

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

13 de diciembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

El Gobierno regional muestra su apoyo a la DOP Montes de Toledo que produce uno de los mejores aceites de oliva del mundo.

La provincia de Jaén registra en noviembre un rendimiento medio graso del 15,74% frente al 15,48% de hace un año.

Olivérica aboga por un precio justo del aceite de oliva.

Las existencias de aceite de oliva en Italia llegan a 158.845 ton.

Ya está en marcha en EEUU el estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva.

Jornadas y Eventos

19 diciembre 2024. La Climatología: el nuevo orden de la cadena de valor y el reparto entre los distintos eslabones.



El Gobierno regional muestra su apoyo a la DOP Montes de Toledo que produce uno de los mejores aceites de oliva del mundo

La delegada provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Elena Martín Bravo, ha mostrado hoy el apoyo del Gobierno regional al sector del aceite de oliva, a los agricultores, agricultoras, almazaras y cooperativas y, especialmente, a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montes de Toledo que hoy ha presentado el Aceite de Oliva Virgen Extra de la nueva cosecha correspondiente a 2024.

Una presentación que se ha celebrado en la ciudad de Toledo y que la delegada provincial ha compartido con el presidente de Eurocaja Rural, Javier López; el presidente del Consejo Regulador de la DO Montes de Toledo, Gregorio Gómez; y la vicepresidenta del Consejo Regulador, María Teresa Cabeza.

“Hablar de Aceite de Oliva Virgen Extra perteneciente a la DOP Montes de Toledo es hablar de uno de los mejores aceites de oliva del mundo”, ha asegurado Elena Martín, para quien si esto es posible es “gracias al esfuerzo de agricultores y agricultoras y al trabajo de cooperativas y almazaras de los 128 municipios de la denominación de origen que ha hecho posible que nuestros aceites de oliva sean conocidos y reconocidos en todos los rincones del mundo”.

Martín Bravo ha recordado que el pasado año asistió a la presentaron “en Madrid de una campaña que fue corta pero que produjo unos aceites de Oliva Virgen Extra más que excelentes y hoy presentamos la nueva cosecha 2024 que es una gran campaña en cuanto a producción y cuyos aceites son dignos de mención especial”.

Por ello, ha agradecido la labor del Consejo Regulador de la DO Montes de Toledo que “desde hace dos décadas garantiza, protege y promociona los AOVES producidos en nuestra zona, con todo el esfuerzo y trabajo que merece nuestro oro líquido obtenido de la aceituna cornicabra autóctona de la región por excelencia”.



Desde la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural “estaremos aquí para apoyaros en vuestra andadura, sabéis que hemos estado y estaremos y que el Gobierno regional está implicado con el sector oleícola poniendo sobre la mesa iniciativas y medios en vuestro favor como son las ayudas de calidad diferenciada o el apoyo incondicional amparado por Campo y Alma”, ha concluido la delegada provincial.

Fuente: [Delegación Provincial de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en Toledo.](#)

La provincia de Jaén registra en noviembre un rendimiento medio graso del 15,74% frente al 15,48% de hace un año

El rendimiento medio graso (el porcentaje de aceite de oliva incluido en un kilo de aceituna) alcanzó en el pasado mes de noviembre el 15,74 por ciento en la provincia de Jaén, una cifra similar a la del mismo mes del pasado año, cuantificada en el 15,48, según ha podido saber Oleum Xauen.

Mientras, en el primer mes de esta campaña 2024-2025 (octubre) fue de casi un punto más que hace un año en Jaén. La provincia jiennense totalizó un rendimiento medio en ese mes de un 13,37 por ciento en octubre cuando hace un año fue de un 12,47.

En cualquier caso, estos bajos rendimientos medios irán mejorando en estos próximos meses cuando la aceituna pierda humedad y gane en índice de grasa, aunque está por ver si se consigue la estimación de dicho rendimiento medio que pronosticaba el aforo de la Consejería de Agricultura, previsto en un 21,2% en Jaén.

