

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*14 de noviembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Nueva bajada del PVP de los aceites de oliva virgen extra en el lineal.

Aragón recogerá un 80% menos de aceituna que la media de los últimos seis años.

El Consejo Social de la UJA aborda en una jornada la formación, promoción y mejora de la competitividad en el sector de la olivicultura.

El Ifapa organiza en Córdoba la IX Jornada de cata de aceites del Banco Mundial de Variedades de Olivo.

Transformación industrial 4.0 para el compostaje eficiente del alperujo.



# Nueva bajada del PVP de los aceites de oliva virgen extra en el lineal

El mes de noviembre se ha iniciado en el mundo de la distribución agroalimentaria con una buena noticia para el consumidor: nueva bajada de los precios venta al público de los aceites de oliva virgen extra bajo la marca del distribuidor en torno al 7%; mientras que los aceites de oliva suaves e intensos siguen inamovibles en los 6,75€/litro.

Así, en los lineales de las principales cadenas de distribución hemos encontrado que el PVP del AOVE se ha fijado de manera casi unánime en los 8,20€/litro, frente a los 8,85€/litro que se fijaban a finales del mes de octubre.

En el caso de la categoría aceite de oliva virgen se observa un ajuste de precios del -2,5%, al pasar de los 7,75€/litro a los 7,55% €/litro.

Y si hablamos de la categoría de aceite de oliva suave o intenso aquí no se observan cambios, respecto al mes de octubre, sobre todo porque en origen apenas había aceite lampante para refinar y los niveles de precios igualaban un virgen con un refinable.

Aquí la industria refinadora está intentando aguantar los precios para no tener más pérdidas con el refinado.

Respecto al comportamiento general en la fijación de precios en noviembre podemos observar una importante unanimidad en todas las cadenas, con la excepción de Hipercor cuyos PVP de las categorías virgen extra y virgen siguen estando por encima de la competencia; aunque haya ajustado a la baja sus precios

Fuente: [Olimerca](#)



# Aragón recogerá un 80% menos de aceituna que la media de los últimos seis años

Las previsiones de cosecha de aceite de oliva parece que se han cumplido. Apenas unos días de recogida -y solo en los lugares donde han podido empezar, porque las últimas lluvias han dejado los campos casi impracticables para cualquier labor- han sido suficientes para comprobar que esta es "una de las peores cosechas" de los últimos años, según cuentan las cooperativas y los agricultores. "Podemos decir que recogeremos un 80% menos que la media de los últimos seis años", asegura Javier Sánchez, asesor oleícola del Bajo Martín.

Lo cierto es que la cosecha de este año "está siendo una locura" para todos. Para los productores, para las industrias y cooperativas, y para los consumidores que ven cómo los precios del aceite de oliva virgen cambian casi a diario. "Ahora estamos en unos precios de 6,5 euros el kilo y casi no ha empezado la cosecha", señala Sánchez, quien explica que es consecuencia de que "hay mucho aceite en Túnez y en Turquía que está entrando para cubrir la demanda española".

La cosecha en España está siendo muy desigual dependiendo de las zonas. En Aragón este año es "mala". En la zona de Teruel y el Bajo Aragón, "el empeltre no ha salido nada", apunta Sánchez. El asesor habla de un 90% menos de cosecha que en la última campaña, que es cierto que fue muy buena. "De la variedad de empeltre tradicional, no hay nada en el Bajo Aragón, ni Matarraña ni Bajo Martín; sí puede haber alguna plantación de arbequina pero poca cosa", explica Javier Sánchez.

Su opinión es similar a las previsiones que manejaban hace unos días desde la DOP Aceite del Bajo Aragón, que señalaba que "se ha perdido el 90% de los 50 millones de kilos de oliva que se recogieron el año pasado". "Podríamos recoger unos cinco millones", destaca su presidente, Alfredo Caldú. La culpa de esta situación la achacan de nuevo a la falta de lluvias, donde solo ha caído un 40% de lo normal. La lluvia "ha llegado tarde y mal porque la última solo ha servido para meter agua a la aceituna y eso hará que la extracción sea peor", explican.

Falta producción y la que existe, se vende entera. Y esa situación es la única que puede salvar la campaña de aceite. "Las almazaras se han quedado vacías porque la calidad que tenemos no puede venderse otros años porque ya no sería AOVE y eso hizo que se bajaran los precios para sacar ese aceite", asegura Sánchez. Y añade: "Podemos defender nuestro precio sabiendo que lo que producimos lo podemos vender envasado, con mejores precios que a granel porque nuestros consumidores lo compran por calidad y cercanía".



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



Este experto explica que su almazara ni siquiera va a recoger las olivas este año porque no les sale a cuenta. "Además, tenemos un problema añadido que es la falta de agua. No hay abastecimiento y hemos tomado la decisión de no recoger porque íbamos a moler un 20% y teníamos que llevar agua para todo el proceso y no sale a cuenta", dice Sánchez.

