

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

6 de octubre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Presentación del aforo de producción del olivar en Andalucía campaña 23/24.

CVC ofrece Deoleo al gigante emiratí del aceite Iffco por 400 millones.

Las exportaciones europeas de aceite de oliva cayeron un 27,2% en los diez meses de la campaña 2022/23.

“Análisis Estratégico de la Dimensión Productiva Oleícola, Modelo de Negocio y Comparativa con otras Cooperativas e Industriales”

El COI aborda el “Balance de carbono del sector olivarero”.

Más de 350 empresas participarán en la mayor edición de Gastronomic Forum Barcelona.

An advertisement for AgroBank. It features a woman in a dark sweater and green pants kneeling in a greenhouse, smiling and holding a wooden crate filled with green plants. The background is a large greenhouse with rows of plants. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed in the top left. Below it, a paragraph of text describes the bank's commitment to supporting agricultural projects. At the bottom left, it says 'Descubre AgroBank en CaixaBank.es' and 'paralimpicos'. At the bottom right, the AgroBank logo is shown, consisting of a blue star and the text 'AgroBank'. The word 'PUBLICIDAD' is in the top right corner.

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

PUBLICIDAD

AgroBank

Presentación del aforo de producción del olivar en Andalucía campaña 23/24



Hoy, INFAOLIVA ha estado en la presentación del aforo de producción del olivar en Andalucía campaña 23/24. [Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural](#)

Estos son los datos:

Jaén: 215.000 t

Almería: 13.000 t

Córdoba: 143.000 t

Cádiz: 7.100 t

Granada: 56.000 t

Sevilla: 78.000 t

Málaga: 31.000 t

Huelva: 7.500 t

Total: 550.600 t

Fuente: [Infaoliva](#)



CVC ofrece Deoleo al gigante emiratí del aceite Iffco por 400 millones

- La compra de la aceitera supondría un paso clave en los planes de la emiratí para crear un nuevo líder del sector.
- Iffco desembarcó en España hace tres años con la apertura de una planta envasadora en Granada.

El private equity británico CVC, accionista mayoritario de Deoleo, ha ofrecido el **líder mundial del aceite de oliva** con marcas como Carbonell, Koipe o Bertolli, a la compañía Iffco, un gigante alimentario de Emiratos Árabes Unidos que desembarcó hace solo tres años en España con la apertura de una planta envasadora en Granada. Creada en 1975 y con presencia en 49 países, la emiratí emplea a más de 12.000 trabajadores y es propiedad del grupo familiar indio Allana. Tanto CVC como Deoleo han declinado hacer comentarios a este diario, mientras que la empresa de Dubái asegura que "no hay interés en la operación".

Las fuentes consultadas explican, sin embargo, que a pesar de las dificultades y de la complejidad de la operación, la compra de Deoleo por un importe que podría elevarse hasta 400 millones de euros supondría un paso decisivo en los planes de Iffco de crear un nuevo gigante en el mercado. Su desembarco en el sector del aceite de oliva se produjo en el año 2006 con la apertura de una planta de envasado en Túnez y la adquisición de su propia explotación de olivar, así como de una almazara en este país norteafricano.

"El objetivo del Grupo Iffco dentro del sector del aceite de oliva es, a corto plazo, convertirse en uno de los principales operadores a nivel mundial", explicaba hace dos años el entonces consejero delegado de la filial en España, Joaquim Martins, quien fue sustituido el pasado mes de diciembre por Enrique Escudero. El nuevo consejero delegado es un directivo con una dilatada experiencia en el sector. De hecho, estuvo al frente del negocio de la portuguesa aceitera Sovena en Estados Unidos, uno de los mercados prioritarios para Iffco.

Allana Group, propietario de Iffco, fue creado en 1875 en Bombay y es uno de los mayores exportadores de alimentos procesados y de productos agrícolas de la India. Dirigido por Feroz Allana, el grupo se estableció hace 50 años en Dubái, desde donde ha crecido hasta gestionar casi 40 centros de producción en todo el mundo.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

les.kubota.eu.com / @kubotaspain / #kubota



Las cuentas de Deoleo

Datos en millones de euros

■ I semestre 2022 ■ I semestre 2023



Cotización en euros



Fuente: Deoleo y Bloomberg.

elEconomista.es

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY


GRUPO
oleícolaJaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com



Portada

Otros interesados

El fondo británico **CVC Capital Partners** encargó la venta de Deoleo a Lazard. Inicialmente, varias empresas españolas se interesaron por el grupo. Entre ellas, Acesur, dueña de La Española y Coosur, el grupo cooperativo Dcoop y Borges. Todos los candidatos acabaron descartando sin embargo la compra debido al alto precio que pedía CVC.

