

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de abril de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La bajada de precios en origen tensiona la tesorería de las almazaras que pagaron mucho más cara la aceituna.

IPC: los precios de los aceites y grasas subieron en marzo un 49% respecto a 2023.

La producción de aceite de oliva en Extremadura supera las 68.700 toneladas.

Baeza vuelve a ser el municipio de Jaén más productor de aceites de oliva en esta campaña, con casi 15 millones de kilos, seguido de Villacarrillo (12) y Villanueva de la Reina (casi 8,5).

Cursos de formación sobre análisis sensorial y técnico de almazaras.

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 242.803 toneladas.

Unaproliva amplía su oferta con nuevos servicios alimentarios, agronómicos y ambientales.



La bajada de precios en origen tensiona la tesorería de las almazaras que pagaron mucho más cara la aceituna

La sensible caída de los precios del aceite de oliva en origen como categoría en el último mes, por encima del euro ha tensionado de forma notable la tesorería de muchas almazaras. Especialmente las de aquellas que se dedican a la compra de aceituna a terceros, no para maquila, y que tienen entre sus clientes envasadoras de tamaño medio y grande.

En el mes de diciembre dichas almazaras compraron la aceituna a precios que suponían un precio del aceite de oliva en la frontera de los 9 euros, dado los rendimientos cosechados. Y que se han encontrado en abril, incluso antes de la floración del olivo, con precios en el entorno de los 7,20 euros/kilo para el virgen extra, y por debajo de los siete euros ya para los aceite virgen y refinado. Un diferencial de precios muy importante que descuadra totalmente su tesorería y el horizonte de precios que se había marcado en esta segunda campaña. Sobre todo teniendo en cuenta el nivel de salidas globales (mercado nacional+exportación). Hay que tener en cuenta que la subida de los precios en el último año superó el 60%.

En muchos casos, estas almazaras han pagado ya un adelanto del precio pactado a sus clientes -en el entorno del 60/70% del total del precio- pero advirtiendo ya a sus compradores de las dificultades que el nuevo escenario trae consigo. Sobre todo cuando gran parte de estas compras estaba sujeta a líneas de financiación de bancos y cajas, que también han mostrado ya su preocupación.

Hay dos datos que permitirían en un mercado lógico y con menos actores vendiendo interpretar esta bajada de precios en origen en las últimas semanas. Por un lado, los datos de final de campaña 2023/2024, mejores a los previstos a comienzos de cosecha, que ha sido de 846.000 toneladas, según datos de AICA a finales de marzo.

Por otro, y este si es un dato clave para las próximas campañas, las lluvias caídas en las últimas semanas, especialmente en Semana Santa, que dibujan un panorama en las principales cuencas hidrográficas mucho mejor que el que había justo un año antes. Según datos de embalses.net, a día 8 de abril, la cuenca del Guadiana estaba al 52,15% de su capacidad cuando en abril del 2023 estaba



al 34,25% al borde de restricciones. Mientras, la cuenca del Guadalquivir estaba al 46,16% cuando un año antes apenas llegaba al 25% con importantes limitaciones al riego en muchas zonas y cultivos.

El siguiente paso será ver en los lineales el efecto que tendrá en las próximas semanas esta baja de precios en origen. De hecho, alguno de los cinco grandes grupos de distribución ha ofertaba su virgen extra por debajo de los 8 euros en los primeros días de abril.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

IPC: los precios de los aceites y grasas subieron en marzo un 49% respecto a 2023

El Índice de Precios al Consumo (IPC) de alimentos y bebidas no alcohólicas subió en marzo un 4,3% en comparación con el mismo mes de 2023 y un 0,1% [respecto a febrero](#), según los últimos datos publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE). El IPC general subió un 3,2% interanual y un 0,8% mensual.

En comparación con el mes de marzo de 2023, todas las categorías de alimentación se encarecieron excepto la leche, las futas en conserva y frutos secos y las legumbres y hortalizas frescas.

Las mayores subidas de los precios anuales correspondieron a los aceites y grasas (49,1%), seguido de las frutas frescas (9%), la carne de ovino (8%), las patatas y sus preparados (6,8%), la carne de porcino (6,4%) y el pescado fresco y congelado (6,4%).

El IPC de los alimentos y bebidas no alcohólicas subió en marzo un 4,3% en comparación con el mismo mes de 2023.

En comparación con el mes de febrero, los aceites y grasas se encarecieron un 2,7%, las patatas y sus preparados un 1,1%, los preparados de legumbres y hortalizas un 0,4% y la leche un 0,3%.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA. SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life Kubota

Por el contrario, tuvieron mayor repercusión negativa en la tasa mensual del IPC los precios de las legumbres y hortalizas frescas, que descendieron un 1,4% respecto al mes anterior, así como la carne de ovino y las frutas en conserva y frutos secos, ambos productos bajaron un 0,5%.

