

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

Nuevas

JORNADAS



La industria alimentaria exportó un 3,4 % más en 2023, hasta los 47.620 millones de euros.

La primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 23-27 avanza para su aprobación definitiva.

Los Premios Sabor Granada a los mejores AOVE ya tienen ganadores.

Transformando el orujo de olivo en una "superharina".

El COI y la Universidad de Jaén organizan un seminario sobre valorización de subproductos del olivo.

El 45% de los italianos se pasa al aceite de semillas.



La industria alimentaria exportó un 3,4 % más en 2023, hasta los 47.620 millones de euros

Las exportaciones de la industria española de alimentación y bebidas alcanzaron en 2023 un valor de 47.620 millones de euros, un 3,4 % más que hace un año, con unas cifras que suponen el "mejor dato" de la serie histórica, según ha informado la Federación Española de Industrias de la Alimentación (FIAB).

Los datos, registrados por Datacomex, han precisado sin embargo que el volumen de las exportaciones ha descendido el 6,6 % a consecuencia de la situación inflacionaria global, ha precisado FIAB en un comunicado.

La federación ha mencionado también la inestabilidad de los mercados por la "difícil" situación geopolítica, lo que ha generado un escenario que ha dado lugar a un cambio de tendencia "muy marcado".

FIAB ha resaltado la posición de España, que se mantiene como uno de los principales exportadores de la industria de alimentación y bebidas a nivel mundial y se sitúa en la quinta posición entre los principales exportadores de la Unión Europea (UE), por detrás de Países Bajos, Alemania, Francia e Italia.

En 2023 la UE continuó siendo el principal socio comercial para las exportaciones del sector, con un peso del 58 % del total; Francia se situó como primer comprador, seguido de Portugal, Italia y Alemania.

Cae la exportación a Estados Unidos

Estados Unidos, con un valor de 2.747 millones de euros, es el quinto país de destino y primer socio comercial extracomunitario.

Sin embargo, las exportaciones a este mercado disminuyen un 6,4 %, un retroceso que la federación ha achacado "en parte" al gran comportamiento que había experimentado las ventas en años previos.



Aun así, para FIAB, el mercado estadounidense se sigue consolidando como uno de los mercados más "sólidos" y de "mayor proyección" para las empresas exportadoras españolas, pues en 2011 las exportaciones apenas superaban los 800 millones de euros.

Le sigue Reino Unido, con un valor de 2.643 millones de euros, un incremento del 9,4 %; el sector se mantiene "alerta" sobre las posibles consecuencias por la entrada del nuevo modelo aduanero que se implantará a lo largo de 2024, que introduce, entre otros, cambios en cuanto a la certificación sanitaria.

También entra en la lista China, como el primer país asiático del ranking, en 2023 las exportaciones alcanzaron los 1.836 millones de euros y ha experimentado un retroceso del 23,6 %.

Por productos, los más exportados son los cárnicos, con un total de 12.032 millones de euros, seguidos de las frutas y hortalizas preparadas y en conserva, con 5.866 millones, el aceite de oliva, con 4.148 millones y el vino, con 2.966 millones.

Para el director general del FIAB, Mauricio García de Quevedo, uno de los principales retos del sector es mejorar la interlocución para "minimizar" los efectos del conflicto en Ucrania y el Mar Rojo.

La federación ha destacado que desde el 2018 el sector afronta los efectos de un contexto "muy voluble" marcado por la desaceleración de algunas economías, el auge de las políticas proteccionistas derivadas de la guerra comercial entre Estados Unidos y China y los efectos del Brexit.

Fuente: [Efeagro](#)

La primera Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 23-27 avanza para su aprobación definitiva

El secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Manuel Gómez Galera, y la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, Cristina de Toro, han participado en una mesa de expertos donde se ha analizado el desarrollo de la primera Estrategia



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

Andaluz para el Sector del Olivar 2023-2027, impulsada por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

La Fundación del Olivar en Mengíbar (Jaén) ha sido el escenario del encuentro, en el que los participantes han analizado la situación actual del sector oleícola y de la aceituna de mesa en Andalucía. Asimismo, han abordado las necesidades del mismo y los retos futuros, que persiguen el objetivo de que Andalucía se mantenga como una región líder en olivar a nivel mundial.

