

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

16 de mayo de 2023



HOY ES NOTICIA:

¿Qué ocurrirá con la producción de la próxima campaña y con los precios de los aceites de oliva si no llueve?

Inflación alimentaria en la UE: los aceites y las grasas suben un 23 %.

Grupo Oleícola Jaén da a conocer en Expoliva 2023, su innovadora almazara y su récord en reconocimientos.

El OOWC se presenta en Expoliva.

Spain Fusión empieza su recorrido en Houston con la presencia de la Reina Sofía.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



¿Qué ocurrirá con la producción de la próxima campaña y con los precios de los aceites de oliva si no llueve?

La preocupante y generalizada situación de sequía que se está registrando prácticamente en todo el país está comprometiendo en la actualidad diversos cultivos. El olivar español presenta un buen aspecto en este momento, pero necesita urgentemente que llueva en las próximas semanas. De no producirse estas precipitaciones, ¿qué podría ocurrir con la producción de la próxima campaña, así como con los precios de los aceites de oliva? Esta es la opinión de productores, industriales, expertos y operadores del sector oleícola.

Gabriel Estévez

Responsable de Aceites de Grupo Sovena

"Aún quedan días donde las altas temperaturas pueden causar daños en zonas más tardías"

Si bien es cierto que el árbol en algunas zonas ya está cuajado, aún quedan días donde las altas temperaturas pueden causar daños en zonas más tardías (aún en plena floración). Esto supondría una primera merma sobre el potencial de esta futura campaña. Si en mayo/junio no hay precipitaciones significativas, habría que sobrellevar el verano con las únicas reservas de las lluvias acaecidas en diciembre (pues no llueve abundantemente desde entonces). Finalmente, ya pasado el verano -que esperemos se mueva en términos no muy calurosos- habrá que ver si llegan lluvias otoñales aún a tiempo (septiembre/octubre). Los consumos, a estos (altos) precios actuales, van a contraerse aún más, pero al estar en valores históricamente altos -con diferenciales vs otros aceites vegetales cercanos a los cuatro euros y ampliándose-, hay que ir muy al día en términos de coberturas pues, cuando la situación meteorológica se normalice, la caída de precios va a ser muy vertical.

Antonio Gallego Jurado

Director General de Grupo Migasa

"Quizás es algo pronto para saber lo que puede ocurrir, ya que en el pasado se han registrado meses de mayo con algo de precipitación"

Quizás es algo pronto para saber lo que puede ocurrir, ya que en el pasado se han registrado meses de mayo con algo de precipitación. Se trata de un mes en el que el olivo tiene un comportamiento muy impredecible.



Miguel Ángel Rodríguez

Director de Operaciones de Aceites García de la Cruz

"De no producirse lluvias, podría ser un desastre"

Hoy por hoy, el olivar presenta un aspecto magnífico, con una gran cantidad de trama, augurando una cosecha que me atrevería a decir que será espectacular. Pero de no producirse lluvias, podría ser un desastre, no sólo por la producción que podamos perder para la próxima campaña, sino por las consecuencias que podría tener en el olivar de regadío, principalmente por la falta de agua. La escasez de precipitaciones es un gran problema, pero no olvidemos las altas temperaturas que se registrarán en los próximos días, en un momento muy delicado en el desarrollo de la floración. En cuanto al comportamiento de los precios, en cualquiera de los escenarios se mantendrán en unos niveles altos como los actuales, pudiéndose fortalecer en el caso de que no llueva.

Lucía Serrano

Presidenta de Infaoliva Jaén

"La evolución de los precios va a depender única y exclusivamente de las ansiadas precipitaciones"

El olivar nos está volviendo a sorprender una vez más a pesar de la sequía que lleva sufriendo desde hace más de un año y nos está regalando una floración estupenda. Las ansiadas lluvias deberían haber llegado ya y en caso de que no se produzcan en los próximos 20 días gran parte del fruto que ha cuajado se verá afectado y el olivo empezará a deshacerse de él. Además, las altas temperaturas que estamos teniendo hacen aún más difícil llevar a buen puerto todo este proceso. La evolución de los precios va a depender única y exclusivamente de las ansiadas precipitaciones. Así, en el caso de llover y de que la floración progrese adecuadamente los precios inevitablemente bajarán. Si todo se desarrollara dentro de la normalidad, este año tendríamos una gran cosecha. En el caso contrario, que desgraciadamente parece que es lo que va a ocurrir, quizás veamos precios muchos más altos que los actuales, lo que supone una pena porque nuestros consumidores de aceite de oliva, en algunas ocasiones, se verán obligados a consumir otras grasas por la gran diferencia de precio existentes entre ellas.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Mercacei](#)

