

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

6 de noviembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La asamblea anual de INFAOLIVA alerta de la carga de trabajo que tienen las almazaras industriales con los registros de contratos y cree que esta campaña será similar a la anterior.

Convocado el premio Alimentos de España a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2023/24.

Comienza la bajada de precios del aceite de oliva en origen.

Optimismo en el sector olivarero navarro.

Implantación de un código QR en los envases de AOVE andaluces.

Balance de la campaña 2022 - 2023 y retos para la próxima campaña. Casa do Azeite.

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

La asamblea anual de INFAOLIVA alerta de la carga de trabajo que tienen las almazaras industriales con los registros de contratos y cree que esta campaña será similar a la anterior



La asamblea anual de la Federación Provincial de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva de Jaén (Infaoliva) alerta de la carga de trabajo que tienen las almazaras industriales con los registros de contratos y cree que esta campaña oleícola 2023-2024 será similar a la anterior. Así lo ha dicho a Oleum Xauen la presidenta de Infaoliva-Jaén, Lucía Serrano, en el balance de este cónclave reunido un año después de la toma de posesión de la nueva junta directiva que encabeza.



Lucía Serrano considera que este proceso requiere de un mayor tiempo, por lo que tienen que dedicar más recursos personales a este proceso de registros de contratos, como obliga la Ley de la Cadena Alimentaria que impide que ningún eslabón venda por debajo de lo que ha pagado al eslabón anterior con el objetivo de que no se venda a pérdidas.

Además, en la asamblea se ha apostado por la formación con la realización de dos cursos formativos, uno en materia de oleoturismo y otro de calidad del AOVE para los socios de Infaoлива, al tiempo que ha resaltado que es oportuno estrechar lazos de colaboración con las organizaciones agrarias.

Junto a todo ello, considera que esta campaña será similar a la anterior, e incluso más baja en disponibilidad debido al menor enlace, por lo que ha abogado porque no se resienta en demasía el consumo y por tener precios intermedios que satisfagan los intereses de los consumidores y los productores con el objetivo de incentivar el consumo y no haya trasvase a otras grasas vegetales. .

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha convocado el premio Alimentos de España a los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2023/24

- Se establecen cuatro categorías para aceites de oliva virgen extra frutado verde amargo, frutado verde dulce, frutado maduro y, como novedad este año, ecológico.
- El plazo de presentación de candidaturas comienza hoy y finaliza el 11 de diciembre.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha convocado el premio Alimentos de España para los mejores aceites de oliva virgen extra de la campaña 2023/2024 que, como novedad en esta edición, incluye una categoría para el aceite ecológico, que se suma a las tres habituales: aceite de oliva virgen extra frutado verde amargo, frutado verde dulce y frutado maduro.

De esta forma, en esta edición las almazaras podrán presentar tanto aceite de producción convencional como aceite de producción ecológica y pueden optar a ambas modalidades, pero solo

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



con una muestra por cada una, según recogen las bases publicadas en el [Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#).

Entre todos los aceites premiados en las distintas modalidades, el que obtenga la mayor puntuación contará además con el premio especial Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra.

Podrán participar en el concurso las almazaras autorizadas que tengan su sede social en España, de acuerdo con lo establecido en el artículo 15 de la Orden APA/379/2023, de 8 de abril.

En el caso de los aceites de producción ecológica, es requisito indispensable que los solicitantes acrediten dicha condición y aporten el certificado en vigor emitido por la autoridad u organismo de control autorizado para el control de la producción ecológica en su Comunidad Autónoma.

Cada almazara podrá concursar como máximo con una muestra de aceite de oliva virgen extra de producción convencional y una muestra de producción ecológica, procedente de un lote homogéneo cuyo tamaño será de al menos 10.000 kilogramos. Deberá tenerse en cuenta, por otra parte, que sólo se admitirán a concurso los aceites de oliva virgen extra a granel de la campaña 2023-2024.

Las solicitudes de participación tendrán que dirigirse al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y se presentarán a través del registro de la sede electrónica del ministerio. En esta dirección web existe un modelo normalizado de solicitud.

Si los concursantes son personas físicas, también podrán optar por presentar las solicitudes presencialmente en papel, en el Registro General del ministerio o en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

El plazo de presentación de solicitudes comienza hoy y finaliza el 11 de diciembre. Una vez recibidas, el ministerio organizará la recogida de las muestras, que tendrá lugar en las instalaciones de la entidad inscrita en el concurso y el precintado del depósito o depósitos correspondientes.

