

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*3 de octubre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Nuevas

**JORNADAS**



“Disponibilidad y precio siempre han sido inversamente proporcionales, siendo 2023 un perfecto ejemplo de elasticidad”.

Andújar batirá el récord de expositores en la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén con más de un centenar de marcas de AOVE de cosecha temprana.

Jornadas para promocionar el aceite de oliva virgen. Aragón.

Esta impresionante finca a las orillas del Tajo produce uno de los mejores quesos de España y uno de los mejores aceites del mundo.

Paraguay incrementa la demanda de aceite de oliva virgen extra español.



**LIVINGSOILL**  
Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs

**ACTO DE PRESENTACIÓN DEL  
LIVING LAB ANDALUZ - LIVINGSOILL**

**3 de octubre de 2024**  
**Salón de Caja Rural de Jaén, IFEJA**

**Programa e  
inscripción**



Logos: Universidad de Jaén, Junta de Andalucía, Diputación de Jaén, IFAPA, CIT OLIVA, Fundación Caja Rural Jaén, JAENCOOP, Instituto Universitario de Investigación en Oleos y Productos de Oliva, cooperativas agro-alimentarias, INDICA, finca la torre, Almazara Subbética, Las Villas, Naturesco, CONSULE.

## PROGRAMA E INSCRIPCIÓN

### Nuestras prioridades

- Impulsar soluciones para el aprovechamiento de coproductos emergentes del olivar y su aplicación para la mejora de la salud del suelo.
- Avanzar en los procesos de digitalización para facilitar la toma de decisiones mediante el uso de nuevas tecnologías e IA.
- Promover modelos de negocio a partir de buenas prácticas de manejo en suelo de olivar (créditos de carbono, cubiertas vegetales dirigidas, explotación de coproductos, etc.).
- Desarrollar soluciones innovadoras para paliar el problema estructural de la sequía en el olivar.
- Establecer y promocionar planes de actuación coordinados entre los principales actores de la cadena de valor en la producción del aceite de oliva (agricultores, almazaras, instituciones públicas y otras empresas relacionadas del sector).

# “Disponibilidad y precio siempre han sido inversamente proporcionales, siendo 2023 un perfecto ejemplo de elasticidad”

Gabriel Estévez, Director Aceites de Sovena.

Desde la compra de los activos de Agribética en la provincia de Sevilla, el grupo Sovena no ha parado de crecer en el mercado español donde se ha consolidado como una de los mayores compradores y comercializadores de aceites. Con una sólida posición en mercados estratégicos como Portugal, Estados Unidos y Brasil, es uno de los gigantes mundiales del sector oleícola y de otras grasas vegetales, sin olvidar su presencia en campo.

**¿Cómo se ha vivido en un grupo con presencia en muchos mercados como Sovena estas dos últimas campañas tan complejas por la menor producción y los altos precios nunca vistos?**

Como indicas, estamos en una situación inédita a nivel de precios. El año 2023 fue muy complicado por el nivel de incertidumbre, el alto coste de los insumos, el incremento de los tipos de interés en un negocio tan financiero y finalmente por los precios alcanzados por el aceite de oliva. Por todo ello, hemos actuado con muchísima prudencia, siempre con el objetivo de intentar transmitir a nuestros clientes la visión más realista del mercado en origen para su toma de decisión a nivel de coberturas. Han sido dos campañas muy complejas, y atención que aún afrontamos un final de campaña con stocks muy limitados.

**Desde el punto de vista operativo, ¿qué importancia tiene el mercado español en cuanto a abastecimiento y comercialización para Sovena Group?**

Fundamental, pues España es el principal productor mundial y por tanto quien marca el nivel de precio del mercado en origen. Aunque de capital portugués, Sovena dispone incluso de más activos en España (plantaciones, almazaras, refinerías y plantas de envasado), al igual que trabaja con un mayor número de proveedores, al ser el principal origen de nuestras compras.



**Portugal se ha consolidado en los últimos años como uno de los mayores exportadores de aceites de oliva al mercado español, a la vez que un buen comprador de aceites de oliva desde España. ¿Qué papel juega Sovena, grupo líder en Portugal, en este intercambio?**

Sovena como grupo lleva años invirtiendo en la Península Ibérica a ambos lados de la frontera. A nivel industrial, con plantas en ambos países para optimizar los costes de cara al cliente final. A nivel agrícola, en plantaciones de olivar. Y, finalmente, desde el punto de vista de sourcing de aceite de oliva, son ya muchos años de trabajar relaciones estratégicas y comerciales con centenares de proveedores en ambos países. Todo ello es parte de nuestra visión de integración vertical del campo al lineal. Obviamente, nos apoyamos en producción propia, pero como Portugal suele tener disponibles sus aceites de forma más temprana, mientras que España es más tardía, simultaneamos nuestras compras en función de las calidades necesarias.

