

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

12 de diciembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Aumenta la tensión en el mercado del aceite de oliva.

Así será la producción, el consumo y el comercio de aceite de oliva en la UE hasta 2035.

COAG Jaén considera necesaria una revisión del aforo de aceite ante los bajos rendimientos.

El Rey Felipe VI, acepta la presidencia del Comité de Honor del OOWC.

La Almazara Vega del Andarax es el nexu entre generaciones agrarias.

Ocho AOVEs de la DOP Sierra de Segura concurren a los Premios Ardilla de esta campaña oleícola 2023-2024.

El panel de cata de Citoliva recibe el máximo reconocimiento internacional del COI.

An advertisement for AgroBank by CaixaBank. The background is a photograph of a woman in a dark sweater and green pants, kneeling in a greenhouse and holding a wooden crate filled with green plants. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed in white. Below it, a paragraph of text describes the bank's commitment to supporting agricultural projects. At the bottom, there are logos for 'paralimpicos' and 'AgroBank'. The word 'PUBLICIDAD' is visible in the top right corner.

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

AgroBank

PUBLICIDAD

Aumenta la tensión en el mercado del aceite de oliva

El mes de diciembre se ha iniciado con una gran tensión en el mercado del aceite de oliva en origen. A pesar de que ha sido una semana relativamente tranquila, con los dos días festivos, y que muchas empresas han parado la actividad de manera relativa, la necesidad de la industria envasadora de realizar coberturas para el corto y medio plazo ha generado mucho ruido en el conjunto del sector y una gran tensión que se ha visto reflejada en una nueva subida de las cotizaciones en origen, para todas las categorías.

En el lado de la producción se observa una mayor tranquilidad, más preocupados por la recolección, que avanza a buen ritmo y los rendimientos, que parece que están siendo muy dispares en función de la zona y la provincia. Los grandes grupos productores son conscientes de que este año de nuevo habrá poco aceite y no hay prisa por cerrar grandes operaciones. Así, los precios de las escasas ofertas esta semana van al alza y con pocas ganas de vender, a excepción de pequeñas partidas por necesidades puntuales de cash.

A medida que se vayan conociendo nuevos datos de la cosecha actual y de la disponibilidad de nuevos AOVE es posible que asistamos a un escenario de revisión de precios por parte de la oferta en función de sus necesidades.

En el lado de la industria envasadora el problema que están viviendo tanto industriales envasadores españoles como italianos son los bajos stocks en sus bodegas.

Muchos operadores tienen necesidad de comprar y, a pesar de la bajada de las ventas, hay necesidad de adquirir aceite y esto provoca una presencia recurrente en el mercado y, por consiguiente, un aumento del ruido y de la tensión.

La falta de liquidez unida a una necesidad de compra provoca que se formalicen muchas operaciones con bajos volúmenes lo que provocan más rumorología y sensación de necesidad y por lo tanto ruido y tensión.



Precios de referencia en el mediterráneo

En este contexto de precios tensionados y con un alto grado de inseguridad acerca de lo que dará de sí la campaña actual, se observa que los principales países productores del arco del mediterráneo están jugando en la misma banda de ofertas. A continuación ofrecemos las distintas ofertas que se pueden encontrar en origen.

España: Extras precios entre: 8.100 €/Tm y 8.500 €/Tm

Portugal: Extras 8.200 €/Tm y 8.500 €/Tm

Italia: Extras 8.500 €/Tm y 9.000 €/Tm

Túnez: Extras 7.800 €/Tm y 8.000 €/Tm

Túnez Orgánicos: 8.200 €/Tm

Grecia: Extras 8.200 €/Tm y 8.500 €/Tm

Fuente: [Olimerca](#)

Así será la producción, el consumo y el comercio de aceite de oliva en la UE hasta 2035

La [Comisión Europea \(CE\)](#) ha publicado su [informe](#) sobre perspectivas agrícolas de la Unión Europea (UE) 2023-2035 en el que considera que el cambio climático provocará volatilidad en los rendimientos y la calidad del aceite de oliva; existirán tendencias divergentes en el consumo entre los principales países productores de la UE (en descenso) y el resto (creciente); y se fortalecerá la posición comercial comunitaria.

