

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de julio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Los precios del aceite de oliva escalan hacia su “Himalaya” presionados por la campaña 23/24.

Nueva subida del 8% para el PVP del aceite de oliva envasado.

Bacterias durmientes contra el «ébola» del olivar.

Córdoba acoge un curso de control de calidad en el sector del aceite de oliva.

Importación a Estados Unidos de muestras de alimentos y bebidas.

El impacto del geomarketing en la internacionalización del sector agroalimentario español.



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

Los precios del aceite de oliva escalan hacia su “Himalaya” presionados por la campaña 23/24

En poco tiempo el sector del aceite de oliva ha llegado a ver como el aceite de girasol se vendía más caro en los lineales que el de oliva tras el estallido de la guerra en Ucrania, y como desde hace meses los precios en origen no dejan de superar récords.

Si se analizan los gráficos de la subida de precios en origen de los aceites de oliva, en sus diferentes categorías, desde comienzos de año se observa como se ha formado una montaña ascendente que no para de subir. Si hace unos meses aparecían pequeños remansos que daban tregua a las subidas, en los últimos días la escalada vuelve a empinarse con fuerza como si fuera camino de uno de los míticos “8.000” de los grandes escaladores.

Las cifras aportadas por diferentes entidades muy activas en el sector muestran como julio comenzó con precios en origen de 6,8 euros/ kilo para el virgen extra, de 6,3 para el virgen y 6,1 para el lampante. Estas mismas categorías, cuando ya se conocía la realidad de una corta campaña, cotizaban en origen a 5,30 el virgen extra, a unos 5 euros el virgen y a 4,7 euros el virgen.

Las salidas mensuales de los últimos meses, sin contar con las importaciones, han sido más activas de lo previsto por el conjunto del sector productor y envasador para los niveles de precios en origen existentes. Por encima de las 82.000 toneladas, especialmente gracias a las exportaciones.

Sin embargo, la nueva espiral de subidas de precios amenaza con una nueva andanada de aumento de precios venta al público en los lineales en no muchos días. Conforme avanzan las semanas y se clarifica en gran parte del sur español la realidad de la nueva campaña, no muy halagüeña en muchas comarcas olivares andaluzas, tanto grandes envasadoras como grandes cadenas de supermercados tratar de ajustar sobre la marcha sus planificaciones de entregas y su estrategia de precios.

En el caso de las envasadoras, con un colchón de más de 255.000 toneladas en existencias o ya compradas a finales de mayo según datos AICA que querrán tratar de rentabilidad como puedan en un nuevo escenario de precios. Mientras que las cadenas de supermercados nacionales son conscientes nuevas subidas de precios supondrían un nuevo frenazo a las ventas, especialmente en



los formatos de cinco litros que se han resentido mucho al tener que hacer desembolsos medios entre 30 y 35 euros de media.

Los meses de julio y agosto, con un consumo más flexible donde el peso del canal Horeca y de las comidas más informales tiene más importancia pueden dar un ligero respiro a la presión compradora del mercado, para encauzar ya en septiembre y octubre camino de la nueva campaña con los primeros aforos y previsiones que dibujarán el futuro escenario de la campaña 2023/2024 con algo más de nitidez. Recordemos que en la campaña actual 2023/2024, algunas previsiones -más que aforos reales- llegaron a desviarse hasta en 300.000 toneladas de la cifra final de producción.

La producción estimada en todo el Arco Mediterráneo, especialmente en Italia, Grecia y Túnez, junto con Portugal, también tendrán en esta ocasión mucho peso a la hora de conformar un escenario de precios que semana a semana vislumbra ya los míticos “ochomiles” de los alpinistas.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Nueva subida del 8% para el PVP del aceite de oliva envasado

El mes de Junio se ha cerrado, tal y como cabía esperar, con otra subida de los PVP en el lineal en las 7 cadenas de distribución que analiza Olimerca mes a mes. Tras varias semanas consecutivas de subidas de las cotizaciones en origen, nadie tenía la más mínima duda de que la gran distribución volvería a repercutir este incremento de costes en los precios de cara al consumidor.

