

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

4 de junio de 2024



HOY ES NOTICIA:

Nuevas

JORNADAS



La producción mundial de aceite de oliva volverá a su media histórica.

Las marcas de distribuidor continúan ganando terreno a las de fabricante.

Un innovador estudio realizado por la Universidad de Jaén avanza hacia la producción sostenible en el sector oleícola.

Jornada sobre bioeconomía en el sector olivarero.

Los productores croatas comparten los secretos detrás de su éxito premiado.



La producción mundial de aceite de oliva volverá a su media histórica

Tras dos años de sequía, la producción mundial de aceite de oliva se recupera notablemente de cara a la campaña 2024/25. Así lo asegura Dimitra Aliefs (doctora en economía, experta en comercio internacional de aceite de oliva y miembro de la Sociedad Científica de Enciclopedistas del Olivo (4E), de Grecia) quien ha realizado las primeras estimaciones.

Dimitra estima que en la próxima campaña, el mundo puede llegar a producir 3,2 millones de toneladas de aceite de oliva, lo que supondría volver a su media histórica. Este aumento previsto de la oferta supondrá una presión a la baja sobre los precios. De hecho, las actividades iniciales del mercado de futuros sugieren una tendencia hacia precios más bajos, con precios mayoristas posiblemente acercándose a los 5 euros o ligeramente más bajos por kilo en enero de 2025, algo que dependerá de las condiciones climáticas.

Previsión por países

En España, la estimación es que se produzcan entre 1,2 y 1,7 millones de toneladas de aceite de oliva, con una estimación media de alrededor de 1,4 millones de toneladas. Esto supondría una recuperación significativa, posicionando a nuestro país como principal productor.

Por su parte, en Grecia, se prevé que la producción alcance entre 280.000 y 290.000 toneladas, casi el doble que la cosecha de la campaña actual.

Por el contrario, en Italia, se prevé que la producción sea ligeramente inferior, alrededor de 280.000 toneladas. Esto refleja una variación cíclica típica en los rendimientos agrícolas.

Portugal, siguiendo el ejemplo de España, apunta a una producción récord de hasta 200.000 toneladas e incluso podría ser superior, rivalizando potencialmente con Grecia.

Para Túnez se estima entre 260.000 y 270.000 toneladas. Sin embargo, aseguran desde 4E que existe cierta preocupación sobre la fortaleza de sus olivos afectados por la sequía, lo que podría afectar la producción final.



Para Marruecos, las estimaciones son menos favorables, probablemente debido a los continuos problemas de escasez de agua.

Y en Turquía se esperan al menos 250.000 toneladas, aunque podría llegar hasta las 270.000. En este país, algunas fuentes turcas incluso sugieren una estimación optimista de 400.000 toneladas.

Estabilidad del mercado y tendencias del consumidor

La estabilización de precios prevista en alrededor de 5 euros por kilo se considera un nivel equilibrado que garantiza retornos justos para los productores de aceitunas y al mismo tiempo mantiene la accesibilidad para los consumidores.

Sin embargo, la industria se enfrenta a desafíos para recuperar la participación de mercado perdida por los aceites de semillas en los últimos dos años, durante los cuales las ventas de aceite de oliva disminuyeron un 40%. Los esfuerzos para reeducar a los consumidores y recuperar su preferencia por el aceite de oliva requerirán mucha comercialización y paciencia, asegura la doctora Dimitra.

Como conclusión, desde la Sociedad griega se destaca que la campaña comercial 2024/25 trae la esperanza de un equilibrio entre la oferta y la demanda, con un nivel de precios más bajo. Esto presenta una valiosa oportunidad para recuperar a los consumidores que se habían cambiado a los aceites de semillas.

Fuente: [Olimerca](#)

Las marcas de distribuidor continúan ganando terreno a las de fabricante

Los españoles gastaron un 3% más en la cesta de la compra en abril respecto al año anterior, según datos de [NIQ](#). La demanda, por su parte, experimentó un ligero aumento del 0,5%, mientras que el precio promedio subió un 2,5%.