La información sobre los premios y las bases de la convocatoria están disponibles en el siguiente [enlace](#).

Documentos

[23.11.02 Premios aceite oliva](#)

Fuente: [MAPA](#)



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@grupooleicolajaen.com



Comienza la bajada de precios del aceite de oliva en origen

Y lo más sorprendente es que Italia iguala sus ofertas al nivel del aceite español.

Muy buenas noticias en el sector del aceite de oliva español. Tras las generosas lluvias que han caído en semanas anteriores y que van a venir en los próximos días en todo el territorio nacional unido a las expectativas de que los embalses se están recuperando, están afectando de manera significativa a la operatividad en el mercado del aceite de oliva y sobre todo a la evolución de los precios en origen.

Sin duda el hecho más relevante de estos días es la mayor flexibilidad que muestran las almazaras para cerrar contratos de aceites virgen extra nuevos en el entorno de los 8,00€/kg, cuando a primeros de octubre el precio no bajaba de los 8,50€/kg.

La presión que están ejerciendo las producciones de AOVE procedentes de cultivos superintensivos sin duda que es uno de los factores claves. No hay que olvidar que los costes de recolección mecanizada de este modelo de explotación se mueven entre los 1,70€/kg y los 2,00€/kg lo que sin duda les permite a estas empresas ofrecer sus aceites con precios por debajo de otros productores más convencionales.

Para las grandes explotaciones están en el mejor momento de la campaña, cuando los precios todavía están en un buen nivel y los beneficios son importantes, y de ahí la urgencia para cerrar contratos.

Pero llama la atención que incluso los productores italianos de aceite virgen extra, que tradicionalmente siempre han conseguido ir por delante de otros países a la hora de fijar sus ofertas por encima de manera destacada, en esta ocasión están saliendo al mercado exterior con ofertas en 8,00€/kg. Incluso operadores griegos también están mostrando un gran interés vendedor para competir con España e Italia ofreciendo sus mejores AOVE a 7,85€/kg.

Como se puede apreciar el conjunto del mercado del aceite de oliva del mediterráneo ha entrado en una dinámica de precios en origen a la baja, conscientes de que el precio de hoy será el mejor precio de la campaña. Buena prueba de ello es que algunos operadores en nuestro país ya están tirando el anzuelo de ofertas para los meses de febrero, marzo y abril a 7,80€/kg.

Y mientras tanto, la industria envasadora aguanta y confía en que todavía queda recorrido para nuevos ajustes de precios en origen.



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@navnet.es basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es

Por último, también la gran distribución mantiene una posición de cautela a la hora de formalizar contratos dado que la sensación general es que todavía queda margen para nuevas bajadas de precios en origen.

Sin duda que esto acaba de empezar y nos queda mucho por ver en los próximos meses.

Fuente: [Olimerca](#)

Optimismo en el sector olivarero navarro

Navarra ya ha comenzado la campaña de la recogida de la aceituna, especialmente en las parcelas de olivo ubicadas más al sur y, en los próximos días, se iniciará en el resto de almazaras de la Comunidad Foral.

Las condiciones climáticas de este año, marcadas por la ausencia de lluvias en verano, el calor de octubre y las temperaturas agradables de los últimos días, han propiciado una rápida maduración del fruto, especialmente en las variedades negral y empeltre, lo que ha obligado en algunos casos a adelantar la cosecha, tal y como destacan desde INTIA, que a través de sus inspecciones, se encarga de las tareas de control y certificación.

Este adelanto en el calendario de cosecha ha sido más pronunciado en aquellas empresas productoras que trabajan la aceituna de una manera más particular y que buscan obtener que aceites con perfiles de sabor y aroma específicos. El resto de trujales aprovecharán, desde ahora, las ventanas de ausencia de lluvias para acelerar esa recolección más temprana de lo habitual. Se anticipa que la campaña de recolección terminará antes que en años anteriores.

El clima de este año ha estado muy condicionado por las altas temperaturas y también por el fenómeno del pedrisco, que en algunas parcelas de Navarra ha limitado mucho la cantidad de aceituna a recoger. Sin embargo, en otros olivares, se espera una cosecha de aceituna abundante y de calidad.

Los trujales navarros tienen buenas perspectivas gracias a la anticipación en la recolección, lo que podría contribuir a aliviar las actuales tensiones en el stock.

