

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de noviembre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El USDA pronostica un aumento del 15,8% en la producción mundial de aceite de oliva.

El rendimiento medio alcanzó en octubre el 12,51% en Jaén y el 14,99% en Andalucía, mucho más bajos que en el mismo mes de la pasada campaña.

Mejora de la extractabilidad industrial de la variedad Arbequina.

Más de 10.000 botellas de AOVE vendidas en la Fiesta del Primer Aceite de Jaén en Vitoria-Gasteiz.

EEUU realizará un estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva.

La cara y la cruz de la producción de aceite de oliva en Italia.



Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

El USDA pronostica un aumento del 15,8% en la producción mundial de aceite de oliva

Coincidiendo con el inicio de la nueva campaña olivarera y aceitera en los principales países productores, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) acaba de hacer público unas primeras estimaciones para la campaña 2023/24 cifrándola en el entorno de los 3 millones de toneladas, un 15,84% por encima de los niveles de la anterior campaña 2022/23 que se situaban en 2,49 millones de toneladas y que se ha convertido en la campaña más baja de los últimos 10 años.

Por países, el USDA estima que la Unión Europea, que aglutina el 70% del olivar de todo el mundo, alcance los 1,80 MM de toneladas de aceite de oliva para la campaña 2023/24, una cifra superior a la anterior campaña, cuando se situó en 1,40 millones de toneladas.

Respecto a las previsiones de producción de aceite de oliva en terceros países el USDA pronostica que Turquía podría alcanzar las 310.000 toneladas, 16.000 toneladas para EEUU y 755.000 toneladas para el resto de países productores.

En cuanto a la producción mundial de los aceites vegetales, el USDA prevé que se sitúe en 223,49 millones de toneladas, lo que supone un aumento del 2,9% respecto a los 217,19 millones de toneladas de la campaña anterior.

Fuente: [Olimerca](#)

El rendimiento medio alcanzó en octubre el 12,51% en Jaén y el 14,99% en Andalucía, mucho más bajos que en el mismo mes de la pasada campaña

El rendimiento medio graso (el porcentaje de aceite de oliva incluido en un kilo de aceituna) alcanzó en el pasado mes de octubre de esta campaña oleícola 2023-2024 un 12,51 por ciento en la provincia de Jaén frente al 14,99 obtenido en Andalucía. Según ha podido saber Oleum Xauen, estos bajísimos



rendimientos grasos contrastan con los del mismo mes de la pasada campaña, que ascendieron a un 14,34% en la provincia de Jaén y a un 16,26 en Andalucía.

En cualquier caso, estos rendimientos medios irán mejorando de manera significativa en los próximos meses cuando la aceituna pierda humedad y gane en índice de grasa, aunque está por ver si se consigue la estimación de dicho rendimiento medio que pronosticaba el aforo de la Consejería de Agricultura, que prevé un 21,2% en Jaén y un 19,7% en Andalucía. En la pasada campaña oleícola 2022-2023 el rendimiento medio fue de un 19,46%, el segundo más bajo de la historia frente al 18,93% de la campaña 2020-2021, el peor de la serie histórica.

En ese pasado mes de octubre las provincias de Sevilla, Badajoz y Córdoba han producido más aceite de oliva que la de Jaén, el territorio más productor del mundo. Los datos de la Agencia de Información y Control Alimentario (AICA), consultados por Oleum Xauen, ponen de manifiesto que en el primer mes de esta campaña 2023-2024 Sevilla ha elaborado 12.555 toneladas de aceites de oliva; seguida por Badajoz, con 4.848 toneladas, y Córdoba, con algo más de cuatro millones de kilos (4.048.000).

Mientras, Jaén produjo hasta el 31 de octubre, considerado el mes de la recolección temprana para la elaboración de los aceites verdes, premium y de alta gama junto con los que se obtienen en las primeras semanas de noviembre, 2.945 toneladas de aceites de oliva. Las causas de esta situación podrían radicar en el hecho de que las variedades recolectadas son más tempranas a la picual, la monovarietal predominante en la provincia de Jaén. Además, de que se ha podido trasvasar aceituna de verdeo para almazara ante los altos precios que registra el aceite de oliva.

Con todo, en España se han producido en octubre 35.813 toneladas de aceites de oliva, de las que cerca de 25.000 se han obtenido en Andalucía y casi 5.500 en Extremadura, y el resto se han conseguido recolectar hasta en doce comunidades autónomas.

