

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

5 de septiembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las ventas de aceite de oliva se desploman un 18% en los primeros 7 meses del año.

El sector olivarero, a la espera de las lluvias y de la próxima cosecha para acabar con la «psicosis» del aceite de oliva.

Nos esperan semanas sin ofertas en el mercado del aceite de oliva.

ArgOliva 2023 calienta motores.

El aceite de oliva, protagonista en la 32ª edición de Alcalá Muestra.

Casi el 90% de los aceites de oliva importados como virgen extra desde Brasil, no lo son.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



Las ventas de aceite de oliva se desploman un 18% en los primeros 7 meses del año

El encarecimiento de la cesta de la compra en 2023 ha hecho mella en uno de los alimentos que más ha subido de precio, además por la mala cosecha, el aceite de oliva, que en los primeros siete meses del año ha logrado unas ventas de 147,48 millones de litros, un 18,22% menos que en 2022.

Según los datos más recientes de la patronal de empresas envasadoras Anierac, en estos siete primeros meses del año las ventas de la categoría virgen extra han alcanzado los 63,54 millones de litros, casi un 13,59 menos que el año anterior.

Por su parte, la categoría "suave" ha registrado unas ventas de 47,40 millones de litros, un 28,5% menos que en el ejercicio anterior y el "intenso" que, con 19,76 millones de litros, ha sufrido un descenso del 19,8%. La única categoría que presenta un comportamiento positivo respecto al mismo periodo del 2022 es el aceite "virgen", que con 16,77 millones de litros comercializados, ha subido un 6,14%.

Ventas acumuladas

En el acumulado de la campaña, a falta de dos meses para que concluya, las empresas del sector han comercializado un total de 221,22 millones de litros, lo que supone una disminución del 14,05% frente a la campaña pasada.

El mayor volumen de ventas corresponde al aceite de oliva "virgen extra", 94,53 millones de litros y un descenso del 10,7% respecto a la campaña 21/22; seguido del aceite de oliva "suave", con 74,29 millones de litros, un 20,2% menos que la campaña anterior; el "intenso", con 28,35 millones de litros comercializados y una caída del 21,1%.

Nuevamente, la categoría "virgen" es la única que registra un incremento en el acumulado frente a la campaña anterior con unas ventas de 24,03 millones de litros y un aumento del 7,3%.

Fuente: [El Economista](#)



El sector olivarero, a la espera de las lluvias y de la próxima cosecha para acabar con la «psicosis» del aceite de oliva

Hay muchas razones para llamar al aceite de oliva el oro líquido. En primer lugar, por sus propiedades organolépticas y por su sabor, algo a lo que hay que añadir en el último año la subida de su precio, que se ha duplicado al pasar de los 4-5 euros/litro en 2022 a rondar los 9 euros/litro en estos momentos. Una coyuntura que viene derivada de la invasión y posterior guerra en Ucrania, a causa de la prolongada sequía y de la consecuente inflación.

Una situación que afecta de lleno a Castilla-La Mancha pues, después de Andalucía, es la segunda comunidad autónoma de España con más superficie de olivar, con unas 450.000 hectáreas, superando incluso al que llaman «el mayor viñedo del mundo». Además, la región cuenta actualmente con 80.000 olivicultores y 250 almazaras repartidas entre las cuatro denominaciones de origen de aceite de oliva virgen extra: DOP Montes de Toledo, DOP Aceite de La Alcarria, DOP Campo de Montiel y DOP Campo de Calatrava.

«Es la ley de la oferta y la demanda», afirma a ABC Pedro Hermida, el gerente de Aceites Hermida, en Esquivias (Toledo), que apunta además a que «las dos últimas cosechas han sido bastante bajas, por debajo de la media». Según informa, en el último año la producción fue finalmente de tan sólo unas 600.000 toneladas de aceite, cuando una cosecha normal puede ascender a 1,5 millones de toneladas, lo que significa un descenso del 35-40% con respecto a la media.

Sin embargo, el también vicepresidente de la Federación Empresarial Toledana (Fedeto) asegura que «el consumo no ha bajado, sino que se ha mantenido hasta ahora, cuando el precio ha aumentado tanto, hasta llegar a los 9 euros/litro, por no haber aceite suficiente para abastecer la elevada demanda que hay en el mercado». De hecho, recuerda que todos los años tanto las almazaras como los envasadores reservan un colchón de entre 300.000 y 400.000 toneladas, «pero este año ha sido imposible, lo que ha encarecido el producto», manifiesta.

