

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

5 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El parón navideño no frena los precios del aceite de oliva, un 40% más altos que hace un año.

El precio del aceite de oliva bate récord y ronda ya los 15 euros por litro.

España se consolida como líder mundial en producción de vinos y aceite de oliva al superar los tres millones y medio de hectáreas.

El oleoturismo y los millennials del AOVE protagonizan el programa de conferencias de la WOOE.

La Dieta Mediterránea encabeza la lista de las mejores dietas para 2024.

Mision directa agroalimentario Filipinas.

PUBLICIDAD

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

AgroBank

El parón navideño no frena los precios del aceite de oliva, un 40% más altos que hace un año

Las fiestas navideñas se caracterizan por una bajada de la actividad industrial y, por ende, menos demanda en origen. Esto sí se nota en las cantidades comercializadas de aceite de oliva en los últimos días (831 toneladas frente a las 2.127,68 tn de la semana anterior), pero no en los precios, que no solo no han cedido, sino que han repuntado ligeramente.

De esta forma, según los datos del Observatorio de Precios y Mercados de la Junta, los precios en origen del aceite de oliva virgen extra en estos primeros compases de enero (8,87 €/kg de media) son casi un 39% superiores a los que se registraban en enero de 2023, cuando el virgen extra se comercializaba a una media de 5,44 €/litro.

En cuanto al aceite de oliva virgen, se sitúa en torno a los 8 €/kg, un 40% por encima de los datos registrados hace exactamente un año.

La categoría lampante es la que ha registrado mayor subida en los últimos días (77 céntimos más por kg), alcanzando los 7,84 €/kg (en enero de 2023, el precio marcaba 4,72 €/kg en origen, un 40% menos).

Un mercado incierto

Estas cifras tienen en vilo al sector, que esperaba una 'pausa' en las alzas coincidiendo con la época festiva, pero que está viendo que no va a ser así. La escasa oferta, la presión en todos los países productores, con precios nunca vistos, y la falta de lluvias, hacen prever un primer trimestre muy complicado en el ámbito oleícola.

Cabe recordar que la escasa cosecha que se espera va acompañada, además, de un stock de la campaña anterior (enlace) bajísimo, apenas 247.000 toneladas.

Fuente: [Sevilla ABC](#)



El precio del aceite de oliva bate récord y ronda ya los 15 euros por litro

El precio del aceite de oliva ha alcanzado niveles nunca vistos en España. Tras haber subido el coste en origen más de un 150% en los dos últimos años, el litro en las tiendas ronda ya los 15 euros. De hecho, en los supermercados se puede encontrar ya enseñás como Coosur o Hojiblanca a 14,5 euros el litro. Y el problema está en que ante la falta de lluvias la situación puede ir a más, lo que está provocando además una fuerte caída del consumo.

La Interprofesional del Aceite de Oliva alertó ya al inicio de la campaña el pasado mes octubre de que durante los próximos meses la subida de precios iba a continuar, reclamando a los consumidores que evitaran hacer acopio. "Ahora mismo, en este tipo de escenario lo mejor es comprar lo que uno necesita. Hacer acopio tampoco ayudaría porque sería como una huida hacia delante, provocaría una mayor subida de precios porque haría mayor tensión en los mercados", explicaba Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva.

Aunque en noviembre el precio en origen se freno ligeramente ante unas perspectivas de que la cosecha fuera buena, en las últimas semanas el precio ha vuelto a subir de nuevo y el oliva virgen extra supera ya en el campo los 8,2 euros por litro. Aunque el sector espera un incremento de la producción en la campaña 2023-2024 de un 15% respecto a la anterior, el arranque de la misma se ha producido con una disponibilidad de enlace inicial más baja. "Prácticamente se va a compensar el incremento de la producción con la bajada del stock inicial, por lo que las disponibilidades de producto se van a mantener similares a las de la pasada campaña", advertían en la Interprofesional.

