

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*2 de diciembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

El precio del litro de aceite virgen extra cae cerca de un 9% en un año.

El Instituto de la Grasa abre el debate sobre innovación y sostenibilidad en su XXXIX Asamblea de Miembros.

Castilla-La Mancha convoca ayudas para promover la participación en las figuras de calidad y su promoción.

Aragón en defensa del olivar.

De la 'A a la Z': los fondos de inversión que están transformando el sector olivarero.

## Jornadas y Eventos

7 diciembre 2024. Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha.



# El precio del litro de aceite virgen extra cae cerca de un 9% en un año

El descenso del precio en origen se nota en los supermercados hasta el punto de que se dan rebajas de hasta dos euros desde el pasado mes de octubre

Los consumidores notan, conforme avanzan las semanas, el alivio en sus bolsillos ante la bajada del precio del aceite de oliva. El del litro de virgen extra, por ejemplo, era de 12,57 euros en noviembre de 2023, mientras que actualmente se sitúa en 11,47 euros. Por lo tanto, se ha producido una bajada interanual del 8,7% (1,10 euros/litro).

Así lo constata Facua-Consumidores en Acción, que ha llevado a cabo un estudio comparativo en el que ha tenido en cuenta una treintena de precios a la venta en seis grandes cadenas de distribución del país. La toma de datos se llevó a cabo el 26 de noviembre.

En esta tendencia, hay que tener en cuenta que el IVA de este producto era del 5% hace un año. En julio de 2024 pasó al 0% mientras que a partir del 1 de octubre subió al 2%, porcentaje que se mantendrá hasta finales de año. A partir del 1 de enero de 2025 se establecerá de manera definitiva un IVA superreducido del 4% al ser considerado un producto de primera necesidad.

## DESCENSO DEL PRECIO EN ORIGEN

Según los datos que ofrece el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el litro de virgen extra se pagó en origen a 5,55 euros antes de impuestos entre el 11 y el 17 de noviembre de 2024. La semana anterior (del 4 al 10 de noviembre 2024) estaba a 6,26 euros el litro, por lo que ha registrado una bajada significativa de 0,71.

Teniendo en cuenta que la semana del 13 al 19 de noviembre de 2023 el virgen extra se pagaba en origen a 7,13 euros, la bajada interanual de este producto ha sido de 1,58.

Por lo tanto, al consumidor le cuesta actualmente el litro de virgen extra en el supermercado 1,10 euros menos que hace un año, mientras que el agricultor cobra por producir este producto 1,58 euros/litro menos que en noviembre de 2023.

Fuente: [La Contra de Jaén](#)



# El Instituto de la Grasa abre el debate sobre innovación y sostenibilidad en su XXXIX Asamblea de Miembros

El **Instituto de la Grasa**, organiza los días 3 y 4 de diciembre su **XXXIX Asamblea de Miembros (AMIG)**. Este evento, que se celebra de manera bienal desde 1969, reunirá a destacados representantes de la industria y la academia para debatir sobre los avances científicos y tecnológicos en el sector agroalimentario.

Con una larga trayectoria en la investigación aplicada a la calidad, sostenibilidad y seguridad de los alimentos, el Instituto de la Grasa abordará en esta edición temas clave para el futuro del sector. Se tratarán aspectos relacionados con la innovación en aceites vegetales, la valorización de subproductos agroindustriales, el impacto del cambio climático en la producción agrícola, y las nuevas oportunidades en alimentación saludable.

Ejes temáticos de la asamblea

## 1. Innovación en aceites vegetales

La primera jornada abrirá con una sesión dedicada a explorar los avances en biología molecular para el incremento del contenido de aceite en cultivos, así como los desafíos regulatorios en el etiquetado nutricional y saludable en la Unión Europea. Una mesa redonda debatirá la calidad y seguridad de aceites y grasas, analizando los retos actuales en la producción.

## 2. Procesamiento de aceites y grasas

Un panel especializado discutirá las tendencias en procesamiento de aceites y grasas, abordando la implementación de tecnologías más sostenibles y los desafíos del sector en el contexto de la bioeconomía.