En este informe, el Ejecutivo comunitario asegura que las dos últimas campañas comerciales han demostrado lo vulnerable que es la producción de aceite de oliva de la UE ante los fenómenos meteorológicos adversos. Y es que, según considera, el cambio climático seguirá siendo un desafío y podría conducir a una mayor variación en los rendimientos y en la calidad del aceite. No obstante, apunta que la investigación y la innovación, así como la introducción de variedades más resistentes,



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100% SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



podrían reducir en parte estos impactos negativos y conducir a un aumento en los rendimientos de alrededor del 0,5% anual de aquí a 2035.

Bruselas espera que se mantenga la superficie dedicada al olivo para la producción de aceite de oliva y cree que es probable que esta estabilidad se logre mediante nuevas plantaciones (incluso en áreas más al norte) y en el cambio de productores tradicionales a sistemas más modernos. Sin embargo, señala que el abandono de tierras podría continuar "debido principalmente a la falta de relevo generacional en explotaciones agrícolas y a la competencia entre sistemas de producción y cultivos".

Teniendo en cuenta los rendimientos y la evolución de la superficie, la CE estima que la producción de aceite de oliva de la UE podría alcanzar los 2,2 millones de toneladas en 2035, cifra similar a la campaña récord 2021/22.

Asimismo, la Comisión señala que el consumo en los países no productores está impulsado por la creciente popularidad de la Dieta Mediterránea y las campañas de concienciación sobre la salud que promueven los beneficios del aceite de oliva frente a otras grasas, si bien "los consumidores de los principales países productores han mostrado una mayor sensibilidad a los aumentos de precios en los últimos años y un interés cada vez menor por su consumo, especialmente entre los jóvenes". Sin embargo, esta tendencia en los países productores probablemente se vea compensada por un mayor consumo en el resto de la UE. Así, el consumo se mantendría relativamente estable (+0,1% anual hasta 2035).

Bruselas señala que mientras la tasa de crecimiento del consumo de aceite de oliva en la UE se mantendrá relativamente estable, las exportaciones de la UE representarán una proporción cada vez mayor de la producción de aceite de oliva de la UE: hasta el 45% en 2035 (aproximadamente 1 millón de toneladas frente al 37% en 2018-2022), principalmente gracias a una expansión en los mercados asiáticos, mientras que algunas exportaciones a mercados tradicionales también podrían crecer. Por su parte, las importaciones de aceite de oliva de la UE podrían continuar para compensar parcialmente las pérdidas de producción anual.

Fuente: [Mercacei](#)



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Viñes, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com

COAG Jaén considera necesaria una revisión del aforo de aceite ante los bajos rendimientos

La delegación de COAG en Jaén ha pedido a la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, que revise el aforo del aceite de oliva presentado el pasado 6 de octubre ante los bajos rendimientos y la menor cantidad de kilos de aceituna que se están registrando en plena campaña de recogida de la aceituna.

Tal y como los técnicos de COAG Jaén señalaban hace unos días, si el rendimiento graso previsto de media en el aforo oficial de la Junta de Andalucía era de un 21 por ciento, se están recogiendo aceitunas con rendimientos que oscilan entre un 14 y 20 por ciento.

Según COAG, se debe tener en cuenta que tres puntos menos de rendimiento se puede traducir entre un 15 y un 20% menos de aceite por kilo de aceituna. A esto se une que hay menos aceituna de lo previsto, y en lugares como Mancha Real o Baeza, si el año pasado se cogió un 40% de cosecha, este año sería de un 25%.

Aunque en las zonas de sierra más altas aún no se haya comenzado a recoger y en Sierra Mágina, la situación sea un poco mejor con rendimientos grasos aceptables, la tónica general de la provincia es mala. Y hay olivares, que incluso, casi esperan con suerte recoger la misma cosecha que el año pasado.

Asimismo, aunque ha llovido durante los últimos días, las precipitaciones siguen siendo insuficientes, teniendo en cuenta además, el estrés hídrico que arrastra el árbol, lo que mantiene en alerta y preocupados a los olivares, que piensan ya en la campaña 2024/2025.

