

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

5 de diciembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

La Mesa sectorial del aceite de oliva constata la buena evolución de la campaña 2024/25 que recupera niveles de producción normales.

Aceites de Oliva de España vuelve a apostar por el humor para llegar al consumidor nacional.

Estos son los ganadores de los Oscar del aceite de oliva: lucirán el distintivo 'Jaén Selección' en 2025.

El olivar catalán se enfrenta de nuevo a una campaña muy corta que tensiona el futuro de sus 180 almazaras.

Arabia Saudí promueve la innovación en el olivar.

Jornadas y Eventos

7 diciembre 2024. Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha.

19 diciembre 2024. La Climatología: el nuevo orden de la cadena de valor y el reparto entre los distintos eslabones.



La Mesa sectorial del aceite de oliva constata la buena evolución de la campaña 2024/25 que recupera niveles de producción normales

- Las primeras estimaciones de aceite de oliva ya apuntaban a un aumento de la producción de alrededor del 50 % respecto a la campaña 2023/24. Las estimaciones actuales apuntan a una cifra de 1,29 millones de toneladas.
- Se espera que la recuperación del nivel productivo de aceite de oliva permita un equilibrio de la oferta y la demanda, con unas cotizaciones que remuneren adecuadamente a todos los eslabones de la cadena.
- La producción de aceituna de mesa superará ligeramente la media y, en el conjunto de la campaña, se estima una comercialización superior a la campaña pasada.

La directora general de Producciones y Mercados Agrarios, Elena Busutil, ha presidido hoy la 53ª Mesa sectorial de aceite de oliva y aceituna de mesa, en la que ha analizado con las organizaciones y entidades representativas del sector, los principales resultados de la campaña 2023/24 y las previsiones para la actual temporada, una vez iniciada la recolección de aceituna de almazara en las principales zonas productoras.

En general, en esta próxima campaña se espera una recuperación del nivel productivo de aceite de oliva que permita un equilibrio de la oferta y la demanda, con unas cotizaciones que remuneren adecuadamente a todos los eslabones de la cadena de comercialización.

Las primeras estimaciones, del pasado mes de octubre, ya apuntaban a un aumento de la producción de alrededor del 50 % respecto a la campaña 2023/24. Las estimaciones actuales apuntan a una cifra de 1,29 millones de toneladas, que responden a las buenas condiciones del cultivo en gran parte de las zonas productoras, gracias a las lluvias caídas en las últimas semanas.

En este contexto, se ha registrado una contención de los precios en origen, que se situaron en niveles máximos en las dos últimas campañas. En general, se ha producido una bajada de los precios desde el inicio de la actual campaña de un 25,6 %, para situar el precio medio conjunto de las distintas categorías, para la última semana de cotización, en 5,15 euros/kilo.



La alta valoración que tiene el consumidor del aceite de oliva hace prever mayores niveles de comercialización, en base al citado incremento productivo previsto que conlleva una mayor disponibilidad. Par el conjunto de la campaña, se estima un consumo interno de 480.000 toneladas y unas exportaciones 980.000 toneladas, que supondrían un incremento del 17 % y del 32 %, respectivamente, respecto de la campaña anterior.

Mientras, los datos de producción de aceituna de mesa, correspondiente a los dos primeros meses de campaña (septiembre y octubre), han superado las estimaciones iniciales, hasta alcanzar las 481.000 toneladas. Esto ha sido posible gracias a las lluvias de otoño, que han permitido un mayor nivel de verdeo en los secanos, con una muy buena calidad y calibre.

Para el conjunto de la campaña se estima una comercialización superior a la de la temporada anterior que, en el caso del mercado interior, se situará en 190.000 toneladas y, en relación con las exportaciones, en 275.000 toneladas. Estas cifras supondrían ascensos del 1 % y del 3 %, respectivamente, respecto de la campaña pasada.