Así, tras el análisis realizado por el equipo de Olimerca, el pasado 7 de julio, nos hemos encontrado con subidas de los PVP en las principales cadenas en torno al 8%, colocándose el precio del aceite de oliva (refinado + virgen) en los 5,85€/litro en prácticamente todos los centros comerciales, con la excepción de Carrefour que aguanta su botella a 5,39€/litro.

Si analizamos la evolución del precio del aceite de oliva virgen, el PVP más común se sitúa en torno a 5,90€/lt en Ahorramas o Mercadona, Carrefour a 5,89, Dia a 5,95, Hipercor a 6,65€/l. Mientras

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

que los PVP de aceites de oliva virgen extra, todos igualan sus precios en los 6,45€/lt, Ahorramas, Alcampo, Carrefour, Dia, Lidl, o Mercadona. Solo se desmarca Hipercor a 6,95€/lt

La cuestión ahora es ¿por cuanto tiempo se mantendrán los precios?, porque si tenemos en cuenta la vorágine alcista de las cotizaciones en origen, es lógico pensar que en breve volveremos a ver ajustes al alza en los PVP.

La realidad es que el origen nos marca el precio en el lineal como nunca, es una situación impuesta por la escasez de aceite. Pero esto no deja de ser preocupante, que los consumidores puedan poner el punto de mira en otros aceites ante la situación que vive el mercado. No hay que perder de vista al aceite de girasol, como principal grasa de alternancia frente a los precios altos del oliva, y que a finales del mes de junio se ofertaban en los lineales a 1,55€/litro, lo que suponía que por el precio de un aceite de oliva se podían adquirir casi 4 botellas de girasol.

Nosotros fieles a la mejor e independiente información, seguiremos puntualmente la evolución del mercado y antes de finalizar este mes de julio volveremos a chequear el mercado, para traer a estas páginas, un nuevo y probable próximo cambio de precios.

Fuente: [Olimerca](#)

Bacterias durmientes contra el «ébola» del olivar

Las hojas y el suelo que rodea al olivo tienen una serie de bacterias «durmientes» que protegen al árbol frente a los desafíos ambientales.

Esa es la principal conclusión de un equipo de investigación de la Universidad de Jaén, que han analizado genes de 417 bacterias del género *Bacillus* spp., y han llegado a la conclusión de que algunos de estos microorganismos «mejoran la disponibilidad de nutrientes, inhiben agentes patógenos y promueven el desarrollo de las raíces». Incluso, explican los investigadores a través de la Fundación Descubre, «absorben metales pesados».

Estas denominadas 'ventajas biológicas' sirve tanto de abono como de un «extra» para el sistema inmunológico de la planta. Y es ahí donde está la novedad del estudio, pues los investigadores han



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@grupoleicolaen.com



propuesto el desarrollo de un biopesticida natural elaborado con este colectivo de microorganismos, destinado a combatir la bacteria patógena *Xylella Fastidiosa*. Cabe recordar que la *Xylella*, considerada plaga prioritaria en Europa, es una de las más letales para el olivar.

Sin control efectivo

Devastadora con los árboles, se propaga a través de insectos vectores y también afecta a cítricos o almendros, entre otras especies vegetales, y aún no se conoce ningún control de campo efectivo para erradicarla.

Aunque ya se conocía la existencia de la bacteria *Bacillus* spp. y sus beneficios para las plantas, los expertos señalan que nunca antes se había analizado este colectivo en el suelo y hojas del olivar español, ni determinado su resistencia ante desafíos ambientales como los metales pesados, los abonos inorgánicos y los antibióticos.

Actuación ante eventos adversos

Cuando estos microorganismos se encuentran en condiciones desfavorables, son capaces de formar endosporas, una especie de escudo que los envuelve y los hace resistentes a situaciones extremas como las altas temperaturas, la radiación y las sustancias químicas nocivas, que en condiciones normales serían letales.

