

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*14 de octubre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

**JORNADAS**



Información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

Un stock muy corto pero suficiente y el adelanto de los aceites tempranos definen el mercado oleícola.

Jaén, Córdoba, Ciudad Real, Badajoz y Toledo concentrarán el 70% de la nueva campaña de aceite de oliva.

Almería obtendrá 7.400 tn de aceite de oliva, un 41% menos que la campaña anterior.

El alperujo de aceituna como fuente de compuestos bioactivos.

Enguera (Valencia) prepara su Fiesta del Aceite.



# Información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Ya se encuentra disponible información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

- Avance Mensual de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 30 de septiembre de 2024):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

Fuente: MAPA

## Un stock muy corto pero suficiente y el adelanto de los aceites tempranos definen el mercado oleícola

Las 186.303 toneladas de aceite de oliva de enlace serán suficientes para aguantar hasta la nueva campaña, que viene «adelantada» con la recolección de los aceites tempranos.

Así lo ha indicado el portavoz y gerente de Asaja Jaén, Luis Carlos Valero, con los datos que la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos referidos al mercado del sector del aceite de oliva correspondientes al mes de septiembre.

En concreto, en el mes de septiembre destacan unas salidas de 86.847 toneladas (sin importaciones) y una producción de 1.422. «Con estos datos se concluye la campaña de comercialización



2023/2024, y al final nos va a quedar un enlace de 186.303 toneladas, que es lo que vaticinábamos desde Asaja Jaén», ha dicho Valero.

«En los últimos meses veníamos advirtiendo de que a pesar de lo corto de la campaña iba a quedar aceite suficiente para enlazar, aunque muy corto también», ha señalado el portavoz de la organización agraria en Jaén.

Además, ha subrayado que «la recolección viene adelantada para la recolección de los aceites tempranos». De hecho, en septiembre ya se ha molido el estrío de la aceituna de mesa «y ya son 1.422 toneladas las que han salido de aceite fresco».

### Producción acumulada, según la AICA

La producción acumulada según estos datos de la AICA es de 854.000 toneladas. Con respecto a las existencias, de esas 186.303 toneladas, 77.489 están en almazaras; 107.841 en envasadores y 0,97 en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

## Jaén, Córdoba, Ciudad Real, Badajoz y Toledo concentrarán el 70% de la nueva campaña de aceite de oliva

La campaña de aceite de oliva 2024/2025 se va a concentrar especialmente en cinco provincias: Jaén, Córdoba, Ciudad Real, Badajoz y Toledo, por orden de la producción esperada. Aunque existen almazaras activas 15 de las 17 comunidades autónomas españolas -con la excepción de Asturias y Cantabria- el grueso de la producción siempre se la reparten entre tres comunidades autónomas: Andalucía, de forma principal, Castilla-La Mancha y Extremadura.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life  
Kubota

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



Según lo avanzado el pasado 4 de octubre por el Ministerio de Agricultura en el primer aforo de campaña a nivel nacional para la 2024/2025, este año la producción se concentrará básicamente en dos territorios: Andalucía y Castilla-La Mancha. Entre ambos territorios producirán casi el 93% del aceite de oliva español (1.142.000 tn de las 1-260.000 tn prevista en España). Y dentro de estas dos regiones, Jaén, Córdoba, Ciudad Real y Toledo concentrarán la mayor parte.

Ambas regiones son las que presentan, en los datos del aforo, las mayores subidas de producción en relación a la campaña 2023/2024: en el caso de Andalucía crecería un 77% por encima del millón de toneladas, impulsados sobre todo por el olivar de Jaén (+116%), el de Granada (+84%) y el de Córdoba (+79%). Mientras, en el caso de Castilla-La Mancha, el aumento de la producción sería del 29% hasta alcanzar las 140.000 toneladas.

En el resto de las comunidades autónomas españolas más destacadas en producción las previsiones son mucho más bajas. Sin aparente explicación el aforo del Ministerio de Agricultura no detalla los datos de Extremadura en concreto pese a ser el tercer productor nacional, incluyéndolo en el apartado del resto de España. Por los cálculos de ese “resto de España” (La Rioja, Navarra, Murcia o Comunidad de Madrid), la producción esperada en Extremadura por el Ministerio estaría en las 50.000 toneladas, aunque otras estimaciones de destacados expertos del olivar extremeño la elevan por encima de las 65.000 tn. Eso sí, en Extremadura, el olivar de Badajoz, que concentra la mayor parte de las plantaciones de superintensivo y en seto, seguirá manteniendo una producción destacable.

Por su parte, la situación en el olivar catalán será muy negativa con una caída del 59% hasta las 13.413 tn; en la Comunidad Valenciana bajará un 71% hasta las 6.539 tn y en Aragón caerá un 45% hasta las 9.894 toneladas. Cifras muy bajadas de producción que van a poner en una situación muy compleja a cientos de almazaras y cooperativas en estas zonas tradicionalmente productoras.

De estas cifras se desprende que el cumplimiento de los objetivos previstos en el aforo dependerá sobre todo de lo que ocurre en los olivares andaluces y castellano-manchegos, limitándose el impacto tanto en el factor producción y precios de otras zonas tradicionalmente productoras de España. Jaén, Córdoba, Ciudad Real, Badajoz y Toledo marcarán una campaña más la producción y precios de la nueva campaña.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



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



# Almería obtendrá 7.400 tn de aceite de oliva, un 41% menos que la campaña anterior

La producción de aceituna esperada para la campaña 2024-2025 en la provincia de Almería oscila las 42.600 toneladas, lo que se traduciría en unas 7.400 toneladas de aceite de oliva, considerando

un rendimiento medio del 17,4%. “Por la falta de precipitaciones en toda la provincia, la producción será muy desigual, con un descenso significativo en Tabernas debido a la sequía”, explica Adoración Blaque, presidenta de ASAJA Almería.