En la campaña oleícola 2022-2023 el rendimiento medio fue de un 19,46% frente al 18,93% de la campaña 2020-2021, y del 17,81% en la 2023-2024 en Jaén, el peor de la serie histórica. Mientras, el rendimiento medio en Andalucía se sitúa en estos dos meses de la campaña 2024-2025 por debajo del 15 por ciento.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGOS

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



La provincia de Jaén ha producido más de 66.000 toneladas en los dos primeros meses de esta campaña oleícola, algo más de 5.000 obtenidas en octubre, el mes por excelencia de la recolección temprana.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Olivérica aboga por un precio justo del aceite de oliva

En el mercado del aceite de oliva, se está desarrollando una paradoja que merece nuestra reflexión. Tras una campaña anterior marcada por la escasez y una actual que, aunque mejor, no resulta excepcional debido a los bajos rendimientos, el precio del aceite de oliva en origen comenzó a descender de manera inesperada. Ante esta realidad, desde Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, hacemos un llamado al sentido común y a la responsabilidad de todos los agentes del sector.

La importancia del equilibrio

El olivar, independientemente de su modelo de cultivo, constituye un pilar económico y social en la península ibérica. Es una actividad que requiere esfuerzo, dedicación y una inversión constante para mantener los estándares de calidad que demandan los mercados nacionales e internacionales. Sin embargo, este esfuerzo solo tiene sentido si se ve acompañado de una retribución justa que permita a los agricultores cubrir costes, planificar inversiones y, sobre todo, mantener el cultivo activo.

Es necesario recordar que el precio no solo afecta a los productores. Un mercado equilibrado y estable beneficia a todos los eslabones de la cadena: agricultores, elaboradores, distribuidores y, por supuesto, consumidores. Mantener este equilibrio debería ser un objetivo común.

Evitar distorsiones

En ocasiones, las dinámicas del mercado pueden desconectarse de las realidades del sector productor. Es fundamental que las fuerzas de la oferta y la demanda actúen de manera transparente y justa, evitando movimientos que distorsionen el precio en origen. Cuando esto no ocurre, los más afectados son los agricultores, que ven cómo su esfuerzo no se traduce en una compensación adecuada.



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@grupoolaicolajaen.com



Apostar por un precio justo no significa fijar valores artificiales ni interferir en el libre mercado. Más bien, implica garantizar que los precios reflejen de manera adecuada la realidad del sector, respetando los costes de producción y asegurando que cada eslabón de la cadena obtenga un beneficio razonable.

Compromiso colectivo

Desde Olivérica queremos invitar a la reflexión. El olivar no es solo una fuente de riqueza, sino también un elemento clave para la sostenibilidad ambiental y el desarrollo rural. Defender un precio justo para el aceite de oliva no es únicamente proteger a los agricultores, sino también asegurar el futuro de nuestras comunidades, nuestros paisajes y nuestra economía local.

Hacemos un llamado a todos los actores del sector, productores, industriales, distribuidores y administraciones públicas, para trabajar juntos en favor de un mercado más justo y transparente. Un precio equilibrado no solo es posible, sino necesario para que el aceite de oliva siga siendo un símbolo de calidad, tradición y sostenibilidad.

Porque el verdadero progreso se construye sobre el compromiso de todos. Desde Olivérica reafirmamos nuestra disposición a dialogar y colaborar en la búsqueda de soluciones que beneficien al conjunto del sector. El olivar, y quienes trabajan cada día por él, lo merecen.

Fuente: [Interempresas](#)

Las existencias de aceite de oliva en Italia llegan a 158.845 ton.

Ya se conoce el último balance acerca del mercado del aceite de oliva en Italia. Según recoge el informe elaborado por ICQRF - Frantoio Italia a 30 de noviembre de 2024 la disponibilidad de Aceites de oliva se ha situado en 158.845 toneladas en stock con un incremento del 51,7% respecto al 31 de octubre pasado (104.740 toneladas). No obstante, el balance es negativo en un 11,2% en comparación con el mismo período del año pasado.

