

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

1 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La producción española de aceite de oliva superará las 800.000 t en la actual campaña 2023/24.

El PE aprueba la revisión de la norma sobre IGP.

Entrevista a Jaime Lillo, director ejecutivo del COI.

Andalucía y sus figuras de calidad AOVE, protagonistas en World Olive Oil Exhibition 2024.

El COI conoce la cultura del aceite de oliva esloveno.



La producción española de aceite de oliva superará las 800.000 t en la actual campaña 2023/24

El Ministerio de Agricultura dio a conocer las cifras más o menos definitivas de la producción española de aceite de oliva hasta el pasado 31 de enero, con datos del Sistema de Información del Mercado Oleícola (SIMO), que acumulan un total de 775.300 toneladas, a falta de contabilizar los volúmenes de febrero y marzo, y de manera más residual los ajustes de abril y mayo.

Este volumen producido en este primer cuatrimestre de la campaña 2023/24 supone un 25% y 156.700 t más que en el mismo periodo del año anterior, pero aún un 24% y 246.300 t menos que la media (1.021.600 t de las cuatro últimas campañas).

En la anterior campaña, la producción de aceite de oliva de los meses que restaban por contabilizar hasta esta fecha sumó algo más de 47.000 t con lo cual, si se repitiese al menos ese mismo volumen, nos iríamos al menos hasta las 822.500 toneladas en la actual campaña 2023/24, bastante por encima de las previsiones iniciales

De acuerdo a los datos del SIMO, la campaña se inició con unas existencias de aceite de oliva a 1 de octubre de 2023 de 248.100 t (-45% menos que en 2022/23 Y -39% menos que la media del último cuatrienio).

A este volumen se han sumado por el momento 775.300 t de producción interna, más otras 89.000 t (+10% sobre 2022/23 y +20% sobre media cuatrienal) de aceite de oliva importado, con lo que las disponibilidades han ascendido a un total de 1.112.400 t, que son un 4% inferiores a las de la campaña anterior, así como un 26% a las de la media (1,5 Mt) de las cuatro campañas anteriores.

En cuanto al mercado, en los primeros cuatro meses de campaña se han comercializado un volumen de 378.100 t (-3% sobre 2022/23 y -25% sobre media cuatrienal), con una media por mes de 94.500 toneladas, pese a la contracción de la oferta disponible.

De todo el volumen de aceite de oliva enviado al mercado, 145.800 t se destinó en este periodo a cubrir la demanda interior de consumo, un 16% más que en 2022/23 por estas mismas fechas, pero aún un 17% por debajo de la media cuatrienal, mientras que a la exportación se derivaron 232.200 t, un 12% menos que en la campaña anterior y un 28% por debajo de la media del anterior cuatrienio).

Con estos datos, el stock de campaña a 31 de enero pasado ascendía a 734.400 t, un 4% menos que en 2022/23, pero un 27% inferior a la media de las cuatro campañas anteriores. De esta cifra, 547.900 t estaban en poder de las almazaras (un 17,65% y 82.200 t más que a finales de diciembre);



otras 3.800 t en los depósitos del Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO), unas 200 t menos, y 182.700 t en manos de los envasadores y otros operadores del comercio, lo que supone un 10,7% y 17.700 t más que al término de 2023.

La producción comunitaria podría alcanzar algo más de 1,44 millones de toneladas en 2023/24.

Según los últimos datos recopilados por la Comisión Europea, de mediados de febrero, la producción de aceite de oliva en la UE ascendería a un total de casi 1,38 millones de toneladas, estimándose que podría alcanzar algo más de 1,44 millones en la campaña 2023/24.

De lograrse este volumen estimado, la producción comunitaria de aceite de oliva aumentaría en la campaña actual un 3,45% y en torno a 52.000 toneladas con relación a la cifra (1,392 Mt) de la campaña anterior, pero aún quedaría muy lejos (-36,6% y 830.000 t menos) de lo producido en la precedente 2021/22, cuando se llegaron a 2,27 Mt, de las cuales 1,49 Mt (65,6% del volumen total) se produjeron en nuestro país.

De ese volumen, un 56,2% y 774.654 t corresponden a nuestro país, con una estimación de alcanzar las 800.000 toneladas; casi un 23% y 314.000 t tendría Italia; cerca de un 11% y 150.000 t produciría Portugal, que supera por ahora a Grecia, con algo más del 9,5% y 131.500 t, aunque con una previsión de 155.000 t a final de campaña.

