las cosas, pese al evidente descenso semanal, el nivel de agua embalsada en la comunidad autónoma es notablemente superior al de 2024 y al promedio de años anteriores, lo que da un respiro en medio de una situación hídrica vigilada.

Seguir leyendo... Fuente: Olimerca



Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.



La comercialización de aceites de oliva sube un 62% pero pierde un 2,4% en valor

Si solo se analizará la comercialización de aceites de oliva en los últimos meses, la radiografía del sector podía parecer casi idílica. En mayo pasado según AICA las salidas habrían alcanzado las 120.000 toneladas, sin contar las importaciones. Ratificando una tendencia que se mantiene de forma estable en los últimos meses con una demanda interna y externa muy sólida tras las caídas de las cotizaciones en origen.

Mientras, el último informe del Ministerio de Agricultura sobre el sector, referido al mes de marzo, muestra cómo ha aumentado el consumo per cápita un 62,3% en relación al mismo mes del año anterior. En el caso del Virgen Extra habría crecido un 79% y el aceite de oliva refinado un 59%. Sin embargo, la radiografía idílica del sector torna a oscuro cuando se comprueba que este fuerte aumento de las ventas se ha producido con un decrecimiento del valor de los ingresos de un 2,4% en relación a mismas fechas del año anterior. Es decir, con un 62,3% de aumento de las ventas se ha ingresado un 2,4% menos. ¿Para quién es rentable esta situación?

El informe del Ministerio de Agricultura, referido a las cifras del mes de marzo de este año, mostraba una disminución media del precio del aceite de oliva virgen del 0% en el último año, del 37,5% del virgen extra y del 43% del aceite de oliva.

Un completo estudio sobre la regulación de la oferta en el mercado oleícola elaborado por diferentes expertos de la Universidad de Jaén y editado por la Diputación de Jaén, mostraba alguna de las claves que han marcado el sector en los últimos tiempos a nivel de comercialización, precios y demanda.

“Los precios en origen de los aceites de oliva han aumentado desde el inicio de la campaña 2021/2022 (mes de octubre de 2021) hasta finales de junio del 2024, último dato disponible, un 153% para el AOVE (de 3,17 euros/kg hasta 8,02 euros/kg), un 151% para el aceite de oliva virgen (de 2,96 euros/kg hasta 7,43 euros/kg) y un 148% para el aceite de oliva lampante (de 2,86 euros/kg hasta 7,09 euros/kg).

Seguir leyendo... Fuente: Revista Almaceite



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



Cada hogar en España compró de media aceite de oliva en 9 ocasiones durante 2024

Hablar de la cesta de la compra es hablar del aceite y viceversa, porque no podemos dejar de señalar el peso tan importante que tiene en nuestras vidas y la presencia tan destacada en nuestro día a día y por supuesto, lo que representa para el PIB del país. Y es que no solo es el aceite propiamente dicho, sino que son muchos los actos de compra que realizamos de productos de alimentación en los cuales están incluidos los aceites.

Algunos datos que nos sirven para contextualizarlo son la facturación del aceite envasado en los canales de alimentación, y que es de unos 2.400 millones de euros en 2024, y el crecimiento en valor durante este último año que ha sido del 12%.

Esta cifra es sólo una pequeña parte, ya que su presencia está en otros canales, como el Cash & Carry, la hostelería, las colectividades, etc. Y también lo encontramos en muchos otros productos de alimentación, como las conservas, la bollería o los platos preparados.

Centrándonos en el producto envasado y en todos los canales de ventas de alimentación, un hogar en España compra aceite 13 veces al año y, en concreto, por lo que respecta al aceite de oliva, lo hemos adquirido en 9 ocasiones durante el año 2024.

Pero durante el pasado año —como viene sucediéndose en los últimos años—, también hemos tenido una situación muy especial donde la oferta de productos y los precios nos han hecho tomar decisiones como consumidores que han afectado a la compra y el consumo de estos productos y donde los volúmenes de venta han estado en decrecimiento.

Los españoles, a la hora de hacer la compra, hemos buscado promociones, hemos combinado compras de diferentes formatos e incluso hemos cambiado la forma en la que hemos cocinado.

Seguir leyendo... Fuente: *Revista Almaceite*



España lanza “Oleoturismo España”, la primera red nacional turística centrada en el AOVE

Madrid ha acogido la presentación oficial del proyecto “Oleoturismo España”, una ambiciosa iniciativa turística de alcance nacional que articula una red de experiencias vinculadas a la cultura del olivar y el aceite de oliva virgen extra (AOVE). Esta propuesta, liderada por la Diputación de Jaén en colaboración con la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), cuenta con la participación de otras ocho diputaciones provinciales y está cofinanciada con fondos Next Generation EU en el marco del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia.

La presentación ha tenido lugar en la sede de la Secretaría de Estado de Turismo, con la presencia del ministro de Industria y Turismo, Jordi Hereu, y el diputado de Promoción y Turismo de Jaén, Francisco Javier Lozano, junto a representantes institucionales de las diputaciones de Córdoba, Sevilla, Granada, Huelva, Badajoz, Cáceres, Tarragona y Ciudad Real.