Dcoop, que ya intentó en el pasado hacerse con el control de Deoleo, propuso quedarse solo con el negocio fuera de Estados Unidos, ya que podría tener problemas de competencia en este país, pero CVC descartó la propuesta. El problema de la cooperativa es que es dueña en el mercado norteamericano de la marca Pompeian y la suma de Bertolli incrementaría sustancialmente su cuota.

Dirigido por Feroz Allana, Iffco se estableció hace 50 años en Dubái, desde donde ha crecido hasta gestionar casi 40 centros de producción en todo el mundo.

La venta de Deoleo promete ser una operación compleja debido a la estructura de capital acordada tras la refinanciación de 2020. Con una deuda financiera neta de casi 560 millones de euros, los acreedores se vieron obligados a aprobar un plan de reestructuración que implicó la capitalización de gran parte del pasivo. Cabe recordar que los bonistas canjearon parte de la deuda por equity en una reestructuración valorada en 283 millones de euros. Los activos fueron traspasados a una nueva sociedad, Deoleo Global, sociedad participada al 100% por Deoleo Holding.

La venta de Deoleo tiene que llevarse a cabo antes de 2025, fecha en la que se estableció la ventana de salida para los acreedores, que capitalizaron deuda y se quedaron el 49% de Deoleo Holding a través de Deoleo Finance, una sociedad en la que Alchemy es socio mayoritario.

Otro de los principales escollos para materializar la transacción, más allá del encarecimiento de la financiación, es el alto precio que ha alcanzado el aceite de oliva. Deoleo, que ha avisado además de que tendrá que seguir subiendo los precios, registró unas pérdidas netas durante el primer semestre del año de 9,7 millones de euros frente a los beneficios de 5,5 millones del mismo periodo del año anterior. Su facturación durante estos primeros seis meses del año ascendió a 400,9 millones de euros, cifra prácticamente similar a la del ejercicio anterior, aunque la caída en volumen fue del 21,9% después de que los precios del aceite hayan subido más de un 58% en el último año.

Para CVC, la venta de Deoleo supondría poner fin a casi una década al frente de la aceitera. El private equity desembarcó en la compañía en 2014, donde, según fuentes del mercado, ha invertido cerca de 323 millones de euros entre la compra inicial de las participaciones a Bankia y BMN, la opa que lanzó sobre la empresa y la última ampliación de capital.



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

El fondo pilotado por Javier de Jaime en España tuvo que afrontar la entrada en causa de disolución del grupo en 2019 por pérdidas de 291 millones registradas, y rescatarla con una recapitalización de deuda, a la que siguió una reestructuración societaria y una ampliación de capital. Tras encadenar tres años consecutivos de beneficios pero con cifras en descenso, sigue dando pasos en el proceso para poder completar una desinversión ordenada.

Fuente: [El Economista](#)

Las exportaciones europeas de aceite de oliva cayeron un 27,2% en los diez meses de la campaña 2022/23

Los Estados Miembro exportaron a terceros países un total de 498.337 toneladas de aceite de oliva en los primeros diez meses de la campaña 2022/23, lo que supone un 27,2% menos respecto a la temporada precedente, según los [últimos datos de la Comisión Europea \(CE\)](#).

Estados Unidos permanece como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 175.193 toneladas, un 28,1% menos, seguido de Brasil, con 58.319 toneladas (-14,5%); y Reino Unido, con 46.977 t. (-21,5%).

Otros destinos prioritarios son Japón (35.394 t., -24,5%); Canadá (18.069 t., -30,3%); Australia (17.582 t., -24,4%); y China (16.667 t., -53%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 127.669 toneladas de terceros países, un 1,3% menos que entre octubre y julio de la temporada precedente, de las cuales 86.532 toneladas procedieron de Túnez (-18,1%); 19.432 toneladas de Turquía (+503,5%); 5.661 toneladas de Siria (+178,8%); 4.386 toneladas de Marruecos (-49,7%); 2.964 toneladas de Argentina (-36%); 2.334 toneladas de Perú (+393%); y 687 toneladas de Reino Unido (-58,5%).