## 3. Economía circular y valorización de subproductos

El segundo día se centrará en la valorización de coproductos y subproductos agroindustriales, como el aprovechamiento del alpeorujo en la producción de aceite de oliva, la utilización de subproductos



de nuez y espárrago en sistemas sostenibles, y el uso de microalgas para generar biofertilizantes. Estas iniciativas subrayan el compromiso del sector con la economía circular.

#### 4. Alimentación saludable y fitoquímicos

Se presentarán los últimos descubrimientos sobre fitoquímicos y su impacto en la salud, destacando su papel en la prevención de enfermedades como la obesidad y la prediabetes. También se abordará el potencial del hidroxitirosol como protector en enfermedades cardiovasculares.

#### 5. Innovación y calidad en la producción de aceitunas

La jornada concluirá con una sesión centrada en las aceitunas de mesa, donde se discutirán los efectos del cambio climático en su producción, el uso de tecnologías como el machine learning para mejorar la seguridad microbiológica y la reducción de acrilamida en aceitunas negras.

La asamblea cerrará con una sesión de clausura en la que se analizarán las perspectivas futuras para los actores del sector agroalimentario.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Castilla-La Mancha convoca ayudas para promover la participación en las figuras de calidad y su promoción

El [Gobierno de Castilla-La Mancha](#) ha publicado en el Diario Oficial de la región (DOCM) dos líneas de ayudas: una dirigida a promover la participación en los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios por importe de medio millón de euros y una segunda orientada a la información y promoción de productos agrícolas y alimenticios amparados por figuras de calidad, que contará con un montante de 1,5 millones.

A estos dos millones hay que sumar una cantidad idéntica convocada con este mismo fin para este año 2024.

**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](mailto:bioland@grupooleicolajaen.com)



“En total, son cuatro millones para los años 2024 y 2025, con los que el Ejecutivo autonómico apuesta por los alimentos de calidad diferenciada a través de estas dos líneas de ayuda, que para nosotros son un eje estratégico en el que venimos trabajando desde hace ocho años para afianzar el prestigio de nuestras producciones alimentarias e impulsar su protección, promoción y comercialización con mayor valor añadido”, ha señalado el consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán.

Esta convocatoria tiene la finalidad de promover la participación de los operadores de la región en las figuras de calidad que reconocen la calidad y especiales características de los productos agrícolas y alimenticios producidos y elaborados en Castilla-La Mancha.

Este año, cabe destacar que se incorporan dos importantes novedades para 2025, que son el incremento del porcentaje de ayuda del 60 al 70% de los gastos subvencionables y la incorporación de las industrias alimentarias y cooperativas como beneficiarias de la ayuda, ya que anteriormente estaba destinada sólo a agricultores y ganaderos.

El crédito presupuestario disponible es de 500.000 euros, siendo la ayuda máxima de 3.000 euros por beneficiario y en régimen de concurrencia competitiva. Además, el plazo de solicitud es de un mes desde el día siguiente de su publicación, pudiendo presentarse una única solicitud de ayuda por persona beneficiaria, figura de calidad y convocatoria.

Así, serán subvencionables los gastos de inscripción en el registro de una figura de calidad, cuotas anuales de participación en una figura de calidad y gastos de los controles de certificación necesarios, todos ellos durante el periodo del 1 de enero al 31 de diciembre de 2025.

### **Información y promoción de productos amparados por figuras de calidad**

En segundo lugar y con el objetivo de fomentar la creación de nuevos grupos de cooperación que impulsen proyectos colectivos de información y promoción de productos amparados por las figuras de calidad diferenciada existentes, que den a conocer su calidad, propiedades y características, se publica la segunda línea de ayudas dotada con 1,5 millones de euros para el año 2025.

Pueden beneficiarse las agrupaciones u organizaciones de operadores agroalimentarios, las asociaciones sin ánimo de lucro o entidades reconocidas como órganos de gestión de figuras de calidad de alimentos que realicen actividades como catas comentadas, presentaciones de producto



online o en lugares físicos, misiones comerciales y relaciones públicas, participación en ferias físicas o en ferias online, portal web y redes sociales, y anuncios publicitarios en medios de comunicación o redes sociales, entre otras, que se ejecuten durante el año 2025.