Alimentación, droguería y perfumería lideran el crecimiento

La alimentación fue la sección que más incrementó su valor en las ventas, con un 4,2%. Le siguieron droguería y perfumería, con un 3,7%, mientras que las bebidas anotaron un descenso del 2,6%. En cuanto a la demanda por volumen, droguería y perfumería creció un 3,5%, mientras que la alimentación lo hizo en un 1,6%.

Las ventas online se disparan un 19,6%

Las ventas online de productos de gran consumo experimentaron un fuerte repunte en abril, con un alza del 19,6%. Entre los canales tradicionales, los súper grandes registraron un aumento del 5,6%, las perfumerías un 4,9% y las estaciones de servicio un 2,3%. Por el contrario, los hipermercados vieron caer sus ventas en valor un 6,8%.

Productos lácteos y de cuidado personal, en auge

Los productos lácteos, como el queso de bola (+14,6%), el queso rallado (+13,5%) y el queso fresco (+12,6%), experimentaron un notable crecimiento en volumen, impulsados por su menor precio y su perfil como fuente de proteína asequible. La preocupación por la salud también se refleja en el aumento de las ventas de dietéticos (+18,1%), maquillaje (+12,3%), productos de higiene bucal (+9,8%) e infusiones (+9,5%).

El aceite sigue siendo el producto más caro

Un mes más, el aceite vuelve a protagonizar el primer puesto en la lista de los artículos con mayores elevaciones de precio respecto a un año antes y así lo hace en un 32,6%, frente al mismo periodo del año pasado. Y aunque le siguen las aceitunas y encurtidos, ya lo hacen por debajo de los dos dígitos, con una subida en el precio promedio del 9,9%, seguidos de los zumos, en un 8,4%; el cuidado capilar, en un 7,6% o las verduras congeladas y las conservas vegetales, en un 7,5% y un 6,9%, respectivamente.

Los precios de algunos productos lácteos bajan

En consonancia con el aumento de la demanda, los precios de algunos productos lácteos han experimentado un descenso. Es el caso de los quesos blancos pasteurizados (-7,7%), el queso rallado (-6,7%), el queso de bola (-5,9%), la mantequilla (-5,3%) y el queso azul (-4,0%).

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@grupoolaicolaen.com



Las marcas de distribuidor ganan terreno

Las marcas de distribuidor continúan ganando terreno a las de fabricante. En abril, sus ventas en valor crecieron un 7,5%, frente a la bajada del 0,5% de las marcas de fabricante. En cuanto al volumen, las ventas de marcas de distribuidor aumentaron un 4,3%, mientras que las de fabricante disminuyeron un 3,9%.

Los consumidores ajustan sus compras

Los consumidores siguen adoptando estrategias de ajuste para hacer frente a la inflación. Aumentan los actos de compra y las cestas de ajuste, y los consumidores optan por cestas mixtas de marca de fabricante y distribuidor, con estas últimas alcanzando ya la mitad del gasto en la cesta de la compra.

Fuente: [Oleorevista](#)

Un innovador estudio realizado por la Universidad de Jaén avanza hacia la producción sostenible en el sector oleícola

Investigadores de la Universidad de Jaén han dado un paso significativo hacia la producción sostenible en el sector oleícola con un estudio innovador que explora la integración de Bioenergía con Captura y Almacenamiento de Carbono (BECCS) en la industria del aceite de oliva. Este enfoque no solo podría reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, sino también producir aceite de oliva virgen extra (AOVE) con una huella de carbono negativa.

El estudio, titulado 'Productos sin carbono para involucrar a la sociedad en la acción climática: el ciclo de vida del aceite de oliva' (Carbon-negative products to engage society in climate action: The lifecycle of olive oil) publicado en la revista científica [Sustainable Production and Consumption](#), empleó la metodología de Análisis de Ciclo de Vida (ACV) para evaluar el potencial de la producción de aceite de oliva con emisiones negativas. "El objetivo principal era determinar si las tecnologías BECCS basadas en los residuos de poda del olivar, una biomasa a menudo infrutilizada, pero con gran potencial, pueden alimentar la energía necesaria de los procesos de las almazaras,



logrando así una reducción neta de las emisiones de CO₂”, explica el investigador responsable del estudio, Ángel Galán-Martín, autor del mismo junto a María del Mar Contreras y Eulogio Castro, pertenecientes al Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales de la Universidad de Jaén.