El resto de los productores son Francia, con 3.914 t y estimación de 4.500 t; Croacia, con 2.500 t; Eslovenia, con 500 t, y Chipre, en donde no se dan datos de campaña, pero se estiman en unas 6.000 toneladas.

Archivo adjunto

[boletindemercadoaceitedeoliva-febrero2024_](#)

Fuente: [Agronegocios](#)

El PE aprueba la revisión de la norma sobre IGP

El pleno de la Eurocámara ha aprobado la revisión de la normativa europea sobre Indicaciones Geográficas para alimentos, vino y bebidas alcohólicas. El texto moderniza la reglamentación de 2012 y permitirá al sector productor agrario y a la industria agroalimentaria europea seguir desarrollando y comercializando productos y alimentos bajo estas denominaciones de calidad, dentro y fuera de la Unión Europea.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTINUA

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life
Kubota

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



En palabras de la eurodiputada Clara Aguilera, miembro de la Comisión de Agricultura, “es el gran valor añadido que se ha conseguido, tras haberlo incorporado a todos los acuerdos comerciales que se negocian por parte de la UE con terceros países”.

Los productos de las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) y de las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) están amparados en los acuerdos comerciales que suscribe la Unión, de manera que sus denominaciones no pueden emplearse por terceros países en ningún tipo de producto.

Permitirá al sector productor agrario y a la industria agroalimentaria europea seguir desarrollando y comercializando productos y alimentos bajo estas denominaciones de calidad, dentro y fuera de la Unión Europea.

“El valor económico estimado de estas especialidades de calidad es de 80.000 millones de euros”, de los que unos 7.000 millones corresponden a España. “Es una política importante, tanto a nivel económico como social y territorial, y un éxito para el sector de la cadena alimentaria”, señala Aguilera.

Por primera vez la protección se extiende no solo al mercado online, sino también a los nombres de dominios de Internet. En este sentido, el eurodiputado Ibán García del Blanco, miembro de la Comisión de Asuntos Jurídicos, ha puesto en valor la importancia de la propiedad intelectual para el crecimiento y sostenimiento de nuestra productividad. García del Blanco ha destacado que el informe no solo refuerza, sino que extiende la protección a las operaciones en línea, y que esto es posible gracias al “bloque geográfico de conformidad con la Ley de Servicios Digitales”.

Por su parte, la eurodiputada Cristina Maestre, miembro de la Comisión de Desarrollo regional, ha ensalzado las características genuinas y de calidad de los productos con indicaciones geográficas. Este reglamento asegura que “cualquier persona en el mundo pueda degustar un excelente vino denominación de origen o un excelente queso manchego sin que le den gato por liebre”. Además, garantiza el futuro y la supervivencia del sector agrario y también la economía de la zona como potencial turístico de comercio, que también es un valor añadido para muchos territorios que lo necesitan”, ha subrayado Maestre.

Y el eurodiputado César Luena, miembro de la Comisión de Medio ambiente, ha destacado que “hablamos de un patrimonio no solamente económico, sino también social, político y cultural de la Europa de las regiones”. Según Luena, la nueva normativa “simplifica el sistema de registro para los productores” y refuerza la protección en el mercado internacional y en el comercio digital. Asimismo, ha hecho hincapié en que esta ley reconoce a los consejos reguladores como “el motor para el desarrollo de las indicaciones geográficas”.

Fuente: [Olimerca](#)



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@grupoleicolajaen.com



Entrevista a Jaime Lillo, director ejecutivo del COI

Jaime Lillo es ingeniero agrónomo y actual director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI). Desde que llegó a su cargo se ha reunido con organizaciones del sector y la Administración para establecer sinergias con el objetivo de superar los retos a los que está expuesto el sector. En esta entrevista nos cuenta cómo abordarán las preocupaciones tanto medioambientales como sociales, entre otras cosas.

¿Cómo cree que puede aplicar su experiencia a lo largo de todos estos años en su papel como director ejecutivo del COI?

Durante los últimos siete años como director adjunto del COI, he tenido la oportunidad de visitar las principales regiones productoras, intercambiar opiniones con los productores, la industria, las administraciones y los expertos. He podido ir conociendo más en profundidad este apasionante sector. Ahora es el momento de utilizar esa experiencia para proponer las líneas prioritarias de trabajo a los países miembros del COI y contribuir al proceso de cambio y modernización de la organización.