Esta convocatoria recoge importantes novedades respecto a la anterior, como la incorporación de nuevas actividades de promoción e información susceptibles de recibir ayuda, como las actividades de promoción on line o los patrocinios; y nuevos gastos subvencionables como los de personal propio que lleve a cabo actividades de promoción o los gastos indirectos en los que incurra la persona beneficiaria en la ejecución del proyecto de promoción.

En ambas convocatorias la ayuda máxima es del 70% de los gastos subvencionables y el plazo de ejecución va del 1 de enero hasta el 31 de diciembre de 2025.

Fuente: [Mercacei](#)

## Aragón en defensa del olivar

La superficie de olivar en Aragón supera las 50.000 hectáreas, dominadas por las variedades empeltre y arbequina, que coexisten con otras minoritarias como la royal. Sin embargo, el catálogo es susceptible de ampliación y así ha ocurrido recientemente con la incorporación de 30 nuevas, con las que ya se trabaja para preservar su ADN y "salvarlas" ante la progresiva desaparición del cultivo tradicional.

La identificación de esta treintena de nuevas variedades de olivar en los últimos cuatro años, distribuidas entre municipios de las tres provincias, es resultado de un proceso de prospección en 96 municipios. Se ha constatado su singularidad al no coincidir con las ya catalogadas en el Banco Mundial de Germoplasma ubicado en Córdoba, que cuenta con 750 muestras de 29 países.

El gerente del grupo LEADER Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA), Joaquín Lorenzo, ha reconocido que la acreditación de 30 nuevas variedades "que estaban escondidas" entre la predominante empeltre es una cifra "que sorprende", pero es comprensible porque nunca se había realizado una búsqueda así.



Las analíticas del material genético de estos árboles realizadas por el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) han corroborado su "rareza", por lo que se abre un periodo de varios años de estudio de las mismas para conocer sus aptitudes agronómicas y determinar si sus frutos son más apropiados para mesa o para aceite; además de su resistencia a plagas y otras enfermedades.

"Ya sabemos que existen y el interés ahora se centra en preservar el potencial genético de esas variedades", ha comentado Joaquín Lorenzo, en declaraciones a Europa Press, aunque no por ello se descuida la localización de otras clases "desconocidas".

"Siempre se siguen buscando y más en este momento en el que hay tanto interés", ha expresado el gerente del grupo LEADER Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA), que ha explicado que el auge de los modelos superintensivos y de recolección mecánica están provocando la sustitución del olivar tradicional, que se recoge manualmente.

"Dentro de unos años, estos olivos, entre los que aparecen nuevas variedades, ya no estarán, porque se está invirtiendo mucho dinero en superintensivos y la mecanización ofrece una rentabilidad muy alta, además de ser un cultivo que se adapta muy bien. Entonces, nos vemos obligados a preservar los olivares tradicionales y variedades como las que hemos hallado", ha expuesto.

Fuente: [Es Diario](#)

## De la 'A a la Z': los fondos de inversión que están transformando el sector olivarero

COAG Andalucía presentó un estudio pormenorizado de la situación del olivar andaluz, inmerso en un proceso de 'uberización', y pusieron nombre a los principales fondos de inversión implicados. Según datos de la organización, en la Península Ibérica más de 900 fondos poseen ya tierras valoradas en más de 100 mil millones de euros.

Tal y como detallaba Álvaro Areta, responsable técnico del informe, el grupo Atitlan fue uno de los pioneros en la inversión en el sector del olivar bajo la enseña Elaia.

Desde el año 2007, esta entidad desarrolló una apuesta inversora en el sector agrario que se fue concretando en la explotación de más de 20.000 hectáreas de cultivos, sobre todo leñosos, en



España, Portugal y Marruecos. En concreto, gran parte eran fincas de olivar que han sido vendidas en 2022 al grupo De Prado, generando un beneficio de más de 73 millones de euros, según datos de COAG.

