

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*11 de noviembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

El precio del aceite cae más de un 30% y se sitúa en torno a los 6 euros.

La particular DANA del olivar valenciano: espera su peor campaña en 12 años.

Concluye la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén.

La versatilidad de los AOVEs entra en juego en MasterChef Celebrity.

La revolución en el etiquetado del Aceite de Oliva Virgen Extra.

## Jornadas y Eventos

13 noviembre 2024. II Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva.

13-14 noviembre 2024. Andalucía TRADE GLOBAL, 'Impulsa tu Empresa en el Mundo'.



# El precio del aceite cae más de un 30% y se sitúa en torno a los 6 euros

Los olivaderos siguen con la mirada puesta en el cielo ante la necesidad de más lluvias y que no se produzcan las temidas heladas de estas fechas

Las lluvias han llegado tarde a la provincia de Jaén. Si bien es cierto que fueron suficientes para recuperar parte del aceite perdido durante los meses de septiembre y octubre, el efecto que van a tener en el cultivo dependerá mucho de las temperaturas de este noviembre.

Juan Luis Ávila, secretario general de COAG Jaén, explica a este periódico que si en este mes bajan rápidamente y empieza a helar, se detiene la fabricación de aceite. Así es como se encuentra el sector en estos momentos, con la campaña iniciada, con los albergues que empiezan a abrir hoy, comenzando por la capital, y con un precio del aceite de oliva en origen que ha caído más de un 30% desde que empezó el año.

Según los datos aportados por **INFAOLIVA**, el virgen extra, por ejemplo, ha pasado de los 8,7 euros el kilo en enero a los 5,5 de la semana pasada. El aceite virgen baja de los 8,45 a 5 euros, y el lampante un porcentaje similar, de 8,23 a 4,95 euros.

El Poolred apunta a que la semana del 4 al 10 de noviembre, el virgen extra se cotizó a 6,50 y el lampante, a 5,57. El observatorio del Ministerio de Agricultura, la cotización del aove ha caído un 5,09% en las últimas cinco semanas. En el caso del virgen, la bajada es del 8,80%, y la del lampante, del 10,53%.

UPA Jaén y Deoleo confían en que los precios del aceite de oliva garanticen la rentabilidad de los productores y permitan ganar consumo nacional. En un desayuno informativo celebrado la semana pasada, el secretario general de UPA Jaén, Cristóbal Cano; y el director de Calidad de Deoleo, Rafael Pérez de Toro, explicaron que las últimas precipitaciones permitirán el cumplimiento de los distintos aforos realizados, que garantizarán una cosecha de aceite de oliva media en España. Destacan la importancia de que todos los eslabones de la cadena de valor obtengan unas retribuciones justas, especialmente los productores de olivar tradicional.

Fuente: [La Contra de Jaén](#)



# La particular DANA del olivar valenciano: espera su peor campaña en 12 años

El sector oliverero y oleícola de la Comunidad Valencia ha vivido su particular DANA en las últimas campañas. Y la vivirá también con especial virulencia en la actual campaña 2024/2025, agravada aún más por lo ocurrido a finales de octubre. Un sector muy importante para la región que ocupa más de 91.000 hectáreas de cultivo entre sus tres provincias y que cuenta con unas 144 almazaras operativas.

Las adversidades climáticas de las últimas campañas, su carácter minifundista y familiar en unos casos, la escasa implantación de riego en muchas de sus comarcas, la falta de renovación en los modelos y sistemas de producción en otros, han limitado su producción media en la última década a unas 21.000 toneladas.

Su potencial productivo quedó visto en la campaña 2017/2018 cuando se alcanzaron casi las 36.000 toneladas. La alta densidad de almazaras para una producción limitada está suponiendo importantes problemas de rentabilidad para muchas de ellas. Especialmente con lo ocurrido en dos de las últimas cuatro campañas.

