Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector 11 de enero de 2024











HOY ES NOTICIA:



El IVA del aceite quedará en el 0%.

Un estudio revela incrementos de precio del AOVE de hasta 2,54 euros/litro más en el punto de venta que en origen.

El consumo de aceite de oliva cae un 47% en 2023: así han cambiado los hábitos con la subida de precios.

La comisión institucional aprueba por unanimidad la candidatura de los Paisajes del Olivar en Andalucía.

La producción de aceite de oliva avanza en el suroeste de Francia.

Uruguay obtiene en 2023 la segunda mejor cosecha de aceituna de los últimos años.





El IVA del aceite quedará en el 0%

El IVA del aceite quedará fijado en el 0% tras la votación sobre el paquete de medidas anticrisis que sí ha sacado in extremis adelante el Gobierno. De hecho, la bajada del IVA del aceite del 5% al 0% era una de las peticiones al Ejecutivo de los nacionalistas catalanes de JxCat.

Durante el pasado año, muchos consumidores cruzaban a Portugal para comprar aceite de oliva ya que en el país vecino se aplicaba un IVA del 0% a este producto. Justo ahora se dará el caso contrario, ya que España lo incorpora a la canasta de alimentos con cero IVA mientras que Portugal acaba de sacarlo.

Hace justo un año, el Gobierno aprobó la rebaja del IVA de los alimentos de primera necesidad entre otros el del aceite de oliva— con el fin de paliar la subida de los precios causada por la guerra de Ucrania. La medida, que se prorrogó el pasado junio otros seis meses, no ha conseguido frenar el alza de precios. Incluso algunos productos han subido de forma muy importante pese a la drástica reducción del impuesto.

El aceite de oliva virgen extra se ha encarecido de media un 69,3% en los supermercados a lo largo de 2023, según los datos del estudio realizado por Facua-Consumidores en Acción sobre 18 marcas a la venta en los supermercados españoles.

En concreto, la organización de consumidores señala que este análisis muestra que, en contra del argumento que esgrimen fabricantes y cadenas de supermercados, las subidas no son fruto únicamente del encarecimiento del producto en origen. Así, en el último año, los incrementos de precio en los puntos de venta representan hasta 2,54 euros por litro más que en origen.

Fuente: La Razón









Un estudio revela incrementos de precio del AOVE de hasta 2,54 euros/litro más en el punto de venta que en origen

Según un estudio realizado por FACUA-Consumidores en Acción comparando los precios que tenían los aceites de 18 marcas a la venta en 6 cadenas de distribución el 3 de enero de 2023 y el 2 de enero de 2024, el precio aceite de oliva virgen extra ha subido de media un 69,3% en los supermercados a lo largo del año 2023. El estudio revela que los incrementos de precio en los puntos de venta representan hasta 2,54 euros por litro más que en origen.

Por supermercados, la mayor subida en aceites de oliva virgen extra se ha detectado en Carrefour, con un 75,8% de media entre los 12 productos analizados. Le sigue Alcampo con un encarecimiento del 73,9% entre los 15 aceites recogidos en este análisis. En Eroski la subida media ha sido del 71,3% entre una muestra de siete productos.

En Hipercor, el incremento detectado durante el último año ha sido del 69,2% entre una selección de 12 aceites virgen extra mientras que en Dia ha sido del 68,2% sobre una muestra de 11 productos. En Mercadona, el encarecimiento medio ha sido del 57,3% sobre los cuatro artículos que contempla este estudio.

Subidas de hasta el 154%

Teniendo en cuenta los aceites de oliva virgen extra contemplados en este estudio, la subida más acusada durante el último año se ha detectado en el litro de virgen extra marca Coosur Hojiblanca en Eroski. En esta cadena vasca ha aumentado su precio un 154,8%, pasando de la oferta de 5,69 euros en enero de 2023 a los 14,50 euros de enero de 2024.

La segunda mayor subida se ha registrado en la garrafa de cinco litros de virgen extra Carbonell en Alcampo. Ha pasado de 25,72 a 60,68 euros en un año (un 136% más cara). Un aumento de siete euros por litro.