**Los altos precios del aceite de oliva han puesto en valor la fidelización de los clientes con el aceite de oliva, cuyo consumo ha caído menos de lo haría prever la subida de precios. ¿Es un factor clave para el futuro del sector?**

Disponibilidad y precio siempre han sido inversamente proporcionales, siendo 2023 un perfecto ejemplo de elasticidad. Estos altos precios ya cogieron a muchos clientes cubiertos en el largo plazo en anticipación a lo que podía ocurrir en aquel entonces. Por supuesto nadie podía prever el nivel de precio que el aceite de oliva acabó adquiriendo. Sin embargo, aunque hayan impactado a la baja las necesidades de los clientes, cuando analizamos qué porcentaje de los mismos no continúan teniéndonos como proveedor diría que siguen casi todos con interés para nuestro grupo.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## **Andújar batirá el récord de expositores en la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén con más de un centenar de marcas de AOVE de cosecha temprana**

La ciudad de Andújar batirá en esta edición de 2024 el récord de expositores en la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén con más de un centenar de marcas de AOVE de cosecha temprana, zumos



premium de aceituna fresca que mostrarán y exhibirán en casetas para ser catados y comercializados en este evento que se celebrará en el centro de la ciudad, en las plazas de España y de la

Constitución, además de la calle Ollerías, con un amplio y variado programa de actividades. Una feria que pregonará el cómico y presentador de televisión David Broncano y que tendrá como embajador del AOVE al cocinero de Canal Sur Enrique Sánchez, como ya avanzó Oleum Xauen.

Andújar acogerá la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén los días 9 y 10 de noviembre y Sabadell (Barcelona) lo hará al siguiente fin de semana, los días 16 y 17 de dicho mes. Un evento, ideado en 2014 por la Diputación de Jaén y que persigue poner en valor los primeros néctares naturales de aceituna de cada cosecha y potenciar a la provincia de Jaén como destino oleoturístico, además de subrayar la excelencia de los aceites de oliva virgen extra que se producen en nuestro territorio.

Andújar acogerá por segunda vez esta fiesta que ya celebró su tercera edición en este municipio en 2016 y que ha tenido también como sedes las localidades de Jaén capital, Baeza, Linares, Úbeda y Martos. La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que cuenta también con financiación de la Junta de Andalucía y la colaboración de los ayuntamientos de los municipios que la acogen, volverá a incluir la tradicional feria de los aceites tempranos, catas, visitas guiadas o demostraciones culinarias con estos primeros AOVE, entre otras iniciativas.

Tras Andújar, la Diputación de Jaén trasladará este evento hasta el municipio barcelonés de Sabadell, que es la primera vez que será escenario de esta fiesta, aunque es la segunda ocasión que la Administración provincial organiza en una localidad de la provincia de Barcelona este evento que ya se desarrolló en Hospitalet de Llobregat. Sabadell se suma así a los lugares del territorio nacional que han sido sedes de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén, entre los que se encuentran también Vitoria, Alcalá de Henares, Pamplona, Valencia, Vigo, Bilbao y Gijón.

Una fiesta en la que un personaje de relevancia pregonará las excelencias de los aceites de oliva y se condecora a una institución o a una personalidad como embajador del AOVE en un evento en el que participan decenas de marcas de AOVE y en el que se organiza un variado y extenso programa de actividades en torno a estos néctares naturales de aceituna y de su fusión con el turismo a través del oleoturismo.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



**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)



# Jornadas para promocionar el aceite de oliva virgen

La promoción del aceite de oliva virgen extra (Aove) y fomentar la conservación de la biodiversidad en los olivares del Somontano son los objetivos de las Jornadas monográficas “Sentir el aceite” organizadas por iniciativa del Ayuntamiento de Santa María de Dulcis cuyo alcalde, Mariano Lisa, está entre los promotores de esta iniciativa. En su opinión, “Buera se consolida como un referente en la difusión de la cultura del aceite de oliva, el cuidado de los olivares y la preservación del patrimonio cultural vinculado a esta tradición”.

En el transcurso de octubre se celebrarán dos jornadas dedicadas al Aove, sus propiedades y la biodiversidad que lo rodea.