Fuente: [Mercacei](#)



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

Juan Vilar Consultores Estratégicos presenta el informe “Análisis Estratégico de la Dimensión Productiva Oleícola, Modelo de Negocio y Comparativa con otras Cooperativas e Industriales”

Conde de Benalúa, Amarga y Pica, por su idiosincrasia, iniciativa, emprendimiento, modo de trabajo, naturaleza y forma de comportamiento, es una almazara única, cuya peculiaridad la hace plenamente singular, conformando una categoría exclusiva de cooperativa, dentro de las casi 14 mil almazaras que existen actualmente en el planeta. Esa es una de las principales conclusiones del informe titulado “Análisis Estratégico de la Dimensión Productiva Oleícola, Modelo de Negocio y Comparativa con otras Cooperativas e Industriales”, realizado por el equipo humano de Juan Vilar Consultores Estratégicos.

Asegura que en España existe un predominio de las empresas cooperativas oleícolas. Representan el 50% del número de almazaras y el 65% de la capacidad de molienda.

En un entorno como el actual, en el cual el precio de los insumos se ha incrementado de forma exponencial, unido a la caída en la producción a cotas similares a un tercio de la capacidad nominal, han sumido a todo el sector en una situación crítica debido a dos factores fundamentales: por un lado, el incremento de costes; y por otro, la caída de ingresos, lo que ha repercutido de forma clara, traduciéndose en una disminución de la renta neta, así como del volumen de negocio global, que se podría llegar a cifrar en una caída de más de 2.000 millones de euros en todo el territorio español. A ello han contribuido igualmente la subida de tipos de interés.

En el ámbito de las almazaras se han producido dos efectos. Por un lado, las plantas de procesamiento de ámbito cooperativo, por la caída de producción e incremento en el coste de los insumos, han visto incrementados, por kilogramos de aceituna la participación en los gastos; es decir, menos kilogramos, y similares o superiores costes. Este hecho, como en el caso anterior, ha deteriorado igualmente la renta neta del agricultor. Si nos referimos a las almazaras industriales, estas tienen su mayor aliado generador de renta neta en el volumen.

Con la falta de volumen, se ha producido una canibalización en la búsqueda de aceituna, que ha elevado aún más la competitividad entre cada uno de estos elementos, y que en ocasiones ha



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



salpicado de forma colateral a las entamadoras, limitando su producción de aceituna de colina baja. Dicho entorno de exceso competitivo, del mismo modo ha contribuido a reducir los beneficios de este eslabón, provocando en muchos casos resultados económicos negativos.

Ante esta situación, las sociedades cooperativas intensifican su actividad de forma que repercute positivamente en la renta neta del socio agricultor, o cosechero.

Ejemplo de lo anterior es la Sociedad Cooperativa Conde de Benalúa, situada en Benalúa de las Villas, Granada. Ha desarrollado un modelo de negocio que se ha sabido adaptar a las pretensiones de los socios y orientación al cliente para atender sus necesidades. Tiene una capacidad de molturación diaria de 1.400 toneladas de aceituna, de media cada campaña molturan aproximadamente 35 millones de kg de aceitunas y obtienen producciones superiores a los 7 millones de kg de aceite de oliva.

Se trata de un modelo cooperativo basado en la libertad; es decir, la posibilidad que tiene el socio de liquidar la aceituna cuando éste quiera. La unidad mínima de venta es cada entrega; es decir, el socio, al precio del día que entrega la aceituna en la cooperativa y cuando vea conveniente, puede liquidar toda su aceituna o entrega por entrega. Ello tiene como resultado que es el socio el que toma las decisiones, siendo más libres y menos dependientes financieramente de las decisiones de su entorno.

La misión principal de la almazara es garantizar el futuro de sus socios, manteniendo costes de molturación estables y bajos para el agricultor y ofreciendo un precio de liquidación justo. Así, Benalúa ha mantenido estables los gastos de molturación desde el año 2000 hasta la actualidad, en 0,048 euros por kilogramo de aceituna, lo que contribuye a mejorar la renta neta del agricultor de forma considerable.