Fuente: [Agropopular](#)

La producción de aceite de oliva en Extremadura supera las 68.700 toneladas

La producción de aceite de oliva en las 137 almazaras existentes en Extremadura durante los seis primeros meses de la campaña 2023/2024 ha alcanzado la cantidad de 68.721,29 toneladas, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios.

De la cantidad total, 60.520,34 toneladas corresponde a las 88 almazaras de la provincia de Badajoz y el resto, 8.200,95 toneladas, a las 49 ubicadas en la provincia de Cáceres.

Las existencias de aceite de oliva a comienzos de octubre en las almazaras de la región era de 1.830,78 toneladas.

Con datos provisionales a 31 de marzo, las exportaciones de aceite de oliva extremeño en los seis primeros meses de campaña se han cuantificado en 47.624,77 toneladas.

A nivel nacional, los datos de las 1.846 almazaras existentes muestran que la producción ha alcanzado hasta el momento las 846.178,23 toneladas, un 29 % por encima de la anterior campaña, mientras que las salidas se cuantifican en 477.487,29 toneladas.

Fuente: [Agronegocios](#)



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY


GRUPO
oleícolaJaén

Av. Viñes, KM 3,5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com

Baeza vuelve a ser el municipio de Jaén más productor de aceites de oliva en esta campaña, con casi 15 millones de kilos, seguido de Villacarrillo (12) y Villanueva de la Reina (casi 8,5)

Baeza vuelve a ser el municipio de la provincia de Jaén más productor de aceites de oliva en esta campaña oleícola 2023-2024, con casi 15 millones de kilos, seguido de Villacarrillo y Villanueva de la Reina, con algo más de 12 y casi 8,5 millones de kilos, respectivamente. Y ello en esta campaña en la que se han producido en el territorio jiennense más de 205.000 toneladas de aceites de oliva procedentes de casi 1.154.000 toneladas de aceituna, con un rendimiento medio del 17,80 por ciento, el más bajo de la historia, según los datos hasta el 31 de marzo.

Según ha podido saber Oleum Xauen, la ciudad Patrimonio de la Humanidad ha producido en esta baja y corta cosecha, consecuencia de las adversas condiciones meteorológicas por la prolongada falta de lluvias y las reiteradas olas de calor, un total de 14.987.791 kilos de aceites de oliva. Una cifra que se sitúa muy por debajo de su promedio productivo de los últimos diez años, cuantificado en algo más de 24,1 millones de kilos por campaña y de los 22,5 de la media del último quinquenio. En el último decenio, la ciudad baezana alcanzó su mejor cifra en la campaña 2018-2019, en la que obtuvo casi 39.000 toneladas, y casi 33.000 en la 2020-2021, la mejor campaña de las últimas cinco anualidades.

Tras Baeza, Villacarrillo es, otra vez, el segundo municipio jiennense más productor en esta atípica campaña oleícola, con algo más de 12.000 toneladas de aceites de oliva, mientras que Villanueva de la Reina tiene el honor de ostentar el tercer puesto, con cerca de 8,5 millones de kilos. Villanueva del Arzobispo, entre tanto, ha conseguido una producción superior a los 7,1 millones de kilos de aceites de oliva y Jabalquinto sobrepasa las 7.000 toneladas.

A estos le siguen Úbeda, con más de 6,4 millones de kilos; Villatorres, con algo más de 6,1 y Porcuna, con poco más de 5.000 toneladas. Significativas también han sido, pese a esta escasa cosecha, las producciones conseguidas en Castellar (4,8 millones de kilos), Bailén, Canena, Mancha Real (los tres con algo más de 4,7); Alcalá la Real (4,5) o Ibro, con algo más de 4,2. Mientras, en



NUTRI NAV

SOFTWARE DE
GESTIÓN PARA
ALMAZARAS



Jaén capital la cantidad ha ascendido a casi 1,6 millones de kilos de aceites de oliva.

Por el contrario, Aldequemada es el municipio jiennense con menos producción, con poco más de 35.000 kilos de aceites de oliva, mientras que con menos de media tonelada de aceites de oliva se encuentran Larva, Jamilena, Higuera de Calatrava, Villarrodrigo, Santiago de Calatrava, Lupión, Benatae y Carboneros. Y hay numerosos municipios que en esta campaña están por debajo de la tonelada.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Cursos de formación sobre análisis sensorial y técnico de almazaras

Dentro del proyecto “Aula Virgen Extra”, promovido por la DOP Aceite Montes de Toledo y Eurocaja Rural, se lanzan dos nuevas ediciones de los cursos ‘Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen’ y ‘Técnico de Almazaras’ que en la pasada edición formaron a 80 alumnos y alumnas.

Estos cursos cumplen varios objetivos: elevar el nivel de especialización en el análisis sensorial de aceite de oliva virgen, una actividad que siempre tiene gran demanda; y mejorar la competencia del personal de almazaras e instruir a aquellos que desean incorporarse en el futuro a esta actividad.

‘Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen’

La tercera edición del Curso de Iniciación al ‘Análisis Sensorial de Aceite de Oliva Virgen’ se impartirá de forma presencial desde el 6 al 8 de mayo, de 16:30 a 19:30 horas (constará de 15 horas lectivas).