En palabras de Joaquín Garnica, técnico de asesoramiento de INTIA, “en general, la aceituna presenta un buen aspecto, con tamaño considerable debido a las lluvias de septiembre y octubre, y presentan un estado sanitario óptimo, ya que ha sido un año con poca presencia de mosca, el principal enemigo de este cultivo”.



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

Los trujales navarros tienen buenas perspectivas gracias a la anticipación en la recolección, lo que podría contribuir a aliviar las actuales tensiones en el stock. “En general, existe cierto optimismo en el sector olivarero navarro porque se espera poder vender la aceituna navarra y que sea más competitiva que en campañas anteriores debido, fundamentalmente, a la escasez de producto a escala nacional”, apunta Joaquín Garnica.

Control y certificación

Los equipos del área de Control y de Certificación de INTIA han comenzado ya con las tareas de control y certificación durante este período de recolección de aceituna, y lo seguirán haciendo hasta que finalice la recogida, en torno a la primera mitad de diciembre.

Estos equipos, se encargan además de comprobar que en todo el proceso no se produzca la mezcla con otras aceitunas o aceites no aptos para la Denominación de Origen Protegida, y que todo el proceso esté debidamente documentado. Para ello se realizan inspecciones en cada una de las almazaras de Navarra inscritas en la DOP.

Fuente: [Olimerca](#)

Catalina García anuncia la implantación de un código QR en los envases de AOVE andaluces para informar sobre sus propiedades saludables

Durante la inauguración de la Fiesta del Primer Aceite en Linares, la consejera de Salud y Consumo ha defendido los beneficios para la salud del aceite que “son su principal aval ante nuevos mercados”

La consejera de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía, Catalina García, ha anunciado este sábado la puesta en marcha de una iniciativa que tiene como objetivo informar a las personas consumidoras de aceite de oliva virgen extra (AOVE) andaluz de sus propiedades saludables. Esto será posible gracias a un código QR que pasarán a tener los envases de AOVE de la comunidad autónoma, a través del cual se podrán conocer los beneficios de este producto para la salud.

Esta iniciativa, que surge tanto de la Consejería de Salud y Consumo como de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, será presentada en breve fecha al sector de la



agricultura, del olivar y entidades dedicadas a este fin de toda Andalucía, según ha dicho en Linares durante la inauguración de la Fiesta del Primer Aceite.

“Nuestro aceite de oliva virgen extra está avalado por sus propiedades saludables por muchísimos estudios científicos realizados en universidades y hospitales andaluces, y también a nivel nacional e internacional, como la Universidad de Harvard. Este código QR será una ventana a la salud para las personas consumidoras”, ha señalado. Asimismo, ha incidido en que el AOVE posee múltiples beneficios constatados para la prevención de enfermedades cardiovasculares, del cáncer y de enfermedades neurodegenerativas, entre otras.

Además, ha hecho hincapié en el objetivo común de este evento que es la colaboración entre instituciones para defender el olivar y los agricultores de Jaén. “Nuestra provincia es la primera en producción de aceite de oliva a nivel mundial y hoy podemos decir que el aceite de Jaén compite en los mejores rankings de calidad. Ese es el propósito que perseguimos: promocionar la calidad de nuestro aceite por el que han luchado muchísimos agricultores durante años y que merece un destacado lugar por su calidad”.

Durante su intervención, ha seguido defendiendo las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra como el “principal aval” para hacer de este producto, del que viven 100.000 familias en Jaén y que alcanzará esta campaña una producción 800.000 toneladas en el conjunto de Andalucía, para “llegar a nuevos mercados y consumidores”. Igualmente, ha puesto el acento en que “el despegue económico de nuestra provincia debe estar necesariamente vinculado a nuestro aceite, a sus propiedades nutritivas y sus beneficios para la salud”.

Entre los beneficios, la titular de Salud y Consumo ha citado su contenido en ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), que le confiere características cardioprotectoras, que contribuyen a reducir el colesterol LDL y ayuda a aumentar el colesterol saludable, el HDL, como avalan el Estudio Predimed, de la Universidad de Jaén; el de los investigadores del instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (Imibic), con el Hospital Universitario Reina Sofía y la Universidad de Córdoba; o la investigación del doctor Juan Francisco Alcalá, recientemente premiada por el Consejo Andaluz de Colegios de Médicos.

