

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*9 de enero de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

El precio del aceite de oliva se "recupera" en origen tras la "caída" por debajo de los costes de producción.

Un estudio apuesta por campañas de comercialización del AOVE con DOP en el exterior para poder vender toda su producción.

La Dieta Mediterránea mejora la memoria y la cognición al modificar el equilibrio de las bacterias intestinales.

El pueblo de Teruel en el que puedes apadrinar un olivo centenario y disfrutar de una cata.

Italia frena el abandono del olivar.



# El precio del aceite de oliva se "recupera" en origen tras la "caída" por debajo de los costes de producción

La Asociación Española de Municipios del Olivo (Aemo) elaboró un informe, que se presentó en Bruselas, donde situaba la cifra de costes de producción en más de 4,50 euros para elaborar un kilo de aceite de olivar tradicional. Los resultados de este informe muestran una cruda realidad para los agricultores derivada de la subida de costes en últimos tres años. Producir un litro de aceite de oliva en España varía entre los 2,81 euros el kilo en olivar en seto de regadío, hasta los 4,61 €/kg del olivar de montaña, pasando por los 3 o 4 euros en olivares tradicionales de baja pendiente según regadío o seco.

Si esta subida de precios no está acompañada por unos altos precios de venta de aceite en origen a los olivareros no les salen las cuentas. Tras una última campaña con una de las cosechas más escasas de la historia llegando a septiembre y octubre sin apenas aceite en las almazaras, y entrando en una campaña donde, por ahora, se cumplen las expectativas de una cosecha mucho más superior, el precio del aceite en origen cayó por debajo de los costes de producción a finales de 2024. Aunque el sector olivarero se muestra positivo y afirma su progresiva subida, todavía olivares como el tradicional de montaña los costes son superiores o iguales al precio de venta.



Entre los costes que aumentan, se encuentran los salarios, un 9%, fertilizantes y fitosanitarios superiores al 70%, y una subida de la energía (gasoil, electricidad) cercana a un 40%, todo ello sumado, y aplicado a las distintas tareas de cultivo, supone que el precio se eleve hasta un 32%. Pasando el coste medio ponderado de producción de un kilogramo de aceite de oliva de 2,42 €/kg en 2020 a 3,20 €/kg en 2023. Si se calcula así los costes por hectárea y se divide por la producción mermada a la mitad de por ejemplo, la campaña pasada, ahora el coste medio ponderado por kilo de aceite de oliva se eleva de 3.20 €/kg a 6,22 €/kg, es decir cuesta un 94% más.

La caída estrepitosa del precio del aceite de oliva se produjo en el mes de noviembre cuando se pasó de venderse en origen de 6,26 euros el kilo de virgen extra el 3 de noviembre a 5 euros el 29 del mismo mes. Esperando una estabilización o subida, el mes de diciembre fue aún peor y entre subidas y bajadas, el aceite de oliva llegó a venderse a 3,9 euros el kilo. Así, el año 2024 cerró con un precio de venta de 4,3 euros y los últimos datos de este 2025 dejan el precio de venta en 4,7.

### ¿Por qué este desplome?

El vicepresidente de Cooperativas Agroalimentarias en Andalucía, Cristóbal Gallego, se muestra positivo a Jaén Hoy y explica que la tendencia de las dos últimas semanas es positiva y la línea del gráfico va en subida, en lugar de la caída de los dos últimos meses del año pasado. Así explica los motivos: "Ha habido una especie de pánico. Pueden bajar, no ha llovido y la campaña va muy rápida. Entonces, nos estamos encontrando con un montón de producción que se va acumulando porque se está cogiendo de manera muy rápida. Si se quiere vender y se tiene las perspectivas de que puede bajar, se concentra en un exceso de oferta con una compra limitada o muy limitada, y si también la tendencia ha sido bajista, pues se compra menos. Entonces, claro, el precio puede desplomarse hasta lo no razonable".

El responsable de Asaja-Jaén, Luis Carlos Valero calificó de "hecatombe" esta bajada y consideró que no hay una gran motivación para esa caída más allá de la necesidad de recuperar esa financiación que tiene el agricultor y necesita vender urgentemente. Por su parte, el secretario general de UPA, Cristóbal Cano, también se muestra optimista con la tendencia del precio del aceite y lo señala como "razonable".