Los profesionales del sector oleícola podrán incrementar la cualificación de la valoración sensorial de aceites de oliva vírgenes y lo que este proceso supone en la toma de decisiones, capaces de repercutir en la calidad final del producto. En concreto, este curso oferta 18 plazas y el plazo de inscripción permanecerá abierto desde el 11 hasta el 26 de abril.



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](#)

Estos cursos buscan: elevar el nivel de especialización en el análisis sensorial de aceite de oliva virgen, una actividad que siempre tiene gran demanda; y mejorar la competencia del personal de almazaras e instruir a aquellos que desean incorporarse en el futuro a esta actividad.

‘Técnico de Almazaras’

Respecto a la segunda edición del curso de ‘Técnico de Almazaras’, indicar que se impartirá de forma presencial desde el 4 al 27 de junio de 16:30 a 20:30 horas (32 horas lectivas teóricas y 12 horas de prácticas a realizar en el Laboratorio de Eurocaja Rural y almazaras de la DOP).

Fundación Eurocaja Rural y Denominación de Origen Protegida Aceite Montes de Toledo apuestan en este caso por la profesionalización y optimización de la gestión de almazaras y los procesos para la obtención de AOVE de calidad, ofreciendo un total de 30 plazas. El plazo de inscripción será desde el 13 al 27 de mayo.

Ambas formaciones se impartirán en la Sala de Formación de los Servicios Centrales de Eurocaja Rural en Toledo y contará profesores de primer nivel en ambas materias. Además, el pasado 20 de marzo se realizó una sesión de refresco de conocimientos y entrenamiento de cata de aceite de oliva virgen, a la que asistieron los antiguos alumnos de la pasada edición de “Aula Virgen Extra”.

Ambos cursos tendrán las plazas limitadas, por lo que el personal de empresas certificadas por la DOP Aceite Montes de Toledo tendrá prevalencia en la recepción de candidaturas y podrá optar a becas formativas.

Para obtener más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)



Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 242.803 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de marzo se sitúa en 242.803 toneladas, de ellas 222.400 t. a granel y 20.403 t. envasadas, lo que supone un 18,8% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 73,9% del stock (179.498 toneladas, -18,5%), de las que 125.469 toneladas (+7,3%) son de origen italiano, mientras que 37.826 toneladas (-56,1%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (55,7%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 39,8% y el 9,6%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (96.601 t.), Toscana (38.381 t.), Umbria (25.751 t.), Calabria (23.191 t.), Sicilia (14.742 t.) y Liguria (10.964 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 19,6 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (19 millones de litros en la misma fecha de 2023), las IGP Toscano y Sicilia y las DOPs Val di Mazara y Terra di Bari representan el 75,7%.

En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 7,4% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 10% de las existencias de AOVE.



Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 38.327 toneladas (+1,9%), casi exclusivamente AOVE (el 99,7%). El virgen extra ecológico constituye el 21,3% del AOVE total almacenado en Italia.

Fuente: [Mercacei](#)

Unaproliva amplía su oferta con nuevos servicios alimentarios, agronómicos y ambientales

Unaproliva, laboratorio con sede en Jaén y establecido en 1994, ha consolidado su posición como uno de los principales laboratorios de referencia en España para el sector del aceite de oliva, aceitunas, grasas vegetales y sus derivados. Reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) tanto en análisis fisicoquímicos como en análisis de contaminantes, Unaproliva se destaca por su especialización y su papel crucial en los controles de calidad a lo largo de la cadena de valor del aceite de oliva, desde la producción hasta la distribución.

Mariola Gómez, directora del laboratorio y socia fundadora de Unaproliva, ha expresado su entusiasmo por la integración de la empresa en el Grupo AGQ Labs, lo que representa una importante proyección internacional. Esta alianza estratégica permitirá a Unaproliva expandir su alcance hacia mercados donde el aceite de oliva es un componente clave, como Túnez, Italia, Portugal, Marruecos, Chile, Argentina y Estados Unidos.

Por su parte, Manuel José García, CEO de AGQ Labs, señaló que esta operación es parte de la estrategia de AGQ Labs de buscar especialización en nichos específicos. La incorporación de Unaproliva fortalece la red de laboratorios de AGQ Labs, enriqueciendo su experiencia en el análisis de calidad y pureza del aceite de oliva

Arantxa Benito, directora general de AGQ Labs en España, aseguró que Unaproliva continuará brindando servicios desde su laboratorio y oficinas en Jaén, ahora con la capacidad de ofrecer una



gama más amplia de análisis gracias al catálogo de servicios de AGQ Labs, que incluyen servicios de inocuidad alimentaria, así como servicios agronómicos y ambientales.

Con una red de 20 laboratorios y alrededor de 1.200 profesionales, AGQ Labs opera en 30 países de Europa, África, América y Asia, desempeñando un papel vital en diversos sectores, desde la agricultura y la alimentación hasta la industria y la farmacia.

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