El agricultor percibe rentabilidad gracias a la fidelidad a la que opta por la libertad, ya que cobra el kilogramo de aceituna muy por encima de la media del sector.

La tecnología es un factor fundamental, la SCA Conde de Benalúa cuenta con un proyecto pionero de transformación digital Almazara Conectada 4.0, para conseguir la máxima eficiencia en los procesos productivos, control de calidad y la gestión empresarial.

Con la implantación de Almazara Conectada 4.0 no solo se han visto beneficiados sus proveedores; también otras empresas del sector lo han hecho al tener a esta sociedad como referencia.

Si hay algo por lo que destaca esta cooperativa oleícola es por su apuesta por la comercialización basada en la innovación y la sostenibilidad. Además de comercializar sus aceites, también comercializan los producidos por otras almazaras colaboradoras y clientes, aumentando la oferta



comercial, tanto en cantidad como en variedad. Con esta línea de negocio de venta de aceite propio como no producido por ellos consiguen aumentar su poder de negociación en el mercado.

Los socios tienen a su disposición diferentes servicios prestados por la SCA Conde de Benalúa, entre otros, el transporte de la aceituna, facilitando los controles de calidad y rendimiento en laboratorios externos de forma que se garantiza la plena transparencia, y consiguiente satisfacción con las liquidaciones.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El COI aborda el “Balance de carbono del sector olivarero”

Varios estudios han demostrado que el olivo desempeña un papel clave a la hora de abordar el cambio climático. Como parte de su milenario proceso de fotosíntesis, los olivos capturan y absorben carbono, almacenándolo en el suelo. En concreto, según una investigación de 2017 desarrollada por el Consejo Oleícola Internacional (COI), la superficie mundial de cultivo de olivos abarca aproximadamente 10,5 millones de hectáreas, lo que significa que podría eliminar alrededor de 47 millones de toneladas de CO₂ por año.

Los datos sostienen que, de media, una hectárea de olivar puede captar 4,5 toneladas de CO₂ al año. Teniendo en cuenta el ciclo de vida total del aceite de oliva, esto significa que la producción de 1 kg de aceite de oliva puede eliminar hasta 10 kg de CO₂ de la atmósfera.

En este sentido, desde el COI consideran que, dado que el olivar ocupa una posición única como parte de la solución al cambio climático, debería recibir un merecido reconocimiento por su papel ambiental fundamental.

Además, este reconocimiento también podría tener un efecto potencialmente positivo en la vida de los agricultores en su conjunto, ya que sus prácticas agronómicas positivas y sostenibles podrían ser reconocidas en el contexto de iniciativas de "créditos de carbono". Por ejemplo, la Unión Europea (UE) está trabajando actualmente en el desarrollo de un marco para certificar las eliminaciones de carbono, lo que implica que estos 'créditos de carbono' de la agricultura podrían hipotéticamente monetizarse en el mercado voluntario de emisiones.

El COI considera que, dado que el olivar ocupa una posición única como parte de la solución al cambio climático, debería recibir un merecido reconocimiento por su papel ambiental fundamental.



Así, el COI está totalmente comprometido con el desarrollo de soluciones sostenibles al cambio climático que pongan al olivo en el centro de sus acciones y que, en última instancia, tener un efecto positivo para todos sus grupos de interés.

En este contexto, el COI organizará un taller internacional bajo el título provisional “Balance de carbono del sector olivarero: parte de la solución contra el cambio climático” en su sede de Madrid del martes 17 al jueves 19 de octubre de 2023.

El evento reunirá a las principales partes interesadas del sector oleícola, desde expertos, abogados y responsables políticos hasta coordinadores de proyectos y representantes de empresas privadas. Los participantes del taller debatirán sobre una amplia gama de temas relacionados con el balance de carbono del olivar, como por ejemplo sobre el consenso científico en torno al tema y sobre la posibilidad de proponer un algoritmo para calcular dicho balance, entre muchos otros temas. Será una oportunidad única para intercambiar experiencias, reflexionar sobre la posición del sector de la aceituna y de la aceituna de mesa en su contribución a la lucha contra el cambio climático, y sobre cómo la situación actual puede beneficiar realmente al sector en su conjunto.