Según datos de AICA, en la campaña 2021/2022 la producción de aceite de oliva en la Comunidad Valenciana fue de 21.434 toneladas para 145 almazaras; en la 22/23 la producción bajó de forma muy acusada hasta las 8.800 toneladas para 142 almazaras; en la campaña 23/24 la producción creció hasta las 22.734 toneladas.

Sin embargo, las previsiones apuntadas tanto por el Ministerio de Agricultura en su reciente aforo como en las previsiones de la Consellería de Agricultura de la Generalitat Valenciana apunta a una producción de 6.539 toneladas, un 71% menos que la campaña anterior. Unas cifras que obligarán incluso a no abrir a muchas almazaras de la región.

Según datos de la Consellería de Agricultura valenciana, en 2023 el olivar ocupaba una superficie de 91.236 hectáreas de olivar en la Comunitat Valenciana, siendo la provincia de Valencia la que más superficie dedica a este cultivo con 31.858 hectáreas. En la Comunitat Valenciana se produjeron

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



entre 2021 y 2023 una media de 17.712 toneladas de aceite de oliva. Esta cantidad supuso el 1,8% de la media de la producción de aceite de oliva de España en ese periodo.

La exportación de aceite de oliva de la Comunitat Valenciana alcanzó en el año 2023 un valor de 51,1 millones de euros, representando el 1,2% de las exportaciones de aceite de oliva de España.

La distribución del olivo por las comarcas valencianas no es homogénea debido a factores naturales, fundamentalmente. Las principales zonas productoras se hallan situadas en la franja intermedia de la Comunitat, entre 200 y 500 metros de altitud. Ello se debe a que es un cultivo con gran resistencia a la sequía y se ha ubicado tradicionalmente en las tierras intermedias de secano del interior.

Las principales comarcas olivereras son el Baix Maestrat, l'Alt Vinalopó, el Comtat, la Canal de Navarrés, l'Alt Palància, la Vall d'Albaida, la Plana Alta y l'Alcoià. Casi toda la superficie de olivar es de almazara (99,5%).

La Comunitat Valenciana exportó en 2024 aceite de oliva por valor de 51,1 millones de euros, lo que representó el 1,2% de las exportaciones de aceite de oliva de España y ocupó el séptimo puesto dentro de las comunidades autónomas exportadoras, que estuvieron encabezadas por Andalucía. En cuanto a las exportaciones valencianas de aceite de oliva, en 2023 el primer destino fue Italia, seguido de Japón, Estados Unidos, Corea del Sur, Canadá, Francia, Alemania y Tailandia, que alcanzaron el 82,95% de las exportaciones totales

La superficie de olivar ecológico en 2023 ascendió a 8.324 hectáreas, lo cual representó el 9% de la superficie de olivar y el 6% del total de la agricultura ecológica (139.353 hectáreas). Adicionalmente, en 2023 hubo 71 almazaras ecológicas en la Comunitat Valenciana, de las cuales 31 pertenecen a la provincia de Alicante, 16 a la provincia de Castellón y 23 a la provincia de Valencia.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



# Concluye la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén con visitas a los expositores, catas, actuaciones musicales y actividades infantiles

La segunda jornada de la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén que se ha celebrado en Andújar ha girado en torno a las visitas a los expositores, catas de aceite, las actuaciones musicales y los talleres

infantiles ligados al aceite de oliva y el olivo. Así, a lo largo de la mañana se han sucedido las catas realizadas en el patio del Ayuntamiento de Andújar por la Denominación de Origen Sierra Mágina y la IGP Aceite de Jaén, varias actividades musicales —una masterclass flamenca a cargo de Pilar Algaba y una actuación a cargo del grupo Almoradú— y propuestas infantiles, como la protagonizada por el Mago Miguel titulada ‘La magia del olivo’.

