

# Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

14 de julio de 2023



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



¿Va a llegar el aceite de oliva virgen extra a 10 euros?.

Mercadona vuelve a subir el PVP de sus aceites de oliva.

"El precio del aceite de oliva no ha llegado, por ahora, a su tope".

El ceiA3 analiza en una jornada los avances de los proyectos de los Grupos Operativos del sector del olivar.

Linares se perfila como la sede de la X Fiesta del Primer Aceite de Jaén.

Andalucía compensa a pymes y autónomos el sobrecoste energético.



### 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

# ¿Va a llegar el aceite de oliva virgen extra a 10 euros?

La cosecha de aceituna será mala y la producción de aceite de oliva muy corta, por lo que va a seguir subiendo sí o sí.

- El IPC subió un 1,9% en junio con el precio de la cesta de la compra disparado un 10,3%.
- Erdogan anuncia una prórroga de dos meses del pacto para exportar el grano ucraniano.

Primero, los datos. La subida de los precios de los alimentos se modera, pero siguen los incrementos. En el último año (hasta junio) han registrado un **alza del 10,3 por ciento**, lo que supone casi 2 puntos menos que el 12 por ciento que iba hasta mayo. De acuerdo con la información de Instituto Nacional de Estadística sobre el IPC del pasado mes, se registró una subida de tan solo el 0,2 por ciento en relación con el anterior. ¿Qué puede pasar en los próximos meses? Pues en parte va a depender de lo que suceda con el acuerdo para que Ucrania puede exportar sus cereales y oleaginosas a través de los puertos del Mar Negro. La **actual prórroga de ese pacto** termina el próximo lunes día 17 y, por el momento, las cosas pintan mal para que se renueve. Dicen desde Moscú que ese pacto tiene dos partes bien diferenciadas: por un lado, las que benefician a Ucrania, que se están cumpliendo; la segunda se refiere a las condiciones que favorecen exportaciones rusas de cereales y de fertilizantes, así como otra serie de cláusulas, que no se están cumpliendo. Y lo resumen con un rotundo: “así no se puede continuar”.

Evidentemente, si no se prorroga el citado acuerdo, los precios de los cereales y las oleaginosas subirán en las principales plazas internacionales, lo que terminará repercutiendo en el mercado interior español; ello se sumaría a la escasa cosecha que hay este año en nuestro país. Subirían, por lo tanto, las harinas y todos sus derivados, como el pan y el aceite de girasol. Por el contrario, si se puede seguir exportando a través de los puertos del Mar Negro, la situación será muy diferente. Por cierto, lo que va a continuar subiendo, sí o sí, será el precio al consumidor del aceite de oliva. Ahora mismo, en origen, los de categoría virgen extra se sitúan ya muy por encima de los 7.000 euros por tonelada y se han hecho algunas operaciones cerca de los 7.500 euros. Las previsiones apuntan a que la cosecha de aceituna para molino de este año, que comenzará a recogerse dentro de poco más de dos meses, también será mala y la producción de aceite de oliva muy corta. En este contexto hay que preguntarse si veremos el aceite de oliva virgen extra a 10 euros en las tiendas.

Fuente: [La Razón](#)



# Mercadona vuelve a subir el PVP de sus aceites de oliva

Ya lo advertimos hace unos días desde Olimerca. La tensión que se veía en los lineales y en los PVP no acababa con el reajuste al alza que habían aplicado las grandes cadenas de la distribución agroalimentaria en los últimos días del mes de Junio.

Hace menos de 15 días, Mercadona y prácticamente toda la distribución subieron los PVP de los aceites de oliva en torno al 8% situando un precio generalizado de 5,85€/ lt, y que en esta ocasión la subida no afectó a los aceites de oliva virgen y virgen extra.

Pues bien, hoy 13 de julio, como ya avanzamos en [nuestra información del día 10 de julio](#), según el análisis periódico que realiza Olimerca, Mercadona ha vuelto a revisar al alza los precios en sus lineales de todos los aceites de oliva.

En la tabla siguiente se puede ver cómo se han comportado los PVP en los últimos quince días en los lineales de Mercadona.