Fuente: [Olimerca](#)

Más de 350 empresas participarán en la mayor edición de Gastronomic Forum Barcelona

Gastronomic Forum Barcelona (GFB) reunirá del 6 al 8 de noviembre en el recinto Montjuic de Feria de Barcelona a más de 350 empresas de foodservice, un 20% más que en la anterior edición. Entre ellas ganan protagonismo los cerca de 200 pequeños productores enogastronómicos participantes, procedentes principalmente de Cataluña, Galicia, Menorca, Burgos y Granada.

Este evento de referencia para los profesionales de la hostelería, el comercio especializado y la gastronomía ya tiene más del 98% de su superficie expositiva contratada (más de 6.000 metros cuadrados) cinco semanas antes de la celebración. DAMM, Estrella Galicia, Makro, Assolim, bonÀrea, Cuinats Jotri, Condal Chef, Rational, Jospser, Càrnia, Grupo Norteños, Alaska Seafood, Koppert Crest, Catamar, Gran Blau, Collverd, Zyrcular Foods, DOP Les Garrigues, Olis Bargalló, Valrhona, Triticum y Sandro Dessi son algunos de los expositores que presentarán sus novedades.

En total, el salón contará con más de 350 empresas representativas de todos los segmentos del foodservice: bebidas, restauración, cuarta y quinta gama, equipación, tecnología y software, cárnicos, pesca, lácteos, aceites, productos gourmet, panadería, repostería y helados.



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



Además, el certamen reunirá una gran oferta de cerca de 200 pequeños productores enogastronómicos de diferentes territorios del estado español, que mostrarán sus productos de proximidad y ofrecerán showcookings a los visitantes profesionales.

Josep Alcaraz, codirector de Gastronomic Forum Barcelona, ha asegurado que “esta edición será la más grande de toda su historia. A su vez, este año daremos protagonismo a los pequeños productores de calidad procedentes de toda España, que aportarán mucho valor y diversidad a nuestra oferta y reforzarán nuestra apuesta por los productos de proximidad”.

Unas 80 pequeñas empresas y productores catalanes se reunirán en el Espai Catalunya -organizado por Prodeca y las Diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida-, mientras que cerca de una veintena lo harán al Mercado de Proximidad impulsado por el Ayuntamiento de Barcelona, Àrea Metropolitana de Barcelona (AMB) y Mercabarna.

Galicia también tendrá una presencia muy significativa en esta edición, con alrededor de 50 pequeñas empresas agrupadas en los stands de la Xunta de Galicia, Galicia Calidade y Consellería do Mar. Será un gran espacio de 350 metros cuadrados donde se podrán probar los mejores productos gallegos, desde los más tradicionales a los más innovadores, y con una representación destacada de sus vinos. Además, Deputación de A Coruña volverá con un stand propio que reunirá a una decena de empresas.

Por otra parte, las diputaciones de Menorca, Granada y Burgos participarán con las especialidades de sus territorios, y sumarán cerca de 40 productores de proximidad.

Chefs, conferencias y premios

El compromiso de la cocina y la gastronomía por la sostenibilidad y la preservación de la biodiversidad será el tema central de Gastronomic Forum Barcelona 2023, que ofrecerá un programa muy atractivo para los profesionales del foodservice, con más de un centenar de ponentes y grandes chefs. En conferencias, talleres y showcookings desvelarán las últimas tendencias, debatirán sobre los grandes retos de futuro del sector, y mostrarán sus proyectos en defensa del producto local, la recuperación de métodos tradicionales y el impulso de la transformación social.

Además, el espacio ForumLab acogerá el Congreso Foodture -organizado por Barcelona Centre de Disseny, BCD-, el Congreso Internacional de Restauración y Economía Circular -a cargo de la Fundación Restaurantes Sostenibles-, así como un espacio para startups y varias ponencias y mesas redondas.

La edición de este año presenta como novedades un Homenaje a las Mujeres del Mundo Rural, impulsado por la Diputació de Barcelona; el premio The Baker y el de Mejor Maître de Hotel; que se sumarán a los ya clásicos galardones Cuina, Mercader, Innoforum, Mejor Panettone, Plat Favorit dels Catalanes y TheBestDessertEspaiSucre. Una edición más, se volverá a presentar la Guía Slow Food Km0.

Fuente: [Mercacei](#)