Por su parte, el fondo de capital riesgo 'Beka & Bolschare Iberian Agribusiness' comenzó su andadura en el sector en 2021 y está destinado a gestionar y desarrollar plantaciones agrícolas, principalmente olivar, aguacate y almendro. Cuenta con más de 1.500 hectáreas de plantaciones superintensivas en Portugal y Castilla la Mancha, algunas de ellas con certificación ecológica, y almazara propia.

De otro lado, la organización agraria destacó el caso de la administradora de fondos SLM Partners, que opera a nivel mundial y gestiona más de 300.000 hectáreas y que en abril de 2022 compró 300 hectáreas para la producción de almendra, pistacho y olivar en España, más concretamente en Murcia. La operación se realizó a través del fondo Silva Europe Fund, de 250 millones de euros.

En cuanto a Fiera Capital, fondo de inversión canadiense con más de 120.000 millones de dólares en activos bajo gestión, ha adquirido Innoliva, empresa que ya contaba con 8.000 ha de olivar en Extremadura y el Alentejo, 2.000 de ellas de carácter ecológico.

El informe de COAG se detiene también en otros eslabones de la cadena del olivar, en los que también participan grandes firmas de capital privado, como Miura Partners, que el año pasado alcanzó un acuerdo de asociación con Cándido Miró, de la que depende la marca Serpis, para fundar la enseña Olive&Co, una sociedad dedicada a consolidar el mercado de aceitunas, encurtidos y snacks saludables. Otro caso resaltable en este ámbito es el de CVC, que en 2014 se convirtió en dueño de Deoleo, empresa propietaria de marcas como Carbonell, Koipe y Hojiblanca, y que aún continúa al frente de esta entidad, a pesar de los intentos de venta que ha realizado en los últimos años.

## Menos fincas

Estos importantes movimientos, según COAG, es uno de los principales factores que explican la reducción del número de explotaciones olivareras, sobre todo en las provincias de Sevilla, Córdoba y Cádiz. En concreto, en los últimos 20 años se ha perdido el 59% de las fincas olivareras (han pasado de 602.250 registradas en 1999 en Andalucía a 247.318 en 2020), mientras la producción de aceite de oliva ha crecido un 65% por la introducción de sistemas superintensivos.



«Al final, el riesgo es que las grandes compañías vengan a Andalucía a quedarse con el valor añadido de un producto que es identidad de nuestra tierra y que, cuando ya no les compense, se marchen», lamentó durante la presentación del informe Andrés Góngora, secretario general de Asaja Almería.

«Agua, tierra, ayudas... son recursos limitados y, cada vez, más escasos. Todo el foco de las políticas públicas y la asignación de esos recursos finitos ha de ponerse en las explotaciones de un modelo de agricultura socialmente necesario, evitando beneficiar a las más grandes, que pueden competir por sí mismas», aseguran desde la organización agraria.

### Nuevas exigencias climáticas

Tal y como recoge el estudio, las explotaciones olivareras han tenido que adaptarse a las nuevas exigencias climáticas, y aquellas que cuentan con recursos hídricos han sido capaces de mejorar notablemente su productividad. La valoración de las tierras con permiso de uso del agua ha generado un interés económico, dando paso a un proceso de transformación que afecta principalmente a las pequeñas y medianas explotaciones, que carecen de recursos para competir con grandes inversores.

Por su parte, el secretario general de de COAG Andalucía, Miguel López, aseguraba que «el modelo olivarero andaluz está en riesgo». «El aceite es un producto estratégico para Andalucía, con más de 200.000 explotaciones, 1.600.000 hectáreas y 19 millones de jornales, hay que defenderlo a muerte, no se lo pueden quedar los fondos de inversión», insistía.

Por último, Consolación Vera, viceconsejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, ha aportado datos como que: «Somos la comunidad autónoma con menos problemas de despoblación en nuestras zonas rurales» precisamente por el olivar. De hecho, «solo hay 26 pueblos en Andalucía que no tienen olivar o donde el olivar es residual. En más de 300 es su principal actividad económica».

Fuente: [Sevilla ABC](#)

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