

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

3 de enero de 2025



HOY ES NOTICIA:

Empieza el año con más confusión en el lineal de los aceites de oliva.

No hay razones suficientes para que se desplome el precio del aceite de oliva.

Más de 100 entidades se unen en 2024 a la marca agroalimentaria de la Junta 'Gusto del Sur'.

Visita nocturna a una almazara llena de arte con cata de aceite de oliva.

Agenda 2025: las ferias y citas de interés para el sector oleícola.



Empieza el año con más confusión en el lineal de los aceites de oliva

Acabamos de iniciar el nuevo año y la oferta de aceite de oliva en el lineal ha empezado con un alto grado de confusión en los PVP de cara al consumidor. No sólo estamos asistiendo a un ajuste de precios al pasar el IVA al 4%, una subida realmente insignificante en torno a los 10-12 céntimos por litro, sino que también el lineal está experimentando un importante desajuste en función de si el aceite de oliva es de la pasada campaña o de la actual.

Hasta que se liquiden las existencias de aceites de oliva envasados en 2024, y que se adquirieron a precios más altos que los actuales, y que todavía no han tenido su salida, el consumidor va a encontrar ofertas dispares y confusas en las distintas categorías y formatos.

En los últimos días, tras revisar los principales lineales de la gran distribución hemos podido comprobar que marcas como Carbonell ofrecían sus envases de cinco litros de aceite de oliva virgen a 59,72€ y a continuación en el mismo lineal el consumidor podía adquirir un bidón de cinco litros de AOVE de Carrefour a 32,56€. Otros ejemplos de confusión los encontramos en una botella de un litro de Carbonell a 11,95€/litro, otra botella de Coosur a 12,49€/litro frente a un bidón de la Masía a 27,45€ o lo que es lo mismo a 5,49€/litro. Y en la misma línea nos encontramos en Alcampo un bidón de 5 litros de la marca La Española cuyo precio por litro salía a 5,99€/litro.

Y con el nuevo año y la aplicación del nuevo IVA, hemos podido comprobar que las marcas de la distribución como Mercadona han pasado de los 6,75€/litro para la categoría de AOVE a los 6,88€/litro, en la categoría aceite de oliva virgen se ha pasado de los 6,25€/litro a los 6,37€/l y en el aceite de oliva suave o intenso el precio a partir de hoy se ha situado en los 5,96€/litro.

Además, en los nuevos folletos promocionales hemos podido observar que en Alcampo, marcas como La Masía y Carbonell en su categoría de aceite de oliva suave e intenso han fijado sus PVP en los 5,99€/litro, mientras que Maestros de Hojiblanca presenta una oferta con descuento del 70% en la segunda unidad, pero que resulta un precio final de 8,78€/litro.

Fuente: [Olimerca](#)



No hay razones suficientes para que se desplome el precio del aceite de oliva

ASAJA Castilla-La Mancha ha asegurado que no hay suficiente justificación para una bajada tan rápida del precio del aceite de oliva y ha apuntado a los movimientos especulativos como el motivo principal del desplome. Según ha denunciado la organización agraria, se están produciendo intentos para desequilibrar los precios, forzando a la baja, y repercutiendo negativamente en la rentabilidad de las explotaciones olivareras.

ASAJA CLM ha explicado que, aunque se espera una buena cosecha de aceituna este año en la región, la producción a nivel internacional no será importante y el encalce de campaña es muy corto, razones por las que los precios actuales no reflejan la realidad del mercado. Sin embargo, las prácticas irregulares y los abusos de algunos intermediarios y operadores comerciales están provocando situaciones inestables cuyas consecuencias sólo recaen en los agricultores.

En este sentido se ha pronunciado el presidente de la organización agraria, José María Fresneda, quien ha criticado que “hace un año, cuando prácticamente no existía producción, los informativos abrían con titulares sobre los altos precios del aceite de oliva en los supermercados. Ahora, vuelve a ser noticia la caída de los precios para satisfacción de los consumidores, pero nadie se acuerda de que los únicos perjudicados están siendo los agricultores y que sus costes de producción no sólo no han bajado, sino que además se han incrementado”.

En esta línea ha asegurado que “en la cadena alimentaria siempre pierden los mismos, o los consumidores o los agricultores, a pesar de que tenemos una ley de la cadena que debe controlar y velar por el equilibrio. El sector olivarero asume unos costes de producción altísimos y muchas dificultades para encontrar mano de obra y no debe permitirse que se produzcan alteraciones de esta índole”.

De acuerdo con los últimos datos disponibles del sistema Poolred, el coste del virgen extra se ha hundido desde los máximos de enero de 2024 un 51%, desde 8.873 a 4.350 euros/tonelada; el del aceite virgen ha bajado un 53%, de 8.377 a 3.900 euros/tonelada y, el lampante, cae hasta un 59%, de 7.967 a 3.294 euros/tonelada.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA. ¡SIEMPRE CONTIGO!