¿Cómo evalúa la situación actual del mercado mundial del aceite de oliva?

Es una situación compleja, pero soy optimista. Cada vez hay más gente en el mundo que quiere disfrutar de la vida de una manera saludable y sostenible y van descubriendo los aceites de oliva. Es algo que venimos observando en regiones alejadas del Mediterráneo, como en Estados Unidos, Brasil, Canadá, Japón, Australia o China. Estamos ante una auténtica globalización del consumo del aceite de oliva, en buena medida, gracias al liderazgo del sector español en las exportaciones. Por otra parte, es la primera vez que observamos dos campañas mundiales cortas. Es evidente que estamos ya viendo y sufriendo las consecuencias del cambio climático.

¿Cuáles son, en su opinión, los principales desafíos y oportunidades para el sector oleícola en la actualidad?

El principal desafío es adaptarnos al cambio climático. El olivo es uno de los cultivos con más capacidad de adaptación, pero debemos facilitar este proceso mejorando el conocimiento del comportamiento de las distintas variedades y las respuestas a las diferentes prácticas de cultivo. La gestión del agua y el regadío son aspectos clave a tener en cuenta. También, este momento supone una gran oportunidad para poner en valor la contribución del olivar en cuanto al objetivo de neutralidad de emisiones. Son más de 11,5 millones de hectáreas de olivar secuestrando CO₂ de la atmósfera. Esto hay que cuantificarlo, comunicarlo y ponerlo en valor. Confío en que recuperaremos la senda de crecimiento de las producciones y del consumo.



¿Cuáles serían sus estrategias para fortalecer la posición del COI en el mercado internacional?

Las estrategias se basan en dar a conocer las cualidades excepcionales de los aceites de oliva liderados por la categoría virgen extra. En primer lugar, sus propiedades saludables, que son impresionantes, particularmente en el caso de los aceites vírgenes. Está también el carácter sostenible del olivar, que es un cultivo que frena la desertificación, alberga una gran biodiversidad, y contribuye a la lucha contra el cambio climático. Todo ello arropado con la cultura mediterránea de disfrutar de la comida y de la vida. No hay que olvidar que los aceites de oliva apenas alcanzan el 2% del consumo mundial de aceites vegetales. Hay margen para progresar si conseguimos recuperar el crecimiento de la producción.

¿Cómo planea abordar los desafíos específicos que enfrenta la industria del aceite de oliva a nivel global?

Hay que abordar estos desafíos con el apoyo de los países miembros del COI. Les he propuesto comenzar una línea de trabajo permanente para tratar el desafío del cambio climático. Seguiremos también trabajando en la armonización de las normas comerciales para facilitar el comercio, mantener el compromiso con la calidad y defender los derechos de los consumidores. En este sentido, vamos a impulsar un acercamiento a los principales países consumidores como Estados Unidos, Brasil, Japón, Australia o China. Por otra parte, también seguiremos dando a conocer las cualidades saludables de los aceites de oliva y las aceitunas de mesa, trabajando además en la valorización de los productos y co-productos del olivar.

La sostenibilidad y la calidad son aspectos críticos en la producción de aceite de oliva. ¿Cuáles serían sus iniciativas para promover prácticas sostenibles y mantener altos estándares de calidad?

En materia de calidad, la norma del COI es la referencia internacional. Vamos a impulsar la armonización con otras normas internacionales, como la norma del CODEX, y facilitar su aplicación a través del reconocimiento de laboratorios y paneles de cata. En los últimos años hemos aumentado significativamente el número de laboratorios reconocidos, también en países no miembros como Estados Unidos, Japón, China o Australia. De hecho, Japón empezará este año a aplicar la norma del COI para el etiquetado de los aceites virgen extra. La revisión y actualización de la norma del COI es un trabajo permanente. Además, vamos a mejorar la visibilidad del premio internacional a la calidad de los aceites de oliva virgen extra “Mario Solinas”, que supone el máximo reconocimiento al compromiso con la calidad.