Manuel Gómez ha mostrado su satisfacción por la buena acogida de la Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar, para la que ha señalado que “va a suponer una mejora en la competitividad y el refuerzo del liderazgo de esta industria en los mercados internacionales, especialmente los sectores oleicos y de la aceituna de mesa”. En este sentido, Gómez ha añadido que, particularmente, “el sector del aceite de oliva exportó por valor de 3.286 millones de euros el pasado año 2023, manteniendo estables las cifras del año anterior, lo que demuestra su alta resiliencia a adversidades como la grave sequía que estamos sufriendo en Andalucía o el aumento de los costes de producción”.

Los delegados provinciales de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Jaén, Córdoba, Sevilla y Granada, Soledad Aranda, Francisco Ramón Acosta, María Isabel Solís y María del Carmen Reyes, respectivamente, han acudido también a la reunión, que ha contado con representantes de las principales empresas olivareras y comercializadoras, así como investigadores y portavoces de las principales organizaciones agrarias.

El Gobierno andaluz pretende establecer las bases de crecimiento del sector olivarero en Andalucía para los próximos años a través de esta herramienta. Sus objetivos pasan por el aumento de la productividad y competitividad, la reducción de la huella ambiental y el impulso al relevo generacional. Tras una primera fase de información pública previa al documento final, la celebración de este encuentro ha permitido una mayor interlocución con expertos.

Primera Estrategia Andaluza del Sector del Olivar 2023-2027

La Estrategia Andaluza para el Sector del Olivar 2023-2027 constituye el primer documento estratégico de la Junta de Andalucía dedicado a este importante sector económico andaluz a través del que se busca impulsar la calidad diferenciada de la producción olivarera a través de las Denominaciones de Origen (DO), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y la Producción Ecológica. A su vez, esta estrategia busca difundir el carácter saludable del aceite de oliva entre la población.

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@grupooleicolajaeen.com



Con esta la puesta en marcha de este documento estratégico, el Gobierno andaluz busca hacer del olivar andaluz un entorno más competitivo y rentable, incrementando su apoyo a la industria y al emprendimiento en este ámbito, al tiempo que se promueve la fijación de la población en el territorio rural. Para ello, el Ejecutivo de Andalucía ha puesto especial interés para el desarrollo de esta estrategia en el campo de la economía circular, que ampliará las posibilidades al sector a través, por ejemplo, de la generación de biogás o el aprovechamiento de la biomasa.

Este documento, fruto del trabajo técnico de Consejería, sector y universidades, da forma a una propuesta que promueve la eficiencia y la sostenibilidad del sector a nivel social, económico y ambiental. En este sentido, la Estrategia ha contado también con aportaciones de otras Consejerías, la apuesta por una cadena de valor eficiente, equilibrada y transparente, con una necesaria apuesta por la digitalización e internacionalización del olivar andaluz.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)

Los Premios Sabor Granada a los mejores AOVE ya tienen ganadores

La décima edición de los Premios Sabor Granada a los mejores AOVE, que entrega la Diputación de Granada, ya tienen ganadores.

Los aceites distinguidos en esta edición son el aceite OMED 100% Picual, de la empresa **Venchipa** de Ventas de Huelma, que se ha considerado el mejor Frutado Verde Intenso, ORODEAL (coupage de picuda y Hojiblanca), de la Cooperativa de Aceites de Algarinejo, que se alza con el premio al mejor Frutado Verde Medio, MAEVA TORO (coupage de Hojiblanca, arbequina y picual), de **Aceites Maeva**, elaborado en Escúzar, que se valora como el mejor Frutado Maduro, QUARYAT PICUAL, obtenido por la **Almazara Quaryat** Dílar de Dílar, que es el mejor en la categoría Producción Integrada, y DIEZMA+ECO monovarietal Picual, fabricado por S.A.T. Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro de Diezma, que es el más valorado en Producción Ecológica.