Una red nacional de oleoturismo con más de 300 empresas integradas

“Oleoturismo España” constituye la primera configuración nacional de una oferta turística coherente en torno al AOVE y el paisaje del olivar. El proyecto ha logrado integrar a más de 300 actores locales, incluyendo almazaras, oleotecas, alojamientos rurales, restaurantes, museos, centros de interpretación, empresas de actividades turísticas y oficinas de información.

Según Francisco Javier Lozano, “esta iniciativa representa una apuesta por el desarrollo sostenible del medio rural y por la valorización de un producto clave en la identidad agroalimentaria española: el aceite de oliva virgen extra”.

Marca, estándares de calidad y plataforma digital

El proyecto se articula en torno a tres pilares estratégicos:

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

IMS CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



El Parlamento andaluz acogerá esta semana el debate de una iniciativa del PSOE para demandar a la Junta un plan de choque contra la plaga del algodoncillo

El Parlamento andaluz va a debatir el próximo miércoles una Proposición no de Ley presentada por el PSOE para instar a la Junta de Andalucía a impulsar “un plan de choque” contra la plaga del algodoncillo del olivar en la comarca jiennense de Las Villas.

La iniciativa, que se votará ese día por la tarde en la Comisión de Agricultura, exige al Gobierno andaluz que impulse una doble línea de ayudas excepcionales para agricultores y agricultoras: “una para compensar los sobrecostos de las labores fitosanitarias y otra por las pérdidas económicas derivadas del descenso de la cosecha por la plaga”.

La parlamentaria socialista Mercedes Gámez explica que esta PNL está dirigida a ayudar a los agricultores y agricultoras afectados por los daños que están sufriendo por el algodoncillo y considera que la Junta “no puede seguir mirando hacia otro lado”. “Vamos a ver lo que vota el PP. Es el momento de demostrar que estamos aquí para defender a la gente y a la provincia de Jaén, y en este caso para defender a los agricultores de la comarca de Las Villas”, advierte.

La iniciativa solicita a la Junta que sea más transparente y facilite más información a los ayuntamientos de los municipios afectados y a los agricultores, al tiempo que insta a que “ponga todos los recursos disponibles a disposición de los mismos”. En la misma línea, reclama a la Junta que elabore una Guía de Gestión Integrada y Actuación contra esta plaga.

También pide que la Consejería de Agricultura aumente el personal técnico en materia de sanidad vegetal para la prevención, control y erradicación de la plaga. De igual modo, plantea a la Consejería que proceda a “demarcar las zonas afectadas por la plaga para la realización de un seguimiento y control” que permita hacer los estudios técnicos que sean necesarios y que, en consecuencia, se evalúen los costes y pérdidas.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*

**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

**Haga como
miles de empresas:
defiéndase**



Olea Sylvestris trabaja en la producción de un aceite con alto contenido de polifenoles

La asociación Olea Sylvestris, radicada en la Sierra de Cádiz, es consciente de que en el aprovechamiento de las cualidades biosaludables del aceite de oliva virgen extra y del sabor único del AOVE producido en el olivar de montaña propio de esta comarca radica el futuro de una industria que, de forma directa o indirecta, implica a miles de familias en este territorio, según ha informado la Diputación gaditana.

La Diputación de Cádiz, a través del Área de Planificación, Coordinación y Desarrollo Estratégico, ha concedido a Olea Sylvestris una subvención de 121.090 euros para el desarrollo de un proyecto que se enmarca en el programa Dipulnova+, una estrategia que apuesta por la “excelencia científica, el liderazgo tecnológico, la innovación abierta y el talento” y cuyo reto es hacer de Cádiz un territorio “inteligente, creativo, innovador y sostenible”, según ha explicado el vicepresidente cuarto de la Diputación y responsable del Área, Germán Beardo.

Gracias a esta colaboración ya se empiezan a recoger los primeros frutos de un proyecto que trata de potenciar los elementos diferenciadores del aceite de oliva virgen extra de montaña de la Sierra de Cádiz.

En concreto, el responsable de Olea Sylvestris, Luis Lucero, se ha referido a los “biofenoles” o “polifenoles”. Se trata de compuestos de origen vegetal con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. El objetivo del proyecto pasa por conservarlos en la mayor proporción posible dentro del aceite que más adelante llegará a las mesas de los consumidores.

Para conseguirlo, según ha detallado la Diputación gaditana, hay que cuidar todo el proceso, desde la recolección de la aceituna hasta su transformación en la almazara, también el envasado. Se precisa para ello no sólo de investigación científica, sino de una maquinaria especializada y diseñada expresamente para que este colectivo, con sede en la Finca Las Lajas de Zahara de la Sierra, pueda avanzar en su producción. “Este aceite será más caro, pero merecerá la pena”, ha señalado Lucero.

Seguir leyendo... 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