La organización agraria ha llevado a cabo un análisis de la situación provincial y, aunque se calcula un incremento generalizado en otras provincias andaluzas, en Almería la producción de aceite de oliva caerá un 41% con respecto a la campaña anterior y un 43,5% en cuanto a la media de las últimas 5 campañas. Este comportamiento discontinuo está muy marcado por la ubicación geográfica, las zonas costeras no han producido apenas aceite por la falta de frío y problemas de floración, mientras que Tabernas sufre un descenso por la sequía. Sin embargo, otras zonas como el Almanzora o la Comarca del Río Nacimiento se verán menos perjudicadas, pero actuarán de forma dispar debido a la temperatura y falta de precipitaciones.

Al igual que la campaña anterior, la superficie dedicada al cultivo de olivar en la provincia se mantiene estable, alrededor de las 22.082 hectáreas, según los últimos datos de la PAC. Las variedades predominantes son la Picual y la Arbequina.

El aumento del precio del aceite de oliva, que ha sido noticia en los últimos meses, se debe principalmente a la insuficiente oferta prevista para esta campaña, así como al incremento de los costes de producción que enfrentan los olivareros. Sin embargo, la provincia de Jaén es la mayor productora de aceite de la región y verá su producción aumentar un 116%, con 445.000 toneladas, mientras que la nuestra, Almería y Huelva experimentarán descensos. Esta variabilidad seguirá influyendo en la evolución de los precios en los mercados.



El reciente Aforo de Producción de Olivar presentado por la Conserjería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía confirma que Almería será una de las provincias donde la producción caerá con mayor intensidad, verificadas con los incrementos esperados en otras áreas de Andalucía.

Finalmente, ASAJA Almería solicita al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación que se activen ayudas para mitigar los efectos de la sequía, que está afectando duramente al sector olivero en la provincia.

Fuente: [E Comercio Agrario](#)

## El alperujo de aceituna como fuente de compuestos bioactivos

Investigadores del [Instituto de la Grasa \(CSIC\)](#) han publicado un estudio en la revista *Antioxidants*, titulado “Health-Promoting Properties of Pectin–Polyphenol Complex Extracted from Olive Oil By-Product Alperujo: Antioxidant, Antiproliferative, and Anti-Inflammatory Activities”, que explora las propiedades promotoras de la salud del complejo de pectina-polifenol extraído del alperujo, un subproducto común en la producción de aceite de oliva.

### Propiedades antioxidantes y efectos antiproliferativos

La investigación se centra en la composición química y la actividad antioxidante de los extractos obtenidos. Los resultados muestran una alta actividad antioxidante in vitro, superando incluso la actividad de la pectina comercial. Los ensayos realizados en células de carcinoma de colon (Caco-2) evidencian un efecto inhibitor de los extractos sobre la proliferación celular, mientras que no afectan la viabilidad de las células Caco-2 diferenciadas, lo que sugiere una acción antiproliferativa selectiva.



## Mecanismos antiinflamatorios en macrófagos murinos

Los extractos de pectina-polifenol también demuestran la capacidad de reducir la producción intracelular de especies reactivas de oxígeno (ROS) y nitrito (NO) en macrófagos peritoneales murinos estimulados con LPS. Además, se ha observado una regulación negativa en la secreción de citocinas proinflamatorias, como TNF- $\alpha$ , IL-1 $\beta$  e IL-6, lo que resalta su potencial como agente antiinflamatorio.

## Métodos de extracción y perspectivas futuras

El estudio destaca la efectividad de un tratamiento con ácido cítrico a 80 °C para extraer el complejo de pectina y polifenol del alperujo, subrayando su valiosa composición química. Dada su capacidad para inhibir la proliferación de células cancerosas y modular el estrés oxidativo, estos extractos podrían tener aplicaciones significativas en la terapia del cáncer y en el control de afecciones inflamatorias.

Para maximizar estos hallazgos, se sugiere que futuras investigaciones se centren en optimizar los procesos de extracción, estudiar la biodisponibilidad y el metabolismo de los compuestos activos, y realizar ensayos in vivo. Además, explorar métodos para comercializar este subproducto, como su incorporación en suplementos o productos agrícolas, podría aumentar su valor económico y aplicabilidad.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Enguera (Valencia) prepara su Fiesta del Aceite

Tras el éxito de su primera edición, la Feria del Aceite regresa al municipio valenciano de Enguera, que se celebrará del 18 al 20 de octubre de la mano del Ayuntamiento de la localidad, en colaboración con la Cooperativa Campoenguera y los comercios locales.



Y es que, el mes de octubre vuelve a ser un momento clave para Enguera, ya que brinda la oportunidad de poner en valor su producto estrella: el AOVE.

Durante los tres días que dura la feria, los productores locales tendrán la oportunidad de mostrar sus productos, compartir sus conocimientos con los visitantes y participar en diversas actividades como catas, conferencias y eventos promocionales. Todo ello con el objetivo de dar a conocer las cualidades del aceite de Enguera.

La Feria del Aceite de Enguera también permitirá a los visitantes profundizar en la tradición olivarera de la localidad. El programa de actividades incluye catas guiadas por expertos, conferencias informativas y eventos que pondrán de relieve la versatilidad y el potencial culinario del AOVE de Enguera.

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**