La primera de ellas será el sábado próximo 5 de octubre, en el Torno de Buera (17:30 horas) con “Sentir el aceite”. Se trata de un evento multisensorial donde la música, la poesía y las imágenes acompañarán a los asistentes en el viaje dirigido por Carlos Domínguez (Ecosteán), presidente de la DOP Aceite del Somontano y miembro del Panel Oficial de Aragón. En las actividades de la jornada participarán Raúl Hernández, del restaurante Nyibeta, Mariano Lisa, del Torno de Buera y Ana Cancer, con música en directo.

La segunda jornada será el 12 de octubre en el mismo espacio, a las 17:30 horas, con el taller titulado “Otros usos del Aove: Cosmética Natural Casera” impartido por Concha Ruiz y habrá puertas abiertas para quien desee visitar El Torno. Las actividades se realizan con subvención (80 %) de la Diputación Provincial de Huesca. Las inscripciones están disponibles en: [Info@tornobuena.com](mailto:Info@tornobuena.com).

Fuente: [Diario del Alto Aragón](#)



# Esta impresionante finca a las orillas del Tajo produce uno de los mejores quesos de España y uno de los mejores aceites del mundo

A las orillas del río Tajo, dentro del término municipal de El Carpio de Tajo, en la provincia de Toledo, se encuentra una majestuosa finca que es la cuna de uno de los mejores quesos de España y de uno de los mejores aceites de oliva del mundo.

Hablamos de la Finca Hualdo, un impresionante enclave natural de más de 4.000 hectáreas donde conviven una quesería artesana, una almazara de aceite y una huerta ecológica, todo ello rodeado de grandes plantaciones de olivos y pistachos y verdes pastos donde se crían alrededor de 2.000 ovejas de la raza manchega.

## Los pilares de la Finca Hualdo: La economía circular y la sostenibilidad

Toda la finca se autoabastece gracias a la energía que generan los centenares de placas solares que tienen instaladas por todo el territorio (hasta 1 mega). Llama la atención una de las instalaciones donde las placas están flotando sobre una balsa de agua, este proyecto energético se denomina 'Finca Hualdo Flotante' y cuenta con 360 módulos con una potencia instalada total de 162 kWp y una producción fotovoltaica estimada de 245.400 kWh al año.

En Finca Hualdo todos los restos que generan cada una de sus actividades se aprovechan ya sea para el huerto, para la quesería o para los olivos, "buscamos la sostenibilidad en todos nuestros procesos para conseguir la máxima biodiversidad de nuestro ecosistema", destaca el director de la finca, José Antonio Peche Marín-Lázaro.

"Aquí todo se aprovecha, el trigo y los cereales que plantamos lo utilizamos como comida para nuestras ovejas, los huesos de las aceitunas de nuestros olivares los procesamos y los utilizamos como pellet para la calefacción de la quesería, los restos orgánicos de las ovejas se emplean de abono para los olivos y pistachos y así con todo", argumenta Isidoro, el encargado de la finca.



## Uno de los mejores aceites de oliva del mundo

Uno de los tesoros gastronómicos de esta explotación agroalimentaria es su excelente aceite de oliva virgen extra (AOVE). En este sentido, Finca Hualdo cuenta con un gigantesco olivar cultivado entre 400 y 600 metros de altitud y con una extensión que asciende hasta las 700 hectáreas. Cultivan cuatro variedades de aceituna (Arbequina, Picual, Cornicabra y Manzanilla) que posteriormente procesan en su propia almazara a pie de campo que les permite producir el AOVE en menos de 6 horas desde la recolección de la aceituna, preservando así los mejores aromas y componentes saludables.

Los 'Aceites Casa Hualdo' han sido premiados por centenares de organizaciones de múltiples países entre las que destacar el Premio alimentos de España del ministerio de agricultura, el Consejo Oleico La internacional, El international award de Nueva York o la prestigiosa guía Flos Olei.

Todos sus aceites se filtran con placas de celulosa que son muy respetuosas con el producto y que permiten a su vez eliminar todas las impurezas y la humedad. Posteriormente el aceite lo almacenan en depósitos de acero inoxidable 'inertizados' en su bodega climatizada. 'Aceites Casa Hualdo' se embotellan bajo pedido para hacerlos llegar al consumidor en su estado óptimo. Puedes consultar los diferentes aceites y sus respectivos precios en su tienda online.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [La Razón Castilla-La Mancha](#)

## Paraguay incrementa la demanda de aceite de oliva virgen extra español

El mercado del aceite de oliva en Paraguay ha mostrado un crecimiento en la demanda de aceites premium, especialmente aceite de oliva virgen extra, en los últimos años. Según un informe elaborado por la Oficina Económica y Comercial de España en Asunción, las importaciones de aceite de oliva en el país registraron un aumento del 8,2 % en 2023, en comparación con el año anterior, alcanzando un total de 3,07 millones de USD.