En tercer lugar, el incremento del 114,2% del litro de virgen extra marca Coosur Hojiblanca a la venta también en Alcampo. A principios del año 2023 se vendía a 5,70 euros, mientras que actualmente está en 12,21 euros, esto es, 6,51 euros por litro más caro.







En este estudio se han tenido en cuenta 18 marcas diferentes: Hacendado, Casa Juncal, Coosur, La Española, Dcoop, Hojiblanca, Carbonell, Oro de Genave, Jaencoop, Almazara del Olivar, Oleoestepa, El Corte Inglés, Alcampo, Maestros de Hojiblanca, Koipe, Eroski, Ybarra, Carrefour.

El precio en origen

El análisis de FACUA señala que el aceite de oliva virgen extra ha subido durante el 2023 hasta 2,54 euros por litro antes de impuestos.

El precio medio del litro de aceite de oliva virgen extra en los supermercados encuestados ha pasado de 6,91 euros el primer mes de 2023 a 12 euros en enero de 2024. Por su parte, el precio medio del litro en origen, según los datos del Ministerio de Agricultura ha pasado de 4,91 euros en la primera semana de enero de 2023 a 7,45 euros en la semana del 10 al 17 de diciembre de 2023 (IVA no incluido).

Teniendo en cuenta estas cifras, la subida media del aceite de oliva virgen extra en botella de plástico de un litro ha sido del 73,6% durante el último año (69,3% si se tienen en cuenta todos los formatos), mientras que el incremento que se ha producido en origen ha sido del 51,7%. Por lo tanto, es hasta un 22% mayor el incremento del precio que este producto ha registrado durante 2023 en los supermercados que lo que se le ha pagado al agricultor en origen.

FACUA ha solicitado al Ministerio de Consumo que abra una investigación sobre «los incrementos ilegales de márgenes de beneficios que presumiblemente se están produciendo tanto en el aceite de oliva como en otros muchos alimentos afectados por la rebaja del IVA».

Fuente: Agronegocios

El consumo de aceite de oliva cae un 47% en 2023: así han cambiado los hábitos con la subida de precios

Más fragmentada, menos generosa y más frecuente. Así fue la compra de aceite de oliva por parte de los consumidores durante 2023, según un análisis realizado por la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) y el Grupo Oleícola Jaén, través del aula universitaria Oleícola Innova para la Innovación y la Divulgación en la Olivicultura y la Elaiotecnia, creada por convenio entre ambas instituciones en la sede Antonio Machado de Baeza.







El consumidor de aceites de oliva está siendo menos generoso en el uso del producto, compra en formato más pequeño pero con menos frecuencia y, a su vez, se ha deslizado 'hacia abajo' en el rango de la familia de productos sin intentar salir de la categoría de aceites de oliva. Esa, por tanto, una de las principales conclusiones del estudio dirigido por el analista oleícola internacional Juan Vilar, una afirmación que explica el crecimiento del aceite de orujo de oliva.

Crece el aceite de orujo

De hecho, según datos analizados de enero a diciembre, el orujo ha crecido en demanda un 157,18%, y en precio un 17,14%. En en lo referente a los aceites de oliva intensos y suaves los primeros incrementan su precio en un 50,2 por ciento, mientras que los segundos lo hacen en un 53,4%, en cuanto al volumen de negocio crecen respectivamente en un 22,3 y 46,7%. Es decir, todos han crecido en demanda y volumen de negocio. No obstante, la demanda por unidad de producto cae de media un 6,6 % en esta categoría.

Por su parte, en la categoría de vírgenes, han crecido de media un 33,01% en precio y un 25,89% en la cifra de negocio. El crecimiento excluye a los vírgenes extra de más de 1 litro, para los que ha caído la cae la demanda de cantidad de producto un 17,86%.

Sí llama la atención que el consumo de los aceites de oliva no ha sido sustituido, a pesar del alza de su precio, por aceites de semillas como el de girasol o el de maíz. El aceite de girasol, por ejemplo, ha tenido una caída de demanda para el periodo estudiado del 10,95%, y de precio del 26%.