«Ante un evento adverso, como la falta de nutrientes en el medioambiente, estas bacterias entran en estado de reposo, como una especie de hibernación, hasta que el peligro desaparece y pueden volver a ejercer sus funciones vitales normales», explicó la investigadora de la UJA Julia Manetsberger, que desarrolla el proyecto Smart-Agri-Spore.

Entre los ensayos que llevaron a cabo en la Universidad de Jaén, se sometieron a estas bacterias a diversas concentraciones de metales pesados que pueden hallarse en el suelo del olivar. De este modo, determinaron que mostraban una mayor resistencia al hierro, algo menor al cobre, níquel, manganeso, zinc y cadmio, en orden descendente.

Estrategias sostenibles

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 siguiente paso de los científicos consistirá en continuar analizando este colectivo de bacterias con el fin de diseñar estrategias sostenibles en la lucha contra la Xylella, que preocupa mucho en Andalucía por la cercanía de cítricos portugueses infectados. Recientemente, también se han encontrado focos en Francia, en la región de Occitania.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Córdoba acoge un curso de control de calidad en el sector del aceite de oliva

El centro IFAPA Alameda del Obispo, ubicado en Córdoba, acogió los días 12 y 13 de junio el curso "Control de la conformidad en el sector del aceite de oliva". Esta formación presentada por María Eugenia Pérez García, subdirectora general de Control e Inspección Agroalimentaria de la [Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía \(AGAPA\)](#), fue impartida a un total de 60 profesionales procedentes de distintos ámbitos dentro de la coordinación y ejecución de las campañas de inspección de la calidad agroalimentaria en esta Comunidad Autónoma.

En esta actividad formativa participó personal experto de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria; de los Servicios de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de las Delegaciones Territoriales; y de AGAPA a través de sus Coordinadores Provinciales y de la Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria, incluyendo tanto a sus servicios centrales como a los inspectores de calidad, ubicados en las Oficinas Provinciales de la Agencia, y al personal de los Laboratorios Agroalimentarios de Córdoba y Atarfe.

El objetivo de esta acción fue ofrecer formación continua y específica al personal implicado en el control de este sector y aumentar la interrelación que le permita unificar criterios e identificar los puntos de mejora para el desarrollo de las actuaciones de inspección de calidad, según informó AGAPA.

Para ello, el curso contó como ponentes con Anselmo Martín Rojas, jefe del Servicio de Calidad y Control Agroalimentario; Celedonio Fornell Martínez, jefe del Servicio de Agricultura, Ganadería, Industria y Calidad de Jaén; Francisco de Paula Rodríguez García, asesor de la Dirección General de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria y miembro del Consejo Oleícola Internacional



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

(COI); Noelia Ruiz López, responsable Técnico del Área de Aceites y Grasas del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Plácido Pascual Morales, jefe del Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; y Daniel Ramos Díaz, jefe del Departamento de Control de Calidad Alimentaria de AGAPA.

Entre los principales contenidos abordados cabe destacar el proceso productivo, la valoración de los resultados analíticos y el procedimiento específico de inspección del aceite de oliva, así como los principales fraudes en el sector del aceite de oliva y técnicas de detección.

La formación finalizó con una visita al Laboratorio Agroalimentario de Córdoba y una jornada de iniciación a la cata de aceites.

Según precisó AGAPA, el objetivo principal de la inspección de calidad en Andalucía en materia de fraudes es detectar y limitar fraudes, engaños, falsificaciones, adulteraciones, prácticas no autorizadas o prohibidas o cualquier otro tipo de infracción a la reglamentación en materia de calidad.

La Subdirección General de Control e Inspección Agroalimentaria, a través de su Servicio de Inspección Agroalimentaria, tiene entre sus competencias en materia de inspección, vigilancia y control, la ejecución de las funciones de inspección y vigilancia relativas a la calidad agroalimentaria y sobre el funcionamiento de los mercados agrarios y alimentarios, tal y como se indica en el artículo 7 de los Estatutos de AGAPA, aprobados por el Decreto 99/2011, de 19 de abril.