Así, el stock de aceite de oliva almacenado en Italia a 30 de noviembre de 2024 asciende a 158.845 toneladas, de las cuales el 72,4% está representado por Aceite de Oliva Virgen Extra (EVO). Correspondiendo el 74,2% a origen italiano (85.373 t), el producto de origen comunitario representa el 20,7%. Sólo el 1,2% de las existencias están representadas por aceite de oliva virgen



Respecto a la concentración de la oferta, se observa que el 54,4% del stock nacional de aceite de oliva está presente en las regiones del sur de Italia, con la importante contribución de las regiones de Apulia y Calabria (34,1% y 12,1%, respectivamente). A nivel provincial, cabe destacar el 14,4% de las poblaciones en la provincia de Bari y el 9,8% en las provincias de Barletta-Andria y Trani.

Evolución del stock respecto al 30 de noviembre de 2023

Los inventarios de aceite de oliva al 30 de noviembre de 2024 fueron un 11,2% inferiores a los del mismo período del año anterior. Esto se debe principalmente a la reducción de existencias de aceite EVO (-10,2%), aceite de oliva y refinado (-35,4%) y aceite lampante (-18,1%).

Como parte del AOVE, cabe destacar los datos sobre la cantidad de producto de origen europeo y no europeo que, respecto a los valores a 30 de noviembre de 2023, son inferiores en un 19,1% y un 70,6%, respectivamente.

	Aceite a Granel	Aceite Envasado	Total	%
Oliva Virgen Extra	97.829	17.223	115.052	72,4%
Italianos	76.483	8.890	85.373	53,7%
UE	17.506	6.292	23.798	15,0%
Extra UE	2.126	45	2.172	1,4%
Mix	1.713	1.996	3.709	2,3%
Aceites vírgenes	1.841	115	1.957	1,2%
Italianos	948	114,9	1.063	0,7%
UE	852	0,4	853	0,5%



Extra UE	22	0	22	0,0%
Mezcla	19	0	19	0.0%
Oliva lampante	12.427	--	12.427	7,8%
Oliva refinado	5.972	2.102	8.074	5,1%
Orujo de oliva	12.485	1.142	13.627	8,6%
Total ITALIA	138.263	20.582	158.845	100%

Fuente: [Olimerca](#)

Ya está en marcha en EEUU el estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva

La [North American Olive Oil Association \(NAOOA\)](#) ha informado sobre los avances del estudio puesto en marcha en EEUU con el objetivo de fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad y la calidad del aceite de oliva.

En este momento, según la entidad, se han recolectado cerca del 95% de las muestras (incluidas casi todas las seleccionadas al azar en puntos de venta minorista) y el 80% debería estar en manos de la empresa de servicios de laboratorio para realizar las pruebas a partir de esta semana. La NAOOA espera comenzar a recibir los primeros resultados en las próximas semanas.



La asociación ha precisado que entre los aspectos más destacados del estudio figuran: 250 muestras, más que cualquier estudio nacional realizado anteriormente; representación en toda la categoría, ya que incluye comercio minorista, marcas privadas y foodservice; un protocolo "meticuloso" diseñado por un bioestadístico de la Escuela de Salud Pública de Yale; muestreo, preparación de muestras y pruebas independientes realizadas por entidades de terceros; y análisis de expertos llevado a cabo por laboratorios y paneles independientes certificados y reconocidos por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

El estudio encargado por la NAOOA se anunció a finales del año pasado "cuando la sequía en Europa y en otras partes del Mediterráneo provocó una reducción de las cosechas y de los suministros mundiales de aceite de oliva, lo que elevó los precios a máximos históricos. La asociación impulsó este estudio, el más completo y riguroso del país hasta la fecha, para fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad del aceite de oliva que compran".