En este sentido, los investigadores indican que los resultados del estudio han sido “prometedores”, ya que se demostró que es posible producir aceite de oliva virgen extra con una huella de carbono de hasta -0,32 kg de CO₂eq por cada litro, valorizando los residuos de poda de olivos generados en la etapa agrícola. Sin embargo, también se identificaron impactos negativos relacionados con la acidificación y la eutrofización, que deben ser gestionados cuidadosamente mediante una planificación adecuada. “Nuestro trabajo demuestra el potencial de BECCS para producir aceite de oliva con una huella de carbono negativa, lo cual podría posicionar a esta industria en la vanguardia de prácticas más sostenibles sirviendo como modelo para otras industrias. Además, este avance podría generar ingresos adicionales para agricultores e industriales, mientras se contribuye al avance para lograr los objetivos climáticos”, indica el doctor Ángel Galán-Martín.

Teniendo en cuenta estos resultados, los investigadores de la UJA consideran que el camino hacia la producción sostenible de aceite de oliva implica inversiones estratégicas, políticas personalizadas y una colaboración estrecha entre los sectores público y privado. En este sentido, este estudio destaca la necesidad de enfoques innovadores que promuevan productos con emisiones negativas, allanando el camino para un futuro más sostenible.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Jornada sobre bioeconomía en el sector olivarero

La Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA) y la Universidad de Jaén organizan el próximo 6 de junio una jornada sobre “Bioeconomía en el sector olivarero como palanca para la transformación económica y social”.

Englobada en el marco de SCALE-UP Project, este encuentro contará con la participación de Beltrán Pérez García, presidente de CTA, Rafael Castillo Barrero, consultor de Innovación; Carmen Ronchel Barreno, responsable técnico del Sector Biotecnología en CTA; Antonio Carlos Ruiz Soria, consultor de Innovación de CTA, y Marina Barquero León, consultora de Innovación CTA, entre otros expertos en la temática.



oliveCEPT®
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso

A lo largo del encuentro, entidades europeas, administraciones públicas, empresas, representantes de la academia y agentes económicos, pondrán en común los mecanismos de apoyo regionales, nacionales y europeos para el escalado de proyectos desde el laboratorio, hasta su adopción a gran escala por ciudades y/o regiones.

Además, el evento contará con una sesión de pitching y un espacio de networking para los participantes, llamada 'Ecosistema de la Bioeconomía Andaluza'.

Para más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

Los productores croatas comparten los secretos detrás de su éxito premiado

Después de una cosecha complicada, los olivereros croatas están satisfechos con los logros alcanzados en 2024 NYIOOC World Olive Oil Competition.

Los productores del país del sudeste europeo obtuvieron el cuarto mayor número de premios en el concurso: 80 de 97 candidaturas. Según datos de la Olive Oil Times Ranking mundial, sólo Italia (148), Estados Unidos (96) y España (83) obtuvieron más premios.

Croacia es un país pequeño pero una superpotencia en la calidad de los aceites de oliva, algo que se confirma año tras año.- Ivica Vlatković, presidente de la Asociación de Productores de Olivos del Condado de Zadar

Sin embargo, los agricultores y molineros rápidamente señalaron que su tasa de éxito del 82 por ciento era la más alta de cualquier país que presentó más de diez aceite de oliva virgen extra muestras para el Concurso Mundial.

Los productores croatas celebraron su éxito después de circunstancias adversas, incluidas condiciones climáticas extremas y plagas.



El clima frío durante la primavera, seguido de lluvia en el momento de la floración y polinización, provocó una menor producción de frutos en los árboles. A esto le siguió el surgimiento de la mosca de la fruta de olivo antes de la cosecha, lo que repercutió en la cantidad y calidad del aceite de oliva.

"Obtuvimos el cuarto lugar en una fuerte competencia con muchos menos aceites registrados que nuestros principales competidores", dijo Ante Vulin, propietario de Antino, que obtuvo un Premio de Oro por una Oblica mediana.

El productor cultiva 1,000 olivos, de los cuales 550 están en producción, a lo largo de las orillas del lago Vrana, el lago más grande de Croacia, en la región de Pakoštane, en el norte de Dalmacia.