Fecha.	Aceite de oliva	Aceite de oliva virgen	Aceite de virgen extra
2 junio	5,40 €/litro	5,90. €/litro	6,45 €/litro
7 Julio	5,85 €/litro	5,90. €/litro	6,45 €/litro
13 Julio	6,45 €/litro	6,60 €/litro	6,80 €/litro

En resumen:

- el aceite de oliva ha subido en un mes 1,45€ lt el 27%
- el aceite de oliva virgen 0,70€/lt un 12%
- y el aceite de oliva virgen extra 0,35 €/lt un 5%

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



Muy significativo y muy en línea con la escasez de aceite de oliva en origen es la enorme proximidad de PVP entre el aceite de oliva y el aceite de oliva virgen extra que ahora es de 0,35€/lt cuando hace un mes era de 1,05€/lt. Y la diferencia entre virgen y virgen extra de tan solo 0,20€/lt.

Como referencia ilustrativa comprobamos que el aceite de girasol se mantiene en 1,55€/lt. Enlace a noticia de 10/7/23.

Puede ver la evolución de los precios en el lineal de la MDD [PINCHANDO AQUÍ](#)

Fuente: [Olimerca](#)

## "El precio del aceite de oliva no ha llegado, por ahora, a su tope"

En una entrevista en [La mañana de Andalucía](#), el consultor estratégico y profesor de la Universidad de Jaén, ha asegurado que no hay producción suficiente para atender la demanda, debido, principalmente, a la influencia meteorológica en el olivar.

Juan Vilar, analista Oleícola Internacional, consultor estratégico y, profesor de la Universidad de Jaén, en una entrevista en [La mañana de Andalucía](#) ha explicado que el precio del aceite no tiene tope por ahora debido a la influencia meteorológica.

"Ahora mismo, realmente no tiene tope y hay una sola razón por la que está creciendo tanto el precio del aceite de oliva en origen, la influencia climatológica que ha producido un fenómeno, primero que el secano, el 70% del olivar del mundo es secano, no produce, y como fenómeno adicional, el regadío, el 30%, se ha resentido y producen menos. Por tanto ha habido un parón en la producción", ha dicho.

Sin embargo, señala Juan Vilar, el consumo baja de manera más gradual. "Es decir, aunque en España en el primer semestre de este año ya se ha producido una caída del 50% de la demanda comparada con el año anterior el deterioro del consumo va más lentamente que lo que suben los precios", ha explicado.

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@grupooleicolajaen.com

Las expectativas de cosecha para el año que viene son bajas, no será suficiente para cubrir la demanda, y eso hace que no bajen los precios.

"La cosecha no será menor que la de este año pero no será suficiente. En España ha caído la demanda pero fuera de España no. Fuera de España, los 66 países que producen aceite de oliva, no tienen producción, por lo tanto de los 195 países que son consumidores se lo tienen que comprar a España que es el que más tiene", señala.

En origen el precio del aceite de oliva virgen extra ha llegado a los siete euros. "Eso no quiere decir que nadie de la cadena de valor se esté enriqueciendo", asegura e insiste en que "este año solo ha ganado dinero el agricultor eficiente", señala.

Fuente: [Canal Sur](#)

## El ceiA3 analiza en una jornada los avances de los proyectos de los Grupos Operativos del sector del olivar

El [Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario \(ceiA3\)](#) ha celebrado la jornada de Grupos Operativos del sector del olivar a través de seis investigadores adscritos al campus y la participación de una veintena de distintos agentes del sector olivarero para conocer los avances de los proyectos.

La coordinadora general del ceiA3 y vicerrectora de Innovación y Transferencia de la Universidad de Córdoba, Lourdes Arce, ha destacado que el sector olivarero es "un sector estratégico en el ámbito agroalimentario andaluz y que ha evolucionado muy positivamente en estos últimos años gracias al esfuerzo de todos los agricultores y del conocimiento que se ha transmitido desde los distintos grupos de investigación que formamos parte del ceiA3".