El problema de fondo es que España encadena ya dos campañas con producciones muy bajas debido a la sequía. Mientras que la media en los últimos años ha llegado a 1,4 millones toneladas, ahora estamos un 50% por debajo. Todo ello está teniendo además una clara repercusión en el consumo. De acuerdo con los datos de Anierac, la patronal de los envasadores, el consumo se ha desplomado más de un 20% hasta el mes de noviembre, hasta 231,5 millones de litros. Lo llamativo además es que, pese a la caída de los precios del girasol, no está produciendo un desvío del consumo porque las ventas en este caso también caen. Lo hacen en mucha menor proporción, un 1,68% en concreto en los once primeros meses de 2023.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

les.kubota-es.com / @kubotainpain / #kubota



España se ha situado así no solo como el país donde más se ha encarecido en aceite de oliva en los últimos años, sino también donde más cae el consumo. Ante el encarecimiento del precio en origen y la falta de producto, las empresas se están viendo obligadas además a tener que buscar aceite más allá de nuestras fronteras, en países como Túnez, Marruecos, Grecia, Turquía o Argentina. Con todo ello, además, se está produciendo un freno en las exportaciones -España se mantiene en cual

Fuente: [El Economista](#)

España se consolida como líder mundial en producción de vinos y aceite de oliva al superar los tres millones y medio de hectáreas

El [Informe](#) sobre la evolución de los cultivos en España, elaborado por [Cocampo](#), comprueba la consolidación de España como líder mundial en relación con [olivares y viñedos](#). Dicho informe, que cubre aspectos como la transformación hacia prácticas agrícolas más eficientes, el impacto de condiciones climáticas adversas o la evolución de la superficie cultivada a lo largo de los años; también se enfoca en la modernización del sector con un aumento en la producción de alimentos ecológicos y una adaptación a los cambios en los hábitos alimenticios.

España es líder mundial en superficie, comercio exterior y producción de olivares, con el aceite de oliva y las aceitunas de mesa como los productos más destacados. El país cuenta con 2.623.721 hectáreas de cultivo de olivar, de las cuales un 77,8% son en secano y un 22,2% en regadío. Desde 2011 a 2020, la superficie de olivar ha crecido un 4,8%, con un notable incremento en el cultivo en regadío. Andalucía destaca como la región líder tanto en la producción de aceite de oliva como de aceitunas de mesa.

España representa el 62% de la producción de aceite de oliva de la UE y el 17% de la producción mundial, con más del 65% de la producción total destinada a la exportación, abarcando más de 160 países. Esta información resalta la importancia y la evolución del sector olivarero en España, mostrando un panorama de modernización, expansión y liderazgo global en el cultivo de olivares, que la sitúa como líder mundial.



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



En los viñedos el promedio del valor de la hectárea es de €94.419, mientras que en el caso de los olivares el promedio es de €44.360.

En cuando a los viñedos, España tiene la mayor extensión de cultivo a nivel mundial, con 933.092 hectáreas. De estas, 646.001 hectáreas son en secano (69,2%) y 287.091 hectáreas en regadío (30,8%). Además, el 96% de la superficie del viñedo se encuentra en territorio de alguna denominación de calidad. Del total de la superficie de cultivo de viñedo, el 98,1% corresponde al viñedo de uva para vinificación.

La producción ha aumentado en 44 mil toneladas en la última década, gracias a un mejor rendimiento y productividad de los cultivos, así como a nuevos sistemas de plantación que permiten mayores producciones por hectárea. El terreno dedicado al cultivo de viñedo se ha revalorizado un 5,7% de 2017 a 2020, hasta alcanzar los 16.465 euros/ha.

Estos datos indican un crecimiento significativo en las producciones de vino y aceite de oliva en España en la última década, reflejando la modernización y eficiencia en ambos sectores. Por lo tanto, no es de extrañar que el promedio de búsqueda de olivares y viñedos en Cocampo, plataforma líder del mercado de suelo rústico en España, asciende a más de 250 mensuales. En el portal actualmente hay más de 200 anuncios publicados de fincas correspondientes a ambos cultivos, las cuales tienen una extensión promedio de más de 200 hectáreas y una valoración promedio de más de tres millones de euros. En el caso de los viñedos el promedio del valor de la hectárea es de €94.419, mientras que en el caso de los olivares el promedio del valor de la hectárea es de €44.360.

Fuente: [Agroinformación](#)

El oleoturismo y los millennials del AOVE protagonizan el programa de conferencias de la WOOE

Una edición más, Grupo Editorial Mercacei, como media partner de la [World Olive Oil Exhibition \(WOOE\)](#), que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero, tendrá un especial protagonismo en el programa de conferencias de la feria. Así, organizará sendas mesas redondas sobre el potencial del oleoturismo para el sector, moderada por el CEO de Grupo Editorial Mercacei, Juan A.