El aforo previsto por la Junta de Andalucía y presentado en el mes de octubre estima una cosecha de 550.600 toneladas de aceite de oliva en Andalucía, 215.000 toneladas en el caso de la provincia de Jaén. Cifras muy alejadas de las 919.863 toneladas de cosecha media en Andalucía de los últimos cinco años (2019-2023), o de las 400.890 toneladas de cosecha media en Jaén de los últimos cinco años.

Fuente: [Interempresas](#)

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

El Rey Felipe VI, acepta la presidencia del Comité de Honor del OOWC

Su Majestad el Rey Felipe VI ha aceptado la presidencia del Comité de Honor del **Congreso Mundial del Aceite de Oliva (OOWC)**, un encuentro que bajo el lema 'Taste it, Enjoy, It's Olive Oil', pretende convertirse en el evento más importante del sector a nivel internacional.

El OOWC es un proyecto colaborativo que aspira a posicionarse como una marca reconocida bajo la cual los distintos productores de todo el mundo puedan reunirse y trabajar por el objetivo común de todos los operadores de la cadena del olivar-aceite de oliva, que es fomentar la transferencia del conocimiento acerca de este producto en todos los eslabones de la cadena de producción y en todo el mundo.

En la actualidad, el Comité de Honor también cuenta por el momento con personalidades destacadas como el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación de España, D. Luis Planas; D^a. Isabel Díaz Ayuso, presidenta de la Comunidad de Madrid; D. Julián Martínez Lizán, consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y D^a. Carmen Crespo Díaz, consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo rural de la Junta de Andalucía.

El hecho de contar con el apoyo de Su Majestad el Rey Felipe VI y todas estas autoridades que forman parte del Comité de Honor en esta primera edición es un honor para todos los que trabajan para que el OOWC sea en 2024 el primer evento de todos los operadores internacionales del mundo del olivar y del aceite de oliva.

La primera edición del OOWC tendrá lugar los días 26, 27 y 28 de junio de 2024 en el Salón de Actos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de Madrid, donde se reunirá a todos los operadores de la cadena de valor del sector del aceite de oliva para tratar temáticas de gran relevancia para el sector y su futuro.



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

El programa se encuentra en pleno desarrollo, sumando propuestas de los científicos y profesionales que forman parte del Comité Científico. En total, más de 10 países distintos colaboran en su elaboración, perfilando las temáticas que se desarrollarán durante esta importante cita que contará con los mejores ponentes en cada materia, tanto a nivel nacional como internacional, para hablar de temas como inteligencia artificial, industria 4.0 y otras novedades tecnológicas aplicadas a la producción y transformación del aceite de oliva. La sostenibilidad será también un tema clave en el congreso, sin obviar la rentabilidad de las explotaciones, los beneficios del aceite de oliva para la salud o la comercialización en mercados internacionales.

Fuente: [Oleorevista](#)

La Almazara Vega del Andarax es el nexa entre generaciones agrarias

Desde que comenzó la campaña de la aceituna las almazaras de Almería están recibiendo cada día las cosechas de las familias olivaderas de la provincia. El rito anual de las olivas alcanza a lo largo de estos días su propio ecuador en gran medida, ya que los primeros días de diciembre dejan a ambos lados de la cosecha un número similar de semanas.

Paco Canet, director de la Almazara de la Vega del Andarax dibuja el escenario habitual de este fenómeno, destacando la transmisión de conocimientos y valores que, como un envoltorio invisible, rodea cada saco de olivas. A lo largo de los años Canet ha conocido a olivaderos de explotaciones familiares que ahora llegan a la Almazara “de arriba” acompañando a sus hijos, comprometidos ya con los olivos de la familia.

Muchos de ellos proceden del Poniente almeriense, integrantes de familias estrechamente vinculadas a la cultura del invernadero. Pero, no han dejado el olivar del que proceden o el que han incorporado por pura vocación agrícola a sus propios ciclos. Otros proceden de zonas donde el olivo



ha aguantado la despoblación rural o se ha convertido en un sustituto valioso de los antiguos parrales que se perdieron irremisiblemente.

