

# Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

13 de julio de 2023



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



¿Quién controlará el mercado del aceite de oliva a corto plazo?

Progresivo deterioro del consumo interno de los aceite de oliva en el primer semestre del año.

¿Qué cantidad de aceite de oliva tengo que tomar a diario para beneficiarme de sus propiedades saludables?

“Un buen AOVE es una combinación armoniosa de agricultura, artesanía y meticulosa atención al detalle”

Abierto el plazo de inscripción para participar en la WOOE.



### 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](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



AgroBank

# ¿Quién controlará el mercado del aceite de oliva a corto plazo?

A escasos tres meses para que se dé oficialmente el pistoletazo de salida para iniciar la recogida de la nueva aceituna en el campo, el sector se prepara para afrontar este último trimestre de la campaña 2022/23 buscando la mejor estrategia, tanto de gestión de volúmenes de aceites disponibles como de control de los precios. Una estrategia que es muy necesaria tanto para las almazaras como para la industria envasadora.

En el caso de las almazaras, es importante destacar que Jaén va a ser los próximos meses la provincia donde irán muchos operadores en busca de aceites de oliva, gracias a que todavía conserva un volumen superior a las 79.000 toneladas, le siguen las almazaras cordobesas que tienen en sus bodegas más de 46.300 toneladas, mientras que la provincia de Sevilla apenas roza las 20.000 toneladas, lo que da una idea de las dificultades que habrá en las próximas semanas para encontrar buenos aceites de oliva.

En este contexto de escasas existencias, a nadie se le escapa que la disponibilidad de aceite va a estar muy ajustada en el enlace entre campañas. Tal y como ha adelantado la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) a finales de junio había en poder de las almazaras un montante de 204.324 ton, mientras que la industria envasadora almacenaba cerca de 245.000 toneladas. Son unas cifras que reflejan que los grandes envasadores han estado todo el año siendo muy previsores y manteniendo unos niveles de stocks ajustados para cubrir la demanda de la distribución comercial, al menos durante 3 meses, para no tener que enfrentarse a nuevas compras a precios más elevados.

Y si analizamos como se reparten ese volumen de existencias en poder de la industria envasadora es significativo señalar que el 39% corresponda a la categoría de aceite de oliva virgen extra; precisamente la categoría que menos aceite disponible hay en las almazaras y que la que más tiene visos de nuevas subidas, dado que en el lado de la producción escasean los aceites de gran calidad. Y si hablamos de la categoría de aceite de oliva virgen, la industria envasadora mantenía a finales de junio un volumen cercano a las 54.000 toneladas

La reflexión, en base a los números oficiales del mercado del aceite de oliva español, es que la industria ha jugado sus cartas a lo largo de la campaña intentando mantener unos niveles altos de existencias para afrontar el final del ciclo actual en las mejores condiciones posibles. Nadie quiere que haya nuevas subidas de precios en origen porque esto supondría entrar en la nueva cosecha con una mayor tensión en el mercado en origen. Así que se trata de aguantar y en la medida de lo posible y ver cómo evoluciona el olivar en los próximos meses.



## Volumen de aceite de oliva en poder de almazaras (30 de junio)

- Jaén 79.315 ton
- Córdoba 46.342
- Granada 19.449
- Sevilla 19.308
- Castilla La Mancha 17.780
- Extremadura 4.774
- Cataluña 1.651
- Total almazaras en España 204.324 toneladas

## Existencias de aceite de oliva en poder de los envasadores (30 de junio)

	Granel	Envasado
Aceite de Oliva Virgen Extra	129.254	20.079
Aceite de Oliva Virgen	52.078	1.852
Aceite de Oliva	12.869	10.308
Aceite de Oliva Refinado	18.456	--
TOTAL	212.657	32.239

Fuente: [Olimerca](#)

## Progresivo deterioro del consumo interno de los aceite de oliva en el primer semestre del año

Un estudio realizado en el seno del Máster Propio en Administración de Empresas Oleícolas de la Universidad de Jaén a través de su Observatorio de Consumo, desvela que el consumo interno de aceites de oliva cae más del 50% durante el primer semestre del año. Esta es una de las conclusiones del análisis realizado por Juan Carlos Marín, responsable de ultramarinos en Alcampo, y profesor

**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth. For Life  
Kubota



invitado de dicho posgrado, y Juan Vilar, codirector del mismo programa, y analista oleícola internacional.