Junto a Vulin, otros tres productores del municipio, un poco más pequeño que Manhattan, sumaron cinco premios del Concurso Mundial.

Tomislav Čudina de Olea Viola obtuvo un premio de oro por una mezcla media; Vinko Lalín de OPG Lalín obtuvo dos Premios de Plata por una mezcla y Oblica; y Mario Barešić de Arrastre del patrón obtuvo un premio de oro por una Oblica.

"No tenemos grandes arboledas ni cantidades de aceite", dijo Vulin. "Ni siquiera tenemos molinos. Pero tenemos una tradición, una forma natural de cultivar frutas saludables y producir aceite de primera calidad que obtenemos mediante prensado en frío".

Ivica Vlatković, el presidente de la asociación de olivicultores del condado y de un productor galardonado de la cercana Novigrado, también elogió el inmenso éxito del país a pesar de su pequeño tamaño.

En Croacia viven alrededor de 3.8 millones de personas. Según la Comisión Europea, el país produjo 3,500 toneladas de aceite de oliva en la campaña 2023/24, aproximadamente un diez por ciento menos que la media de los cuatro años anteriores.

"Croacia es un país pequeño pero una superpotencia en la calidad de los aceites de oliva, lo que se confirma año tras año", afirmó Vlatković, ampliamente considerado el mejor oleicultor entre los médicos y el mejor médico entre los oleicultores.



Desde 2017, también ha obtenido 15 premios en el NYIOOC, convirtiéndolo en el productor más exitoso del país en la competencia.

Desde que Tomislav Duvnjak, propietario de Vodice, lanzó un esfuerzo coordinado para organizar y ayudar a financiar a los pequeños productores dálmatas para que envíen sus obras a Nueva York en 2021, Croacia ha sido constantemente uno de los mayores ganadores en el Concurso Mundial.

Vlatković dijo que él y otros productores ahora "Vive el día" en el que Croacia gana la mayor cantidad de premios en la competencia.

"Los aceites de oliva llegan a Nueva York desde todos los lugares del mundo donde se cultivan aceitunas", dijo. "Por eso representa el campeonato mundial en evaluación de la calidad del aceite de oliva. A nivel mundial, los aceites de oliva croatas confirman desde hace años su alta calidad en cuanto al número de aceites enviados y premiados".

Vlatković dijo que los productores croatas se sienten alentados al ver que están logrando resultados similares a los de sus homólogos en países productores de olivos más conocidos.

Atribuyó el desproporcionado éxito del país a varios factores, entre ellos la mentalidad de los productores croatas, muchos de los cuales son pequeños agricultores que se dedican a cuidar un pequeño número de árboles.

Otra clave del éxito del país es la educación profesional brindada a estos productores de olivos a través de asociaciones regionales y nacionales.

Además, se ha realizado un importante esfuerzo para construir almazaras de alta calidad y con capacidad suficiente para procesar lo recolectado el mismo día.

Vlatković también elogió el papel de los paneles de degustación locales para ayudar a los productores de aceitunas a identificar defectos y determinar sus causas.

Finalmente, dijo que muchos productores participan en numerosos eventos locales y nacionales, creando un espíritu competitivo y una cultura de superación en el sector.



"Si, en lugar de 97, los oleicultores croatas hubieran enviado al menos la misma cantidad de sus aceites a la NYIOOC [como lo hicieron los productores de otros países], estoy seguro de que habrían ganado más premios de oro y así habrían mostrado a todos lo lejos que ha llegado Croacia en la producción de aceites de oliva virgen extra de primera calidad", afirmó Vlatković.

Añadió que las condiciones parecen buenas en los huertos de cara a la campaña agrícola 2024/25.

"La situación en los olivares es prometedora", afirmó Vlatković. "La primavera trajo suficiente humedad. Las temperaturas son casi ideales, por eso los olivos están llenos de flores".

"También esperamos una buena polinización", añadió. "La cosecha todavía está lejos, pero hay muchas posibilidades de que tengamos una campaña exitosa. Mucho más éxito que el año pasado, lo que significa más aceite en la evaluación de calidad más grande del mundo en Nueva York".

Fuente: [Olive Oil Times](#)



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