No tiene ningún sentido la situación que se dio de esa bajada estrepitosa, fundamentalmente motivada por la primera disponibilidad de aceites, por también la necesidad de liquidez de algunos olivareros y también se contribuyó desde el sector cooperativo, entrando al trapo, cerrando operaciones a esos precios tan bajos cuando no había ningún motivo que lo justificase. Si se hubiese frenado antes esa situación o, bueno, si no se hubiera entrado al trapo en esas cotizaciones, vendiendo aceite, pues se hubiese frenado. Y sobre todo, pues, por qué no decirlo también, la



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA  
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life  
Kubota

kes.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota



posición de poder que tiene la industria y la distribución en la cadena alimentaria de aceite de oliva", expresa a esta redacción Cristóbal Cano.

Desde las cooperativas se ha pedido tranquilidad y calma, según expone el secretario general de Cooperativas Agroalimentarias, Antonio Guzmán, que siguen produciendo aceite al ritmo que entra la aceituna. "No hemos forzado la salida en ningún momento, pues ha hecho que se vaya estabilizando y esperamos que se produzca un efecto rebote que conduzca a una recuperación de los precios y alcanzar unos precios justos para el agricultor", prosigue, afirmando que las cooperativas no producen el 100% del aceite en España y en este caso el peso de las mismas es de un 65% y un 35% los privados.

Fuente: [Jaén Hoy](#)

## Un estudio apuesta por campañas de comercialización del AOVE con DOP en el exterior para poder vender toda su producción

El esfuerzo realizado por el sector oleícola español para conseguir un alimento de máxima calidad, certificado por una DOP, requiere adecuadas campañas de comercialización, especialmente fuera de las fronteras nacionales, que permitan colocar en el mercado toda la producción y retribuir adecuadamente al agricultor, según concluye un [estudio](#) elaborado por Ana García Moral, Encarnación Moral Pajares y Leticia Gallego Valero, del Departamento de Economía de la Universidad de Jaén (UJA).

El estudio recoge que la Denominación de Origen Protegida es una figura de la política de calidad de la UE para los productos agroalimentarios que tiene como objetivo proporcionar al consumidor información fiable sobre la calidad de un alimento, vinculada a su origen. El aceite de oliva tiene cualidades perceptibles derivadas de su lugar de producción, que crean un vínculo entre el producto y su zona de procedencia, que pueden influir en las preferencias del consumidor. España, primer productor mundial de esta grasa vegetal, cuenta con 29 DOPs, el 25,84% del total de la UE para esta industria. A partir de los argumentos extraídos de la literatura y de la información proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) español, este trabajo analiza, en primer lugar, la importancia del aceite de oliva con calidad diferenciada, certificado por

**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](mailto:bioland@grupooleicolajaen.com)



una DOP (AOVE con DOP), en la industria oleícola española. En segundo lugar, se investiga si el valor pagado en origen por el producto con DOP es mayor que el que registra este alimento sin certificación. Por último, se indaga sobre la competitividad internacional del AOVE con DOP a través del índice de Ventaja Comparativa Revelada (VCR).

Una mayor orientación al mercado permitiría a los agricultores vinculados a una DOP obtener mayores ingresos.

Los resultados del estudio permiten afirmar que existe una creciente demanda de productos agroalimentarios con certificación DOP procedentes de España. Concretamente, entre 2008 y 2020, las ventas de AOVE con DOP registraron un aumento del 15,99% en volumen, frente a un incremento del consumo mundial de aceite de oliva del 7,68%, según el Consejo Oleícola Internacional (COI). En 2020, el sector puso en el mercado 32.049,08 toneladas de AOVE con DOP, por un valor total de 145,49 millones de euros, un 43,10% del total producido. Sin embargo, a pesar de la tendencia al alza del consumo, que explica el continuo aumento de las ventas, no toda la producción certificada se vende como tal. Un alto porcentaje del aceite obtenido bajo los estándares de calidad exigidos por una DOP se comercializa simplemente como AOVE. Una realidad que obedece, en parte, a la falta de información y conocimiento por parte de los consumidores sobre el valor añadido que supone una etiqueta DOP y, por otro lado, a fallos por el lado de la oferta, relacionados con la fragmentación de la producción y el poder de negociación de las grandes marcas, según detalla este informe.

