

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

8 de septiembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La industria llama a la tranquilidad: «No habrá desabastecimiento de aceite de oliva».

De aceite de oliva a precio de whisky.

Aumentan los hurtos del aceite de oliva.

Crespo subraya que Auténtica Premium Food Fest convertirá a Andalucía en el centro neurálgico de la Dieta Mediterránea.

Malta, hacia la profesionalización del sector oleícola.



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.



AgroBank

La industria llama a la tranquilidad: «No habrá desabastecimiento de aceite de oliva»

No habrá desabastecimiento de aceite de oliva. Así de contundentes se han mostrado los industriales, a través de Asoliva (Asociación Española de la Industria y Comercio Exportador de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo), y Anierac (Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles).

De esta forma, han querido trasladar un mensaje de tranquilidad a los consumidores ante alarma generada por la espiral de subidas de aceite de oliva y las previsiones de que el producto siga al alza en los próximos meses, como ya han advertido desde el sector.

«Desde nuestro punto de vista, no parece lógico que vengan más subidas de coste del aceite en origen ya que la oferta y demanda están equilibradas», asegura Rafael Pico, director general de Asoliva.

Por otro lado, han querido resaltar que las empresas oleícolas «cumplen estrictamente con la Ley de la Cadena», por lo que los precios de venta «no son nunca inferiores a los precios reales de adquisición a los olivareros».

Tres meses de consumo garantizado

De su parte, Primitivo Fernández, director general de Anierac, ha insistido en que no debería producirse desabastecimiento de este producto en el mercado, dado que el sobrante de aceite de oliva «es suficiente» y se cuenta «con una cantidad de aceite de oliva disponible entre una campaña y otra de entre 235.000 y 250.000 toneladas, lo que equivale a tres meses de consumo». Esto, asegura, garantiza el suministro hasta la nueva cosecha en octubre.

En una coyuntura en la que los precios oleícolas no paran de crecer (un 40% en el último año), la industria ha mostrado reiteradamente su preocupación por la percepción que hay en la sociedad sobre la situación actual, así como los mensajes que apuntan a los márgenes comerciales como responsables de esta escalada, algo que niega.



Subida de costes

Invasadores y exportadores recuerdan que los agricultores han visto subir el coste de la mano de obra, los seguros, los fertilizantes y abonos, la maquinaria y el carburante, entre otros, a lo que hay que sumar que la producción vio disminuida como consecuencias de la falta de precipitaciones. «La sequía ha provocado una merma de la cosecha de la temporada pasada a unas 660.000 toneladas, menos de la mitad que la anterior campaña y se espera que este año las cifras de producción mejoren, aunque no alcanzarán las cifras medias de producción», aseguran.

Anierac envasa el 80% del aceite que sale al mercado, y Asoliva exporta el 90% del aceite envasado y el 55% a granel, lo que supone el 66% del mercado exportador total.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

De aceite de oliva a precio de whisky

Alfonso J. Fernández. Empresario, gastrónomo, experto catador y sumiller.

A los memes les gusta el aceite de oliva, los vemos en nuestros WhatsApp casi a diario, algunos con bastante sentido del humor, como cuando lo comparan con el whisky a la hora de freír el pollo. Por cierto, comparación algo injusta porque la botella de espirituoso es de 750 ml. y la de aceite de oliva de 1 l. En realidad, el precio del litro del alcohólico amigo es de 15,30 euros y no 11,48 euros, como se podría deducir a simple vista.

Pues de eso va este artículo, del precio por kilo de las cosas del comer. Qué mejor manera de comparar que ponerlo todo en la misma unidad -kilos con kilos y litros con litros-. Afortunadamente pocas cuentas hay que hacer, sólo mirar el letrerito del estante muy de cerca, casi con lupa, para poder ver esa minúscula letra en la que nos aparece el precio por kilo de lo que, en muchas ocasiones por impulso, metemos en nuestro carro de la compra.

