

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

8 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Súper e híper concentran más del 75% de las ventas de aceite de oliva en España.

¿Bajarán los precios del aceite de oliva en España con la supresión del IVA?

AOVELand X Renace: un encuentro entre arte contemporáneo y la cultura oleícola.

Impacto de la antracnosis y la mosca del olivo en los polifenoles del aceite de oliva.

Andalucía abona más de 98 MM€ en ayudas agroambientales.



Súper e híper concentran más del 75% de las ventas de aceite de oliva en España

Los años 2022 y 2023 han sido un buen “laboratorio” para comprobar y analizar cuál ha sido el comportamiento del consumidor español de aceites de oliva y de aceites vegetales en general. Especialmente tras la fuerte subida de precios en origen del oliva. Y para saber cuánto, cómo, dónde y a qué precio se siguen comprando aceites de oliva en España.

Saber dónde el consumidor español compra aceite de oliva es muy importante. Según los datos del Informe del Consumo Alimentario en España 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, más del 75% de las ventas se concentran en súper e híper. Un sector, el de la Distribución alimentaria, cada vez más concentrado en unas pocas enseñas.

El 51,4 % de los litros adquiridos de aceite a cierre de 2023 se compraron en el canal supermercado y autoservicio, con un decrecimiento del 1,2 %, el menor de todas las plataformas. El segundo canal por orden de importancia es el hipermercado con el 23,7 % del volumen y un decrecimiento en las compras del 7,5 %. Le sigue la tienda descuento con un 11,1 % sobre el volumen total de la categoría, con una evolución negativa del 1,2 %.

Por su parte, la tienda tradicional, mantiene la proporción más baja con un 1,3 % del volumen total, a pesar de ser la única que crece en volumen (10,9 %). La caída más pronunciada se da para el e-commerce, que pierde un 12,4 % del volumen con respecto a 2022 y representa un 2,8 % del volumen total.

El aceite de oliva es el segundo tipo de aceite más consumido por los hogares, representa un 32,5 % del volumen total. Durante el año 2023 pierde el 10,1 % del volumen de compras con respecto al año inmediatamente anterior. No obstante, y a pesar de la baja demanda, los hogares gastaron un 25,7 % más en la compra de este tipo de aceite que hace un año, debido a que el precio medio cierra siendo un 41,5 % más alto, cerrando en 5,52 €/litro, lo que supone pagar 1,62 € más por litro.

Según los datos del Informe del Consumo Alimentario en España 2023 del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, durante el año 2023, los hogares españoles destinan el 1,02 % de su presupuesto a la compra de aceite de oliva, una proporción 0,16 puntos porcentuales superior



a la de 2022. Esto supone un gasto por persona de 17,69 € al año, siendo superior en un 25,7 % al de hace un año. Por su parte, la equivalencia en consumo es de 3,20 litros por persona durante el año, una cantidad un 11,1 % inferior a la de 2022, lo que conlleva consumir 0,40 litros menos por persona y periodo de estudio.

El consumo per cápita de aceite se sitúa a cierre de año 2023 en los 9,86 litros/persona/año, una cantidad un 4,4 % inferior a 2022. De entre los diferentes tipos de aceite, el más consumido es el aceite de girasol, con una ingesta media de 3,33 litros, tal como puede apreciarse, donde además aumenta su consumo en 0,62 litros por persona y año. Le sigue el aceite de tipo oliva, con un consumo per cápita de 3,20 litros por persona y año, lo que supone una caída de 0,40 litros menos por persona y año. Por su parte, el aceite de oliva virgen extra es el que más reduce su consumo per cápita, cerrando en 2,25 litros por persona y año, frente a los 2,99 litros que se registraron en 2022 (24,7 %).

Según los datos del Informe, se observa una tendencia opuesta entre volumen y precio medio, cuando a medida que el precio medio aumenta, se reduce el volumen de aceite adquirido, a excepción de febrero de 2022, donde se produce un acopio por parte de los hogares españoles a colación del conflicto entre Rusia y Ucrania. Por otro lado, cabe destacar el acusado aumento del precio medio mes a mes, si comparamos el mes de diciembre de 2021 con diciembre de 2023, se observa un crecimiento del 72,6 % en el precio medio, el equivalente a pagar 2,10 € más por cada litro de producto.