Las existencias ascendían a 216.000 toneladas a 31 de octubre, de las que más de 137.000 estaban en poder de los envasadores; casi 76.000 de las almazaras y 2.800 de la Fundación del Patrimonio Comunal Olivarero.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

Kubota

For Earth, For Life
Kubota

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

Mejora de la extractabilidad industrial de la variedad Arbequina

El **Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA)** está desarrollando el proyecto demostrativo "Mejora de la extractabilidad industrial de la variedad Arbequina", en respuesta a la preocupación creciente entre los productores de dos DOPs de aceite de oliva en Cataluña (Garrigues y Siurana), sobre la disminución de los rendimientos industriales obtenidos en las últimas campañas.

La producción de aceite de oliva en estas dos importantes zonas productoras catalanas, en las que la variedad 'Arbequina' es mayoritaria, ha experimentado una disminución en la cantidad de aceite obtenido durante los últimos años, lo que ha tenido un impacto directo en la rentabilidad económica de los productores. Según los responsables del proyecto, diversos factores pueden estar influyendo en esta reducción, incluyendo cambios en las condiciones agronómicas, factores climáticos y condiciones tecnológicas. Estos factores incluyen la anticipación de la cosecha, la adopción de nuevos sistemas de producción superintensivos, la transformación de sistemas de riego en plantaciones tradicionales, el aumento de las temperaturas, la sequía, la maduración de los frutos y el proceso de lipogénesis de aceite en los frutos, así como las condiciones de procesamiento en las almazaras.

El IRTA, con acceso a una gran cantidad de datos agronómicos, climáticos y tecnológicos de estas zonas, incluyendo información sobre las condiciones de elaboración y las características de los aceites de oliva obtenidos a partir del Pla d'Acompanyament per a la Millora de la Qualitat IRTA-DAAC, aborda este desafío a través del proyecto demostrativo "Mejora de la extractabilidad industrial de la variedad Arbequina".

Causas o puntos críticos

El proyecto tiene como objetivo cuantificar las posibles causas o puntos críticos que influyen en el proceso de elaboración del aceite de oliva de la variedad 'Arbequina' en las DOPs Garrigues y Siurana. Además, se propondrán medidas concretas para mejorarlos rendimientos industriales y, en última instancia, fortalecer la economía de los olivareros en estas áreas. Mediante este proyecto, el IRTA trabajará estrechamente con los productores locales para identificar soluciones sostenibles y



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



efectivas, lo que supondrá un paso importante hacia la mejora de la competitividad y la calidad de los aceites de oliva producidos en estas regiones, beneficiando tanto a los agricultores como a los consumidores.

Se está desallorando a lo largo de dos años y medio (diciembre 2021 - junio 2024), está entrando en su última fase de ejecución. Hasta ahora se han recopilado los datos reales sobre condiciones de extracción y extractabilidad obtenidas en las principales almazaras de ambas comarcas, analizando y cuantificando el efecto de las principales regulaciones sobre la extractabilidad industrial.

Además, estos resultados se han transferido en diferentes cursos de tecnología de elaboración y calidad de aceite dirigidos a maestros de almazara y profesionales del sector en ambas comarcas productoras, así como en varias jornadas técnicas de transferencia organizadas por el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural.

Fuente: [Oleorevista](#)

Más de 10.000 botellas de AOVE vendidas en la Fiesta del Primer Aceite de Jaén en Vitoria-Gasteiz

Más de 10.000 botellas de aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana se han vendido en la Fiesta del Primer Aceite de Jaén celebrada en Vitoria-Gasteiz, una acción promovida por la Diputación Provincial con la colaboración de la Junta de Andalucía. La Plaza de los Fueros de la capital alavesa se ha transformado desde este viernes y durante todo el fin de semana en un gran escaparate donde se han podido degustar y comprar algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra tempranos que se han producido en la provincia jiennense en esta campaña.

Dicha acción promocional del aceite de oliva de la provincia de Jaén ha sido considerada por el presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, como “un éxito porque ha contado con una importante afluencia de público, que prácticamente ha llenado todas las actividades programadas en esta Fiesta del Primer Aceite de Jaén para conocer y catar auténtico zumo de aceituna verde. Un aceite de oliva virgen extra de máxima calidad que ha sorprendido a muchos por su sabor y color intenso”.