## Tendencias del mercado mundial y local

A nivel global, la producción de aceite de oliva ha caído significativamente en 2023, con una reducción del 33 % respecto a 2022, según el Consejo Oleícola Internacional. Esta caída en la producción, atribuida en gran parte a las condiciones climáticas adversas y la inflación, ha provocado un incremento en los precios del producto, especialmente en España, donde el precio del aceite de oliva aumentó un 69,3 % entre 2023 y 2024.

En este contexto de escasez y precios elevados, Paraguay ha visto una creciente demanda por productos de mayor calidad. Durante el periodo 2019-2023, el valor de las importaciones fluctuó entre 2,3 millones de USD y 3,07 millones de USD, siendo el 2021 el año con mayores importaciones.

## Principales proveedores de aceite de oliva en Paraguay

En 2023, Paraguay importó aceite de oliva de cuatro principales proveedores, que abarcan el 99,4 % del total de las importaciones. Los países líderes en importaciones, fueron:

España, con 1 millón de USD

Argentina, con 741.000 USD,

Chile, con 691.000 USD, y

Italia, con 602.700 USD.

España se mantiene como el principal proveedor de aceite de oliva en Paraguay, con una participación estable en el mercado que ha oscilado entre el 32,8 % y el 39 % en los últimos cinco años. Las importaciones españolas alcanzaron su punto más alto en 2021, con un valor de 1,2 millones de USD.

## Preferencia por aceites de calidad superior

Un dato relevante del informe es el crecimiento en la demanda por productos de alta calidad como el aceite de oliva virgen extra. En el periodo entre 2022 y 2023, las importaciones de la partida NCM 1509.20 (Aceite de Oliva Virgen Extra) crecieron un 20 %, destacando la preferencia de los consumidores paraguayos por aceites premium. Esta tendencia se acompaña de una ligera subida en



las importaciones de la partida NCM 1509.30 (Aceite de Oliva Virgen) y NCM 1509.90.90 (Los demás).

## Oportunidades y desafíos

El mercado importador de aceite de oliva en Paraguay está concentrado en 10 empresas distribuidoras que abarcan el 88 % de la cuota total importada. Además, se ha observado que casi el 70 % de la oferta de proveedores de aceite de oliva no está identificada, lo que refleja una fragmentación en el mercado.

Entre las oportunidades del mercado, se destaca el incremento en la demanda de aceites premium. Las empresas españolas tienen una oportunidad de crecimiento en este segmento, exportando aceites de oliva virgen extra de alta calidad o productos diferenciados, como aceites aromatizados o gourmet. Estos productos premium pueden encontrar su nicho en tiendas especializadas y restaurantes de alta gama en Paraguay, donde los consumidores buscan productos diferenciados.

## Acceso al mercado paraguayo: legislación y distribución

El acceso a este mercado está regulado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN), dependiente del Ministerio de Salud Pública. Las empresas deben cumplir con requisitos estrictos para el registro sanitario y seguir procedimientos a través de la Ventanilla Única de Exportación (VUE) para las solicitudes de exportación.

Paraguay, como miembro del MERCOSUR, se encuentra en proceso de armonización del Arancel Externo Común (AEC). Sin embargo, en la actualidad, el arancel aplicable al aceite de oliva es del 0 %, lo que facilita la importación de este producto.

## Principales conclusiones

El canal de distribución en Paraguay es corto y en muchos casos, el mismo intermediario actúa como importador, mayorista y distribuidor. Este canal suministra tanto al sector minorista como al HORECA (hoteles, restaurantes y catering). La especialización es baja, ya que los distribuidores tienden a ser multisectoriales.

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



El mercado del aceite de oliva en Paraguay presenta un entorno favorable para el crecimiento de productos de mayor calidad, como el aceite de oliva virgen extra. Con un aumento en la demanda de productos premium, los proveedores internacionales, especialmente los españoles, tienen la oportunidad de fortalecer su presencia en el país.

La tendencia hacia el consumo de aceites premium, sumada a la estabilidad de las importaciones desde España, marca un camino claro para las empresas que buscan posicionarse en un mercado en expansión. Además, la regulación arancelaria favorable y un canal de distribución sencillo facilitan el acceso y comercialización de estos productos en el país.

Fuente: [Oleorevista](#)