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



Estos desplomes, según ha insistido ASAJA CLM, “no están lo suficientemente justificados y en las próximas semanas deberíamos recuperar la normalidad, la estabilidad y unos precios mucho más razonables de los que están ahora”.

Fuente: [Asaja Castilla La Mancha](#)

Más de 100 entidades se unen en 2024 a la marca agroalimentaria de la Junta ‘Gusto del Sur’

La marca ‘Gusto del Sur’ de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha crecido en 107 entidades durante 2024, incorporando en 12 meses más del 70% de las firmas y Consejos Reguladores de denominaciones de calidad que forman parte de este distintivo agroalimentario. En concreto, en el último año se ha elevado el número de entidades adheridas desde las 43 registradas en diciembre de 2023 hasta las 150 actuales, más del triple del registro de finales del año pasado. En cuanto a productos, se alcanzan ya los 386 alimentos y bebidas que pueden usar este distintivo en su etiqueta.

Este incremento de las inscripciones en 2024 demuestra la confianza del tejido empresarial andaluz en esta marca de la Junta de Andalucía como herramienta de utilidad para mejorar el posicionamiento de sus productos en el mercado y, por tanto, la competitividad del sector agroalimentario de la comunidad autónoma. Destaca especialmente el crecimiento experimentado en el segundo trimestre del año.

Entre las ventajas que conlleva la adhesión a esta marca del Gobierno andaluz se encuentra el apoyo institucional de la Junta mediante la participación en actividades y campañas de promoción o la asistencia a ferias especializadas del sector agroalimentario como ‘Auténtica Premium Food Fest’. Estos eventos son una gran oportunidad para fortalecer relaciones comerciales nacionales e internacionales y conquistar nuevos mercados, ya que profesionales de todo el mundo se concentran en las muestras para conocer las novedades y tendencias de los alimentos y bebidas. Asimismo, las ferias y actividades promocionales permiten a los productores aprovechar sinergias con otros eslabones de la cadena como el Canal Horeca (Hostelería, Restauración y Catering) o la gran distribución.

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@grupoleicolaJaen.com



Apelando a las características de buen sabor, alta calidad y sostenibilidad que definen a la producción agroalimentaria andaluza, 'Gusto del Sur' busca dar un impulso a la comercialización e internacionalización de las marcas adheridas.

Territorios y sectores

Por provincias, Almería cuenta actualmente con 13 entidades que comercializan alimentos o bebidas amparados por 'Gusto del Sur'; Cádiz con 11; Córdoba con 27; y Granada con 23. Por su parte, en Huelva ascienden a 12; en Jaén se ubican 39; en Málaga 11; y en Sevilla 14.

Atendiendo a los diversos sectores agroalimentarios, destaca el aceite de oliva con el 50% de las entidades adheridas a 'Gusto del Sur' (75). En segundo lugar se posicionan las frutas y hortalizas (23), seguidas de los vinos y vinagres (20) y la pesca y acuicultura (9).

Asimismo, en la marca agroalimentaria se han inscrito entidades dedicadas a la producción y/o comercialización de jamones y embutidos, dulces y miel, aceitunas de mesa y conservas, salsas, sopas y mermeladas. Además, con el logotipo de 'Gusto del Sur' se pueden encontrar también arroces, legumbres y pastas alimenticias, productos de panificación y huevos.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

Visita nocturna a una almazara llena de arte con cata de aceite de oliva

Este sábado 4 de enero por la noche, los amantes de la gastronomía andaluza y del aceite de oliva tienen una cita ineludible en Baeza con 'AOVELand by Night', una experiencia oleoturística organizada por el Grupo Oleícola Jaén en la que, además del oro líquido jienense, el arte también cobra protagonismo.

Descubre AOVELand

Situada en el Camino Viejo de Jaén en Baeza, AOVELand no es una de las decenas de almazaras más que trufan la provincia. Con apenas un año desde su apertura, este espacio está concebido para resaltar la importancia cultural, histórica y gastronómica del aceite de oliva virgen extra. Propiedad del Grupo Oleícola Jaén, esta almazara visitable hace uso de los procesos tradicionales de



producción de aceite con tecnologías avanzadas y una propuesta artística que enriquece la experiencia del visitante.

La visita nocturna que ofrece AOVEland by Night permite conocer de cerca la actividad frenética de la almazara durante la campaña de producción, un momento crucial para el sector oleícola. Este enfoque lúdico y ameno es ideal para disfrutar en pareja, con amigos o en familia.