Consumo interno de aceite de oliva

En cuanto a los macrodatos extraídos de informes del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se desprende que, para el conjunto de España y para todo el año 2023, el consumo interno de aceites de oliva ha sufrido un retroceso del 46,83% con respecto a 2022, situándose en 302.000 toneladas. Por su parte, las exportaciones han caído un 22,69%, concluyendo en 688,95 toneladas, y las importaciones también han bajado, un 6,15%, fijándose en 199,92 toneladas.

«Todas las partidas han caído motivadas por un descenso en la producción nacional e internacional», concluye el estudio elaborado en Jaén.

El estudio se ha llevado a cabo, entre los meses de enero y diciembre del año pasado, ambos inclusive, teniendo en cuenta, todos los tipos de aceites y grasas consumidos en España en supermercados e hipermercados; se han analizado 63 hipermercados, y casi 250 supermercados, teniendo una incidencia en hogares representados que supera el millón, lo que equivale a algo menos de 2,6 millones de consumidores.

Fuente: Sevilla ABC







La comisión institucional aprueba por unanimidad la candidatura de los Paisajes del Olivar en Andalucía

La comisión de seguimiento institucional, que pilota la Diputación de Jaén junto a otras instituciones, organizaciones y colectivos, ha aprobado por unanimidad en la reunión mantenida hoy la candidatura de los Paisajes del Olivar en Andalucía, con lo que allana así el camino para su presentación ante Patrimonio Mundial, que tendrá que evaluar el expediente para que la Unesco se pronuncie en la asamblea general de 2025 sobre dicha candidatura.

La comisión institucional de la candidatura "Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos" a Patrimonio Mundial ha aprobado el envío del expediente a la Unesco para que pueda debatirse su inscripción en la lista de bienes inscritos en 2025. Así lo ha anunciado el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, que ha presidido esta comisión cuyos miembros han dado el visto bueno por unanimidad para que la candidatura pase a la fase de evaluación formal. "Mañana se remitirá a la Junta de Andalucía para que lo envíe al Ministerio de Cultura y éste lo haga llegar a la Unesco antes del 15 de enero que es el plazo establecido", ha apuntado Reyes, que ha avanzado que el nuevo horizonte temporal llevará al verano de 2025, cuando la asamblea general de la Unesco debatiría la inscripción de la candidatura y su declaración como Patrimonio Mundial. "Creo que el objetivo se ha cumplido, contamos con un magnífico expediente que no nos cabe la menor duda, merecerá el apoyo de la Unesco".

El presidente de la Diputación ha señalado que a partir de ahora se abre una nueva etapa de divulgación del expediente, para darlo a conocer a la ciudadanía y explicar la oportunidad que representa la posible declaración. "Con carácter inmediato, constituiremos la comisión de impulso, dinamización e información sobre este expediente, que nos llevará a las 14 zonas de Andalucía incluidas en la candidatura y pondremos en marcha el órgano gestor del bien que será la Asociación Paisajes del Olivar en Andalucía". Además, a lo largo de este año se producirá la evaluación formal, el panel de aclaraciones al Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS), y la visita presencial de evaluadores en Andalucía.

Con respecto a las alegaciones planteadas por 18 propietarios de parcelas de olivar de la zona de Lopera-Porcuna, Reyes ha indicado que el pasado 3 de enero se mantuvo una reunión técnica para abordar sus dudas y preguntas. "Son 13.489 las parcelas que forman parte de las 14 zonas que pretenden declararse patrimonio mundial, por lo que es un número pequeño los que tienen dudas o los que plantean alegaciones". En este sentido, el presidente de la Diputación ha reiterado que "este expediente tiene un objetivo fundamental, apoyar al olivar y a los agricultores, y no va a







incorporarse ninguna medida que vaya en contra de los intereses de los agricultores, tal y como quedó por escrito el año pasado cuando se plantearon algunas dudas por parte de las organizaciones agrarias y de las cooperativas".