El pasado día 2 de este mes (2 de septiembre de 2023) me di un paseo por una tienda de una cadena de supermercados de alimentación, las de las bolsas de papel cobradas. Móvil en mano y cámara on, empecé a buscar productos de mayor precio por kilo o litro que el aceite de oliva, en este caso virgen extra. Ese día el precio de venta de la botella de litro era de 8,49 euros para la marca blanca del súper, precio de especuladores avariciosos, tal y como reclaman las redes. Creí que iba a



terminar pronto porque el aceite de oliva está a precio de joya de Tiffany's y, sin embargo, no fue así la cosa. Se encuentran comparaciones que llaman bastante la atención leyendo la letra pequeña.

He de decir que estuve tentado de irme en busca del jamón ibérico y otras delicias nacionales pero no hizo falta, hay cosas muy curiosas que seguro que no caemos en la cuenta si no miramos más allá del precio marcado por unidad de venta.

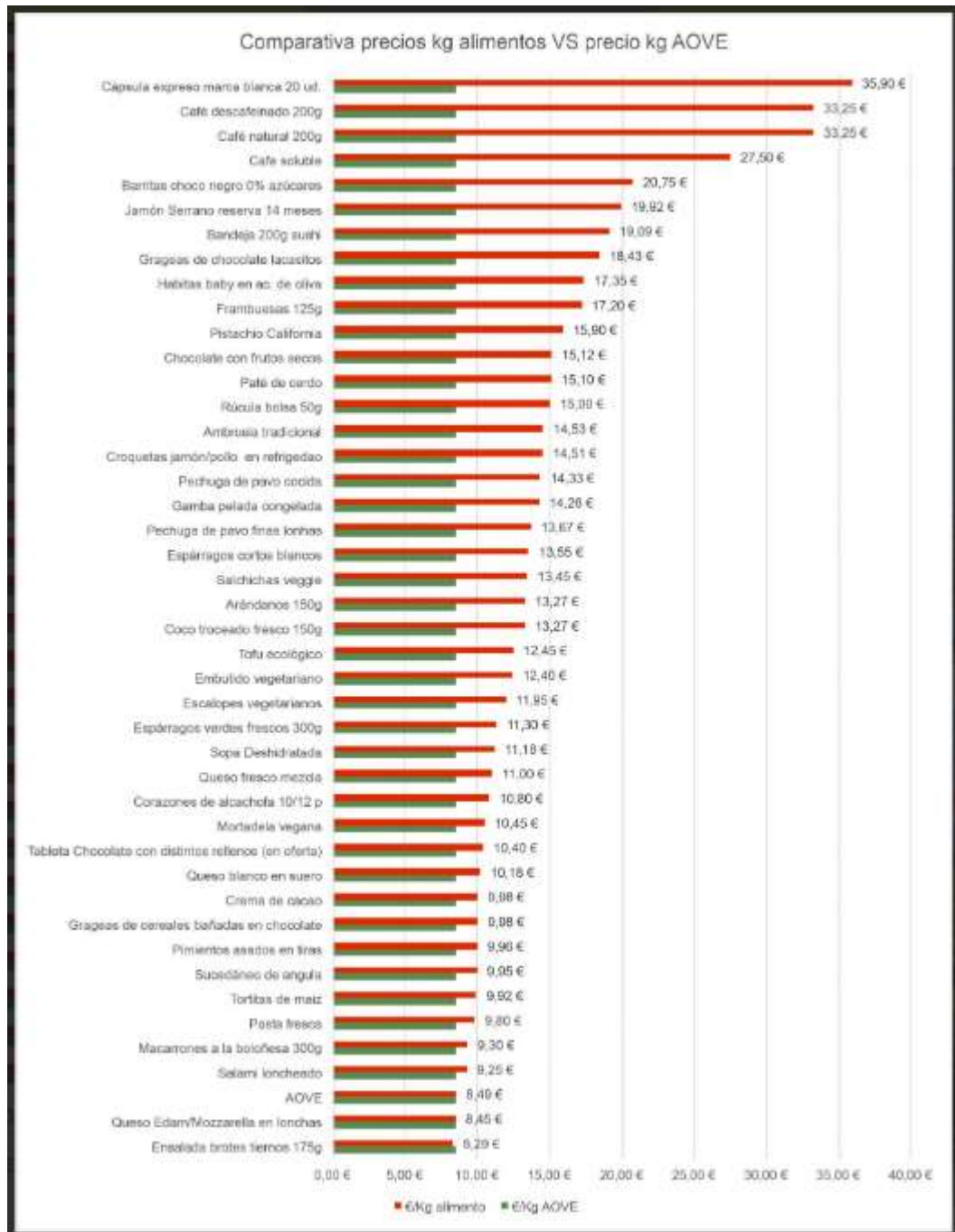
Si les parece enumero así, a voleo, mirando precios que nos sorprenderían, como el de la sopa instantánea, algo que viene en un sobre de 76 g. y tiene un atractivo letrero marcado 0,85 euros la unidad, pues resulta que sale el kilo a 11,18 euros o el café mañanero, el natural, perdonen pero no soy de torrefacto ni de mezcla, y que viene en envases de 200 g. de 6,65 euros el paquete, porque el precio por kilo es de 33,25 euros, cantidad que da para comprar casi 4 litros del carísimo virgen extra del mismo super, pero vamos que si lo preferimos en cápsulas de la marca blanca del súper nos sale a 35,90 euros el kilo, todo por la crema del cafelito.