Arce ha añadido que "hacemos transferencia del conocimiento hacia el sector y la Administración pública que regula toda normativa que actualmente están vigentes" y ha indicado que "a todos los investigadores del ceiA3 y las empresas presentes os animo a que podáis seguir colaborando gracias a nuevas convocatorias abiertas de proyectos de I+D entre agrupaciones de empresas y organismos de investigación".

**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@oyanet.es    basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central    www.nutrinav.es



Por su parte, la directora gerente del ceiA3, Lola de Toro, ha agradecido la participación a los investigadores y asistentes del sector pertenecientes a los distintos grupos operativos como “agentes agregados al ceiA3, Consejos Reguladores y representantes de distintas asociaciones agrarias que escucharán los avances”.

Además, ha explicado que el rol del ceiA3 en estos grupos operativos es “actuar de agente de innovación y conectar a los agentes del sector con nuestros investigadores y detectar las demandas en I+D, así como buscar entre nuestros investigadores a los que den la respuesta a las necesidades y favorecer esa divulgación tan necesaria en grupos operativos”.

La jornada ha favorecido las sinergias y la interacción entre investigadores ceiA3, así como la transferencia hacia el sector para compartir los avances hasta la fecha.

En la actualidad, el consorcio participa de forma directa junto con investigadores en cuatro proyectos innovadores dentro de la convocatoria 2020 de las ayudas dirigidas al funcionamiento de Grupos Operativos de la Junta de Andalucía: BIORUMIOLI, BIOSUERO, CoverOlive y TIC4BIO.

Así, se ha presentado el **GO Biorumioli** "Productos bioeconómicos derivados de pequeños rumiantes a través de la revalorización de subproductos del aceite de oliva", un proyecto estratégico e innovador que obtendrá productos lácteos bioeconómicos y funcionales producidos a partir de pequeños rumiantes alimentado con un subproducto de la industria del aceite de oliva como la pulpa de aceite, a través de los investigadores de la Universidad de Córdoba de los grupos "Economía Agraria, del Agua y de los Recursos Naturales (EAARN) | SEJ-649" y "Water, Environmental and Agricultural Resources Economics (WEARE) | SEJ-592", Macario Rodríguez y Melania Salazar.

Además, la investigadora Isabel Álamo ha presentado el **GO BIOSUERO** "Revalorización del suero quesero para su uso como biofertilizante/bioestimulante", un proyecto estratégico e innovador que contribuirá a la mejora de los cultivos y de los suelos por medio de labiofertilización/bioestimulación con derivados de suero de leche que consisten en ácido láctico, péptidos y aminoácidos libres y la biomasa de Lactobacillus. Se trata de aplicar un proceso de economía circular para la valorización de sueros de leche que conduce a la obtención de nuevos productos con actuación biofertilizante/bioestimulante (ácido láctico, péptidos, aminoácidos libres, bacterias lácticas) contribuyendo a la mejora de los cultivos y suelos.



**oliveCEPT**<sup>®</sup>  
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 investigador del ceiA3 Juan Antonio Torres, del grupo "Geobotánica y palinología: Aplicaciones al medio natural | RNM-350" de la Universidad de Jaén, ha presentado los avances del Grupo Operativo **CoverOlive** "Adopción de TIC y nuevas cubiertas vegetales adaptadas para mejorar el suelo y biodiversidad del olivar", un proyecto estratégico e innovador que desarrollará un sistema de asesoramiento en la gestión de las explotaciones agrarias que sirva como herramienta para la toma de decisiones en lo relativo al manejo del suelo.

Por su parte, la investigadora ceiA3 Carmen Flores, del grupo "Hidráulica y riegos | AGR-228" de la Universidad de Córdoba, ha abordado las claves del GO TIC4BIO, un proyecto innovador que aumentará la competitividad de las empresas ecológicas (fincas e industrias agroalimentarias) gracias a la creación de una herramienta TIC que favorecerá la toma de decisiones, tanto para realizar un uso eficiente del agua de riego y del agua usada en la agroindustria, como para calcular el grado de biodiversidad de la finca y poder mejorarlo, dando respuesta a la preocupación medioambiental y de conservación de los recursos naturales del mercado más exigente.