El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha asistido junto al diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, y la diputada de Medio Ambiente y Lucha contra el Cambio Climático, Isabel Uceda, a algunas de estas iniciativas, aunque el eje de la segunda jornada de esta fiesta organizada por la Diputación ha seguido siendo la Feria de los primeros aceites, cosmética y artesanía, donde 93 cooperativas y almazaras de la provincia y 7 empresas de cosméticos elaborados con aceite de oliva y de la madera del olivo han continuado dando a conocer sus productos.

“Desde la Diputación de Jaén destacamos un más que positivo desarrollo de la undécima edición de la Fiesta del Primer Aceite”, ha señalado Lozano que asimismo ha puesto de relieve “el importante impacto económico que ha tenido esta muestra que ha contado con una altísima participación tanto de visitantes como de participantes”. En esta línea, el responsable del área de Promoción y Turismo ha destacado “la presencia de miles de visitantes a la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén procedentes de la provincia y de fuera de la misma”. De igual forma, Lozano ha incidido en el papel que ha jugado los distintos stands instalados para la promoción y venta de aceite temprano, “esa asistencia multitudinaria ha hecho que la parte más importante de esta feria, como es la venta de AOVE, se haya visto muy reforzada”. “Podemos hablar de miles de botellas de aceite de recolección temprana vendidas en esta Fiesta del Primer Aceite”, ha resaltado el diputado.



**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@grupoleicolajaen.com



Entre otras actividades que se han celebrado en esta segunda jornada de la feria se encuentran un fotomatón de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que ha estado a cargo de 'El gato con botas', y 3 talleres infantiles: 'Memory, los paisajes del olivar', y 'El majano invisible', ofrecidos ambos por Animación Infantil Burbujas; y el cuento 'La aceituna y mural nuestro olivo', representado por Mi Planeta Eventos.

Además, se han llevado a cabo visitas culturales guiadas y distintas rutas por Andújar en las que han participado cientos de personas. Entre otras, se ha realizado un itinerario por la Andújar histórica y monumental; una visita guiada al Ecomuseo del Lince Ibérico; una ruta por los extramuros de esta ciudad; y otra gastronómica por la Andújar de los mil sabores. Se han seguido celebrando las jornadas de puertas abiertas en los Museos de Andújar, se ha podido visitar la muestra fotográfica 'Génesis', de María de los Ángeles Pérez, y se han continuado desarrollando actividades de oleoturismo en el Hotel Oleum, el restaurante Refugio y los alojamientos rurales Sierra Luna.

Esta undécima edición de la Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén se trasladará el próximo fin de semana, del 15 al 17 de noviembre, hasta la ciudad catalana de Sabadell. La Plaza Argub, en el Parque Cataluña de esta localidad barcelonesa, acogerá la feria de los aceites y la celebración de distintas actividades ligadas al aceite de oliva virgen extra jiennense.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## La versatilidad de los AOVEs entra en juego en MasterChef Celebrity

Un total de 11 variedades de AOVE, de las más de 200 que se cultivan en nuestro país, serán puestas a disposición de los concursantes de la novena edición de MasterChef Celebrity, que tendrán que demostrar que saben sacarlas partido.

En el programa que se emitirá el próximo lunes, 11 de noviembre, el jurado pedirá a los aspirantes un plato libre que sea su fiel reflejo y, sobre todo, que cautive el paladar de los que mejor les conocen, ya que sus amigos catarán las elaboraciones.



Para ello, el programa pondrá a su disposición AOVE de las variedades Picual, Hojiblanca y Picudo de Andalucía, Brava y Mansa de Galicia, Manzanilla cacereña, Empeltre aragonés, Arróniz navarro, Cornicabra manchega, Arbequina catalana y Blanqueta valenciana. Y jugando con ellas, deberán transformar el sabor del plato.

En el programa que se emitirá el próximo 11 de noviembre, el jurado pedirá a los aspirantes un plato libre que sea su fiel reflejo y que cautive el paladar de sus amigos, que catarán las elaboraciones.

Y es que, cada una de esas variedades atesora en su aroma y sabor no sólo las peculiaridades propias, sino también la influencia de la tierra donde se ha producido, el suelo, la altura, la vegetación, el clima, el momento de recogida...