En segundo lugar, se demuestra que los agricultores que producen aceitunas sanas y las recolectan en las mejores condiciones, de las que se obtiene AOVE con certificación DOP, se ven recompensados con mayores ingresos por su cosecha, lo que repercute positivamente en sus rentas. Estos resultados, según el estudio, reflejan la disposición de los consumidores a pagar más por un producto de calidad con atributos geográficos específicos, como han demostrado diferentes estudios, tanto para la industria del aceite de oliva como para otros alimentos como es el caso del queso, el café, el vino, etc.

Por último, en línea con la marcada orientación exterior de la industria oleícola española, que cada año coloca dos tercios de su producción total en los mercados internacionales, se observan importantes ventajas comparativas en el sector del AOVE con DOP en los mercados internacionales, lo que confirma el creciente interés de los clientes extranjeros por este alimento y, especialmente, de los que viven en mercados lejanos, fuera de los países de la UE. Los resultados constatan la contribución positiva de este producto a la competitividad del conjunto de la industria oleícola nacional y a los ingresos por exportaciones en la balanza comercial del país.



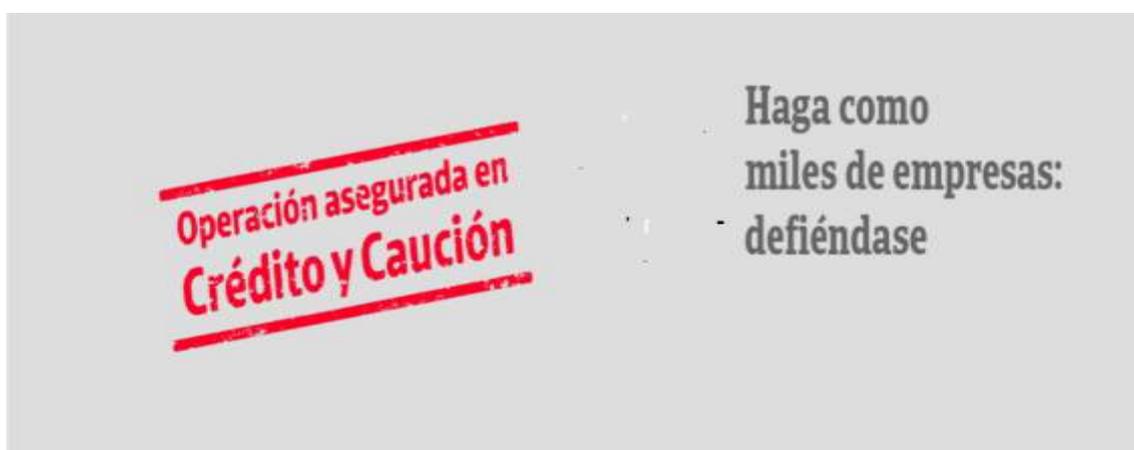
Según este estudio, la clara apuesta del sector oleícola español por la producción con DOP exige una estrategia de comercialización adecuada que garantice la venta del total ofertado. A su juicio, una mayor orientación al mercado permitiría a los agricultores vinculados a una DOP obtener mayores ingresos, impulsando la renta en las zonas rurales en las que se ubican las explotaciones. En primer lugar, las instituciones europeas, nacionales y regionales deben prestar su apoyo a las campañas de información y comunicación dirigidas a los consumidores para favorecer un mayor conocimiento y valoración del producto, tanto en el mercado nacional como fuera de él.

Se debe hacer un esfuerzo por ampliar y consolidar la actividad exportadora de esta agroindustria, con programas adecuados de información, formación y promoción.

También apunta que se debe hacer un esfuerzo por ampliar y consolidar la actividad exportadora de esta agroindustria, con programas adecuados de información, formación y promoción que se puedan llevar a cabo en colaboración con las diferentes instituciones implicadas en el sector. Conseguirlo, según añade, reforzaría el creciente interés de los consumidores internacionales por esta grasa vegetal de alta calidad, como refleja el hecho de que las exportaciones representaron el 27,17% del total vendido en 2020, frente al 12,68% en 2008. Del mismo modo, considera que urge impulsar el desarrollo del canal de venta on line, que acorta la cadena de distribución y fortalece la relación entre el origen del producto y el consumidor final, como han demostrado algunos estudios para la industria del aceite de oliva del sur de España y el subsector del aceite de oliva ecológico.