En contraste, el volumen de compras en el último mes de 2023 es un 21,7 % inferior al registrado en diciembre de 2021 (35,6 vs 45,5 millones de litros), un volumen que ha ido descendiendo desde noviembre de 2022, a excepción de agosto y septiembre de 2023, cuando se produce un pico en la compra de aceite, coincide con que el precio medio rebasaba la barrera de los 5,0 €/litro.

En el largo plazo se aprecia un descenso continuado en el volumen de compra de aceite desde el año 2008, sin embargo, la excepcionalidad del consumo en el año 2020 frenó de forma puntual esta tendencia, si bien, en 2021 se retoma esta tendencia decreciente, que se torna más acusada en los dos últimos años.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



¿Bajarán los precios del aceite de oliva en España con la supresión del IVA?

El aceite de oliva, conocido como “oro líquido”, es un componente esencial en la gastronomía mediterránea. Como en una película de suspense, los consumidores observamos expectantes que los precios del aceite de oliva se incrementaron especialmente desde 2020.

Se estima que, en los últimos 3 años, los precios han llegado a aumentar hasta casi el 300 % y, en general, no descienden ante una aparente mejora en sus condiciones de producción.



Evolución en los precios del aceite de oliva en España entre el 1 de julio de 2021 y el 1 de julio de 2024. Fuente: Infaoliva

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar



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





Como en las mejores tramas, comprender este fenómeno exige analizar no solo a los protagonistas que configuran su precio, sino también a otros actores que destacan por derecho propio en su escenario económico.

Una oferta concentrada con costes de producción al alza

La producción de aceite de oliva es un proceso delicado y laborioso que depende de múltiples variables. Los costes de producción, desde el cultivo hasta la extracción y el embotellado, se reflejan inevitablemente en el precio final del producto.

El clima juega un papel fundamental. Las olivas son sensibles a las condiciones meteorológicas: heladas, sequías y lluvias excesivas pueden afectar negativamente las cosechas. De hecho, las malas cosechas de los últimos años, con la consecuente restricción en la oferta de aceite de oliva, han sido uno de los principales factores que explican el incremento tan espectacular que han experimentado los precios.

Además, la calidad del aceite de oliva depende en gran medida de los métodos de cultivo y cosecha. La recolección manual, aunque más costosa, garantiza una mejor calidad. Este proceso de extracción es caro y riguroso, y requiere de tecnología avanzada y mano de obra cualificada.

En el contexto global, existen aproximadamente 865 millones de olivos que ocupan más de 10 millones de hectáreas, con más del 98 % de esta superficie en países de la cuenca mediterránea. Según algunos estudios, la producción y el consumo de aceite de oliva representarían un 3,5 %, respectivamente, de la producción y consumo mundial de grasas vegetales y, según el International Olive Council, la demanda global de aceite de oliva prácticamente se ha doblado desde 1990 hasta la actualidad.

Perspectivas para la campaña española de 2023-2024

En España, el Panel de Consumo Alimentario de noviembre de 2023 muestra que el gasto de aceite de oliva representa aproximadamente un 52 % de los litros del sector respecto al total de aceites vegetales.

En cuanto a las previsiones, se espera que en la campaña 2023-2024 se superen las 750 000 toneladas de aceite de oliva, lo que supone un 15 % por encima de la temporada anterior (664 000 toneladas, una de las más bajas de la historia reciente). Sin embargo, la producción prevista para la presente campaña está más de un 30 % por debajo de la media de las últimas cuatro, según las estimaciones



de producción del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, claro indicador de que las tensiones en el precio se mantendrán a corto plazo.

A pesar de la lógica contracción en la demanda por el incremento en precios y una oferta escasa, sigue habiendo muchos consumidores fieles, a los que les resulta complicado encontrar un producto alternativo que lo sustituya.

Un producto difícil de sustituir

Aunque hay otros aceites vegetales disponibles, muchos no ofrecen los mismos beneficios percibidos ni el mismo sabor que el aceite de oliva. La mayor parte de los consumidores prefiere el aceite de oliva por sus beneficios para la salud y su sabor, lo que les hace menos sensibles a los cambios de precio.

En una investigación previa localizamos una serie de estudios que demuestran las ventajas específicas de consumir aceite de oliva debido tanto a su fracción grasa —ácido oleico, fundamentalmente—, como a los componentes de su fracción no oleosa, que le hacen comportarse como un agente cardioprotector.

