

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de mayo de 2025



HOY ES NOTICIA:

Último balance del sector del olivar en España: la producción estimada de aceite de oliva es de 1.415.000 t. esta campaña

Los hospitales y residencias deberán utilizar AOVE para aliñar las ensaladas

Comercio sin barreras

La UE consumirá esta campaña 860.000 toneladas de aceite de oliva menos de las que producirá

El comercio internacional del aceite de oliva crece pese al ajuste de precios

CURSO: “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”



Último balance del sector del olivar en España: la producción estimada de aceite de oliva es de 1.415.000 t. esta campaña

La producción estimada de aceite de oliva en España será de 1.415.000 toneladas esta campaña 2024/25, lo que supone un 65,3% más respecto a la temporada anterior, según el balance del sector del olivar publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), actualizado a mayo de 2025.

Estos datos detallan que las importaciones de aceite de oliva se situarán en 225.000 toneladas esta campaña, un 7,5% menos que en la campaña 2023/24, de las que 121.500 toneladas procederán de países de la UE (-9,7%) y 103.500 toneladas (-4,67%) de fuera de la Unión Europea (UE).

El MAPA calcula que el consumo interior será de 526.000 toneladas frente a las 399.857 toneladas de la campaña precedente.

Respecto a las exportaciones, prevé que rondan 1.030.000 toneladas, un 35,4% más que en la campaña 2023/24, de las que 587.100 t. serán a países comunitarios (+37,2%) y 442.900 t. a terceros países (+33,1%).

Finalmente, según este balance del MAPA, se prevé que las existencias finales se sitúen en 270.869 t., frente a 186.869 t. de la campaña anterior.

Aceite de orujo de oliva

En cuanto a las cifras de aceite de orujo de oliva, el balance publicado por el MAPA apunta a una producción estimada en España de 126.000 t. esta campaña, lo que supone un 11,5% más respecto a la temporada anterior.

Las importaciones de este producto serán de 69.000 toneladas esta campaña (70.567 t. en 2023/24), de las que 46.230 toneladas procederán de países de la UE (+2,2%) y 22.770 toneladas (-10,1%) de fuera de la Unión Europea (UE).

El MAPA prevé que el consumo interior será de 61.500 toneladas frente a las 66.182 toneladas de la campaña anterior.

Seguir leyendo... Fuente: Mercacei



Los hospitales y residencias deberán utilizar AOVE para aliñar las ensaladas

El Gobierno ha iniciado la tramitación del nuevo Real Decreto (RD) sobre la alimentación en hospitales y residencias, que regulará las comidas que sirven en dichos centros. Así lo anunciaron ayer el ministro de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, Pablo Bustinduy, su homóloga en Sanidad, y Mónica García.

Esta norma garantizará una alimentación saludable, nutritiva y sostenible para personas dependientes o con necesidades especiales que usan estos centros, y concibe la dieta como un aspecto fundamental para mejorar su recuperación y su calidad de vida.

Sobre el uso de los aceites, el RD incluirá medidas específicas, estableciendo que el aceite utilizado para aliñar las ensaladas deberá ser obligatoriamente aceite de oliva virgen o virgen extra, mientras que para cocinar o freír se empleará preferentemente aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico, por sus propiedades saludables y su resistencia a las altas temperaturas.

Además, por motivos medioambientales, la normativa exigirá que el aceite culinario sobrante se deposite en los canales de reciclaje autorizados, fomentando así una gestión responsable de los residuos alimentarios.

Esta iniciativa, que llega apenas un mes después de la aprobación en Consejo de Ministros del Real Decreto de Comedores Escolares Saludables y Sostenibles, establece unas frecuencias mínimas en los comedores de colegios e institutos para asegurar un mayor consumo de verduras, frutas y pescados frescos, y limitar las frituras, los precocinados, los alimentos procesados y los productos azucarados.

Recomendaciones dietéticas de alimentación saludable y sostenible

El objetivo, por tanto, es aprobar un nuevo RD que garantice que todas las comidas servidas en los centros que atienden a personas dependientes o con necesidades especiales se asienten en las recomendaciones dietéticas de alimentación saludable y sostenible para todos los grupos de edad y ajustándose a los contextos pertinentes, siguiendo las recomendaciones de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS).

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



Comercio sin barreras

En el marco de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines (Expoliva 2025), el Living Lab Andaluz – Living SoiLL, coordinado por la Universidad de Jaén, ha presentado su nueva herramienta digital: ‘Suelo Vivo’, una aplicación concebida para ayudar a los agricultores en el La industria española de alimentación y bebidas lleva mucho tiempo trabajando en la consolidación de su imagen en el exterior. El sector ha realizado un gran esfuerzo en la promoción internacional de una oferta que destaca por su calidad, variedad y seguridad.