Por estas y por otras razones, se debe considerar al olivo como un transmisor de la peculiar esencia agrícola de la provincia de Almería en su ámbito más humano. Por lo que representa y por lo que ha supuesto en la regeneración del paisaje rural almeriense, tan debilitado por el clima, la geografía y las contradicciones de la Historia.

Afortunadamente, en las últimas décadas el olivo parece haber recuperado su papel y, por ende, su importancia en el acervo de la familia agrícola. Por su tamaño, su filosofía y por su arraigo, la Almazara de la Vega es un excelente ejemplo de este fenómeno. Canet explica que la oliva que llega a la Almazara es multivarietal, porque estas explotaciones familiares son así. Aunque existe una versión monovarietal elaborada exclusivamente con arbequina, el aceite de oliva virgen extra (AOVE) Andarax es un coupage que encierra en su sabor la realidad del olivar almeriense: picual y lechín entre otras. Sin embargo, lo que le confiere el sabor de la autenticidad es el método de producción. Este es un AOVE obtenido mediante molturación en frío y decantación natural que sabe a zumo de oliva en toda la dimensión de la palabra.

Fuente: [La Voz de Almería](#)

Ocho AOVEs de la DOP Sierra de Segura concurren a los Premios Ardilla de esta campaña oleícola 2023-2024

Ocho aceites de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sierra de Segura concurren a los Premios Ardilla de esta campaña oleícola 2023-2024, que se fallarán este próximo martes en una cata que se celebrará en la Universidad de Jaén. Esta cifra supone dos más que en la pasada edición, según han confirmado a Oleum Xauen, fuentes de esta figura de calidad diferenciada.



Los Premios Ardilla se otorgan de forma anual para reconocer el esfuerzo de agricultores y almazaras que producen los mejores aceites de la Sierra de Segura en cada campaña. Chorro del Oro, Tierras de Távora Premiú y Agrosegura fueron los ganadores de los Premios Ardilla 2023, ya que fueron seleccionados por un jurado de prestigio en una cata concurso celebrada en enero en el Museo Íbero de Jaén. Este año se ha adelantado unas semanas y quizás sea el primer gran concurso que se celebra en esta campaña oleícola.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El panel de cata de Citoliva recibe el máximo reconocimiento internacional del COI

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha concedido al panel de cata del Centro Tecnológico del Olivar y el Aceite, Citoliva, con sede en Mengíbar (Jaén), el reconocimiento más importante a nivel internacional en el análisis sensorial de los aceites de oliva vírgenes. Lo ha hecho público el a través de su listado de laboratorios de análisis sensorial reconocidos para el periodo del uno de diciembre de 2023 al 30 de noviembre de 2024.

Esta mención permite a Citoliva trabajar en el control oficial de la calidad de los aceites de oliva del mundo. En este sentido y en el último año, el centro ha ampliado su alcance internacional con clientes procedentes de Italia, República Checa, Brasil, entre otros.

El COI ha destacado, por segundo año consecutivo, a Citoliva como la única entidad privada tanto en la provincia de Jaén como en Andalucía en recibir esta importante distinción.

El presidente de Citoliva, Esteban Momblán, ha señalado que este reconocimiento del COI reafirma el papel de Citoliva en la promoción y garantía de la calidad de los aceites de oliva a nivel mundial. "Este logro fortalece la posición de Citoliva como un líder indiscutible en el ámbito internacional y subraya nuestra dedicación a la innovación y la excelencia", ha dicho en un comunicado.



Citoliva cuenta además con el primer panel de la provincia de Jaén autorizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para el control oficial en España.

En los próximos días, el COI abrirá plazo para presentar los aceites candidatos al premio Mario Solinas, siendo el panel de cata de Citoliva el único panel de cata de la provincia seleccionado para realizar la evaluación sensorial de dichos aceites.

Fuente: [La Vanguardia](#)

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

The advertisement features a central image of a gloved hand using a pipette to transfer liquid into a test tube, with a blurred background of laboratory glassware.