Entre los objetivos estratégicos del ceiA3 figura promover las sinergias y las acciones colaborativas entre investigadores de sus universidades e instituciones integrantes y su interconexión con el sector.

En el área agroalimentaria, uno de los sectores estratégicos es el olivar y el aceite de oliva y el ceiA3 dinamiza ecosistemas de innovación junto con los principales agentes representativos del sector. En el marco de la dinamización de acciones vinculadas con la EIP-Agri, el consorcio ceiA3 participa junto con grupos de investigación de sus universidades en proyectos innovadores ejecutados por Grupos Operativos.

Los proyectos de los grupos operativos participantes están financiados con Fondos Europeos Agrícolas de Desarrollo Rural (FEADER) y de la Junta de Andalucía en la convocatoria para el Funcionamiento de Grupos Operativos Regionales de la Asociación Europea de Innovación en Materia de Productividad y Sostenibilidad Agrícola (EIP AGRI) de 2020.

Fuente: [Mercacei](#)



# Linares se perfila como la sede de la X Fiesta del Primer Aceite de Jaén

Linares se perfila para volver a acoger en el mes noviembre la celebración de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que este año alcanza su décima edición, y en su vertiente exterior se está a la espera de concretar la ciudad en la que se promocionarán decenas de zumos de aceituna fresca, según ha podido saber Oleum Xauen.

Cerca de noventa marcas de aceites de oliva virgen extra y varias de cosmética y de artesanía del olivo participaron en el 2022 en la IX Fiesta del Primer Aceite de Jaén, celebrada en noviembre pasado en Jaén y una semana después mostraron sus productos en la madrileña ciudad de Alcalá de Henares.

La Fiesta del Primer Aceite de Oliva de la provincia de Jaén, ideada por la Diputación Provincial en 2014, llegará a su décima edición con una celebración festiva y promocional con la que se da el pistoletazo oficial de salida al arranque de la nueva campaña oleícola, en una celebración que proyecta la cultura del olivar y del aceite de oliva incidiendo en los beneficios que tiene la cosecha temprana e intentando que aumente el número de visitantes a la provincia de Jaén para conocer la gran revolución y la transformación experimentada en el principal territorio productor de aceites de oliva del mundo.

Se trata de una celebración que nació con el objetivo primordial de destacar en un municipio de Jaén y en una ciudad española la calidad de los primeros zumos frutados de aceituna y la excelencia de los aceites premium de oliva virgen extra de la campaña. Junto a ello persigue la promoción de las bondades saludables, nutritivas y culinarias de este producto, amén de conjugar la cultura del olivar y de los aceites de oliva con el turismo a través de su simbiosis: el oleoturismo, el gran elemento diferenciador de la provincia de Jaén merced al tapete que conforma el mayor bosque humanizado con sus 66 millones de olivos.

La Fiesta Anual del Primer Aceite de Jaén fue promovida con el reto de ensalzar los numerosos y excelentes AOVEs de la provincia de Jaén que se obtienen en la cosecha temprana. En unas fechas como son los meses de octubre y noviembre, cuando ya el fruto del olivo se encuentra en su óptimo punto de maduración para elaborar unos frutados de una calidad realmente extraordinaria. Unos



aceites que destacan por su vistoso color verde y por su excelencia sensorial en cuanto a sabor y aroma se refieren.

De esta manera echó a andar en el otoño de 2014 una iniciativa que tenía como objetivo que los aceites premium fueran el verdadero protagonista en una ciudad que sirviera de punto de encuentro y de escaparate para exhibir, degustar, catar y vender los primeros zumos de aceituna. Baeza tuvo el honor de estrenar esta celebración, que nació con vocación de continuidad y con carácter itinerante. Una exitosa experiencia cuyo modelo organizativo también se ha exportado y trasladado una o dos semanas después a una ciudad española con un programa específico de actividades.