Fuente: [Mercacei](#)

Importación a Estados Unidos de muestras de alimentos y bebidas

ICEX España Exportación e Inversiones, junto con las Oficinas Económicas y Comerciales de la Embajada de España en Washington y Nueva York, organizan una sesión on-line gratuita para dar a conocer los pasos para importar muestras comerciales en el sector de alimentación y bebidas.



El envío de muestras comerciales, así como las destinadas a eventos promocionales (degustaciones, ferias, etc.) tiene una consideración algo diferente a la de una importación normal. Por un lado, si las muestras van a ser consumidas durante la feria o exhibición, el envío de éstas solo puede realizarse como si de una exportación regular se tratara (aunque hay ciertas excepciones). Por otro lado, en el envío de muestras para la obtención de pedidos comerciales, y que no vayan a ser consumidas en el país, cabe la posibilidad de que queden exentas del pago de aranceles si se pueden acoger a ciertos supuestos.

A través de este seminario, se pretende explicar los procedimientos a seguir para realizar la importación de muestras de productos agroalimentarios y bebidas y las normativas a las que están sujetas.

La legislación de EE. UU. no indica un límite del número de muestras que es posible introducir, y serán los servicios de la Aduana estadounidense los que decidirán caso por caso. Para ello, se contará con la participación de un agente de aduanas o bróker especializado quien compartirá los principales errores que se cometen a la hora de realizar este tipo de envíos.

El plazo de inscripción finaliza el 10/07/2023 y se puede realizar [PINCHANDO AQUÍ](#)

Fuente: [Olimerca](#)

El impacto del geomarketing en la internacionalización del sector agroalimentario español

El sector agroalimentario español, compuesto por la producción agrícola y ganadera, la industria y la comercialización agroalimentaria es clave en la economía española. Representa el 9,2% del PIB, el 17% de las exportaciones de toda la economía, y ostenta un superávit de 14.000 M€ en la balanza comercial de 2022. El número de ocupados en el sector agroalimentario en el cuarto trimestre de 2022, según el INE, era de 1.311.600, es decir un 6,4% del total.

España es líder en la exportación de varios sectores productivos tales como el aceite de oliva, aceituna de mesa, frutas y hortalizas, vino o producciones cárnicas, siendo el primer productor



cárnico de la UE, con un peso especial del porcino de capa blanca y del ovino de carne. Destaca por su competitividad, calidad y seguridad. Según el ICEX, en España operan unas 30.000 industrias agroalimentarias, desde pequeñas empresas a multinacionales que cubren toda la cadena de valor.

Según el informe de CAJAMAR, Análisis de las Exportaciones Agroalimentarias (2022), las exportaciones agroalimentarias de España alcanzaron una cifra récord de 66.947 millones de euros, la UE es el principal mercado con un 64% del total y fuera de ella, los destinos de las exportaciones agrarias fueron: Reino Unido (4.629 M€), Estados Unidos (3.119 M€), China (2.481 M€), Japón (1.354 M€), Marruecos (1.041 M€) y Corea del Sur (956 M€), en estos países sus importaciones a España crecieron en el periodo de 2021-22 entre un 5% del Reino Unido y un 21% de Corea del Sur.

Resiliencia del sector

A pesar del fuerte impacto de la pandemia, la guerra y los fenómenos climáticos en el comercio internacional, el sector está sabiendo resistir las dificultades, demostrando su resiliencia, asegurando el suministro del mercado interior e incrementando incluso las exportaciones gracias a las eficientes estructuras logísticas e infraestructuras, de las más competitivas del mundo, más de 50 aeropuertos, 46 puertos y más de 17.000 km de autopista, así como una inmensa red de polígonos, 6.657 polígonos industriales que dan cabida a 299.221 empresas y unidades de trabajo. Asimismo, el cooperativismo agroalimentario cumple un papel clave en el crecimiento económico y la organización comercial de un sector tradicionalmente atomizado como son la agricultura y la ganadería. Cooperativas Agro-alimentarias de España representa a más de 3.600 empresas cooperativas agroalimentarias, cuya facturación alcanza los 38.428 millones de euros y da empleo directo a 123.700 personas, por lo que constituyen un verdadero motor vertebrador económico, social y medioambiental de las zonas rurales.