OROVALLE, aceite de la variedad autóctona Lechín de Granada, de la cooperativa San Roque localizada en El Pinar, es el mejor en Producción Singular. Una categoría que se incorpora este año como novedad para premiar a los AOVE de pequeñas producciones que siendo de alta calidad,



presenten algún tipo de particularidad y no puedan optar a otras categorías. En esta ocasión, se han valorado como particularidades las frutadas características organolépticas que confieren esta variedad de aceituna, el porte de sus árboles y la gran resistencia al derribo con vara que dificulta su recolección.

En las categorías especiales, se ha premiado con la Distinción Especial al Envasado a la Cooperativa San Isidro de Loja, con su composición simulando un olivo a través de envases en lata.

La Distinción Especial a la Mujer ha sido para Concepción Guerrero Muñoz, gerente de la almazara Aceites la Purísima- **Hermanos Guerrero Muñoz S.L.** de Alhendín.

Y el Premio Honorífico Oleícola se ha otorgado a Jesús Francisco Rodríguez Huertas, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos “José Mataix Verdú” INYTA, Catedrático de Fisiología de Universidad de Granada y presidente de la Sociedad Española de Ciencias Fisiológicas (SECF).

En el acto de entrega se ha congregado una amplia representación del sector olivarero y cooperativo de la provincia, como el presidente de Cooperativas Agroalimentarias de Granada, Fulgencio Torres, el director, Gustavo Ródenas, el presidente de Aceites Algarinejo, Rafael Almirón, el presidente de Nuestra Señora del Perpetuo Socorro, José Torres, el de San Roque SCA, Francisco Javier Mingorance, y el gerente de San Isidro de Loja, José Luis Espejo.

También se dieron cita representantes públicos como el presidente de la Diputación de Granada, Francis Rodríguez, con varios diputados de la corporación provincial, y la delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Lidia Reyes, entre otros.

Fuente: [Olimerca](#)

Transformando el orujo de olivo en una "superharina"

Un innovador proceso tecnológico patentado está cambiando las reglas del juego en la industria del aceite de oliva. La empresa PhenOlives ha desarrollado una forma de transformar el orujo, el residuo que se genera tras la elaboración del aceite, en una harina de oliva de alta calidad con un



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



gran potencial culinario. Esta start-up fue el ganador de la 1ª edición de los Premios OUTGENIA 2023 entregados en la pasada edición de Alibetopías.

Actualmente, cerca del 80% de lo que entra en una almazara termina como orujo. Este residuo se ha desechado tradicionalmente de forma poco sostenible, generando un impacto ambiental negativo y costos significativos para las almazaras.

Una solución innovadora y sostenible

La tecnología empleada permite transformar este orujo en una "superharina" rica en nutrientes, fibra y antioxidantes. Este proceso no solo reduce significativamente el impacto ambiental de la producción de aceite de oliva, sino que también crea un nuevo producto con un alto valor añadido.

La harina de oliva no solo es nutritiva, sino también versátil y deliciosa. Se puede utilizar en una amplia variedad de recetas, desde panes y pasteles hasta pizzas, pastas y tortillas. Además, es un ingrediente ideal para personas con intolerancia al gluten, ya que no contiene gluten.

La tecnología de PhenOlives tiene el potencial de revolucionar la industria del aceite de oliva, haciéndola más sostenible y rentable. La "superharina" de oliva abre nuevas posibilidades para la industria alimentaria y ofrece a los consumidores un ingrediente innovador, nutritivo y delicioso.

Fuente: [Oleorevista](#)

El COI y la Universidad de Jaén organizan un seminario sobre valorización de subproductos del olivo

La Unidad de Olivicultura, Tecnología del Aceite de Oliva y Medio Ambiente del COI coorganiza con la Universidad de Jaén un seminario sobre “Valorización sostenible de subproductos y minimización de residuos en la industria oleícola”. Se realizará en el campus de la Universidad en turnos de mañana y tarde del lunes 3 al viernes 7 de junio de 2024, tanto de forma presencial como



online, en inglés, francés y español. La fecha límite para presentar la solicitud es el viernes 12 de abril de 2024.