Este trabajo se ha llevado a cabo, entre los meses de enero y junio del presente año, 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, hiper y super suponen una cuota de mercado para la categoría de forma conjunta del 68 por ciento de demanda en aceites de oliva.

Por categorías, y según estos datos, los vírgenes y vírgenes extra caen sobre todo en formatos PET de 2 a 5 litros (más del 17%), mientras que los precios con respecto al mismo periodo del año anterior crecen un 31%, los refinados caen en demanda más del 21%, experimentando una apreciación, comparando con el mismo periodo del año pasado, del 33%, sin embargo el girasol cae en precio entre el 12 y el 14%, teniendo incrementos de demanda de entre el 11 y el 19%, mayor en función del volumen.

Una vez analizado el comportamiento del lineal, si nos atenemos al mercado global, ya tenor de datos oficiales macro de consumo doméstico elaborados a partir de información con fuente en el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas (SIMO), la situación sería la siguiente, en cuanto a precios por categorías, los vírgenes extra crecen en origen un 126%, los vírgenes un 136%, los lampantes un 139%, y los refinados un 125%, todo ello comparado con los medios de las últimas 4 campañas inmediatamente anteriores, en relación a los consumos, todo referido a la demanda global dentro del territorio nacional, esta ha cedido un 51 por ciento, es decir, durante los 6 primeros meses del año 2023, se ha producido una caída de consumo nacional total de aceites de oliva del 51%, para hacernos una idea y de forma comparada con épocas similares a épocas anteriores (campañas 15/16, 16/17), a partir de 3,5 euros de precio en origen de medios, e independientemente de la categoría, por cada euro adicional de incremento sostenido en el tiempo de precios, en origen, igualmente se produce una caída de consumo interno acumulativo de más de 40 mil toneladas.

Estas situaciones inéditas seguirán su evolución en cuanto a tendencia de precios y deterioro de consumo, teniendo como horizonte de inflexión en el desempeño de la próxima campaña, así como, en la climatología imperante desde hoy y hasta el próximo mes de marzo o abril, combinado todo ello con la caída de demanda que se vaya experimentando.

Fuente: [Oleorevista](#)



**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)

# ¿Qué cantidad de aceite de oliva tengo que tomar a diario para beneficiarme de sus propiedades saludables?

Los médicos lo tienen claro: en el ámbito de la alimentación, como con todo, tenemos que consumir con moderación.

Si nos quedamos cortos, no nos beneficiaremos de todos los efectos saludables que ofrece este gran producto, pero si nos pasamos, sumaremos calorías a nuestra dieta.

Ya nadie duda que los aceites de oliva son uno de los alimentos más saludables que existen, y con total evidencia la mejor de las materias grasas. Tanto en la Unión Europea como en Estados Unidos pueden emplear alegaciones nutricionales que confirman que tienen efectos beneficiosos sobre la salud y que están asentados en estudios científicos sólidos. “Un consumo moderado y habitual de aceite de oliva ofrece muchas ventajas para nuestro organismo, ya que, siendo una grasa necesaria de consumir, sus componentes añadidos hacen que su valor se multiplique y que la dieta se enriquezca más”, manifiesta Antonio Escribano, catedrático de Nutrición Deportiva y especialista en endocrinología, nutrición y medicina para la Educación Física y el Deporte.

Pero, al mismo tiempo, los profesionales de la salud y la nutrición advierten que debemos consumirlos con sentido común y moderación: “La alimentación es una cuestión de equilibrio. Ni demasiado, ni demasiado poco. Esto se aplica también a los aceites de oliva”, añade el doctor Escribano.