Pensando en ensaladas me topé con la rúcula que tanto me gusta, barata estaba, a 0,75 euros la bolsa de 50 g., poca cosa, una porción individual, y el kilo viene saliendo a 15 euros. Pero si no nos atrae la rúcula podemos elegir una ensalada de brotes tiernos variados, el kilo sale más barato que el AOVE a 8,29 euros. Pero sigamos con la rúcula y pongamos un poco de queso fresco, bien en suero (10,18 euros/kg.) o de mezcla de leches (11,00 euros/kg.). Si les ponemos unos pistachitos que tanto se llevan en lo verde, el kilo nos sale a 15,90 euros y son de California. Que decepción, ahora resulta que lo más caro de la ensalada de rúcula no es el virgen extra que nos roba la cartera. Eso sí, esto nos da un respiro, vamos a poder seguir estando a dieta tras los excesos del verano. Pero no seamos excluyentes y permítanme la ironía, nada en contra de los que quieran sustituir el AOVE en su ensalada por uno de girasol refinado, libertad ante todo, ya me contarán si les va bien el cambio.

Nos vamos a los sobres de loncheados y no precisamente de ibérico. Una tarrina de pechuga de pavo cocida de 150 g. nos lo venden a 2,15 euros la unidad, su equivalente en euros/kg. es de 14,33 euros, pero vamos que la de finas lonchas es más barata, 13,67 euros por kg. No se alarmen, siempre hay opciones más económicas, el salami loncheado que lo tenemos a 9,25 euros por kg. Si queremos ponerle un par de lonchas de queso al bocata lo tenemos a 8,45 euros el kg., 0,04 euros más barato que nuestro carísimo oro líquido. La misma conclusión que la ensalada, podemos seguir poniendo en el bocata de la escuela ese chorrito de virgen extra, ¡tiremos la casa por la ventana!. Que, por cierto, si no somos de lonchas el kilo de paté para untar nos cuesta a 15,10 euros el kg., ya estoy echando en falta los memes tapa negra style.

En la sección de “que no me falte el chocolate” tenemos la irresistible tableta con frutos secos, con 125 g. de lujuria para el paladar a 1,89 euros la unidad, ¿quien se va a resistir a darse un capricho





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



de 15,12 euros el kg.? Si total se come a pellizcos. Y esa merienda con crema de cacao, untadita en ese pan tostado calentito y que nos sale el kilo a 9,98 eurillos de nada. O la bolsita de Lacasitos, crujientes grageas de chocolate que acallan la tripa por 18,43 euros el kg.