Son estos valores los que han permitido a nuestras cerca de 18.500 compañías exportadoras situar a los alimentos y bebidas españoles en la cuarta posición entre los principales exportadores de la Unión Europea y entre los diez primeros a nivel mundial.

Es el resultado de una competencia justa con unas reglas de juego claras y equilibradas. En definitiva, de un entorno de estabilidad donde las normas que rigen el libre comercio han permitido la prosperidad de las relaciones comerciales entre ambas zonas.

Cambio de reglas

La llegada al Gobierno de Estados Unidos por parte de Donald Trump está modificando las reglas del juego del tablero mundial y, por tanto, su estabilidad, que ahora se está viendo amenazada por una política exterior altamente proteccionista.

El fuego cruzado en la imposición de aranceles por parte de la Administración Trump al que estamos asistiendo en estas semanas no hacen sino aumentar la incertidumbre para empresarios y consumidores a ambos lados del Atlántico. Por ello, en un contexto tan tensionado a nivel global como el actual, desde la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas recordamos la importancia de mantener los principios del libre comercio en las relaciones mercantiles que, sin duda, se han mostrado como el pilar fundamental para el desarrollo del conjunto de la economía mundial.

Recordemos que en las exportaciones el beneficio no solo se deriva del propio comercio, sino que están en juego muchos más aspectos ligados a la actividad exportadora como es el propio empleo dentro del sector y el conjunto de la cadena de valor.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



La UE consumirá esta campaña 860.000 toneladas de aceite de oliva menos de las que producirá

La Unión Europea, territorio líder en la producción mundial de aceite de oliva con España, Italia, Grecia y Portugal en cabeza, tiene un serio problema con el consumo de aceites de oliva. Los últimos datos aportados por la Comisión Europea a mediados de mayo sobre las previsiones de la campaña actual muestran que el consumo comunitario se situará en 1.235.840 toneladas frente a las 1.242.900 t. en la campaña anterior. Es decir, menor consumo pese a la sensible baja de los precios en origen y en los lineales producida durante este nuevo año. Con ese nivel de consumo, las previsiones de la Comisión Europea apuntarían a un stock de enlace de campaña de 352.066 tn a nivel europeo, frente a las 296.600 tn de la campaña anterior.

Diferentes condiciones y cambios en los patrones sociológicos y de consumo alimentario y tanto en el hogar como fuera de él han provocado en los últimos años una merma considerable en el consumo de grasas vegetales de forma directa, de las que el aceite de oliva tampoco a conseguido salvarse pese a sus virtudes saludables.

Entre los países de la Unión Europea, a nivel de consumo per cápita de aceite de oliva destacarían según los datos del COI, Grecia a la cabeza con 9,3 kg/per cápita y año; España, con 7,5 kg/p.c.; Italia, con 7,4 kg/p.c.; Chipre, 3,8 kg/p.c., y Portugal, 3,7 kg/p.c. Todos con un consumo por habitante superior a los 3 kilos.

Por debajo, ya de ese nivel, se encuentran Luxemburgo (2,5 Kg); Croacia (2,2 kg), Francia (1,7 kg), Malta (1,4 kg), Eslovenia (1,1 kg), lo mismo que Austria, Suecia y Países Bajos, con 1 kg/»per cápita», respectivamente; Irlanda y Dinamarca, con 0,9 kg; Alemania y Bélgica, con 0,8 kg/p.c.; Bulgaria (0,6 kg), Finlandia (0,5 kg) , lo mismo que Estonia; Eslovaquia, Polonia y Letonia, con 0,4 kg/p.c., respectivamente, así como Rumania, Lituania, Hungría y la República Checa, con 0,3 kg/p.c.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Almaceite



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

CONTROL INDUSTRIAL

IMS CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



El comercio internacional del aceite de oliva crece pese al ajuste de precios

El Consejo Oleícola Internacional (COI), la única organización intergubernamental que reúne a los países productores y consumidores de aceite de oliva y aceitunas de mesa, ha publicado su actualización de mercado correspondiente a los meses de abril y mayo de 2025. El informe presenta una radiografía precisa del comportamiento del sector en términos de precios, comercio internacional y consumo, con foco en los principales mercados.