El curso está dirigido a técnicos de los países miembros del COI con interés en la gobernanza ambiental y la gestión de la cadena productiva del olivo. Adquirirán conocimientos profundos sobre una variedad de temas, que incluyen: posibles efectos del manejo y procesamiento de subproductos; tecnologías utilizadas para el tratamiento y reutilización de residuos; utilización de subproductos con fines energéticos; tratamiento de efluentes líquidos de almazaras; procesos fisicoquímicos para reducir la toxicidad; reducción de compuestos fenólicos para su potencial uso como compuestos bioactivos en alimentos; aplicaciones de aguas residuales de almazara al suelo; y usos alternativos de desechos sólidos como abono para producir fertilizantes de bajo costo.

El próximo seminario se alinea con las amplias iniciativas del COI destinadas a mejorar la sostenibilidad del sector oleícola y difundir conocimientos sobre los usos alternativos cada vez más apreciados de los subproductos del olivo, que podrían influir en gran medida en los retornos de la inversión dentro del sector oleícola.

Formulario de solicitud disponible aquí ([INGLÉS](#), [FRANCÉS](#), [ESPAÑOL](#)).

Fuente: [Interempresas](#)

El 45% de los italianos se pasa al aceite de semillas

El precio del aceite de oliva virgen extra en Italia ha alcanzado los 9 euros la botella y uno de cada tres consumidores ya no lo compra tanto como antes, así lo revela una encuesta realizada por el Instituto Piepoli.

Según los autores de la investigación, el aumento del precio de 4 a 9 euros por botella ha cambiado los hábitos de compra de alrededor del 30% de los consumidores. En concreto, el 47% de los entrevistados dice haber reducido el consumo en un 30% y el 40% dice haberlo reducido a la mitad.



En términos más generales, el 45% de la muestra afirma haber cambiado sus hábitos culinarios al pasar al aceite de semillas más barato: muchos sólo para cocinar, algunos también para condimentar, según publica el portal www.ilsole24ore.com.

Los consumidores están cada vez más atentos a la variable del precio: frente a los 3 o 4 euros por botella que se ofrecían en los últimos años, son conscientes de que ya no pueden pagar un precio tan bajo.

Según el Instituto Piepoli, esta fuga del aceite de oliva tendrá consecuencias duraderas y podría conducir a una reducción estable del consumo de hasta el 40%. Según la directora del Instituto, Sara Merigo, “el aceite de oliva siempre ha sido un producto ampliamente consumido por los ciudadanos y su reducción, por un lado, combinada con la transformación de hábitos, por el otro, tendrán un impacto a largo plazo para el sector”.

En definitiva, los consumidores están cada vez más atentos a la variable del precio: frente a los 3 o 4 euros por botella que se ofrecían en los últimos años, son conscientes de que ya no pueden pagar un precio tan bajo. Pero cuando se les preguntó cuál debería ser el coste justo de una buena botella de aceite de oliva virgen extra made in Italy, la mitad de los entrevistados respondió 7 euros.

La reacción de los productores

Sin embargo, los productores no están totalmente de acuerdo con estas cifras. “Las encuestas por muestreo son respuestas instintivas que tienen en cuenta los estados de ánimo - afirma Zefferino Monini, director general de la almazara del mismo nombre - los datos de Nielsen, que siguen las compras reales, muestran una caída, pero más limitada. Para 2023, las ventas de aceite de oliva virgen extra en la gran distribución disminuyeron un 9,5% y la media de los meses de enero y febrero de 2024 indica una caída de volúmenes en torno al 7,8%”.

Sin embargo, no se debe ignorar el punto de vista de los consumidores, “porque indica una intención de compra para el futuro, y este futuro no parece halagüeño”, añade.



Todas las miradas están puestas en el precio. Según Monini “el mercado empezó a inflar los precios cuando se empezó a entender que la campaña oleícola iba mal, para el futuro, mucho dependerá de cómo vaya la próxima cosecha. La primavera parece prometedora en términos de precipitaciones. Si todo va bien y la próxima campaña oleícola es satisfactoria no sólo en Italia, podemos esperar una caída de los precios en 2025 hasta unos 6 euros por botella”.

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

The advertisement features a central image of a gloved hand holding a pipette over a test tube containing yellow liquid, with other test tubes in the background.