Ahora bien, ¿cuál es la cantidad diaria razonable para beneficiarnos de sus virtudes saludables, sin por ello sumar demasiadas calorías a nuestra dieta? Las autoridades sanitarias son las que nos dan una primera pista sobre cuál puede ser. Empezamos -como es lógico- por la Unión Europea que establece un consumo mínimo de 20 gramos de aceites de oliva a diario. Esa es la cantidad a partir de la cual se puede disfrutar del efecto antioxidante que aportan los polifenoles que tienen los aceites de oliva vírgenes extra y vírgenes, siempre y cuando integren más de 5 miligramos de estos compuestos. No obstante, subraya que tal consumo debe realizarse dentro de una dieta rica y variada, y un estilo de vida saludable.

**NUTRI NAV**

## ¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?

Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf: 900 909 619 | info@navnet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

Idéntica cantidad establecen las autoridades sanitarias del otro lado del Atlántico. La Food and Drug Administration, entidad que regula esos aspectos en Estados Unidos, determinó en 2018 que el consumo de 20 gramos diarios de aceites ricos en ácido oleico (o su equivalente, una cucharada y media), puede reducir el riesgo de contraer una enfermedad coronaria cuando sustituye a igual cantidad de grasas saturadas en la dieta. Eso sí, siempre que ese consumo no suponga un incremento de las calorías ingeridas.

Así, queda claro que tomar 20 gramos de aceites de oliva a diario, preferentemente vírgenes extra o vírgenes, nos beneficiarnos de sus efectos antioxidantes. O lo que es lo mismo, una cucharada y media (unos 22 mililitros).

Pero hay que tener en cuenta que esa cantidad es la mínima para disfrutar de sus virtudes saludables. A partir de ahí, entramos en un terreno resbaladizo (nunca mejor dicho). Por ello, lo mejor es ponerse en manos de aquellos que más saben de nutrición, salud y dieta mediterránea, como los investigadores del influyente estudio PREDIMED, en el que participaron unas 7.500 personas. Ramón Estruch, consultor senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona y coordinador del estudio, confirma que los participantes en el proyecto, que siguieron una dieta rica aceites de oliva virgen extra durante años, “tenían menos riesgo de padecer diabetes, su presión arterial era mucho más baja, presentaban menos cuadros de depresión y, sobre todo, tenían menos riesgo de padecer una enfermedad cardiovascular”. Esta comparación se realizó con otro grupo que siguió una dieta sana, pero baja en grasas.

Algo parecido ocurrió en el estudio CordioPrev, cuyos resultados publicó la prestigiosa revista The Lancet hace un año. Después de una media de siete años, los 500 participantes que habían sufrido un infarto y siguieron una dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra “experimentaron una reducción de un 28% menos de recaídas en su enfermedad. Incluso en el grupo de los hombres, la reducción del riesgo cayó en mayor medida, un 33%, comparado con los otros 500 que siguieron una dieta sana, pero baja en grasas. Al final, comprobamos que el aceite de oliva es más eficaz que cualquiera de los fármacos existentes para prevenir la muerte o el reinfarto”, asegura el doctor Fernando López Segura, especialista en Medicina Interna y uno de los investigadores principales del citado estudio.

A los participantes en ambos proyectos se les recomendó un consumo diario de 40 a 50 mililitros de aceite de oliva virgen extra, entre tres y cuatro cucharadas soperas. Los expertos aseguran que esa puede ser la cantidad óptima.

Los doctores Antonio Escribano, Ramón Estruch y Fernando López Segura son miembros del Panel de Expertos del Aceite de Oliva, colaboran con la Interprofesional del Aceite de Oliva Español



**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



en la de divulgación de las bondades del aceite de oliva, dirigiéndose tanto a los profesionales de la medicina como a los consumidores de hoy y del futuro (generaciones Z e Y).