Así, en este décimo programa, tendrán a su disposición aceites amables con picor y amargor muy ligeros y tonos a frutas maduras como el Empeltre, la Arbequina o la Manzanilla Cacereña que casan a la perfección con platos de sabores delicados, frente a aquellos que busquen la rotundidad de un picual o una cornicabra o los tonos verdes de un picudo temprano. Una posibilidad única para aprender más sobre la inmensa gama de variedades que elabora España, el líder mundial en producción, calidad, exportación y consumo de Aceites de Oliva

Fuente: [Olimerca](#)

## La revolución en el etiquetado del Aceite de Oliva Virgen Extra

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) ha sido largamente reconocido por la ciencia por sus múltiples beneficios para la salud. Sin embargo, estos beneficios no han podido ser comunicados de manera efectiva en las etiquetas de los productos. Pero esto podría cambiar gracias a la «Declaración de Alegación Saludable al Artículo 14 del Reglamento Europeo». A continuación, la asociación QvExtra!, nos explica qué significaría obtener esta declaración y cómo podría transformar el mercado del AOVE.



Durante años, las etiquetas de los aceites de oliva virgen extra han estado limitadas por el Artículo 13 del Reglamento (UE) N° 432/2012, el cual permite únicamente afirmaciones relacionadas con beneficios saludables que no mencionan la reducción del riesgo de enfermedades. Actualmente, los claims aprobados para el AOVE se centran en propiedades como:

- La sustitución de grasas saturadas por insaturadas, que ayuda a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. El ácido oleico, presente en el AOVE, es una grasa insaturada.
- Los polifenoles del aceite de oliva, protegen los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo.

A pesar de la clara evidencia científica que vincula el AOVE con la reducción de enfermedades cardiovasculares, no ha sido posible incluir esta afirmación en las etiquetas, ya que el procedimiento para solicitarlo es extremadamente complejo y, hasta ahora, nadie lo había llevado a cabo. Aquí es donde entra en juego el proyecto liderado por QvExtra!, que pretende lograr un claim bajo el Artículo 14 del Reglamento Europeo, específicamente relacionado con la reducción del riesgo de enfermedades, para poder afirmar en las etiquetas que el aceite de oliva virgen reduce el riesgo de enfermedad cardiovascular.

### Cambiar las reglas del juego

De conseguirse la aprobación del claim del Artículo 14, sería un hito sin precedentes para la comercialización del aceite de oliva virgen. Esta declaración podría cambiar las reglas del juego a nivel tanto nacional como internacional, permitiendo que el AOVE se posicione de manera destacada en el mercado global de productos saludables.

El hecho de que España, el mayor productor mundial de aceite de oliva virgen extra, sea quien lidere este proyecto a través de una asociación sin ánimo de lucro, podría potenciar la expansión de los aceites de oliva vírgenes españoles en los mercados internacionales. Además, esta declaración no solo incrementaría la demanda, sino que también ofrecería una ventaja competitiva frente a otros aceites vegetales que no puedan hacer alegaciones tan contundentes en cuanto a beneficios para la salud.



## Influir en la percepción del consumidor

Uno de los grandes beneficios de conseguir esta alegación es que el consumidor final podrá entender de manera clara y directa los efectos del AOVE sobre su salud, simplemente leyendo la etiqueta del producto en el lineal. Hasta ahora, esta información sólo se ha podido transmitir de forma limitada a través de estudios científicos o conferencias. Con la aprobación del claim, los productores podrán comunicar libremente estos beneficios en sus etiquetas, pero también en otros medios, como prensa, redes sociales o páginas web.

Este cambio no solo aumentará la confianza del consumidor en el AOVE, sino que también ayudará a diferenciar este producto de otros aceites vegetales que no cuentan con las mismas propiedades saludables.

Este artículo se encuentra completo para su lectura en el [número 198 de Óleo](#).

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