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Tel: 900 909 619 info@ayonet.es basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



Peñamil; y los millennials del AOVE, conducida por Pandora Peñamil Peñafiel, directora de Olivatessen y la Guía EVOOLEUM.

En concreto, en la mesa “¡Así funciona un proyecto de oleoturismo de éxito!”, que tendrá lugar el 26 de febrero a las 12 horas, participarán cinco profesionales del sector que conocen muy bien lo que es liderar un proyecto oleoturístico y que pondrán en común sus secretos y consejos.

Así, en esta mesa -moderada por Juan A. Peñamil, CEO Grupo Editorial Mercacei- intervendrán Juan Antonio Gómez-Pintado, presidente de Finca La Pontezuela (Centro de Interpretación 5 Elementos); Santiago Muguero, director de LA Organic (Hotel Cortijo LA Organic); Juan Ignacio Pulido, catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Jaén (Observatorio Internacional de Oleoturismo); María Amores, directora de Marketing y Comunicación de Grupo Montes Norte (Centro de Interpretación y Formación Olivia); y José Antonio Jiménez, director gerente y responsable del área de oleoturismo de Oleícola San Francisco.

La WOOE dedicará un espacio exclusivo al oleoturismo, “una práctica que se está revelando como una gran alternativa de negocio y futuro para la industria olivarera española”, según han destacado desde Pomona Keepers, entidad organizadora de la feria. Y es que, según han subrayado, el oleoturismo es uno de los mayores potenciales que tiene ahora mismo el sector para atraer a nuevos consumidores, fidelizar a los actuales y abrir nuevas oportunidades que sostengan los negocios ante los desafíos actuales.

En la feria se reunirán algunas de las almazaras y expertos que más partido están sacando a esta alternativa de negocio y turismo para exponer su visión a los profesionales del sector que quieran dar un paso más en este camino lleno de oportunidades. Y no solo se podrán conocer algunas de las propuestas más innovadoras y dinámicas del oleoturismo, sino que además se van a programar rutas, talleres, charlas y networking.

Por otro lado, la WOOE y Grupo Editorial Mercacei han invitado a varios millennials del AOVE para debatir sobre cuáles son los desafíos en el delicado momento actual que vive el sector.

En esta mesa redonda –que tendrá lugar el 27 de febrero a las 12:45 horas y estará conducida por Pandora Peñamil Peñafiel, directora de Olivatessen y la Guía EVOOLEUM- participarán Rafa Alonso Barrau, director comercial y export manager de Rafael Alonso Aguilera (AOVE Oro del Desierto); María del Mar Manrique, gerente de la SCA San Vicente (AOVE Puerta de las Villas);



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

Mercedes Uceda, responsable de calidad de IADA Ingenieros; José Miguel Molina, miembro del miembro del Panel de Cata de la DOP Priego de Córdoba; y Daniel García Peinado, chef ejecutivo del Gourmet de La Selección Española de Fútbol, conocido como el chef del AOVE.

Cabe recordar que la WOOE se ha consolidado como la gran feria del negocio, la exportación, las marcas y la calidad del aceite de oliva, y reúne a compradores, productores y profesionales de todos los ámbitos del sector. Las almazaras y empresas que participan en este evento, además de vender aceite de oliva, podrán encontrar nuevos aliados y dar a conocer sus productos ante cientos de profesionales tales como importadores, envasadores, cocineros, empresarios, restauradores, medios de comunicación e influencers. A su vez, incluye un amplio programa de conferencias y catas, así como diversas actividades, entre ellas el Olive Oil Bar, Gourmet Área, los Premios Olive Oil Exhibition o el Desafío WOOE.

Fuente: [Mercacei](#)

La Dieta Mediterránea encabeza la lista de las mejores dietas para 2024

Por séptimo año consecutivo, la Dieta Mediterránea ocupa el primer puesto de la lista de las mejores dietas para 2024 que elabora la revista [US News & World Report](#), que ha examinado 30 patrones alimentarios en diversos niveles a través de las aportaciones de un panel compuesto por destacados expertos en salud.

La Dieta Mediterránea ocupa el puesto número uno entre las mejores dietas en general, centrándose en la calidad de la dieta en lugar de en un solo nutriente o grupo de alimentos y en el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, legumbres, frutos secos, aceite de oliva, hierbas y especias. Este patrón alimentario también ocupó el primer lugar en las mejores dietas para la diabetes, las mejores dietas saludables para el corazón, las dietas más fáciles de seguir, las mejores dietas para la salud de los huesos y las articulaciones, las mejores dietas familiares y las mejores dietas para una alimentación saludable.