Además, en el transcurso de la reunión se ha informado sobre el calendario previsto para la publicación del proyecto normativo que modifica el Real Decreto 861/2018 por el que se establece la normativa básica en materia de declaraciones obligatorias de los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa. Tras el análisis de las observaciones recibidas durante el proceso de audiencia pública, finalizado el pasado 30 de octubre, y la continuación de los trámites preceptivos, está prevista su publicación durante el primer semestre de 2025 y su entrada en vigor en la campaña 2025/26.

Documentos

[24.12.04 Mesa sectorial aceite de oliva_](#)

Fuente: [MAPA](#)

Aceites de Oliva de España vuelve a apostar por el humor para llegar al consumidor nacional

Aceites de Oliva de España ha recurrido con frecuencia al humor para sus campañas de información, empezando por Leo Harlem, al que vuelve a recurrir para una nueva iniciativa en la que está



acompañado por un grupo de exitosos humoristas con los que está recorriendo el país con el espectáculo "Mentes Peligrosas". Y es que, según la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, "no hay nada como el humor para destacar la devoción de los españoles por un alimento sin el que no podríamos entender nuestro país ni nuestra gastronomía".

Para la organización, se trata de una oportunidad perfecta para ligar este alimento a un espectáculo de humor que está obteniendo un rotundo éxito y que en breve se enfrenta a su máximo reto: ocupar las más de 12.000 localidades del WiZink Center de Madrid la noche del próximo 7 de diciembre en "Mentes Peligrosas. La Gran Reunión", que contará con una decena de humoristas sobre el escenario.

Esta será la primera ocasión en la que se visualizará la colaboración de Aceites de Oliva de España con Leo Harlem, Silvia Abril, Luis Piedrahita, Ana Morgade, Álex Clavero, Eva Hache, Xosé A. Touriñán, David Cepo o Carolina Iglesias, entre otros. "Son humoristas de enorme éxito pertenecientes a varias generaciones que nos permiten llegar a un público de un amplio espectro", ha recalcado.

A partir de ahí, "los acompañaremos en su recorrido por todo el país a lo largo del próximo año en el espectáculo Mentes Peligrosas, que visitará, al menos, una veintena de ciudades con cerca de 50 representaciones previstas", ha detallado la Interprofesional.

Además de esta colaboración, la organización contará con el apoyo de algunos de estos humoristas como prescriptores de los Aceites de Oliva de España en las redes sociales a partir de tres ejes principales de comunicación: humor, salud y sabor.

Con esta nueva iniciativa promocional, la Interprofesional del Aceite de Oliva Español centra sus esfuerzos en el mercado nacional para dar alas al consumo en el mercado interior. En este sentido, el presidente de la organización, Pedro Barato, ha asegurado que "España es nuestro primer consumidor en el mundo y tenemos que cuidarlo especialmente. Con la ayuda de estos embajadores de lujo queremos llegar al máximo número de consumidores con un mensaje positivo. Sabemos por experiencia, que el humor es una palanca magnífica para la promoción".

Fuente: [Mercacei](#)



Estos son los ganadores de los Oscar del aceite de oliva: lucirán el distintivo 'Jaén Selección' en 2025

Los aceites de oliva virgen extra Oro Bailén, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualia, de la cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Premium, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y Oleícola Jaén, de Oleícola Jaén de Baeza; lucirán el distintivo Jaén Selección 2025, un sello de calidad con el que la Diputación de Jaén reconoce a los mejores virgen extra de cada campaña.

El presidente de la Administración provincial, Francisco Reyes, -acompañado por el alcalde de Martos, Emilio Torres; el diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano; y Brígida Jiménez, jefa del panel de esta cata-concurso; ha dado a conocer el nombre de estos ocho aceites de oliva virgen extra que han sido seleccionados en la cata-concurso celebrada en Cortijo El Madroño, de Martos, a la que se han presentado más de medio centenar de aceites tempranos jiennenses. “Elegimos los Oscar del aceite en el planeta, porque somos los principales productores de aceite de calidad del mundo. Por eso, quiero felicitar a almazaras y cooperativas por el enorme trabajo que han realizado para producir este zumo de aceituna que cada día es más apreciado y valorado. La apuesta por la calidad se ha extendido como una mancha de aceite”, ha destacado Reyes antes de dar lectura al fallo del panel de cata.