Inflación alimentaria en la UE: los aceites y las grasas suben un 23 %

Después de los aumentos sustanciales durante 2022, los precios de los alimentos continuaron aumentando en el primer trimestre de 2023, con aceites y grasas entre los productos con más



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



incrementos de precios. Los datos de marzo de 2023 muestran que el precio de los aceites y grasas en la UE fue, en promedio, un 23 % más alto que en marzo de 2022.

El pico de la tasa de variación anual se produjo en diciembre de 2022 (+32 % respecto a diciembre de 2021), lo que indica una disminución de 9 puntos porcentuales (pp) con respecto a los primeros tres meses de 2023. Esto sugiere que la tasa de inflación de los aceites y grasas está empezando a ralentizarse.

A modo de comparación: el aumento de los precios de los aceites y grasas registrado entre marzo de 2021 y marzo de 2022 fue del +18 %, y entre marzo de 2020 y marzo de 2021 fue del +1 %.

En marzo de 2023, casi todos los países de la UE reportaron un aumento en la inflación anual de aceites y grasas. El mayor aumento de la inflación anual de aceites y grasas se registró en Hungría (+33 % en comparación con marzo de 2022), seguida de Dinamarca (+32 %) y Bélgica (+31 %). Por el contrario, los menores incrementos de precios se registraron en Croacia (+6 %), Austria (+12 %) y Chequia (+16 %), siendo Bulgaria el único país que registró una disminución (-1 %).

Fuente: [Olimerca](#)

Grupo Oleícola Jaén da a conocer en Expoliva 2023, su innovadora almazara y su récord en reconocimientos

Durante la semana pasada, el stand de Grupo Oleícola Jaén se convirtió en un punto de encuentro para los amantes del aceite de oliva, agricultores, distribuidores y expertos en la industria. El grupo que este año está batiendo un récord histórico en premios, destacó la importancia de la innovación y la calidad en la producción de su aceite de oliva, que tras la transformación de sus instalaciones supone una mejora en los servicios y beneficios para los agricultores.

Instalaciones que a su vez, recibieron un gran reconocimiento por parte de AEMO, que en el stand de Diputación de Jaén, hizo entrega del premio accésit a la mejor almazara de España 2023.

Durante el transcurso de Expoliva 2023, Grupo Oleícola Jaén, además, recogió las cuatro menciones en los XXI Premios Internacionales Expoliva a la calidad, a sus AOVES Oleícola Jaén Picual, Royal, Ecológico y Molisabor Picual. Durante el acto de entrega, el presidente de Grupo, pudo recoger también, el premio al mejor diseño de stand de aceite de oliva de Expoliva 2023.

Estos premios se suman a la Bandera de Andalucía al mérito medioambiental, los Premios a la excelencia 2023 WOOE (World Olive Oil Exhibition) que reconoció a Don Carlos Morillo, por

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO
oleícolajaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



su trayectoria profesional como Presidente de Grupo Oleícola Jaén, y también a los conocidos como los “oscar” de los AOVES, siendo primer finalista en la categoría de Frutado Verde Medio en los Mario Solinas del International Olive Council (IOC) Mario Solinas Quality Award. Además de obtener excelentes resultados en la Guía Iberoleum, Biol Novello, The NYIOOC World Olive Oil Best Olive Oils, Ecotrama, Guía Evooleum y Olivejapan.

Durante la semana, el stand de Grupo Oleícola Jaén se mantuvo lleno de entusiasmo y energía, ya que los visitantes disfrutaron de una experiencia inmersiva en el mundo del aceite de oliva y las últimas innovaciones que se han llevado a cabo por parte de la misma. La empresa recibió elogios por su enfoque en la calidad, la innovación y la sostenibilidad, reafirmando su posición como líder en la industria.