Una situación que los envasadores están intentando paliar saliendo al mercado a comprar aceite de las cooperativas o de los fabricantes industriales, que tienen algo de producto almacenado. Aun así,



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

Kubota

For Earth, For Life
Kubota

[kes.kubota-eu.com](https://www.kes.kubota-eu.com) / @kubotaspain / #kubota



desde el sector esperan que la próxima campaña sea mejor y haya más aceituna en la provincia de Toledo, llegando a ser tres veces superior a la anterior en la comarca toledana de La Sagra. Pero, a priori, la zona más beneficiada de Castilla-La Mancha será la provincia de Ciudad Real, donde tienen una producción más alta porque en los últimos años han plantado mucho olivar de regadío.

En cualquier caso, habrá que esperar a las próximas semanas de septiembre, cuando se conozca el primer aforo del olivar elaborado por la Consejería de Agricultura de Andalucía, con unas previsiones que marcarán la pauta de la producción del resto de España, teniendo en cuenta especialmente los datos de la provincia de Jaén, donde parece que no habrá una buena cosecha tampoco este año.

«Por este motivo, la gente está un poco asustada, sobre todo los envasadores, que están intentando hacer acopio de aceite para cubrir las ventas que puedan tener cerradas con las grandes cadenas de distribución», señala el vicepresidente de Fedeto, que califica la situación actual de «psicosis». En este sentido, está de acuerdo con el ministro de Agricultura, Luis Planas, pues cree que «si llueve bastante, la cosa cambiará porque el fruto ya está en el árbol y engordará, lo cual hará aumentar la producción y, como consecuencia, los precios bajarán».

De momento, los clientes se mantienen fieles al aceite de oliva, en contra de otro tipo de aceites, pese al incremento en el coste, algo de lo que incluso los fabricantes, como es el caso de Pedro Hermida, se muestran sorprendidos. «Esto -indica- no pasaba hace unos 15 o 20 años, pero gracias a la creación de la Interprofesional del Aceite de Oliva y a las políticas encaminadas a fomentar la concienciación de la calidad del producto, al igual que se ha hecho en Italia, el consumidor nacional sigue siendo fiel».

Descenso en las exportaciones

Una cosa bien distinta es lo que está sucediendo con la exportación, que sí se ha resentido, pues ha pasado de 120.000 a unas 70.000 toneladas vendidas al extranjero, algo que no afecta a todo el sector, pero sí a un buen número de empresas con gran presencia en otros territorios. Destaca sobre todo el caso de Estados Unidos, país en el que ha disminuido bastante y donde, tal y como explica el empresario olivarero, se ha pasado de encontrar más de una decena de marcas de aceite de oliva en los supermercados a tan sólo dos o tres por el ascenso de los precios.



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

De igual modo, como ha sucedido en otras ocasiones, las empresas de embotellado han acudido al mercado para importar aceite de oliva de otras potencias productoras, cosa que se ha repetido más en los últimos años debido al descenso de las cosechas. De este modo, Hermida subraya que «los envasadores que tenían firmado un contrato con las grandes cadenas de distribución han tenido que conseguir aceite de donde sea. Sin embargo, uno de los países que nos vendía era Turquía y ahora el gobierno turco ha cerrado el grifo de las exportaciones de aceite de oliva a granel, lo cual dice mucho de la escasez del producto en los almacenes de todos los países de nuestro entorno, especialmente de la zona del Mediterráneo».

Es por ello que todo el sector olivarero está esperando que llueva ya y de forma prolongada para que la aceituna crezca y la cosecha sea fructífera tanto en calidad como en cantidad, que es lo que más interesa a los productores. «25 o 30 litros de agua por metro cuadrado le vendrían de maravilla al olivo», expresa el gerente de Aceites Hermida, que, aun así, teme que las deseadas lluvias caigan en forma de gota fría o DANA -como se la conoce ahora-, lo cual perjudicaría a algunas zonas de olivar.

En todo caso, el representante del sector hace un llamamiento a la calma y pide «no caer en la psicosis, ya que en próximas fechas, de aquí a cuarenta días o dos meses, cuando vaya desarrollándose la cosecha, el aceite comenzará a entrar en las almazaras, por lo que el miedo al desabastecimiento en los lineales de los supermercados es injustificado. Con ello, además, comenzarán a bajar los precios», vaticina Pedro Hermida casi con los dedos cruzados y con la mirada puesta en el cielo, a la espera de las ansiadas lluvias que hagan brotar de nuevo el famoso oro líquido.

Fuente: [ABC Castilla La Mancha](#)

Nos esperan semanas sin ofertas en el mercado del aceite de oliva

Hemos entrado en el mes de septiembre con la buena noticia de que una DANA ha entrado en nuestro país con la consiguiente llegada de abundantes lluvias en gran parte del territorio nacional. Es una buena noticia porque esta agua, por poca que sea, ayudará a paliar el estado crítico que tienen gran parte de nuestros olivares.