En relación con la sostenibilidad, estamos trabajando con los principales centros de investigación para promover prácticas sostenibles y reconocer la sostenibilidad del olivar y sus productos. Hemos firmado recientemente un acuerdo con la Universidad de Jaén para abrir un sitio en internet que



será el portal de referencia en estos asuntos. De la misma manera en la que se ha avanzado mucho en identificar la relación positiva entre el aceite de oliva y la salud, ahora tenemos que hacerlo con la sostenibilidad.

¿Cómo planea abordar las preocupaciones medioambientales y sociales en la industria oleícola?

Una de las cuestiones concretas que hemos propuesto a los miembros del COI y en la que ya estamos trabajando, es proporcionar una herramienta que permita calcular el balance de carbono a nivel de explotación. Esto es el primer paso para mejorar las prácticas de cultivo, pero también para reconocer y comunicar la contribución del olivar a la lucha contra el cambio climático, facilitando su incorporación al mercado voluntario de emisiones. Mantenemos un diálogo constante con la industria del sector para ir abordando las principales preocupaciones.

¿Cómo fomentaría la cooperación entre los países productores y consumidores de aceite de oliva?

El COI es el foro idóneo para fomentar la cooperación de los países productores y consumidores, tanto en las reuniones formales de los representantes de los países miembros, como en las reuniones del comité consultivo, el cual facilita el intercambio con el sector productor, la industria y los consumidores.

Actualmente contamos con 45 países miembros, aunque la UE actúa como un único miembro. En conjunto supone en torno al 95% de la producción mundial de aceite de oliva y aceitunas de mesa. También contamos con importantes países consumidores que participan en calidad de observadores, como es el caso de EEUU, Brasil o Perú.

Vamos a acercar el COI a las nuevas regiones productoras y a los principales países consumidores para favorecer aún más esta cooperación. Como muestra de ello, este año tendrá lugar la primera edición del premio “Mario Solinas” en el hemisferio sur, adaptando este prestigioso concurso a la calidad de los aceites de oliva virgen extra al calendario y las particularidades de la región.

¿Cómo ve la incorporación de la tecnología y la innovación en la producción y comercialización del aceite de oliva?

Considero que estos avances son, sin lugar a duda, algo muy positivo para el sector. La innovación y la incorporación de nuevas tecnologías son buenas noticias en todas las esferas de nuestra sociedad, y también en la producción y comercialización del aceite de oliva y las aceitunas de mesa. El esfuerzo de innovación del sector del aceite de oliva es espectacular en todos los ámbitos, desde las nuevas prácticas de cultivo donde ha habido una revolución; las técnicas de extracción y elaboración de los aceites donde los niveles de calidad actuales eran impensables hace unos años; hasta la



comercialización y la internacionalización. Es un sector en un proceso de modernización permanente que, en mi opinión, es la única mejor manera de mirar al futuro.

Fuente: [Interempresas](#)

Andalucía y sus figuras de calidad AOVE, protagonistas en World Olive Oil Exhibition 2024

Andalucía vuelve a brillar en las convenciones internacionales relacionadas con el sector agroalimentario. Este 27 de febrero, en la Sala de Catas de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), celebrada en el recinto ferial de Ifema de Madrid, la figura de calidad alimentaria, Gusto del Sur, recibió el Premio a la Excelencia WOOE, en reconocimiento a su orientación estratégica y representatividad internacional.

La directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Cristina de Toro Navero, fue la encargada de recoger la distinción otorgada a esta certificación avalada por las políticas de calidad alimentaria de la Unión Europea, que pone en valor la calidad, el sabor, la tradición, la sabiduría y la garantía de sostenibilidad social, económica y ambiental de los productos agrícolas, ganaderos y pesqueros andaluces.

En la decimoprimer edición de la WOOE, celebrada del 26 al 27 de febrero, Andalucía también destacó por ser el mayor espacio expositivo de esta feria que es una de las citas mundiales más relevantes dedicadas al aceite de oliva, al disponer de un escenario de 351 metros cuadrados, distribuidos en espacios institucionales y empresariales, para acoger a los más de 4.500 visitantes.

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural organizó la participación agrupada de diez figuras de calidad de aceite de oliva virgen extra (AOVE), entre las que se encuentran nueve Denominaciones de Origen Protegido (DOP): Aceite de Lucena, Baena, Estepa, Poniente de Granada, Montes de Granada, Priego de Córdoba, Sierra Segura, Sierra Mágina y Sierra Cazorla, y una Indicación Geográfica Protegida (IGP), Aceite de Jaén. Las variedades se dieron a conocer a los visitantes del recinto mediante catas, maridajes, elaboraciones gastronómicas y showcooking, de la mano de expertos como Tomás Rueda López, chef del Restaurante Almocadén de Alcaudete (Jaén).