Creo que ya me van entendiendo el enfoque así que dejamos la ironía del precio por kilo y dejo de aburrirlos. Pasamos directamente al listado que sigue y que pueden considerar absolutamente aleatorio y personal la única intención es encontrar cosas más caras que AOVE en sus precios por kilo o por litro. Verán repetidos alimentos ya mencionados pero podrán encontrar también muchos otros, todo por la transparencia. Tanto frescos como congelados, también enlatados o en bote, como puedan ser unos humildes espárragos blancos o en plan “sano”, barritas de chocolate 0% azúcares o incluso tortitas de trigo para un taco casero, que son poca cosa.

Que conste que esta lista es absolutamente intencionada y sin ningún criterio random como dicen los jóvenes, son todos y sin excepción precios más caros que el AOVE y son todos reales. Se han obviado cositas de ricos como el salmón ahumado noruego o el foie gras de pato, cosas de potentados. Incluso el veganismo procesado y algunos platos preparados de calentar y listo tienen su hueco. Seguro que hay productos más baratos y menos escandalosos, juzguen ustedes:

Fuente: [Mercacei](#)

Aumentan los hurtos del aceite de oliva

En apenas 45 días el precio del aceite de oliva se ha incrementado un 15% hasta la primera quincena de julio según datos de la OCU. Dicho aumento no recoge aun el que se ha producido en las últimas 6 semanas, período en el que, aparentemente, la escalada ha sido superior.

Salvador Cañones, Socio Director de STC, empresa líder en el sector antihurto afirma “Anteriormente, el principal aceite robado era el de la categoría gourmet, pero en el último mes estamos recibiendo pedidos de protectores para las botellas de 1L e incluso las garrafas de 3 y 5 litros. El aumento es exponencial – continúa Cañones -, hemos visto en otras categorías que cuando los productos aumentan de precio un 20%, los intentos de hurto se multiplican por 5. Por tanto, es fundamental evitar que el intento de hurto se transforme en un robo real “.

Las cadenas de supermercados protegen el preciado aceite utilizando los elementos que tienen disponibles, como son los collarines de seguridad usados habitualmente en bebidas alcohólicas o incluso hasta cajas protectoras. En casos de desesperación, hemos podido ver hasta el uso de cadenas

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



y candados. Por ello, Salvador añade “desde nuestra condición de fabricante nacional, y no podemos olvidar que este asunto del aceite es un problema muy nuestro, conocemos como proteger de manera efectiva cada tipo y formato de envase. Asesoramos a las cadenas de super e hipermercados sobre ello, y recibimos solicitudes desde toda Europa”, ha añadido.

Por tanto, “¿la magnitud del problema? Enorme. Como pequeña muestra, un único establecimiento de una importante cadena de supermercados nacional nos ha solicitado 1200 unidades de un collarín especial para proteger los aceites. En mis 26 años en la industria jamás había visto este incremento, y podría ser que aún no hayamos alcanzado el pico máximo”, ha resaltado Cañones.

Según el último informe de STC (The Source Tagging Company) sobre los productos más hurtados, el aceite no se encontraba entre los 5 artículos en ninguna Comunidad Autónoma, y tan sólo se mencionaba como hecho diferencial en Extremadura, Región de Murcia y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

“Actualmente, es muy probable que se situará mucho más arriba en el ranking, incluso es posible que estuviera en el top 3 de las categorías de productos más robados. Lo que sí podemos afirmar, es que constituye una de las principales preocupaciones de las cadenas de supermercados, que tienen como objetivo principal disponer del artículo en su lineal y que el consumidor pueda adquirirlo con normalidad” afirma Salvador.

La sequía de este verano ha provocado un fuerte impacto en el aumento de precio que ya era preocupante durante los últimos meses. La OCU advierte que la situación puede empeorar debido a la especulación de precios y el aumento de los costes de producción.