Estos aceites de oliva virgen extra han sido seleccionados entre los 55 que este año se han presentado a esta cata-concurso —40 convencionales y 15 ecológicos— por parte de 45 empresas ubicadas en 35 municipios de la provincia. El presidente de la Diputación ha recordado las novedades de esta edición, como el reconocimiento de dos aceites ecológicos en lugar de uno, el adelanto de las fechas de entrega de muestras o el aumento de la cantidad de litros del lote homogéneo al que pertenecen los aceites. “El incremento de la producción ecológica, el adelanto de la fecha de molturación y la necesidad de garantizar una producción suficiente de los aceites reconocidos, han motivado estas novedades que vienen a reconocer el crecimiento y la madurez que ha demostrado el sector en relación a la producción de aceites tempranos”, ha explicado Reyes.



El presidente de la Diputación ha agradecido igualmente el trabajo de los miembros del panel de cata. “Me consta que ha sido muy difícil elegir los mejores entre los mejores”, ha señalado Reyes. La directora de Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA), Brígida Jiménez, ha sido la jefa de este panel que ha estado también integrado por expertos procedentes del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa) de Cabra y de Venta del Llano; del Instituto de la Grasa de Sevilla; de la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO); del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario Industrial de la Junta de Extremadura; del consejo regulador de la Denominación de Origen Priego de Córdoba; del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba o del Instituto Superior de Agronomía de Lisboa.

Los ocho AOVEs Jaén Selección 2025 encabezarán la promoción del aceite de oliva virgen extra jiennense que la Diputación de Jaén realizará en las distintas acciones turísticas y gastronómicas en las que estará presente a lo largo del próximo año, como Fitur, Madrid Fusión, San Sebastián Gastronomika, la gala de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo (World’s 50 Best Restaurants), la Gala Michelin España, el Salón Gourmets, Alimentaria, o la World Olive Oil, además de otras ferias y muestras turísticas provinciales, nacionales e internacionales o la Fiesta del Primer Aceite de la provincia de Jaén.

Fuente: [Jaén Hoy](#)

El olivar catalán se enfrenta de nuevo a una campaña muy corta que tensiona el futuro de sus 180 almazaras

El olivar es uno de los cultivos más representativos del sector agrícola y agroalimentario de Cataluña, con una extensión de 114.000 hectáreas, de las que 111.000 son de olivar para almazara. Un cultivo dominado de forma mayoritaria por la variedad Arbequina, la más representativa de los AOVEs catalanes y sus denominaciones de origen.

Cataluña dispone actualmente de 180 almazaras operativas, de ellas 97 en la provincia de Tarragona y 53 en la Lleida, La provincia de Barcelona cuenta con 13 almazaras y la Gerona con otras 13. El sector cooperativo es el más importante en número de almazaras y elaboración de aceites, ya que concentra más del 72% de su producción.



Cataluña, gran consumidora de aceites de oliva, siempre ha sido más comercializadora que productora. Los últimos datos de Prodeca, la empresa pública para la promoción de los alimentos catalanes, asegura que solo el 15% del aceite de oliva comercializado desde Cataluña tiene origen en los olivares de la comunidad.

Hay que tener en cuenta que cuenta con un total de 347 empresas y cooperativas dedicadas al negocio oleícola. En la última campaña completa, la 2023/2024, Cataluña ha tenido una producción de 32.466 toneladas, en su media de los últimos años. La campaña 2022/2023, al igual que en resto de España, fue la peor de los últimos años, con solo 15.169 toneladas, y muchas comarcas sin poder recolectar ni un kilo de aceituna. El aforo del Ministerio de Agricultura de la actual campaña 2024/2025 es también muy corto, de 13.414 toneladas, lo que va a tensionar mucho la viabilidad y futuro de las 180 almazaras de la comunidad.