Recorrido guiado por la almazara

La velada comienza con una visita guiada por las instalaciones de AOVEland. Durante el recorrido, los visitantes pueden observar en detalle el proceso de elaboración del aceite de oliva virgen extra, desde la recepción de las aceitunas hasta su transformación en AOVE Premium. Los expertos en la almazara comparten anécdotas, conocimientos y curiosidades, ofreciendo una visión completa de la dedicación y el esmero que conlleva la producción de este preciado producto.

Cata de AOVE Premium con maridajes

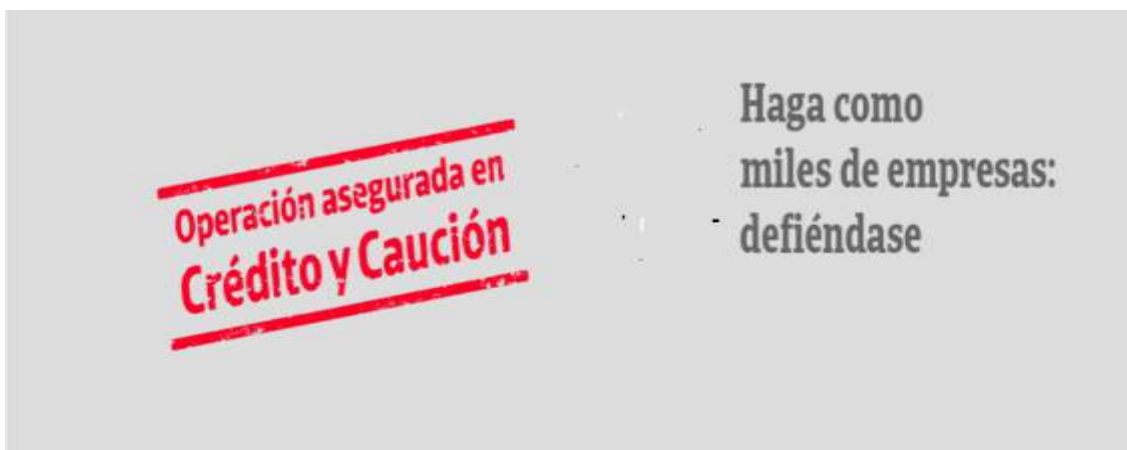
Tras el recorrido, los asistentes participan en una cata de tres variedades de AOVE Premium. Este momento se convierte en un deleite para los sentidos, permitiendo descubrir las notas y matices únicos de cada variedad. Además, los aceites son acompañados por maridajes especialmente seleccionados que realzan su sabor y complejidad, ofreciendo una experiencia gastronómica de primer nivel.

‘ARJÉ, el Origen del Aceite’

La noche culmina con una experiencia inmersiva titulada ‘ARJÉ, el Origen del Aceite’. Este espectáculo de tecnología, arte y tradición narra la historia del aceite de oliva desde sus albores hasta la actualidad. A través de proyecciones, música y narraciones evocadoras, los asistentes se conectan con el significado profundo de este producto esencial en la cultura mediterránea.

Oleoturismo en Jaén

Jaén, conocida como la capital mundial del aceite de oliva, ofrece innumerables oportunidades para los entusiastas del oleoturismo. Eventos como AOVEland by Night son una muestra del compromiso de la provincia con la promoción de su producto estrella. A través de iniciativas como esta, los visitantes pueden conocer de cerca el arte y la ciencia detrás del aceite de oliva virgen extra, valorando su importancia en la gastronomía y la economía locales.



Entradas

La cita es el 4 de enero de 2025 a las 19:30 horas en AOVELand. Las plazas son limitadas, por lo que se recomienda realizar la reserva con antelación a través de la [página web oficial](#).

El precio de la entrada incluye la visita guiada, la cata de AOVE Premium con maridajes y la experiencia inmersiva 'ARJÉ, el Origen del Aceite'. No pierdas la oportunidad de disfrutar de una noche mágica en el corazón del olivar andaluz.

Fuente: [Jaén Hoy](#)

Agenda 2025: las ferias y citas de interés para el sector oleícola

Comenzamos 2025 y desde Mercacei queremos detallar las ferias y eventos nacionales e internacionales imprescindibles para el sector oleícola que se desarrollarán durante el año.

Enero

A nivel internacional, la primera de ellas será Winter Fancy Food, que se celebrará del 19 al 21 de enero en Las Vegas (EEUU), mientras que en Bari (Italia) se llevará a cabo del 30 de enero al 1 de febrero la primera edición de Evolio Expo. En el territorio nacional tendrá lugar la Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra, del 17 al 19 de enero en Lleida; Fitur, del 22 al 26 en Madrid; Madrid Fusión, del 27 al 29 de enero en Madrid; Agroexpo, del 29 de enero al 1 de febrero en Don Benito (Badajoz); y el V AOVE Forum Internacional, del 29 al 31 de enero en Cocentaina (Alicante).