Además, consumir aceite de oliva también presenta efectos beneficiosos sobre el metabolismo lipídico y de los hidratos de carbono, oxidación celular, coagulación y determinados tipos de cáncer. Cuando los beneficios para la salud son percibidos, los consumidores están dispuestos a pagar precios más altos por el aceite de oliva.

Al mismo tiempo, en algunas personas su demanda puede ser todavía más rígida porque se recomienda en determinados tipos de dieta. Por ejemplo, para la hipertensión. Además, el aceite de oliva extra virgen puede ayudar en la prevención de la diabetes tipo 2, principalmente debido a sus propiedades para mejorar la sensibilidad a la insulina, reducir la inflamación, controlar el peso corporal y regular los niveles de glucosa en sangre.

Las propiedades culinarias y dietéticas del aceite de oliva también influyen en que su demanda tienda a ser inelástica, especialmente en sus mercados tradicionales.

Este producto natural puede usarse tanto en frío como en caliente, en crudo o en cocción, conservando su color, sabor y aroma, incluso a altas temperaturas ya que no se descompone hasta los 185°C.



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

Además, el aceite de oliva es altamente recomendable para niños debido a sus beneficios nutricionales y es preferible consumirlo en crudo para maximizar sus propiedades saludables. Sin embargo, se deben evitar las temperaturas muy altas y su reutilización debe limitarse a no más de dos veces para impedir su degradación y la formación de compuestos nocivos.

La trama de la rigidez de precios al descubierto

Una de las razones de la rigidez de precios es que cambiarlos frecuentemente implica costes, como el reetiquetado y la actualización de catálogos y sistemas de precios. Lo que en economía se llama costes de menú.

Los acuerdos a largo plazo entre productores y distribuidores también pueden mantener los precios elevados, independientemente de las fluctuaciones a corto plazo en la oferta y la demanda. Además, si las expectativas de los consumidores son que los precios se mantengan altos, los productores pueden tener menos incentivos para reducirlos.

También las políticas agrícolas y los subsidios en los países productores pueden influir en los precios, estabilizando los ingresos de los agricultores pero manteniendo los precios altos. De hecho, el aceite de oliva en Italia se llegó a gravar con un 6 % de IVA menos que en España, hasta el reciente anuncio de la supresión del IVA.

Finalmente, los productores mantienen a menudo un stock de aceite producido con costes previos, que no pueden venderse por debajo de esos costes sin incurrir en pérdidas. Además, una mejora en las cosechas de oliva como la que se espera para esta campaña no repercute en el precio que paga el consumidor hasta meses después, cuando se ha producido la transformación de esa oliva en aceite.

Todo esto contribuye a que, de producirse una fluctuación de costes, existe un lapso hasta que se ajustan los precios para el consumidor.

Complejo y rico

El aceite de oliva es un producto complejo tanto en su producción como en su comercialización. La rigidez de los precios a la baja puede explicarse mediante conceptos económicos que demuestran cómo los costes de menú, los contratos a largo plazo, las expectativas en el mercado y la fidelidad de muchos consumidores al aceite de oliva por sus propiedades nutricionales y beneficios para la salud juegan un papel crucial en la formación de los precios.

Fuente: [The Conversation](#)



AOVELand X Renace: un encuentro entre arte contemporáneo y la cultura oleícola

AOVELand fue el escenario del evento “AOVELand X Renace”, una extraordinaria colaboración entre AOVEland y la galería de arte contemporáneo Renace Contemporary Art, dirigida por Patricia Galgani Rodríguez del Castillo.

AOVELand es la almazara visitable de Oleícola Jaén, cuyos propietarios, la familia Morillo, han apostado por crear una galería de arte al aire libre con artistas de la provincia de Jaén, impulsando el gran talento de la tierra. Durante este evento, los asistentes tuvieron la oportunidad de apreciar una fusión de arte contemporáneo con la esencia de la cultura oleícola. La visita guiada por los artistas que han plasmado sus obras en AOVEland, permitió a los participantes conocer de cerca sus piezas y el proceso creativo detrás de cada una de ellas.

El renombrado pintor hiperrealista y escultor, José Ríos, ofreció una detallada explicación de sus creaciones, destacando las esculturas “El Panillero” y la “Maceta de Aceitunas” y los murales que adornan la fachada de la almazara “Las Bugambillas” y “La fábrica”. Cada una de estas obras refleja la maestría y la innovación que caracterizan su trabajo, integrando elementos de la naturaleza y la cultura del aceite de oliva.