Por último, Reyes ha agradecido a todos los que han trabajado "para que este expediente llegue al día de hoy. Me refiero en primer lugar a los trabajadores de la Diputación que han liderado este proyecto, pero también a las universidades de Andalucía, de manera especial, a la Universidad de Jaén. Dar las gracias a la Junta de Andalucía, porque es la institución que tiene la competencia y a través de la cual tiene que tramitarse el expediente ante el Ministerio, y por supuesto, a las organizaciones agrarias y cooperativas que han formado parte de este grupo de trabajo durante 10 años".

La candidatura "Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia milenaria de un mar de olivos" a Patrimonio Mundial que pone el foco en un paisaje cultural, agrario, evolutivo y vivo, cuyos valores a conservar tienen que ver precisamente con la continuidad de su productividad y su sostenibilidad económica, ambiental y social. Un paisaje patrimonial que es el resultado del esfuerzo de muchos agricultores y agricultoras, que han dedicado su vida al cultivo y cuidado de estos árboles que han permitido y permiten el sustento de muchas familias y territorios en Andalucía.

Este expediente identifica 14 zonas de paisaje cultural, que se han delimitado en función también de la historia de este paisaje: Montoro (Córdoba), Molino Ducal (Córdoba), Soledad y Guzmán (Sevilla), San Ignacio (Sevilla), Tavera y Buzona (Sevilla), Cortijo La Jara (Cádiz), Nigüelas (Granada), Olivares de Santa Catalina (Jaén), El Ruedo (Córdoba), Alfar de Écija (Sevilla), Cortijo Blanco (Málaga), Campiñas de Jaén (Jaén), Hacienda La Laguna (Jaén), y Zuheros (Córdoba).

Las zonas elegidas ponen de relieve valores excepcionales, que se concretan en una serie de expresiones materiales e inmateriales que van desde los tipos de parcelas y las variedades de olivar hasta las muestras arqueológicas y arquitectónicas, así como su patrimonio inmaterial, como puede ser la cultura campesina, las tradiciones o los espacios de interpretación, entre otros recursos.

Junto a la Diputación de Jaén, la comisión institucional de la candidatura está formada por las diputaciones de Córdoba, Granada, Sevilla y Málaga, las universidades de estas provincias, la Junta de Andalucía, las organizaciones agrarias y fundaciones como Savia y Juan Ramón Guillén.

Junta de Andalucía

Por otra parte, el delegado del Gobierno de la Junta de Andalucía, Jesús Estrella, ha participado en la comisión institucional de seguimiento de la candidatura "Paisajes del Olivar en Andalucía. Historia







milenaria de un mar de olivos" a Patrimonio Mundial de la Unesco, donde ha señalado el apoyo de la administración autonómica andaluza al expediente.

En esta reunión, en la que ha estado acompañado por la delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, así como por el delegado de Turismo, Cultura y Deporte, José Ayala, el delegado del Gobierno ha recordado que "desde el inicio, la Junta de Andalucía manifestó que esta es una candidatura positiva para Jaén, para el olivar, que viene a sumar a la singularidad única de tener el mayor bosque humanizado del mundo y el paisaje típico de nuestra provincia: ese mar de 67 millones de olivos que es sello del territorio jiennense".

Así, Jesús Estrella ha reiterado el apoyo de la Junta de Andalucía al expediente: "no solamente somos la administración competente de su impulso desde el punto de vista de la tramitación procedimental, sino que estamos convencidos de que es positivo para la provincia, siempre teniendo en cuenta las medidas que adoptamos hace un año para que la candidatura fuera compatible con los derechos de los propietarios de las parcelas que están delimitadas en la zona que se propone para la declaración a Patrimonio Mundial". Así, el delegado del Gobierno ha avanzado que, actualmente, esta candidatura no supone "ninguna limitación al derecho de propiedad de esta zona y, por tanto, entendemos que no supone ningún perjuicio para los agricultores".