Asimismo, ha abundado García, “nuestro aceite también contiene ácidos grasos poliinsaturados omega3 y omega6, recomendados por los nutricionistas por sus propiedades antiinflamatorias que, unidas a las vitaminas que nos aportan, son potentes antioxidantes naturales”. “Estas propiedades otorgan al AOVE un efecto preventivo del envejecimiento celular retrasando el daño neuronal en enfermedades neurodegenerativas como el alzhéimer o la demencia senil”, ha añadido.



La consejera ha estado acompañada por el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía en Jaén, Jesús Estrella, y la delegada territorial de Salud y Consumo, Elena González, en este acto que arrancó con la cata del aceite temprano de las casi 100 marcas que participan en esta cita, que ha pregonado el actor Javier Gutiérrez y en el que se ha nombrado Embajador del Aceite a Álvaro Salazar, chef linarense dos estrellas Michelin. En la inauguración han intervenido, además, la alcaldesa de Linares, María Auxiliadora de Olmo, y el presidente de la Diputación Provincial, Francisco Reyes.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

Balance de la campaña 2022 - 2023 y retos para la próxima campaña

Mariana Matos, secretaria general de Casa do Azeite.

El sector del aceite de oliva en Portugal ha evolucionado notablemente durante las dos últimas décadas y seguirá creciendo en los próximos años, aunque probablemente a un ritmo más lento. Con la capacidad productiva instalada, se estima una producción que pueda alcanzar, en promedio, las 200.000 toneladas/año, reforzando así nuestra importancia como país productor.

La campaña 2022/2023, que está a punto de finalizar, ha demostrado ser una de las más desafiantes de los últimos años para el sector del aceite de oliva, no sólo en Portugal, sino también a nivel mundial.

En Portugal, la campaña 2022/2023 supuso una cosecha contraria, lo que siempre supone una caída en la producción de aceituna. Sin embargo, la producción también se vio impactada negativamente por varios problemas climáticos y fitosanitarios, con grandes repercusiones tanto en la cantidad de aceitunas como en su calidad. Destacan las altas temperaturas en la época de floración en primavera, que dificultaron en gran medida el cuajado, y la fuerte sequía durante la mayor parte del ciclo productivo, que afectó especialmente al olivar de secano. Pero los problemas no terminan ahí, ya que el importante aumento de los factores de producción (energía, combustible, fertilizantes, etc.), resultante de la guerra en Ucrania, así como la escasez de mano de obra, han creado dificultades adicionales para los olivareros. Como consecuencia de todos estos factores, la caída de la producción en Portugal en la campaña 2022/2023 fue del -39,8%, es decir, una producción que alcanzó las 126.180 toneladas.



En algunas regiones de olivar más tradicional, de secano, la caída de la producción fue bastante pronunciada, con especial énfasis en la región de Trás-os-Montes, la segunda región productora de Portugal, con una caída de la producción de más del 60%. La región del Alentejo, especialmente en la zona de influencia del embalse de Alqueva, se confirma año tras año como la mayor región productora nacional. A pesar de la caída de la producción de alrededor del 33% en la actual campaña 2022/2023 con respecto a la campaña anterior, la producción del Alentejo representó alrededor del 89% de la producción nacional, aunque el área de olivar sea solamente cerca de 25% del área total de olivar en Portugal. Estos datos ponen en evidencia la importancia del riego como factor de estabilización de las producciones, especialmente en períodos de sequía como los que vivimos en los últimos años.

Nueva campaña

Para la nueva campaña, que está a punto de comenzar, y pese a ser una campaña de zafra, se estima una producción media de aceite de oliva, que podría alcanzar las 140.000 – 145.000 toneladas. Este nivel de producción se debe a factores climáticos adversos que impactan negativamente al olivo, como sea la sequía que se hace sentir, especialmente en las regiones oleícolas de olivar más tradicional.

La importante caída de la producción de aceite de oliva, especialmente en España, el aumento de los factores de producción, pero también las bajas expectativas sobre la producción de la campaña 2023/2024, que se acerca, han ejercido una presión muy importante sobre los precios del aceite de oliva en origen. Los stocks mundiales se hundieron y en relación a septiembre de 2022, el precio del aceite de oliva en origen más que se duplicó, hasta valores que actualmente rondan los 8,00 €/kg. Este nivel de precios sin precedentes plantea enormes desafíos para el sector del aceite de oliva, especialmente debido al impacto negativo que tiene en el consumo de aceite de oliva, no solo en los países productores, sino principalmente en los mercados internacionales.

Tiene disponible este artículo de opinión para su lectura en el [Nº194 de Óleo](#).

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