Por su parte, la artista Isabel Cabello, presentó dos de sus obras exhibidas en la almazara: “Olipoema IV” y el tríptico “Olepoema III”. Su arte, cargado de simbolismo, sentimiento y poesía, añadió una capa profunda de significado y emoción al evento.

El arquitecto Alfonso Mollinedo también participó, compartiendo su visión y la inspiración detrás del diseño arquitectónico de las instalaciones de AOVEland, así como del emblemático “Templo del AOVE”. Mollinedo destacó cómo sus diseños buscan armonizar la funcionalidad de una industria con la belleza.

Renace Contemporary Art presenta a la ciudad de Baeza, un programa diverso de actividades culturales diseñado para atraer visitantes y fomentar la comunicación directa, las relaciones humanas y la interacción entre la sociedad y los artistas. Además, Renace Contemporary Art se dedica a educar a la sociedad actual en el arte contemporáneo, con el fin de romper la incompreensión social que este tipo de arte genera y fomentar un mayor conocimiento y apreciación del mismo.



Como es tradición en los eventos organizados por Renace Contemporary Art, y ahora en fusión con AOVELand, la jornada concluyó con una cerveza y una cata de los AOVEs de Oleícola Jaén con degustación de aceitunas y panes maridados con AOVE, ofreciendo a los asistentes una experiencia completa que combinó arte, cultura y gastronomía.

“AOVELand X Renace” no solo fue una celebración del arte y la cultura, sino también un punto de encuentro para amantes del aceite de oliva, artistas y arquitectos que comparten una pasión por la innovación y la tradición. Este evento marca el inicio de futuras colaboraciones que prometen seguir enriqueciendo la experiencia cultural en nuestra comunidad.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Impacto de la antracnosis y la mosca del olivo en los polifenoles del aceite de oliva

Un nuevo estudio realizado por investigadores del Instituto Politécnico de Castelo Branco, el LEAF—Centro de Investigación del Paisaje, Medio Ambiente, Agricultura y Alimentación del Instituto Superior de Agronomía, y del Laboratorio de Estudios Técnicos del Instituto Superior de Agronomía de la Universidade de Lisboa, ha explorado cómo las enfermedades y plagas del olivo afectan el contenido de polifenoles beneficiosos para la salud en aceites de oliva. El estudio ha sido publicado recientemente en la revista científica Food.

Antracnosis del olivo y mosca del olivo

La antracnosis del olivo, provocada por los hongos del género *Colletotrichum*, y la mosca del olivo, específicamente *Bactrocera oleae*, son dos de los principales problemas fitosanitarios que afectan a los olivos en todo el mundo. Este estudio se ha centrado en examinar cómo estas afecciones influyen en el contenido de hidroxitirosol (HYT) y sus derivados, compuestos responsables de las propiedades saludables atribuidas a los polifenoles del aceite de oliva.

Afectación en las variedades de aceituna

En el marco de este estudio, se analizaron aceites extraídos de dos variedades de aceituna cultivadas en huertos orgánicos de secano en el centro de Portugal: ‘Galega Vulgar’ y ‘Cobrançosa’. Los



investigadores recolectaron aceitunas en cuatro épocas de cosecha durante tres años, evaluando su calidad y el contenido de polifenoles bajo diferentes niveles de daño por antracnosis y mosca del olivo.

Los resultados revelaron que:

- Aceites de la variedad ‘Galega Vulgar’: Estos aceites, provenientes de aceitunas con alta incidencia de antracnosis y mosca del olivo, no cumplieron con los estándares de calidad para ser clasificados como aceite de oliva virgen extra (AOVE) ni como aceite de oliva virgen (AOV). Además, mostraron alta acidez y notas sensoriales negativas, con una disminución notable de oleaceína, un importante polifenol con beneficios para la salud.
- Aceites de la variedad ‘Cobrançosa’: A diferencia de ‘Galega Vulgar’, los aceites de ‘Cobrançosa’ demostraron una mayor resistencia a los daños causados por antracnosis y la mosca del olivo. Todos los aceites de esta variedad estudiados cumplieron con los requisitos para la declaración de propiedades saludables “polifenoles del aceite de oliva”, manteniendo el contenido de HYT y tirosol (TYR) por encima de 5 mg/20 g, incluso con altos niveles de daño en las aceitunas.