En los últimos años, el olivar arbequino en Cataluña ha tenido importantes problemas de producción y rentabilidad, que tienen que ver mucho con el rendimiento menguante de la variedad, Provocados en gran parte por la compleja coyuntura climática que atraviesa la zona. El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA) está desarrollando el proyecto demostrativo «Mejora de la extractabilidad industrial de la variedad Arbequina», en respuesta a la preocupación creciente entre los productores de dos DOPs de aceite de oliva en Cataluña (Garrigues y Siurana), sobre la disminución de los rendimientos industriales obtenidos en las últimas campañas.

La producción de aceite de oliva en estas dos importantes zonas productoras catalanas, en las que la variedad 'Arbequina' es mayoritaria, ha experimentado una disminución en la cantidad de aceite obtenido durante los últimos años, lo que ha tenido un impacto directo en la rentabilidad económica de los productores. Según los responsables del proyecto, diversos factores pueden estar influyendo en esta reducción, incluyendo cambios en las condiciones agronómicas, factores climáticos y condiciones tecnológicas.

Estos factores incluyen la anticipación de la cosecha, la adopción de nuevos sistemas de producción superintensivos, la transformación de sistemas de riego en plantaciones tradicionales, el aumento de las temperaturas, la sequía, la maduración de los frutos y el proceso de lipogénesis de aceite en los frutos, así como las condiciones de procesamiento en las almazaras.

El proyecto del IRTA tiene como objetivo cuantificar las posibles causas o puntos críticos que influyen en el proceso de elaboración del aceite de oliva de la variedad 'Arbequina' en las DOPs



Garrigues y Siurana. Además, se propondrán medidas concretas para mejorarlos rendimientos industriales y, en última instancia, fortalecer la economía del os olivereros en estas áreas.

Mediante este proyecto, el IRTA trabajará estrechamente con los productores locales para identificar soluciones sostenibles y efectivas, lo que supondrá un paso importante hacia la mejora de la competitividad y la calidad de los aceites de oliva producidos en estas regiones. El proyecto, que finaliza en junio de 2024, ha recopilado los datos reales sobre condiciones de extracción y extractabilidad obtenidas en las principales almazaras de ambas comarcas, analizando y cuantificando el efecto de las principales regulaciones sobre la extractabilidad industrial.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Arabia Saudí promueve la innovación en el olivar

Arabia Saudí ha celebrado los días 27 y 28 de noviembre el segundo Foro Agrícola Internacional de Al-Jouf, organizado por el Ministerio de Medio Ambiente, Agua y Agricultura del país árabe, en colaboración con el Emirato de la región de Al-Jouf y su secretaría.

Su objetivo era promover la innovación y el desarrollo sostenible en el sector agrícola, en general, y en el olivar, en particular, a través de productos, servicios y soluciones innovadores, incluidas tecnologías avanzadas de riego y cosecha y estrategias de optimización del agua.

Entre las intervenciones estuvo la del director ejecutivo adjunto del Consejo Oleícola Internacional (COI), Abderraouf Laajimi, que abordó “El sector oleícola mundial: exploración de las tendencias del mercado y promoción de la innovación sostenible”, durante la sesión sobre “Tendencias del mercado e innovaciones tecnológicas para el crecimiento sostenible”.

En su presentación, abordó los principales desafíos que enfrenta el sector, como la globalización y el cambio climático; las tendencias del mercado global, incluida la producción, el consumo, las importaciones y las exportaciones; las oportunidades y palancas de desarrollo; el papel del cultivo del olivo como estrategia alternativa de adaptación al cambio climático debido a su contribución al secuestro de carbono; la importancia de la estandarización y la mejora de la calidad; y los beneficios del aceite de oliva para la salud.



También destacó la importancia estratégica de la sostenibilidad en la agricultura, en particular en las regiones con recursos naturales limitados, y destacó la experiencia y las iniciativas del COI en el cultivo del olivo, entre ellas su papel en la promoción de tecnologías sostenibles, la formación y la colaboración internacional.

El Foro Agrícola Internacional Al-Jouf proporcionó una plataforma única para intercambiar ideas, fortalecer asociaciones y explorar nuevos enfoques para abordar los desafíos del sector agrícola, con un enfoque en prácticas ambientalmente responsables y sostenibles.

Fuente: [Olimerca](#)

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