Este estudio presenta algunas limitaciones, según sus autoras. La primera se debe al proceso de agregación de los datos de las 29 DOPs publicadas por el MAPA, que aunque permite un análisis de toda la industria, no da cuenta de aspectos particulares de las distintas DOP. Estas diferencias se podrán explorar en investigaciones posteriores. En segundo lugar, la dinámica descrita anteriormente se ha visto influida por diferentes circunstancias. Por un lado, están los aranceles al aceite de oliva español impuestos por la administración estadounidense en octubre de 2019, que impactaron negativamente en las ventas de AOVE con DOP a EEUU, país que recibió el 14,78% del volumen total exportado desde España en ese año. Por otro lado, están las restricciones al comercio internacional provocadas por la pandemia del COVID-19, que afectaron negativamente a las exportaciones. A pesar de estas limitaciones, "este trabajo abre el campo para futuras investigaciones sobre la producción de aceite de oliva con certificación DOP en el primer suministrador mundial de este alimento", concluye.

Fuente: [Mercacei](#)



# La Dieta Mediterránea mejora la memoria y la cognición al modificar el equilibrio de las bacterias intestinales

Un nuevo estudio de la [Universidad de Tulane \(EEUU\)](#) sugiere que los beneficios de la Dieta Mediterránea para el cerebro pueden funcionar al cambiar el equilibrio de las bacterias en el intestino.

En un estudio publicado en [Gut Microbes Reports](#), los investigadores de la Facultad de Medicina de la Universidad de Tulane descubrieron que los sujetos que seguían una Dieta Mediterránea desarrollaban patrones de bacterias intestinales claramente diferentes en comparación con los que consumían una dieta occidental típica. Estos cambios bacterianos se correlacionaban con una mejor memoria y un mejor rendimiento cognitivo.

"Sabíamos que lo que comemos afecta la función cerebral, pero este estudio explora cómo podría estar sucediendo eso", ha señalado la autora principal Rebecca Solch-Ottaiano, del Centro de Investigación de Neurociencia Clínica de Tulane.

Según ha destacado la investigadora, "nuestros hallazgos sugieren que las elecciones dietéticas pueden influir en el rendimiento cognitivo al remodelar el microbioma intestinal".

El estudio encontró que las ratas alimentadas con una dieta de estilo mediterráneo rica en aceite de oliva, pescado y fibra durante 14 semanas mostraron aumentos en cuatro tipos beneficiosos de bacterias intestinales y disminuciones en otras cinco en comparación con las que siguieron una dieta occidental alta en grasas saturadas. Estos cambios bacterianos se relacionaron con un mejor rendimiento en los desafíos diseñados para probar la memoria y el aprendizaje.

Específicamente, los niveles más altos de bacterias como *Candidatus Saccharimonas* se asociaron con un mejor rendimiento cognitivo, mientras que los niveles elevados de otras bacterias, como *Bifidobacterium*, se correlacionaron con una función de memoria más deficiente.

El grupo de la Dieta Mediterránea también mostró una mejor flexibilidad cognitiva (la capacidad de adaptarse a nueva información) y una memoria de trabajo mejorada en comparación con el grupo de la dieta occidental. Mantuvieron niveles más bajos de colesterol LDL "malo".



Según ha detallado la universidad norteamericana, este estudio es el primero en evaluar los efectos de la Dieta Mediterránea sobre la microbiota y los resultados de la función cognitiva en relación con la dieta occidental en un modelo de roedores. Los investigadores utilizaron ratas jóvenes aproximadamente equivalentes en edad a humanos de 18 años para modelar los efectos de la dieta durante un período crítico de desarrollo. Las dietas se basaron en el consumo humano y utilizaron ingredientes que reflejan la complejidad de las dietas humanas. La Dieta Mediterránea mostró claros beneficios para la flexibilidad cognitiva, la memoria y la salud intestinal, lo que sugiere posibles paralelismos en adultos jóvenes cuyos cerebros y cuerpos aún están madurando.

"Nuestros hallazgos sugieren que la Dieta Mediterránea o sus efectos biológicos podrían aprovecharse para mejorar el rendimiento escolar en adolescentes o el rendimiento laboral en adultos jóvenes", ha resaltado Demetrius M. Maraganore, titular de la Cátedra Herbert J. Harvey, Jr. en Neurociencias, quien ha añadido que "si bien estos hallazgos se basan en modelos animales, se hacen eco de estudios humanos que vinculan la Dieta Mediterránea con una mejor memoria y un menor riesgo de demencia".