### A vueltas con los precios

Los precios del aceite de oliva continúan en niveles altos. En septiembre de 2024, el aceite de oliva virgen extra alcanzó un precio medio de 7,46 €/kg y en la última semana de octubre apenas supera los 7 euros, según los datos del Ministerio de Agricultura. Cifras que siguen bajando para los productores a comienzos de una campaña "extraña", tal y como la califican.

"Ahora nos encontramos con una campaña que se inicia con 'stocks' casi a cero y con una previsión de producción que será menor que la comercialización media de los últimos 5 años. Es decir, no vamos a tener aceite suficiente para atender la demanda habitual del consumidor", apunta Cristóbal Cano, responsable de aceite de UPA Federal.

Fuente: [Aragón Noticias](#)

## El Consejo Social de la UJA aborda en una jornada la formación, promoción y mejora de la competitividad en el sector de la olivicultura

El Consejo Social de la Universidad de Jaén ha organizado este miércoles la II Jornada para la Formación, Promoción y Mejora de la Competitividad en el sector de la Olivicultura, centrada en el sector oleícola y en el ámbito de la economía y la gestión comercial, en la que se ha debatido y analizado sobre las enseñanzas que han de recibir los estudiantes universitarios que necesitan adquirir perfiles profesionales y una capacitación adecuada para responder a los retos que plantean las empresas de la cadena de valor del sector oleícola, con el objetivo de dar a conocer cuáles son los nichos de empleo más demandados en el sector.

**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)



La jornada ha sido inaugurada por el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, y por el presidente del Consejo Social de la UJA, Luis Jesús García-Lomas. En su intervención, el rector han destacado dos aspectos de estas jornadas. Por un lado, su temática, centrada en la olivicultura, “nuestra principal seña de identidad y pilar fundamental de nuestra economía”, y por otro, el formato, al permitir conocer casos de éxito, “ejemplos de emprendedores que exploran nuevas vías, que enseñan renovadas formas de hacer las cosas”, aspectos que confluyen en conseguir, ha apuntado Nicolás Ruiz, “que nuestros egresados estén en las mejores condiciones para ingresar en el mercado laboral y para profesionalizar este importante sector productivo para Jaén”.

Asimismo, el rector se ha referido a los desafíos a los que se enfrenta el sector, como pueden ser el cambio climático, las fluctuaciones en los precios, la competencia internacional, la digitalización, los elevados costes de producción, el desequilibrio en la cadena de valor, etc., que en su opinión, pueden representar a la vez oportunidades como abordar la transformación del sector, con el consecuente incremento de su competitividad e internacionalización o ensanchar las posibilidades de inserción laboral de nuestros egresados en nuestra tierra. “Estamos convencidos de que la formación y la innovación son el camino para impulsar ese proceso de dinamización y transformación de un sector económico que crea riqueza, que genera empleo y que construye identidad de provincia. En la UJA, estamos dando los pasos adecuados para propiciar la formación de nuevos profesionales, para impulsar la investigación de vanguardia y para transferir al sector oleícola una amplia gama de avances científicos y desarrollos tecnológicos que permitan mejorar la calidad, productividad, competitividad y sostenibilidad de las explotaciones.

Por su parte, Luis Jesús García-Lomas ha destacado la necesidad de difundir la labor investigadora que realizan los grupos de la UJA, “casos de éxitos en distintos ámbitos que ayudan a avanzar en el ámbito de la olivicultura”. En este sentido, se ha referido a la importancia de dar conocer sus aportaciones en materia de investigación y resaltar la importancia que tiene el conocimiento en la búsqueda de la competitividad que necesita el sector oleícola.

Respecto al programa, tras la inauguración, Brígida Jiménez Herrera, directora del Centro IFAPA de Cabra, ha ofrecido la ponencia titulada ‘La importancia de la formación en la sostenibilidad del olivar y en la calidad del aceite de oliva virgen extra’. Posteriormente, tras la presentación de un desayuno mediterráneo con panes artesanos y AOVEs de cosecha temprana, se ha desarrollado la mesa redonda ‘Evolucionando hacia un nuevo modelo empresarial-oleícola’, moderada por el catedrático de Inmunología de la UJA José Juan Gaforio y con la participación de Juan Antonio



Parrilla González, profesor de la UJA y asesor científico-técnico de Picualia; Antonia Fernández Hernández, directora de producción en almazaras del Grupo Jaencoop; Juan Gómez García, co-CEO de ISR; y M.ª Dolores La Rubia García, profesora de Ciencias de los Materiales e Ingeniería Metalúrgica, e investigadora del INUO (UJA).

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## El Ifapa organiza en Córdoba la IX Jornada de cata de aceites del Banco Mundial de Variedades de Olivo

El centro Alameda del Obispo (Córdoba) del Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera y de la Producción Ecológica (Ifapa) acogerá el próximo 22 de noviembre la IX Jornada de cata de AOVE (Aceites de Oliva Virgen Extra) del Banco de Mundial de Variedades de Olivo, una actividad en la que los participantes podrán conocer de cerca la gran diversidad varietal que se mantiene en esta colección y el trabajo del Ifapa para su conservación, identificación, evaluación y puesta en valor.

Durante el evento, que comenzará a las 9:30h y contará con una visita a las instalaciones y una explicación de la colección de variedades, se desarrollará también un maridaje con cuatro variedades de tomate de la colección de hortalizas del Ifapa del centro de La Mojonera (Almería).