Además de estas actividades retransmitidas en directo a través del canal de YouTube de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera (Agapa), la gastronomía andaluza estuvo presente en el Desafío WOOE, un concurso de cocina en directo que consistía en preparar un plato con ingredientes específicos, teniendo como base, el aceite de oliva. En esta ocasión, Andalucía se ensalzó con las



sopas frías andaluzas, elaboradas a partir de AOVEs andaluces aportados por las Denominaciones de Calidad presentes en la feria.

Durante esta cita que reunió a almazaras, envasadoras, productores, compradores, comercializadoras y consumidores de todo el mundo, también asistieron Teresa Astolfi, delegada de la Junta de Andalucía en Madrid; Soledad Aranda, delegada territorial de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Jaén, y José Carlos Álvarez Martín, director gerente de Agapa, encargado de entregar el galardón a la innovación empresarial durante la primera jornada de WOOE. La participación de Andalucía en la WOOE 2024 fue cofinanciada con Fondos Europeos (Feder).

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

El COI conoce la cultura del aceite de oliva esloveno

La Unidad de Olivicultura, Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI viajó a Eslovenia del 14 al 17 de febrero a petición de la Unión Europea y tras una invitación del Instituto de Olivicultura (IZO) del país, dirigido por Maja Podgornik.

La visita se centró en la organización de un taller sobre fertilización y enfermedades criptogámicas del olivo. La delegación del COI también tuvo la oportunidad de visitar el sector oleícola esloveno, realizar visitas técnicas, participar en talleres relacionados con el sector y reunirse con varios representantes de alto nivel, incluido el ministro de Agricultura, Silvicultura y Alimentación de Eslovenia.

Entre los aspectos más destacados de la misión estuvo la reunión con la ministra de Agricultura, Silvicultura y Alimentación de Eslovenia, Mateja Čalušič, y otros representantes ministeriales, entre ellos Maša Žagar, directora general de Agricultura; Gašper Kosec, jefe del Sector de Agricultura Sostenible; Rado Pišot, director del Centro de Investigación y Ciencia de Koper (ZRS Koper); Maja Podgornik, directora del Instituto de Olivicultura; y Tanja Polak Benkič, responsable del cultivo del olivo.

La delegación eslovena realizó una presentación del estado del cultivo del olivo en el país, con énfasis en los altos costos relacionados con la producción de aceite de oliva. A su vez, los representantes del COI presentaron las actividades de la Organización y acogieron la participación de Eslovenia en ellas, centrándose especialmente en la importancia de los recursos genéticos del olivo y la posibilidad de transferir material genético del olivo auténtico y sano a petición de las instituciones eslovenas para ampliar la producción oleícola del país.



La delegación del COI tuvo la oportunidad de visitar el sector oleícola esloveno, realizar visitas técnicas, participar en talleres relacionados con el sector y reunirse con varios representantes de alto nivel.

También se dio importancia al trabajo del COI sobre el balance de carbono del olivar, que requiere el apoyo de todos los países miembros del COI para determinar el papel que el cultivo del olivo puede desempeñar en el secuestro de carbono.

Los expertos del COI también visitaron el Instituto Esloveno de Olivicultura y los laboratorios de análisis sensoriales y físico-químicos reconocidos por el COI, dirigidos por Milena Bučar-Miklavčič. Las conversaciones con los expertos se centraron principalmente en las variedades de aceitunas eslovenas incluidas en el catálogo mundial de variedades de aceitunas del COI y en la posibilidad de suministrar a las colecciones eslovenas los recursos genéticos disponibles en el marco del proyecto THOC.

Visita a almazaras y taller

La delegación realizó visitas técnicas a algunas almazaras del país y visitó el municipio de Koper, una región olivarera, donde fueron recibidos por Mateja Hravtin Kozlovič, vicealcalde, y otros representantes del municipio.

Finalmente, la misión culminó con la participación del COI en un taller sobre fertilización y enfermedades criptogámicas del olivo, organizado conjuntamente por el COI y el IZO y animado por los expertos Juan Moral y el profesor Ran Erel.

Fuente: [Olimerca](#)



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