NUTRI NAV

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

Solicita una demo

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

Pero, también es cierto que los olivareros son conscientes de que este agua no será suficiente para que el fruto que actualmente está pendiente de recoger se recupere lo suficiente como para mejorar los volúmenes de producción de aceite de oliva.

En este contexto, una semana más, tenemos que seguir incidiendo en que con los cortos stocks de aceite en las bodegas y la parca cosecha que tenemos por delante nadie quiere oír propuestas de compra aunque cada día que pase sea a mayor precio.

Todo el sector productor tiene puesta las miradas en el cielo y en las ansiadas lluvias que ojalá se confirmen en los próximos meses. Mientras no llueva la apatía seguirá siendo la nota dominante en el mercado del aceite de oliva en origen y con ella el cierre de las bodegas a vender un solo kilo.

No hay ninguna prisa por cerrar nuevos contratos cuando en estos momentos lo que más preocupa es la necesaria agua y sus efectos para iniciar la recolección temprana de la aceituna.

No habrá que perder de vista las posiciones que están adoptando los operadores del sector oleícola portugués, manejando ya unos precios para contratos a futuro (noviembre) de 8,30 y 8,40€/Kg para los nuevos aceites de oliva virgen extra de recolección temprana. Sin duda, estas posiciones pueden influenciar y mucho en la adopción de posturas las almazaras españolas.

Fuente: [Olimerca](#)

ArgOliva 2023 calienta motores

La localidad argentina de San Juan acogerá del 5 al 10 de septiembre una nueva edición de [ArgOliva](#) en la que se desarrollarán una serie de actividades tales como el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra "Premio Domingo Faustino Sarmiento", la Expo ArgOliva, rondas internacionales de negocios y capacitaciones.

Se trata del encuentro de todos los actores de la cadena productiva olivícola que busca ampliar el consumo de sus productos, profundizar en el conocimiento técnico y promover los negocios entre productores y traders.



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



Entre las actividades que incluye ArgOliva destaca el Concurso Internacional de Aceites de Oliva Vírgenes Extra, “Premio Domingo Faustino Sarmiento”; cuyo objetivo es premiar el mejor aceite de oliva virgen extra en sus diferentes categorías. Los aceites se clasificarán en cuatro grupos de dos categorías: Grupo I (Frutados Verdes amargos/picantes intensos), Grupo II (Frutados Verdes amargos/picantes medios), Grupo III (Frutados Verdes amargos/picantes ligeros) y Grupo IV (Frutados Maduros/dulces); mientras que las categorías serán Pequeños Productores (empresas que no superen los 5000 litros de producción total anual) y Grandes productores (empresas que si superen los 5.000 litros de producción total anual). La entrega de premios se realizará el 7 de septiembre.

Además de estos concursos, ArgOliva incluirá la Ronda Internacional de Negocios, que reúne a importadores extranjeros con productores argentinos y cuyo objetivo es la búsqueda de oportunidades comerciales entre empresarios, importadores, distribuidores y demás operadores comerciales. En esta edición, se prevé contar con la participación de profesionales procedentes de Brasil y Paraguay, entre otros.

Asimismo, el Ministerio de Producción y Desarrollo Económico, a través de la Dirección de Comercio Exterior y el Consejo Federal de Inversiones, han instado a los empresarios sanjuaninos a participar de la Expo ArgOliva, dedicada a la exposición y degustación de productos de empresas locales, que se realizará en el Parque General Belgrano ubicado en la ex Estación Belgrano.

Finalmente, las Jornadas de Capacitación darán a conocer los últimos avances tecnológicos y científicos del sector, se dividirán en módulos técnicos -sobre economía y mercado, salud y agua, y cambio climático-, y contarán con expertos de primer nivel.

Fuente: [Mercacei](#)

El aceite de oliva, protagonista en la 32ª edición de Alcalá Muestra

El municipio jiennense de Alcalá la Real celebra del 8 al 10 de septiembre su 32ª edición de Alcalá Muestra. En esta ocasión, como novedad, a la zona expositiva se sumará una variada programación de jornadas técnicas, que ligan el aceite de oliva con el medioambiente, la salud, la cultura, la economía o la gastronomía y se dedicará una carpa a la industria del plástico.



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es

El alcalde, Marino Aguilera, y los concejales de Agricultura, Francisco Toro, y de Industria, Ariadna Cobo, han sido los encargados de presentar esta muestra. Aguilera ha destacado que esta edición presenta varias novedades, “como la instalación de una carpa para la industria alcalaína o la presencia de nuestros aceites de oliva, que era algo que se echaba en falta”.