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@ayonet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



El presidente de la Administración provincial destaca que “los empresarios y empresarias que se han desplazado hasta Vitoria-Gasteiz han vendido mucho producto, más de 10.000 botellas de aceite de oliva virgen extra, y sobre todo, han podido abrir más su mercado y mostrar la gran excelencia y calidad de nuestro oro líquido”, un éxito en el que también ha jugado un papel importante el ayuntamiento de la capital alavesa, al que Francisco Reyes agradece “su colaboración para que todo haya salido conforme estaba previsto”.

Esta fiesta, que impulsa la Diputación de Jaén, ha permitido a los vecinos y visitantes de esta ciudad vasca degustar estos días 32 virgen extra producidos por cooperativas y almazaras jiennenses, participar en degustaciones gastronómicas de productos Degusta Jaén de la mano del chef Alberto Fernández, además de asistir a espectáculos de flamenco a cargo del cuadro de Carmen Álvarez.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

EEUU realizará un estudio para reforzar la confianza del consumidor de aceite de oliva

La [North American Olive Oil Association \(NAOOA\)](#) ha anunciado la puesta en marcha de un estudio en EEUU con el objetivo de fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad y la calidad del aceite de oliva ante la actual situación de precios elevados.

La NAOOA, cuyos miembros representan más de la mitad del aceite de oliva comercializado en EEUU, ha destacado que se trata del estudio de aceite de oliva “más completo y riguroso del país hasta la fecha”. Además, la asociación ha invitado a otras partes interesadas de la industria a brindar apoyo estratégico y financiero para este importante proyecto.

Según ha precisado la asociación, la sequía en Europa y otras partes del Mediterráneo ha provocado menores rendimientos y un ajuste de los suministros mundiales de aceite de oliva, por lo que se espera que estas condiciones del mercado mantengan los precios del aceite de oliva en máximos históricos durante los próximos meses. A la luz de estas circunstancias, el estudio de la NAOOA tiene como objetivo fortalecer aún más la confianza de los consumidores en la autenticidad y calidad del aceite de oliva que compran.



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](#)



“Nuestra industria ha emprendido con éxito un ambicioso esfuerzo de muchos años para mejorar significativamente la calidad del aceite de oliva en el mercado estadounidense. Como resultado, los consumidores de hoy pueden tener una enorme confianza en la integridad del aceite de oliva disponible en las tiendas de EEUU”, ha resaltado Joseph R. Profaci, director ejecutivo de esta asociación.

Profaci ha explicado que a medida que los precios suben debido a las condiciones actuales del mercado, “creemos que es aún más importante asegurar a los consumidores que están obteniendo la calidad y autenticidad que merecen. La NAOOA ha realizado pruebas aleatorias de productos tanto de miembros como de no miembros durante años, pero este estudio ampliará enormemente esos esfuerzos”.

El objetivo de este estudio es crear un nuevo punto de referencia para las pruebas de aceite de oliva, fortaleciendo aún más la calidad del aceite de oliva en toda la industria. En concreto, la NAOOA ha pedido a Tassos C. Kyriakides, profesor asistente de bioestadística en la Escuela de Salud Pública de Yale, que diseñe y supervise el protocolo de muestreo que establecerá el estándar para la industria.

Así, el programa probará más de 200 muestras; analizará el aceite de oliva comprado directamente en supermercados y otros puntos de venta minorista, no a partir de muestras suministradas directamente por los productores; y tomará muestras de aceites de oliva de mayoristas que abastecen a restaurantes y otros establecimientos foodservice.

A su vez, los aceites de oliva se probarán proporcionalmente en todo el país para reflejar la distribución geográfica; y las pruebas abarcarán tanto a marcas patentadas como a marcas blancas.

La NAOOA ha detallado que el muestreo será realizado por agencias independientes no afiliadas a la industria del aceite de oliva de acuerdo con protocolos estrictos basados en directrices reglamentarias; y las pruebas se llevarán a cabo en un laboratorio independiente acreditado por el Consejo Oleícola Internacional (COI).

Cada muestra estará sujeta a pruebas físico-químicas y organolépticas completas de todos los parámetros que se incluyen en el estándar federal de identidad propuesto para el aceite de oliva (incluidos PPP y DAGs).



Finalmente, el estudio analizará todos los tipos de aceites de oliva disponibles para los consumidores estadounidenses.