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva español](#)

## “Un buen AOVE es una combinación armoniosa de agricultura, artesanía y meticulosa atención al detalle”

Fil Bucchino, nacido en Florencia pero establecido en Toronto, se ha convertido en los últimos años en uno de los activistas más conocidos en favor del aceite de oliva virgen extra mundial, como acreditado catador y divulgador de sus bondades, e incluso como productor de AOVE con su proyecto [Abandoned Grove](#). Y también como impulsor del documental “Obsessed with Olive Oil”, que ha tenido un importante recorrido internacional.

**¿Cuál ha sido tu relación con el mundo del aceite de oliva virgen extra y el olivar en los últimos años? ¿Qué te llevó a realizar el documental «Obsessed with Olive Oil»?**

En los últimos años, el aceite de oliva ha sido el eje central de todo para mí. Me he sumergido aún más en aspectos como la producción, la educación, las colaboraciones culinarias, la cata profesional, el rejuvenecimiento de olivares, la investigación y las iniciativas sociales y ambientales. Este viaje integral ha profundizado mi admiración por este regalo natural y las comunidades que lo rodean.

La creación del documental fue para compartir el impacto extraordinario del aceite de oliva de alta calidad con un público más amplio. Esta idea nació por la revelación de mi coproductor Ed Zych al probar uno de nuestros aceites que llevé a Toronto, lo cual me recordó mi propia experiencia transformadora de hace muchos años. Decidimos enfocarnos en la artesanía, la pasión y el compromiso de los verdaderos artesanos del aceite de oliva en lugar de detenernos en los aspectos más oscuros de la industria, a menudo retratados por los medios de comunicación. Se trataba de la positividad y la dedicación inquebrantable de los embajadores del aceite de oliva para mostrar su integridad y belleza impulsó la creación del documental.

**Cada vez en el mundo se plantan más olivares modernos pero a la vez, como ocurre en Italia o en regiones de España, se abandonan olivares centenarios ¿Qué objetivo tiene vuestro proyecto de «Abandoned Grove» y qué acogida ha tenido?**



Cuando se prioriza el beneficio financiero, puede parecer lógico cambiar a métodos de agricultura intensiva que usan variedades de producción constante y de alto rendimiento. Sin embargo, estas prácticas a menudo pasan por alto aspectos críticos como la biodiversidad, el bienestar de la comunidad y la salud a largo plazo de nuestro planeta. Es necesario reevaluar nuestros lazos con la naturaleza y nuestras comunidades. Aunque es alentador presenciar el aumento del conocimiento sobre el aceite de oliva, es inquietante ver a las nuevas marcas apoyar prácticas perjudiciales a pesar de su mensaje correcto.

Abandoned Grove fue concebido a partir de una profunda apreciación por el aceite de oliva y las comunidades que lo crean. Nuestro objetivo es fomentar un ciclo de positividad: regenerar olivares, comunidades, promover el deleite culinario y los beneficios para la salud.

La respuesta de la comunidad ha sido abrumadora, con muchos convirtiéndose en socios de nuestra misión, reconociendo los beneficios que estos olivares y un excelente aceite de oliva virgen extra ofrecen en términos de empleo, mejora de la comunidad y reducción de riesgos ambientales, pero también en cómo una gran botella de aceite puede hacerte sentir bien y realzar tus comidas.

**El consumo mundial de aceites de oliva está alejándose de los grandes países productores como Italia y España y creciendo fuera en otras zonas como Estados Unidos y Asia. ¿Es un cambio imparable?**

A medida que los consumidores, especialmente en los Estados Unidos y Asia, buscan opciones más saludables, el consumo de aceite de oliva está en aumento. Sin embargo, esta demanda impulsa la producción en masa y la agricultura intensiva, creando una tensión entre la calidad del producto, el impacto en la comunidad y las consideraciones ambientales.