De este modo, el delegado ha puesto en valor que las distintas administraciones y entidades que forman parte de la comisión institucional, en base a los acuerdos establecidos hace un año, han acordado "la remisión del expediente para que llegue a la Unesco y se pueda valorar así la candidatura dentro de los plazos previstos". Igualmente, Jesús Estrella ha subrayado la "satisfacción" del Gobierno andaluz en la medida en que los representantes de las diferentes administraciones, así como las entidades agrarias, cooperativas y fundaciones que representan a los agricultores, "sumando esfuerzos, hemos conseguido que la candidatura no solamente sea viable, sino también fuerte, para así tener mayores argumentos de cara a su declaración por la Unesco". Así, el delegado ha insistido en la necesidad y en la importancia de "mantener siempre la compatibilidad con los derechos de los agricultores propietarios de las parcelas que están delimitadas en la candidatura".

Fuente: Oleum Xauen

La producción de aceite de oliva avanza en el suroeste de Francia

Situada entre Burdeos y Toulouse, el departamento francés de Lot-et-Garonne no es conocida por su producción de aceite de oliva. Sin embargo, un número cada vez mayor de productores de vino







en la vecina región de Gironda, donde se encuentra Burdeos, están plantando olivos a medida que el clima se vuelve más hostil para las uvas y hospitalario para los olivos.

Y en vistas del éxito de estas plantaciones, son varios los empresarios que se han propuesto potenciar y desarrollar la producción de aceite de oliva, dado que la zona cuenta con lluvias abundantes durante todo el año. También se ha instalado riego por goteo para compensar los déficits de precipitaciones que pueda haber.

Y es que, según publica Olive Oil Times, esta región reune muy buenas condiciones para el desarrollo del cultivo, en un momento en el que la demanda de aceite de oliva es alta en Francia y la producción ha disminuido en todo el Mediterráneo.

En general, se prevé que la producción de aceite de oliva en el país galo alcance las 4.400 toneladas en la campaña agrícola 2023/24, superando las de 3.500 toneladas del año pasado, pero por debajo del promedio de cinco años de 4.620 toneladas.

Fuente: Olimerca

Uruguay obtiene en 2023 la segunda mejor cosecha de aceituna de los últimos años

A pesar de la sequía que también sufrieron los olivares uruguayos durante la campaña 2022/23 la cosecha de aceituna se aproximó al récord obtenido durante la campaña 2018/19, con un total de 17.139 toneladas de aceitunas con un promedio de 3.291 kilos por hectárea en producción y 11,3 kilos por planta. En 2018/19 se cosecharon algo más de 20.000 toneladas y en 2021/22 la producción fue de 12.932 toneladas de aceitunas.

Así lo revela el último informe del Ministerio de Agricultura del país, en el que se refleja que la superficie de olivos ha alcanzado las 7.044 hectáreas, distribuidas en 208 explotaciones en 2023.

El principal destino de la producción de dicha aceituna fue la elaboración de aceite, para la que se destinaron 17.125.735 de kilos de fruto, mientras que 13.000 kilos (menos del 1% del total) tuvieron como destino la elaboración de aceitunas de mesa. La producción total de aceite fue de 2.229.531 litros, con un rendimiento promedio de 11,9%.







Nuevas plantaciones

A lo largo de 2023 se han plantado algo más de 2.300 olivos nuevos, lo que deja una densidad de plantación en el país de 291 olivos/ha, e implica unas ocho hectáreas nuevas. Asimismo, a lo largo de 2023 se han arrancado 28 hectáreas.

Comercialización y stock

Respecto a la comercialización, de aceite de oliva, el informe la cifra, entre el 1 de abril de 2022 y el 30 de marzo de 2023, en 1.540.389 litros provenientes de las cosechas de los años 2021 y 2022, habiendo aún (al inicio de la cosecha del año 2023) 118.879 litros en stock de las campañas anteriores.

Asimismo, del volumen total comercializado (1.540.389 litros), 696.417 litros (45%), fueron exportados a un precio promedio de 5.610 dólares la tonelada. El 55% restante, 843.972 litros, se comercializaron dentro del mercado interior a un precio promedio de 278 pesos (sin IVA incluido).

Fuente: Olimerca