Por su parte, el concejal de Agricultura ha indicado que este año “hay una mayor participación de expositores, aumentando un 27% los stands interiores, con presencia de nuevas firmas que este año se suman a Alcalá Muestra”

Protagonismo del aceite de oliva

Desde Agricultura se ha querido reforzar la cita con un ciclo de jornadas técnicas que tendrán al aceite como hilo conductor. Así, el día 8 a las 18:00 horas está prevista la conferencia “Olivar y AOVE ecológico, todo un reto de futuro”, a cargo de Rafael Alonso, director gerente de la almazara Oro del Desierto.

A las 19:00 horas será el turno de Feliciano Priego, catedrático del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Córdoba y coordinador del Proyecto Europeo Aristoil en España, que disertará sobre “Decálogo para la producción de aceites de oliva virgen extra con alto contenido fenólico”.

El cierre al primer día de jornadas lo pondrá el médico Francisco Lorenzo, experto en nutrición comunitaria, director de formación y oleocultura de AoveSpain y presidente de Olearum, Cultura y Patrimonio del Aceite, con la conferencia “AOVE, alimento vertebrador de la dieta mediterránea”.

Al día siguiente, Miguel Abad, responsable de proyectos de estrategia comercial, calidad y asesoría a almazaras, ahondará en “Producción de AOVES de calidad, único camino para rentabilizar el esfuerzo”.

A las 12:00 está prevista la conferencia “Una visión actual del mundo del AOVE”, a cargo de Juan Vilar, analista oleícola internacional, consultor estratégico y profesor de la Universidad de Jaén. A las 13:00 horas será el turno del chef Daniel García, delegado de la Selección Española de Cocina Profesional, chef ejecutivo del Gourmet de la Roja y director gastronómico de AoveSpain, que ofrecerá un show-cooking sobre “AOVE, hilo conductor de la cocina mediterránea”.

Fuente: [Olimerca](#)



Casi el 90% de los aceites de oliva importados como virgen extra desde Brasil, no lo son

El pasado 1 de septiembre, coincidiendo con la celebración de la Expointer, feria de agricultura y equipamiento celebrada en el estado brasileño de Rio Grande do Sul, el Ministerio de Agricultura y Ganadería de Brasil, ha presentado el análisis sensorial de las aceitunas identificadas para la producción del aceite de oliva virgen extra en este país, señala que el 84% de las aceitunas que se dicen ser para virgen extra, no lo son. Según Paulo Gustavo Celso, del Laboratorio Federal de Defensa Agropecuária, responsable de la investigación, hay mucha "propaganda fraudulenta, de producto fraudulento".

Celso advierte que hay una diferencia entre el aceite de oliva, que a menudo se venden como virgen e incluso como virgen extra. "Queremos mostrar que, como órgano gubernamental, buscamos sacar este problema a la luz. Tenemos serios problemas con el fraude alimentario, los están enfrentando el programa nacional antifraude del Ministerio de Agricultura, pero también necesitamos que el consumidor participe activamente. Tiene que buscar conocimiento, tiene que interesarse en lo que está consumiendo", resalta.

La coordinadora general de Calidad Vegetal de este mismo ministerio, la Dra. Helena Rugeri indica que el gobierno está invirtiendo en laboratorios para que se haga más análisis y la información llegue a los consumidores de manera correcta y eficiente. "El papel que nos corresponde a todos, que sabemos, que formamos parte del Mapa o de las instituciones, es educar cada vez más al consumidor", destaca.

Según Juliano Garavaglia, de la Universidad Federal de Ciencias de la Salud de Porto Alegre (UFCSPA), quien también participó en el panel, es importante que los consumidores sepan evaluar las características de un aceite de oliva de calidad. "Hay aceites de oliva vírgenes que son buenos y no dañará tu salud. Un aceite virgen extra les traerá beneficios. La gente necesita saber que el aceite para automoción, por ejemplo, también es aceite, pero no se puede consumir. Eso es lo que estos análisis están tratando de explicar y luchar", reforzó. Otra cuestión importante planteada por Garavaglia es la atención a la fecha de vencimiento. "El olivo es perecedero, no mejora con el tiempo", señala.



El presidente del Instituto Brasileño de Cultura del Olivo (Ibraoliva), Renato Fernandes, consideró muy importante realizar la divulgación de datos, y destacó la calidad del producto nacional. Entre los gauchos sigue existiendo una calificación otorgada por Ibraoliva, en asociación con el Gobierno del Estado de Rio Grande do Sul, para los productos que destacan, por tener una excelente materia prima, sobre todo estos aceites de oliva con todo el potencial sanitario.

Fuente: [Oleorevista](#)



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