Y todo ello en un ambiente plenamente festivo en la que un pregonero canta y elogia cada año las virtudes, las bondades y las excelentes propiedades de los aceites de oliva, mientras que se condecora como embajadores a ilustres personalidades de relevancia por la promoción que hacen de este destacado producto base de la dieta mediterránea. Los desayunos con tostadas de aceite de oliva y las miles de visitas a las decenas de los expositores, donde se pueden degustar los nuevos caldos de la campaña, son dos de los aspectos que más sobresalen de la programación, junto con una visita a los atractivos turísticos y monumentales de la ciudad que cada año acoge de manera hospitalaria esta celebración.

A Baeza en 2014 le siguieron en sucesivos años Jaén y Valencia (2015); Andújar y Vigo (2016); Linares y Bilbao (2017), Úbeda y Hospitalet de Llobregat (2018), y Martos y Gijón (2019), en cuyas ciudades participaron empresarios del sector oleícola y turístico en los encuentros sectoriales organizados, junto con la presentación de decenas de marcas de AOVE de la cosecha temprana. Mientras que en el año 2020 no hubo celebración de carácter presencial y sí virtual debido a la situación sanitaria derivada por el Covid-19. Una fiesta que se retomó en 2021 en Baeza y en Pamplona, continuó en Jaén y Alcalá de Henares (2022) y que continuará en la próxima edición en Linares y en otra ciudad española.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Andalucía compensa a pymes y autónomos el sobrecoste energético

El Consejo de Gobierno andaluz ha aprobado el Decreto ley por el que se establecen las bases reguladoras y se convocan las subvenciones dirigidas a pymes y autónomos para compensar el sobrecoste energético de gas natural y/o electricidad que sufrieron en el 2022 por la subida de los precios como consecuencia de la guerra contra Ucrania. Se trata de una medida urgente y



extraordinaria, dotada con 525 millones de euros procedentes de Fondos Europeos, e incluida en el Pacto Social y Económico firmado con los principales agentes económicos y sociales de Andalucía.

La norma establece las condiciones para acceder a estas ayudas que serán abonadas antes de que finalice el presente año, que oscilan entre los 300 euros y los 2.000.000 euros, y que están dirigidas a pymes y personas trabajadoras autónomas en Andalucía que se han visto especialmente afectadas por el incremento excepcional del precio del gas natural y/o la electricidad y debido a la crisis internacional de materias primas y suministros, para los consumos efectuados entre el 1 de febrero de 2022 y el 31 de diciembre de 2022.

En este sentido, el Decreto ley recoge que se considerarán potenciales beneficiarios sólo a aquellas pymes y autónomos cuyo importe de la facturación anual en electricidad con respecto a su cifra de negocios, para el ejercicio 2022, haya sido igual o superior a un porcentaje que se ha fijado en función de los diferentes sectores de actividad. La tabla con los porcentajes para cada grupo de actividad o CNAE quedan detallados en el Anexo I del Decreto ley, que será publicado en un BOJA extraordinario.

Una vez verificada la condición de 'especialmente afectada' de la pyme o persona trabajadora autónoma solicitante de la ayuda, el cálculo de la misma se basará en el consumo de gas natural y/o electricidad adquirido a proveedores externos y abonado por el solicitante, para lo cual éste deberá ser necesariamente titular de los contratos en el período objeto de la subvención.

La Junta de Andalucía tiene establecido con las comercializadoras energéticas un acuerdo de colaboración por el que éstas suministran a la administración los ficheros de datos de facturación de sus clientes, cumpliendo las normativas pertinentes de protección de datos. Esto permite la automatización de la misma, por lo que los solicitantes no tienen que adjuntar ninguna documentación para el cálculo de la ayuda. Tampoco será necesario que los beneficiarios justifiquen posteriormente la subvención, puesto que la ayuda se concede para financiar costes efectivos ya soportados y, por tanto, se habrá comprobado de oficio que esos importes han sido ya afrontados.

Fuente: [Olimerca](#)



**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 fisi-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 INCLUYE:  
COMIDA DE LOS 2 DÍAS

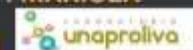


► SOCIOS DE:  
Olis D'Almassera C.V. y Infaoliva



► 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