Febrero

Ya en febrero, fuera de nuestras fronteras destaca, entre otras, Prodexpo, del 3 al 7 en Moscú (Rusia); Pitti Taste, del 8 al 10 en Florencia (Italia); Lisbon Food Fair, del 10 al 12 en Lisboa (Portugal); Biofach, del 11 al 14 en Nüremberg (Alemania); Supermarket Trade Show, del 12 al 14 en Mihama (Japón); Gulfood, del 17 al 21 en Dubái (Emiratos Árabes Unidos); Azeitech, el día 21 en Maria da Fé (Minas Gerais, Brasil); y Olio Officina Festival (del 27 de febrero al 1 de marzo en Génova, Italia). En España se celebrará del 11 al 13 de febrero Oleomaq-Oleotec (Zaragoza).



Marzo

En marzo llegarán Sol2 Expo (del 2 al 4 de marzo en Verona, Italia); Expo West (del 4 al 8 en California, EEUU); Food Expo (del 8 al 10 en Atenas, Grecia); Foodex Japan (del 11 al 14 en Tokio, Japón); Olio Capitale (del 14 al 16 en Trieste, Italia); e IFE London (del 17 al 19 en Londres, Inglaterra). En España se celebrará la World Olive Oil Exhibition (WOOE), que tendrá lugar en IFEMA Madrid del 11 al 12 de marzo.

Abril

Por su parte, el mes de abril también albergará importantes citas nacionales e internacionales tales como Salón de Gourmets (del 7 al 10 en Madrid, España); World Food Poland (del 8 al 10 en Varsovia, Polonia); SIAM (del 21 al 27 en Meknès, Marruecos); SIAL Canada (del 29 de abril al 1 de mayo en Toronto, Canadá); y Ovibeja (del 30 de abril al 4 de mayo en Beja, Portugal).

Mayo

Mayo también tendrá un marcado acento internacional con ferias de interés para el sector tales como Tutto Food (del 5 al 9 en Milán, Italia); NRA Show (del 17 al 20 en Chicago, EEUU); SIAL Shanghai (del 19 al 21 en Shanghai, China); PLMA (del 20 al 21 en Ámsterdam, Holanda); y Thaifex-Anuga Asia (del 27 al 31 en Bangkok, Tailandia). En España tendrá lugar Expoliva (del 14 al 17 en Jaén).

Junio, julio y agosto

Asimismo, la temporada estival llegará con citas ya confirmadas como Seoul Food and Hotel (del 10 al 13 de junio en Seúl, Corea del Sur); Organic Food Iberia (del 11 al 12 de junio en Madrid, España); MUNDOLIVAR (del 18 al 19 de junio en Córdoba, España); Food & Wine Classic Aspen (del 20 al 22 de junio en Aspen, EEUU); Summer Fancy Food Show (del 29 de junio al 1 de julio en Nueva York, EEUU); Olive Japan Show (del 29 al 30 de junio en Tokyo, Japón); Food and Hotel Indonesia (del 22 al 25 de julio en Jakarta, Indonesia); y Vietfood and Beverage (del 7 al 9 de agosto en Ho Chi Minh City, Vietnam).

Septiembre

Otras ferias claves en septiembre serán World Food Istanbul (del 2 al 5 en Estambul, Turquía); Fine Food Australia (del 8 al 11 en Sidney, Australia); Speciality & Fine Food Fair (del 9 al 10 en Londres,



Inglaterra); Auténtica Premium Food Fest (del 15 al 16 en Sevilla, Andalucía); World Food Moscow (del 16 al 19 en Moscú, Rusia); Gourmet Selection (del 21 al 22 en París, Francia); Foodex Saudi (del 21 al 24 en Riyadh, Arabia Saudí); y Fruit Attraction (del 30 de septiembre al 2 de octubre en Madrid, España).

Octubre

En octubre tendrán lugar Anuga (del 4 al 8 en Colonia, Alemania); Empack y Logistics & Automation (del 15 al 16 en Madrid, España); y Hospitality Qatar (del 28 al 30 en Doha, Qatar).

Noviembre

Finalmente, en noviembre tendrán lugar Gastronomic Forum Barcelona (del 3 al 5 en Barcelona, España); Worlds of Flavour (del 5 al 7 en Napa Valley, California, EEUU); Salón de la Agricultura y la Ganadería (del 6 al 8 en Madrid, España); Biocultura Madrid (del 6 al 9 en Madrid, España); Nordic Organic Food Fair (del 12 al 13 en Estocolmo, Suecia); FHC China (del 12 al 14 en Shanghai, China); y Sitevi (del 25 al 27 en Montpellier, Francia).

Puede consultar todas las ferias y eventos en nuestra sección [Agenda](#).

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