Implicaciones para las prácticas agronómicas y tecnológicas

Este estudio es el primero en investigar cómo las enfermedades del olivo y las plagas afectan la capacidad de los aceites de oliva para cumplir con la declaración de propiedades saludables basada en los polifenoles del aceite de oliva. Los hallazgos destacan que:

- Maduración temprana.- La recolección temprana puede preservar los compuestos fenólicos en aceites de oliva, pero en el caso de ‘Galega Vulgar’, esto puede no ser suficiente para mantener la declaración de propiedades saludables en presencia de alta incidencia de enfermedades y plagas.
- Resiliencia de la variedad ‘Cobrançosa’.- Esta variedad muestra una mayor capacidad para mantener la calidad del aceite y cumplir con las declaraciones de propiedades saludables, incluso frente a ataques combinados de antracnosis y mosca del olivo.



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

Principales conclusiones

El estudio evidencia que las prácticas agronómicas y las técnicas de manejo fitosanitario son cruciales para preservar los beneficios saludables de los polifenoles del aceite de oliva. La variedad ‘Cobrançosa’ destaca como una opción más robusta frente a las enfermedades del olivo en comparación con ‘Galega Vulgar’, proporcionando una mejor base para la producción de aceites de oliva de alta calidad y con propiedades saludables.

Fuente: [Oleorevista](#)

Andalucía abona más de 98 MM€ en ayudas agroambientales

La Consejería de Agricultura andaluza ha abonado ya más de 98 millones de euros correspondientes a la primera anualidad de las ayudas agroambientales de 2023, de un paquete que, en total, se eleva a 526,2 millones de euros para el periodo 2023-2027.

Además, ha realizado el pago establecido en el Plan Estratégico de la Política Agrícola Comunitaria (Pepac) a los agricultores y ganaderos situados en zonas afectadas por limitaciones naturales y que ha supuesto más de 16,7 millones de euros. Ambas ayudas han sumado unas ayudas de la Junta de Andalucía que ascienden a más de 115 millones de euros.

De los más de 526 millones de euros de crédito con los que cuenta el Gobierno andaluz para las ayudas agroambientales entre 2023 y 2027, la cuantía de las resoluciones se eleva a 509,7 millones de euros, que se reparten por sectores.

Así, para mantenimiento de la producción ecológica se destinan 232,3 millones; para conversión a la producción ecológica, 114,9 millones; para cultivos sostenibles son 113,06 millones; a apicultura para la biodiversidad, 30,7 millones; y para razas autóctonas, 18,6 millones.

De los más de 526 millones de euros de crédito con los que cuenta el Gobierno andaluz para las ayudas agroambientales entre 2023 y 2027, la cuantía de las resoluciones se eleva a 509,7 millones de euros, que se reparten por sectores.

Desglose

En el primer pago correspondiente a 2023, que suma en total 98 millones de euros, corresponde a mantenimiento de la agricultura ecológica 44,7 millones de euros para 12.214 beneficiarios y a conversión a la agricultura ecológica un total de 24,3 millones de euros para 5.780 beneficiarios productores de frutales de secano, frutales de regadío, herbáceos, arroz, hortícolas, viñedos, pastos, olivar y apicultura.

Respecto a los cultivos sostenibles, se abonan ayudas a 8.448 beneficiarios por un importe total de 20,03 millones para explotaciones de invernaderos, cultivos herbáceos de secano, cultivos industriales como algodón y remolacha, uva pasa y castaño. En apicultura para la biodiversidad, las ayudas por 5,8 millones han sido para 941 beneficiarios y la intervención para el fomento de las



razas autóctonas ha sido de 3,6 millones de euros para 455 beneficiarios de las razas bovina, ovina, caprina, equina, asnal y porcina.

En cuanto a las ayudas para titulares de explotaciones en zonas con limitaciones naturales, los 16,7 millones de euros se han repartido entre 14.091 beneficiarios. El objetivo de esta línea es apoyar la renta de los agricultores, teniendo en cuenta las diferencias económicas de las explotaciones y ayudar así a reducir el riesgo al que se enfrentan por encontrarse en estas zonas desfavorables.

Fuente: [Olimerca](#)