**Esta dinámica plantea la pregunta: ¿Podemos mantener la calidad y los beneficios del aceite de oliva mientras minimizamos los efectos adversos de su mercantilización en las comunidades locales y el medio ambiente?**

En lugar de centrarnos en los patrones cambiantes de consumo, es importante fomentar el respeto por el viaje de la producción de aceite de oliva, construyendo una comunidad de interesados en el proceso.

Una base de consumidores exigentes que valora el aceite de oliva producido éticamente puede ayudar a guiar esta tendencia. Como productores, nuestro deber va más allá de ofrecer aceite de



alta calidad: debemos celebrar y compartir las historias de nuestro trabajo, nuestras tierras y nuestras comunidades, haciendo que el proceso de árbol a la mesa sea apreciado.

Por lo tanto, fomentar la comprensión y el respeto global por el proceso de producción se vuelve más vital que el paisaje cambiante del consumo de aceite de oliva.

### **En tus conferencias y catas de aceites ¿qué es lo que intentas explicar a los consumidores sobre lo que representa y significa un buen aceite de oliva virgen extra?**

A través de mis catas y conferencias, busco abrir las mentes de los consumidores al mundo único del aceite de oliva virgen extra, un mundo tan complejo y fascinante como los del café, el vino, la cerveza, los automóviles e incluso la música. Como he dicho a menudo, no es solo 'Aceite de Oliva' sino 'Aceites de Oliva'.

Busco educar sobre la frescura y complejidad de un buen aceite de oliva virgen extra. Cómo preservar la frescura del aceite y su uso adecuado, permitiéndonos disfrutar de su máximo potencial en nuestras cocinas. También enfatizo que los aceites de oliva varían con cada cosecha y productor. Guío a los consumidores para que comprendan estas sutilezas y aprecien lo que simboliza realmente un aceite de oliva bien elaborado: una combinación armoniosa de agricultura, artesanía y meticulosa atención al detalle.

### **¿Qué conoces de los aceites de oliva virgen extra españoles y cómo crees que han cambiado en los últimos años?**

Los aceites de oliva virgen extra de España han sido consistentemente una piedra angular del sector mundial del aceite de oliva. Durante los últimos años, he observado un impresionante crecimiento en la diferenciación de los aceites de oliva virgen extra comerciales y premium. Esto se ha subrayado aún más por la creciente demanda de los consumidores internacionales de las ofertas de alto nivel de España. Esta tendencia sugiere un enfoque mejorado de los productores en reflejar el territorio único y la estacionalidad de sus aceites.

Ganar perspectivas sobre el viaje de los aceites de oliva españoles enriquece nuestra comprensión de sus perfiles sensoriales únicos, encapsulando hermosamente la tradición, la especificidad regional y la tecnología moderna.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



# Abierto el plazo de inscripción para participar en la WOOE

La próxima edición de la **World Olive Oil Exhibition (WOOE)**, la feria internacional del aceite de oliva que se celebrará en Madrid los días 26 y 27 de febrero de 2024, ya ha abierto el plazo de inscripción para expositores.

La feria, organizada por la empresa Pomona Keepers, se ha consolidado como la gran feria del negocio, la exportación, las marcas y la calidad del aceite de oliva; y reúne a compradores, productores y profesionales de todos los ámbitos del sector.

Según han destacado desde la organización, las almazaras y empresas que deseen estar presentes en la feria pueden formalizar ya su inscripción a través de la web de la WOOE y participar en este evento de negocio donde, además de vender aceite de oliva, podrán encontrar nuevos aliados y dar a conocer sus productos ante cientos de profesionales, entre ellos, importadores, envasadores, cocineros, empresarios, restauradores, medios de comunicación e influencers.

Asimismo, han subrayado que en este espacio se reúnen representantes de 47 países, pero también es un evento internacional donde se analizan las tendencias más relevantes del mercado, ya que la feria organiza también un ambicioso programa de conferencias, catas y actividades paralelas.

Fuente: [Mercacei](#)

**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 fis-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

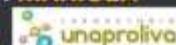


► SOCIOS DE:  
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva



► 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



SAFI