Los investigadores enfatizan que se necesitan estudios humanos más amplios para confirmar estos efectos y comprender mejor la compleja relación entre la dieta, las bacterias intestinales y la función cerebral en los jóvenes.

Fuente: [Mercacei](#)

## El pueblo de Teruel en el que puedes apadrinar un olivo centenario y disfrutar de una cata

En el corazón de la comarca de Andorra-Sierra de Arcos, un proyecto innovador invita a los amantes del aceite de oliva a sumergirse en una experiencia única: Apadrina un Olivo. Esta iniciativa combina la recuperación de olivos centenarios con la promoción del oleoturismo, ofreciendo a los visitantes la oportunidad de conectar con la tradición olivarera y contribuir al desarrollo sostenible del medio rural.

Todo ello, en el pintoresco municipio de Oliete (Teruel) donde se une el turismo sostenible, recuperación de tradiciones y conexión con la naturaleza. Este proyecto, nacido con el objetivo de rescatar olivos centenarios en desuso, ofrece a los visitantes la oportunidad de vivir de cerca el fascinante mundo del aceite de oliva virgen extra mientras contribuyen a la conservación del entorno rural.



La jornada comienza con una inmersión en la historia y el paisaje de Oliete. Pasear entre los olivos centenarios, cuyos troncos retorcidos cuentan siglos de historia, es un viaje al pasado que conecta a los visitantes con la esencia de la cultura mediterránea. Durante el recorrido, los guías explican el impacto positivo del proyecto en el ecosistema local, desde la regeneración del suelo hasta el fomento de la biodiversidad.

El corazón de la experiencia llega con una visita al almazara, donde los participantes pueden descubrir el proceso artesanal que convierte las aceitunas en un aceite de oliva de calidad excepcional. La cata de aceites es un momento destacado: con expertos locales como anfitriones, los asistentes aprenden a identificar los matices de sabor, aroma y textura de este "oro líquido". Todo esto, mientras degustan productos locales que acompañan a la perfección.

Además del componente gastronómico, "Apadrina un Olivo" ofrece un sentido profundo de conexión personal. Cada visitante tiene la oportunidad de apadrinar un olivo, dándole un nombre y recibiendo información periódica sobre su cuidado y producción. Este gesto no solo ayuda a revitalizar el paisaje rural, sino que también establece un vínculo emocional con la tierra y sus frutos.

## CÓMO PARTICIPAR EN LA EXPERIENCIA

La experiencia tiene un precio de 19 euros los adultos y de 12 euros, niños de 6 a 17 años. Las visitas se realizan en grupos de hasta 12 personas, con horarios de invierno de 11.00 a 13.30 horas. Para reservar, se debe añadir la experiencia al carrito en la página web de MiOlivo.org y completar el pago. Una vez realizada la reserva, el equipo de "Apadrina un Olivo" se pondrá en contacto para confirmar la fecha de la visita.

La duración de la experiencia es de 2,5 horas aproximadamente.

Fuente: [Aragón Digital](#)

## Italia frena el abandono del olivar

Italia ha aprobado un Decreto de Medio Ambiente con el que pretende frenar el preocupante fenómeno del abandono de tierras agrícolas con trágicas consecuencias en cultivos como el olivar.



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



Y es que una investigación del Centro de Estudios del Consorcio Nacional de Olivares ha puesto de manifiesto que en Italia, con un total de 1,1 millones de hectáreas de olivar, 500.000 están abandonadas.

Esta medida ha sido aplaudida por la asociación Città dell'Olio, que ha colaborado para que este Decreto salga adelante, ya que para ella, “evitar el abandono era una prioridad absoluta”, tal y como publica Teatro Naturale.

“Luchar contra el abandono equivale a dar un nuevo impulso al oleoturismo, respondiendo a las crecientes demandas de visitantes cada vez más interesados en vivir experiencias relacionadas con el aceite de oliva virgen extra y descubrir los territorios de donde es originario”, ha asegurado el presidente de la asociación, Michele Sonnessa.

Asimismo, ha destacado que “necesitamos normativas, herramientas e iniciativas para combatir el abandono de la olivicultura tradicional y multifuncional que incluyan también el reconocimiento de la olivicultura histórica y heroica”.

Fuente: [Olimerca](#)