Fuente: [Oleorevista](#)

Crespo subraya que Auténtica Premium Food Fest convertirá a Andalucía en el centro neurálgico de la Dieta Mediterránea

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, ha participado en la presentación en Madrid de la primera edición del Auténtica Premium Food Fest, el encuentro de directivos de la distribución, mayoristas, importadores, tiendas especializadas, hostelería, chefs gastronómicos y sector retail más relevante de la industria



alimentaria, que acogerá a más de 5.000 profesionales en Fibes, en la capital de Andalucía, los días 25 y 26 de septiembre. Crespo ha subrayado que “este congreso va a posicionar a nuestra tierra como centro neurálgico de la Dieta Mediterránea”.

El lema elegido para esta primera edición de Auténtica es ‘Dieta Mediterránea en estado puro’, y al hilo de ello la consejera de Agricultura ha destacado que “Andalucía y los productos agroalimentarios andaluces son el máximo exponente de la dieta mediterránea”. El certamen contará con la participación de cerca de 200 empresas, como es el caso, por ejemplo, de Oleoestepa, Grupo La Caña, Acesur, Borges, Trops, Sibbaris o Makro, que ya han confirmado su asistencia.

El Auténtica Premium Food Fest de Sevilla ofrece un espacio para la innovación, con propuestas conceptuales trasgresoras, porque es una cita con el conocimiento gastronómico y la creatividad en diálogo con la innovación, el conocimiento científico, tecnológico y de mercado alrededor de los productos de la tierra y del mar. Se va a hablar de futuro, de creatividad, de pasión y de conversación con otras disciplinas siempre desde el respeto al origen. Auténtica Premium Food Fest es el evento profesional anual más influyente para la industria de la alimentación y las bebidas premium y gourmet.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha subrayado que “Auténtica abre una nueva dimensión en el sector agroalimentario, donde los denominadores son la salud y el placer, terrenos en los que Andalucía y las producciones andaluzas ocupan un puesto de primer nivel reconocido en todo el mundo”. Explicó que “Auténtica ha sido concebida como una plataforma de reflexión social sobre cuestiones como sostenibilidad gastronómica, el producto de origen como oportunidad y la soberanía alimentaria, además de un foro para impulsar una nueva conciencia social de la gastronomía basado en el eje marca-producto-productor”.

Carmen Crespo ha incidido en el liderazgo de Andalucía en la producción de alimentos de la agricultura, la ganadería y la pesca que “destacan por su calidad, sostenibilidad y por exportar salud al resto del mundo”. La consejera ha puesto de relieve la importancia de que la Unión Europea recupere el principio de preferencia comunitaria, así como que “vele por garantizar una soberanía alimentaria que, como nos enseñó la pandemia, es vital para no depender en una cuestión tan primordial como la alimentación de terceros países”.

En el marco de Auténtica Congress, habrá un foro de debate con 4 auditorios simultáneos en el que se compartirán las nuevas tendencias y novedades gastronómicas que están emergiendo en el contexto actual. Más de 290 expertos de todo el territorio participarán en más de 120 conferencias y 24 ‘workshops’ con el objetivo de acercar sus ideas a propietarios de locales de restauración, directivos de áreas, directores de compras, directores de F&B, chefs o restauradores.



Entre los chefs andaluces que van a participar en Auténtica Premium Food Fest, la consejera ha destacado, entre otros, a Juanlu Fernández, Javier Abascal, Iván Valero, Dani Carnero, Juan Carlos García, José Álvarez, Pablo Fuentes, Celia Jiménez o Lola Marín. En el Culinary Fest by Gusto del Sur se van a dar cita otros chefs, como Paco Pérez, Nandu Jubany, Nino Redruello, Raúl Balam Ruscadella o Pepa Muñoz, que abordarán puntos de vista con personalidades de diferentes sectores, mientras que en el Gastromarketing Forum se analizarán cuestiones como la importancia de las redes sociales en el ámbito de la comunicación en la gastronomía, con el fin de llegar a un público más joven. En el Horeca Forum se estudiarán las principales tendencias en gestión de negocio y de los equipos, abordando la importancia de la utilización en hostelería de productos premium y todo se completa con el espacio de experiencias Degusta, donde se degustarán los alimentos y bebidas gourmet más exquisitos y novedosos de nuestra gastronomía.