En la Colección Mundial de Variedades de Olivo del Ifapa se mantienen más de 1.250 accesiones que incluyen alrededor de 750 variedades procedentes de 29 países. En la actualidad, se trata de la colección nacional e internacional de referencia, además de formar parte de la red nacional (INIA-CSIC) e internacional de bancos de germoplasma del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Cada una de las variedades de la colección posee unas determinadas características, entre las que se encuentra una gran gama de perfiles organolépticos que pueden brindar nuevas posibilidades para los AOVE de calidad. Además, las variedades tradicionales podrían ser una fuente de diversidad muy útil ante cambios climáticos, nuevas plagas o enfermedades, además de para la obtención de nuevas variedades de olivo adaptadas a las técnicas del cultivo.



La IX Jornada de cata de AOVE del Ifapa pretende ser un homenaje y un nuevo acercamiento a este valioso legado de biodiversidad heredado de las generaciones anteriores de agricultores. Para ello, desde el Ifapa se está trabajando en la caracterización de los aceites de las variedades de la colección. En concreto, durante la campaña 2022 se han extraído aceites de alrededor de 25 variedades provenientes de 11 países, algunas de ellas recientemente introducidas en la colección.

Los interesados en participar en esta actividad (80 plazas por orden de inscripción) pueden inscribirse a través del Portal de Actividades de Formación y Transferencia del Ifapa o en el siguiente enlace: <https://lajunta.es/56oe8>

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

## Transformación industrial 4.0 para el compostaje eficiente del alperujo

La gestión de los residuos generados en el olivar es un desafío clave para garantizar la sostenibilidad del sector. La adecuada reutilización y valorización de subproductos, como el alperujo y los restos de poda, no solo contribuye a la reducción del impacto ambiental, sino que también promueve un modelo de economía circular. Este proceso conlleva, el desarrollo de instalaciones que respondan a modelos industriales sostenibles, tanto desde el punto de vista medioambiental como económico.

El Grupo Operativo GreenApp, promovido y representado por Citoliva nació con el objetivo de transformar una planta de compostaje de alperujo, basada en métodos tradicionales, en una planta industrial con capacidad para procesar una mayor cantidad de alperujo y obtener un producto final de mayor calidad y valor comercial.

Los resultados alcanzados por el GO GreenApp bajo la dirección técnica de la empresa BTM Simbiosis, introducen las siguientes innovaciones en la valorización del alperujo mediante compostaje:



## Deshidratado del alperujo

A partir del alperujo con un 58% de humedad, se ha demostrado que es posible montar pilas de compostaje de hasta 3 metros de ancho y 1,5 metros de altura, sin necesidad de añadir hojas de olivo u otros materiales estructurantes. De este modo, se reduce el tiempo de los procesos de mezcla, formación de pilas y cribado (considerados cuellos de botella), y se incrementa la cantidad de alperujo procesado por unidad de superficie en la planta.

El alperujo se deshidrata mediante un tornillo prensa, originariamente de la industria ganadera, modificado para trabajar con alperujos. Otra alternativa viable es el decanter de tres fases, ampliamente conocido en el sector y del cual se obtiene un orujo con una humedad y consistencia óptimas para el compostaje. En ambos casos, la totalidad de la fracción líquida separada se reutiliza durante el proceso de compostaje, resultando un sistema sin déficit hídrico, capaz de eliminar también las aguas de lavado de la almazara mediante la adecuada regulación de la actividad biológica de las pilas.

## Maquinaria específica para compostaje

En muchos sistemas de compostaje no industrializados, es habitual realizar las labores de volteo con pala cargadora o tractor, lo cual afecta negativamente al tiempo de compostaje y la calidad del producto final. La operatividad de la pala mecánica requiere entre 55 y 60 horas para voltear 6.775 m<sup>3</sup> de materia prima, mientras que una volteadora autopropulsada compacta con una capacidad de volteo de 500 m<sup>3</sup> puede llevar a cabo la misma tarea en no más de 15 horas. Además, la volteadora homogeneiza la materia prima, aumenta los puntos de contacto de los microorganismos responsables de la descomposición y genera una textura esponjosa que favorece la aireación y el efecto chimenea en las pilas.

## Sensórica de parámetros y panel de control

La empresa Cetemet ha desarrollado implementado sensores multiparamétricos que permiten un control preciso y en tiempo real de los parámetros del compostaje. Uno de los avances más significativos ha sido el desarrollo de una sonda capaz de medir en tiempo real la humedad de las pilas, dado que no existían herramientas confiables en el mercado para medir este valor en materiales pastosos como el alperujo.



También se ha creado un panel de control intuitivo y de fácil acceso utilizando una herramienta de código abierto. Este panel visualiza los datos de manera resumida y ordenada, facilitando al personal técnico el análisis y la toma de decisiones operativas más eficientes, optimizando así el proceso y reduciendo los costos.

Este artículo se encuentra completo para su lectura en el [número 198 de Óleo](#).

Fuente: [Oleorevista](#)

**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**