Estados Unidos consolida su recuperación importadora

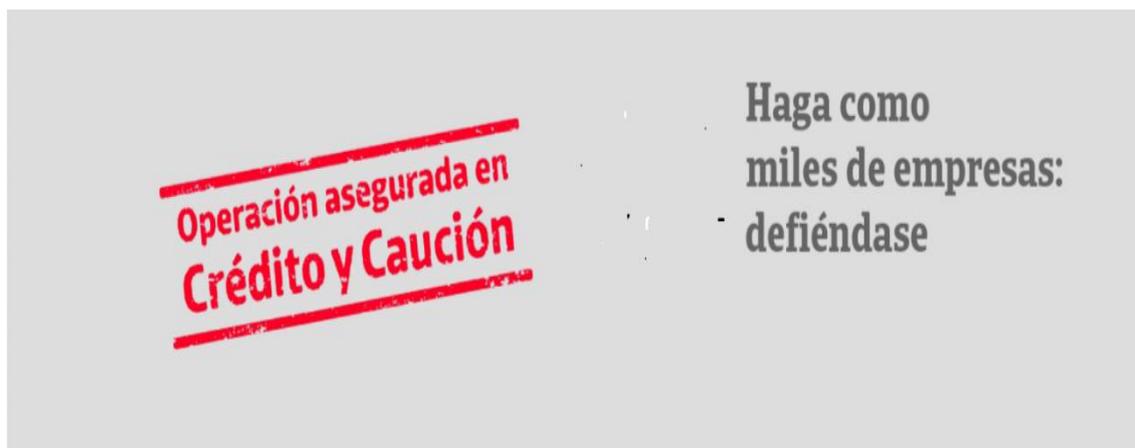
Uno de los datos más destacados es el incremento de las importaciones de aceite de oliva por parte de Estados Unidos, que en febrero registraron un crecimiento del 34 % con respecto al mes anterior. En términos acumulados, durante los cinco primeros meses de la campaña 2024/2025 (octubre-febrero), el aumento fue del 7 %. La Unión Europea continúa siendo el principal proveedor del mercado estadounidense, exportando un promedio anual superior a las 252.000 toneladas, con un valor estimado de 1.228 millones de euros. En el periodo analizado, las exportaciones europeas alcanzaron las 99.033 toneladas, por un valor de 768,6 millones de euros.

El informe también refleja la recuperación del volumen exportado tras la contracción del 25,7 % registrada en la campaña 2022/2023. A pesar de la caída en cantidad, el valor total de las exportaciones se mantuvo estable ese año. Posteriormente, en la campaña 2023/2024, se observó un incremento del 64,6 % en el valor de las exportaciones. En la actual campaña 2024/25, el volumen recuperado ha venido acompañado de una fuerte corrección del valor unitario. El precio medio por 100 kg alcanzó su punto máximo en julio de 2024 (987,8 euros), para luego caer a 667,8 euros en febrero de 2025, aunque aún se mantiene por encima de los niveles previos a la pandemia (298,8 euros en septiembre de 2020).

Evolución de precios en origen: contrastes regionales

En cuanto a los precios en origen, se observan notables diferencias entre los principales países productores. En la primera semana de mayo, el precio del aceite de oliva virgen extra en Jaén (España) se situó en 355 euros por 100 kg, lo que representa una caída interanual del 53 %. En contraste, en Bari (Italia), el precio alcanzó los 970 euros por 100 kg (+0,5 % interanual), mientras que en Chania (Grecia) se ubicó en 390 euros por 100 kg, un 46 % menos que en el mismo periodo del año anterior.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

**Haga como
miles de empresas:
defiéndase**



CURSO: “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”

La Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) celebrará entre el 30 de mayo y el 5 de julio de 2025, la 1.ª edición del curso “Estrategias y cálculo de costes en la cadena de valor de los aceites de oliva”, una microcredencial semipresencial dirigida a profesionales, estudiantes y personas interesadas en mejorar la competitividad del sector oleícola.

La formación, con 6 créditos ECTS y un enfoque práctico, busca dotar a los participantes de herramientas para analizar y calcular los costes reales en todas las fases de producción y comercialización del aceite de oliva, desde el cultivo del olivar hasta la internacionalización y venta online. El curso estará coordinado por el Dr. Manuel Parras Rosa y Antonio Ruz Carmona, e incluye la participación de docentes de prestigio y profesionales del sector. Se impartirá en la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) y a través del campus virtual de la UNIA.

- Conocer bien y saber calcular los costes de explotación del cultivo del olivo, con independencia del tipo de olivar: tradicional no mecanizable, tradicional mecanizable, intensivo y superintensivo, en regadío o en secano, así como en función de la gestión del cultivo -medios propios, todo o parte de las labores externalizadas, etc.
- Conocer y saber calcular los costes de producir un kg de aceites de oliva en una almazara.
- Conocer y saber calcular los costes del riego en un olivar de regadío.
- Conocer y saber calcular los costes de envasado de aceites de oliva de distintos formatos o envases.
- Saber calcular los costes en un proceso de integración cooperativa.
- Conocer y saber calcular los costes en la venta online.
- Conocer y saber calcular los costes en los procesos de internacionalización.
- Incrementar la capacidad para tomar decisiones empresariales.
- Aumentar la capacidad para organizar, planificar y resolver problemas.

La matrícula está abierta hasta el 26 de mayo de 2025 y tiene un coste de 185 euros. Las plazas son limitadas y se cubrirán por orden de inscripción.

Puede acceder a toda la información de este curso [AQUÍ](#).

Seguir leyendo... Fuente: UNIA



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