"Este programa tan importante está diseñado para probar el aceite de oliva a una escala y a un nivel de transparencia nunca antes vistos, con el objetivo de que los consumidores puedan seguir sintiéndose bien al comprar este alimento increíblemente saludable", ha resaltado Tassos C. Kyriakides.

Este programa de pruebas comenzará a tomar muestras a principios de 2024 para coincidir con los primeros envíos de aceite de oliva de la actual campaña en el Hemisferio Norte. En el caso de que cualquier aceite de oliva no cumpla con los estándares de autenticidad, la NAOOA ha asegurado que "tiene la intención de notificar a las partes responsables y tomar las medidas de respuesta que se consideren apropiadas según las circunstancias, incluyendo la notificación a las autoridades gubernamentales y/o el inicio de acciones legales directas".

"A pesar de las condiciones actuales del mercado, el aceite de oliva sigue aportando un valor enorme a los consumidores. El aceite de oliva favorece la salud del corazón y el cerebro y puede proteger contra una serie de enfermedades, desde ciertos cánceres hasta la demencia. También es bueno para el planeta, ya que se produce a partir de un cultivo permanente con necesidades de agua relativamente bajas. Además, la producción mundial de aceite de oliva absorbe las emisiones de carbono de una ciudad de 7 millones de habitantes cada año", ha remarcado la asociación.

Fuente: [Mercacei](#)

La cara y la cruz de la producción de aceite de oliva en Italia

A pesar de que la producción de aceite de oliva en Italia, en la campaña 2023/24, será superior a las de la anterior, las cifras continuarán estando por debajo de la media. Así lo señalan las primeras estimaciones de Assitol, asociación italiana de la industria oleícola.



Éstas apuntan a que el país italiano producirá un total de 289.000 toneladas, un 20% más que la campaña anterior, cuando se quedaron en 240.000 toneladas, pero con cantidades inferiores a las 350.000 toneladas de las mejores campañas y completamente insuficientes para las necesidades del mercado interno y de exportación, equivalente a 1 millón de toneladas, señalan desde la Asociación.

En particular, la producción irá bastante bien en el sur, especialmente en Apulia, Sicilia y Calabria. La tendencia en el Centro-Norte, sin embargo, es más negativa, debido a que ha sido más afectada por fenómenos meteorológicos extremos.

Así, el escenario italiano, marcado por el mal tiempo, es reflejo del europeo. Apunta Asstitol que España, primer productor mundial, sigue sufriendo la crisis hídrica provocada por la sequía y, por segundo año consecutivo, no superará las 765.000 toneladas, reduciendo así a la mitad sus cantidades habituales. El cambio climático ha provocado sequías e incendios en Grecia, que se espera que alcance las 260.000 toneladas (-25%), mientras que Portugal crecerá casi un 20% (150.000 toneladas).

Pero el futuro no parece muy halagueño en el contexto de los principales países del mediterráneo. Por una parte tenemos que Túnez parece volver a una producción de 200.000 toneladas, pero al mismo tiempo, Turquía y Marruecos han cerrado temporalmente sus canales de exportación debido al poco aceite de oliva disponible para sus mercados interiores y no hay que olvidar que el Mediterráneo está en el centro de la escena internacional debido al recrudecimiento del conflicto palestino-israelí y a las desavenencias entre los países árabes, lo que podría desencadenar una nueva ola de subidas de precios de la energía.

Según señala el director general de Assitol Andrea Carrassi, “aunque las cantidades parezcan aumentar, es imposible que la campaña que acaba de comenzar pueda reajustar completamente la situación. De hecho, algunos de los problemas de la última campaña no han desaparecido: basta pensar en el cambio climático, que en las últimas semanas ha hecho sentir sus efectos también en zonas con una importante vocación oleícola como la Toscana”.

Añade que “este mosaico de cuestiones críticas influirá también en los precios del aceite de oliva, que han alcanzado repetidamente niveles récord en los últimos meses”.



En este sentido, afirma que lamentablemente, la nueva campaña se abre en una fase de descenso del consumo (-11% en los últimos meses), que corre el riesgo de empeorar si la situación económica no mejora. “La incertidumbre sigue siendo el aspecto más preocupante, especialmente para las empresas, que después de años difíciles tienen serias dificultades para diseñar un plan real para sus actividades”.

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 laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful test tubes.