En este contexto, Geomarketing Worldwide de InAtlas-Infoma se convierte en una herramienta geoestratégica de Analítica de Localización y Visualización de Datos imprescindible en el sector agroalimentario en su estrategia de desarrollo, expansión y toma de decisiones. Geomarketing Worldwide ayuda al cliente a entender, desde España, el mercado de calidad en países a los que quiere exportar, facilitando los procesos de crecimiento de otros internacionales, con un relevante ahorro de costes en adquisición de información y evaluación de las oportunidades en cada país.

Es la primera herramienta a nivel mundial capaz de integrar y actualizar, a diario, los datos de los mercados B2B y B2C para dar soporte a los procesos de desarrollo y expansión nacional e



internacional. Realiza un análisis de prospección de mercados y expansión para España, Portugal y también a nivel global. Una información comercial, financiera y de marketing de más de 500 millones de empresas en todo el mundo: África, Asia Pacífico, Europa, Oriente Medio, América Latina y América del Norte.

El sector agroalimentario, al igual que otros, ha apostado, por la innovación, eficiencia, digitalización, sostenibilidad, nuevas herramientas georreferenciadas para hacer frente a las nuevas exigencias del mercado, a los cambios de tendencias consumidores y a los nuevos desafíos y compromisos medioambientales.

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

ALMAZARA
Pepe Ginia

CURSO CATA



► Sobre el Curso

Una formación organizada por Olis d'almassera C.V. Infaoliva (Asociación Valenciana de industriales privadas), entidad que apuesta firmemente por la formación la mejora al profesional de la almazara y agrupación del sector. Impartido por el laboratorio Unaproliva de Jaén con una amplia experiencia en el mundo de la cata y sensorial.

En este curso se analizará:

- Nociones básicas del reglamento de los diferentes tipos de aceites.
- Información de parámetros fisi-químicos.
- Introducción a parámetros organolépticos.
- Conocimientos básicos de cata.

► Dirigido a:

- Profesionales del sector oleico.
- Maestros, técnicos de almazara y jefe de producción.
- Personas deseen aprender y apreciar un AOVE.

► Objetivo:

- 1.- Formación específica para el profesional.
- 2.-Curso de aprendizaje practico.
- 3.-Curso nociones para catar una aceite.

PROGRAMA

1ª Jornada 12 de julio

9.00-9.30 Bienvenida y presentación.
9.30-11.00 introducción a los parámetros Físicos-químicos (Reglamentación Vigente, parámetros de calidad, parámetros de pureza.)
11.00-11.30 coffe break.
11.30-13.00 Soluciones Peralisi en recolección temprana.
13.00-14.00 Introducción al análisis sensorial.(El método de panel test, atributos + y atributos -).
14.00-16.00 Comida.
16.00-17.30 Factores que afectan a la calidad de los aceites (Practico: agronómico, producción, almacenamiento).

2ª Jornada 13 de Julio

9.00-11.00 Tecnología de espectroscopia NIRS y sus aplicación al análisis de (aceituna, aceite y orujo) TECNOLOGIA FOSS
11.00-11.30 Coffe break.
11.30 -13:30 gestión integral de almazara y sus beneficios en las almazaras
4.0 . TECNOLOGIA GIA ITEA

•CON ESTOS PRECIOS INCUYE:
COMIDA DE LOS 2 DÍAS

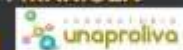
50€
+ IVA

100€
+ IVA

► SOCIOS DE:
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva

► NO SOCIOS

► Impartido por : MARIOLA



LUGAR Y CONTACTO: NAVARRÉS
Almazara Pepe Ginia
Prolongación Maestro Serrano S/N
Tel: 605997811 - Pepe Ginia

ORGANIZA:



COLABORAN:



PATROCINAN: FOSS