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha destacado que Auténtica afianza a Andalucía como marca de prestigio y aporta una mayor visibilidad en el mercado internacional al sector agroalimentario andaluz. Crespo ha aprovechado para destacar el compromiso del Gobierno andaluz con las Denominaciones de Origen Andaluzas, para las que la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha elaborado una campaña promocional, de acuerdo con los distintos consejos reguladores, para promocionar el consumo de los productos de excelencia. Cabe recordar que existen 67 figuras de calidad, que hacen de Andalucía la región Europa con un mayor número, y que, como ha destacado Crespo, “han experimentado una subida de sus exportaciones del 17%”.

Crespo ha recordado que “nuestro sector agrícola supone más del 12% del PIB y el 10% del empleo para Andalucía, lo que es una muestra clara del potencial que tiene, algo que vamos a poder ver con claridad en el congreso, donde están representados todos los eslabones de la cadena agroalimentaria con una fusión perfecta”. La consejera ha destacado también la importancia de Auténtica Premium Fest “para fomentar la Dieta Mediterránea entre las nuevas generaciones, máxime en una comunidad autónoma en la que producimos alimentos de calidad y con la mayor sostenibilidad, contando ya con un 29% de la superficie agrícola en ecológico”.

El director de Auténtica, Sergio Fabregat, ha destacado que “con Auténtica queremos favorecer un nuevo diálogo entre la industria alimentaria y la de la distribución, con el objetivo de ayudar a cambiar la percepción de nuestra industria en la sociedad”.

El presidente de Landaluz, Asociación Empresarial de Alimentos de Andalucía, Álvaro Guillén, ha puesto en valor la importancia que tiene que “Andalucía se convierta en el epicentro agroalimentario a nivel nacional con un evento de este alcance, donde importadores, distribuidores y profesionales del mundo de la restauración puedan conocer la innovación que se produce en la industria de la



alimentación”. De esta manera, ha querido agradecer “el trabajo de la Junta de Andalucía por seguir poniendo el acento y el foco en un sector tan importante para la región como es el agroalimentario”.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Malta, hacia la profesionalización del sector oleícola

El Ministerio Nacional de Agricultura de Malta prevé una producción de 60.000 kg de aceitunas en las 130 hectáreas de olivos de cara a la próxima cosecha. Se trata de un sector en crecimiento, que a pesar de que el cultivo del olivo en el país data de hace más de 1.000 años, acaba de crearse una cooperativa de olivicultores que trabaja para profesionalizar el sector.

Esta cooperativa echó a andar en octubre de 2022 y cuenta ya con 50 socios, tal y como publica Olive Oil Times, y es que muchos de los productores de este país son pequeños, cultivan aceitunas a tiempo parcial y trabajan a tiempo completo en otro tipo de industria. Sin embargo, existe un creciente interés en la producción de aceite de oliva en la isla, con algunos nuevos participantes que convierten viñedos viejos en olivares y plantan nuevos olivos en terrenos vacíos.

Objetivos

Según el Consejo Oleícola Internacional, Malta consume alrededor de 1.000 toneladas de aceite de oliva cada año. Así, encontrar nuevos socios de ventas y marketing es el principal desafío a largo plazo del sector, para así entrar en un nuevo segmento de mercado.

La idea de esta cooperativa también es educar a los agricultores sobre las mejores prácticas agrícolas y mejorar la infraestructura de la cadena de producción de aceite de oliva.

Consideran que la conversión a olivares ecológicos es una de las mejores prácticas para los productores malteses. De hecho, tal y como señala dicho medio, el Ministerio de Agricultura tiene previsto crear un molino dedicado a la producción de aceite de oliva ecológico.

Asimismo, la cooperativa también está trabajando con el gobierno nacional y Unaprol, la asociación nacional de productores de aceite de oliva de Italia, para enseñar a los productores sobre las mejores prácticas de poda, fertilización, manejo de plagas y cosecha.

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