En opinión de la entidad, "es importante controlar la calidad del aceite de oliva directamente desde los lineales para garantizar que la cadena de suministro ofrezca una experiencia óptima a los consumidores. Dado que las pruebas se realizan más de un año después del comienzo de la última cosecha, los resultados indicarán cómo han evolucionado los aceites de oliva a lo largo de la cadena de suministro". Asimismo, ha considerado que "los hallazgos pueden ser especialmente esclarecedores después de una cosecha en la que los olivos se enfrentaron a condiciones climáticas difíciles, como sequía y altas temperaturas".

Más allá del objetivo principal de evaluar la autenticidad del aceite de oliva, los resultados del programa de pruebas "deberían proporcionar al sector datos valiosos para evaluar si es necesario realizar mejoras en la gestión de la cadena de suministro y estimar las fechas de caducidad", ha añadido.

"Hoy en día, los consumidores pueden tener una enorme confianza en la integridad del aceite de oliva gracias a los ambiciosos esfuerzos que nuestra industria ha realizado durante décadas para mejorar significativamente la calidad", ha afirmado Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la NAOOA, quien ha precisado que "esperamos que, a pesar de las condiciones de sequía y los precios más altos, el riesgo de adulteración del aceite de oliva en nuestro mercado siga siendo muy bajo, y este estudio seguirá asegurando a los consumidores que están obteniendo la calidad y autenticidad que merecen".



La NAOOA cuenta con aproximadamente 60 miembros cuyas ventas representan en conjunto más de la mitad del aceite de oliva que se vende en EEUU. Después de que se anunciara el estudio de la NAOOA el año pasado, recibió también el apoyo de varios miembros no pertenecientes a la asociación.

Protocolo y plan de muestreo

El protocolo y el plan de muestreo para el estudio, cuyo objetivo es crear un nuevo punto de referencia para el análisis del aceite de oliva, fueron diseñados por Tassos Kyriakides, de la Facultad de Salud Pública de la Universidad de Yale. El protocolo se basa en el estándar ISO 5555 “Grasas y aceites animales y vegetales: muestreo”.

El estudio, que utiliza datos actuales sobre la cuota de mercado, incluye 250 muestras que se recogen en tres grupos: 175 muestras de marcas minoristas, 38 muestras de marcas privadas minoristas y 37 muestras de foodservice.

Las muestras serán representativas del mercado norteamericano, tanto en términos de participación de mercado como de distribución geográfica de las ventas. Se recogerán en cuatro áreas geográficas generales, incluidas de tres ciudades canadienses importantes. Las muestras de foodservice se seleccionarán al azar en función de los precios.

“Para evitar sesgos y conflictos de intereses, tanto la recogida de muestras de los minoristas como la preparación de las muestras ciegas que se enviarán a los laboratorios las llevan a cabo entidades profesionales independientes (una empresa de servicios de consultoría de alimentación y venta al por menor y una empresa de servicios de laboratorio independientes, respectivamente). La empresa de servicios de laboratorio independientes también seleccionará aleatoriamente laboratorios independientes y paneles de cata certificados y reconocidos por el COI”, ha explicado la asociación.

A su vez, ha precisado que los resultados de las pruebas que reciba serán anónimos en lo que respecta a las marcas comerciales. En el caso de los resultados de las pruebas que puedan justificar acciones de seguimiento (incluido el informe a las autoridades regulatorias), la NAOOA podrá recibir la identidad de la marca sólo después de que un asesor legal independiente la revise para garantizar la objetividad. Los informes sobre los resultados del estudio se emitirán en función de los datos añadidos.



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



“El aceite de oliva es uno de los alimentos más saludables y deliciosos para los consumidores, pero quienes no confían en él lamentablemente recurrirán a otros aceites menos saludables. Dados sus increíbles beneficios, es esencial que los consumidores confíen en la calidad y autenticidad del aceite de oliva que compran. Este estudio está diseñado para que los consumidores puedan seguir sintiéndose bien al comprar este alimento increíblemente saludable”, ha concluido Profaci.

Fuente: [Mercacei](#)