Estos expertos calificaron cada dieta en 11 categorías: mejores dietas en general, mejores dietas para bajar de peso, mejores dietas para bajar de peso rápidamente, mejores dietas para la diabetes, mejores dietas saludables para el corazón, las dietas más fáciles de seguir, las mejores dietas para



una alimentación saludable, las mejores dietas vegetales, mejores dietas para la salud de huesos y articulaciones, mejores dietas familiares y mejores programas de dieta.

Estas clasificaciones siguen una metodología creada por US News en asociación con la consultora The Harris Poll, que tiene en cuenta las evaluaciones de 43 expertos, incluidos médicos, dietistas nutricionistas, epidemiólogos nutricionales e investigadores académicos sobre pérdida de peso.

“Elegir una dieta puede resultar complicado. Cada persona tiene consideraciones y objetivos de salud únicos, hay muchas dietas para elegir y es difícil saber cuáles funcionarán mejor para cada uno. Por ello, desde US News realizamos el trabajo preliminar para sus usuarios, recopilando las aportaciones de expertos médicos y en nutrición reconocidos a nivel nacional para determinar qué dietas llegan a la cima en términos de integridad nutricional, facilidad de seguimiento y promoción de un estilo de vida saludable a largo plazo”, ha subrayado Gretel Schueller, editora jefe de salud de US News.

Según ha destacado este medio estadounidense, numerosos estudios han demostrado que este patrón alimentario -que cuenta con el AOVE como uno de sus productos estrella- reduce el riesgo de ciertas afecciones de salud crónicas, como las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo 2, al tiempo que promueve una vida más larga y una mejor calidad de vida.

Fuente: [Mercacci](#)

Mision directa agroalimentario Filipinas

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación del sector agroalimentario en la próxima Misión Comercial Directa a Filipinas, que tendrá lugar del 19 al 22 de febrero de 2024 en Manila (Filipinas).

Esta misión contará con el apoyo de la Antena de ANDALUCÍA TRADE en Filipinas.

Breve reseña sectorial

El mercado de Filipinas, con un crecimiento medio del PIB de 6% en los últimos años, cuenta con una economía relativamente bien diversificada y un elevado potencial de crecimiento. Tras el duro golpe recibido a causa de la pandemia, (-9,6% de caída del PIB) Filipinas ha recuperado la senda de



crecimiento. A pesar de la incertidumbre por el deterioro del entorno internacional y el repunte del coste energético, se espera que Filipinas pueda seguir creciendo en el entorno del 6-7% en los próximos años (www.cesce.es).

Los principales capítulos agroalimentarios exportados desde Andalucía a Filipinas han incrementado en un 10% su valor entre los años 2020 y 2021, especialmente el capítulo 11 de productos cárnicos. En 2022, con datos aún provisionales, el valor de las exportaciones andaluzas a Filipinas se triplica, encabezadas por los capítulos 18 bebidas y el 11 de productos cárnicos mencionado anteriormente.

Fecha: 19 al 22 de febrero de 2024

Sector: Agroalimentario (excluyendo productos frescos), especialmente:

- Vinos y otras bebidas con alcohol.
- Productos cárnicos.
- Aceite de oliva.
- Preparaciones alimenticias (incluyendo conservas).
- Confitería y pastelería.

Actividades Previstas:

- Lunes 19 de febrero: Noche en Manila (Filipinas).
- Martes 20, miércoles 21 y jueves 22 de febrero: Agenda de reuniones bilaterales con importadores. Fin de la misión.
- Vuelta el jueves 22 por la tarde o viernes 23 dependiendo de las reuniones de cada empresa.

Plazo de admisión de solicitudes:

El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el viernes 12 de enero de 2024 (inclusive).

Las solicitudes (solicitud y pago) recibidos fuera de esa fecha se incorporarán a una lista de espera y se les dará admisión por riguroso orden de llegada, siempre que la organización logística del evento lo permita.



Contacto: Javier Domínguez Benjumea

javier.dominguez.b@andaluciatrade.es y teléfono 671 530 138

Bases de la convocatoria y solicitud

Fuente: Andalucía TRADE

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful test tubes.