Grupo Oleícola Jaén fue destacado protagonista en Expoliva 2023, ofreciendo un amplio abanico de actividades. Entre las más destacadas cabe resaltar, la grabación en directo desde su stand de “Las mañanas de Andalucía de Canal Sur” con Jesús Vigorra y su equipo, que ofrecieron en directo contenidos generados en esta feria que es la principal a nivel mundial en promoción y desarrollo del sector del olivar y el Aceite de Oliva. Además, los medios de comunicación estuvieron muy atentos, realizando en el stand una serie de entrevistas a los miembros del equipo de Grupo Oleícola Jaén para distintas televisiones.

También se celebraron en el stand varios showcooking que aglutinaron un amplio público viendo el espectáculo de Juanma, de Vander Coffee, realizando “Aoveccino” un delicioso café con Aceite de Oliva Virgen Extra de Oleícola Jaén y del Chef Juan Carlos García de Vandelvira Restaurante, que preparó 3 tapas maridadas con los AOVES Molisabor.

"Estamos encantados con la respuesta y la participación entusiasta de los asistentes en Expoliva 2023", dijo Luis Carlos Morillo, presidente de Grupo Oleícola Jaén. "Nuestra pasión por el sector oleícola y el compromiso con la excelencia se reflejaron en todas las actividades que ofrecimos. Gracias una vez más a todos los agricultores, clientes, proveedores y amigos que nos habéis acompañado”.

Fuente: [Oleícola Jaén](#)

El OOWC se presenta en Expoliva

El [Congreso Mundial del Aceite de Oliva \(OOWC\)](#) continúa sus actividades de promoción para dar a conocer esta importante cita, que tendrá lugar en junio de 2024, y que pretende convertirse en punto de encuentro del sector del aceite de oliva y de sus operadores.

Así, y enmarcada bajo el paraguas de su “En Ruta Hacia El OOWC 2024”, el OOWC se presentó en [Expoliva](#), de la mano de la Junta de Andalucía, con el objetivo de explicar directamente a los



operadores del sector en qué consiste este proyecto, qué objetivos tiene, las posibilidades que ofrece formar parte del mismo a los países productores y las distintas acciones a realizar de aquí a 2024.

Durante el acto de presentación en Expoliva, se contó con la presencia de Miguel Rodríguez de la Rubia, presidente de Agrocolor, y Rosa Gallardo, presidenta del Comité Organizador del OOWC, quienes incidieron en la aportación que esta iniciativa ofrece al sector que necesita más que nunca unir a todos los operadores a nivel internacional para trabajar juntos con el objetivo de ayudar a solucionar los problemas que existen y aprovechar mejor las oportunidades que se generan.

Asimismo, la Junta de Andalucía también estuvo presente mostrando su apoyo al congreso a través de la participación en el acto de Pedro Cerezuela, de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural; y Cristina de Toro, directora general de la Industrias, Innovación y Cadena Alimentaria de la Junta de Andalucía, quienes ratificaron su apoyo al OOWC y ofrecieron Andalucía como sede para la organización de las actividades que desde el OOWC se lleven a cabo desde ahora hasta su celebración en 2024.

El Congreso Mundial del Aceite de Oliva es un proyecto colaborativo construido por todos los eslabones de la cadena del olivar en los países productores con el fin de promover el conocimiento sobre el producto y el sector. De esta manera, las asociaciones, empresas e instituciones que quieran pueden sumarse a esta iniciativa aportando sus conocimientos y experiencia para que los mensajes y acciones, acordados entre todos en los órganos de decisión del OOWC, se amplifiquen y lleguen a todos los productores y consumidores de aceite de oliva en el mundo.

Fuente: [Oleorevista](#)

Spain Fusión empieza su recorrido en Houston con la presencia de la Reina Sofía

Ponencias, degustaciones, demostraciones y festivales completan la edición 2023 de Spain Fusión Texas, organizada por ICEX España Exportación e Inversiones (Foods&Wines from Spain). Tendrá lugar en el Hotel C. Baldwin, Curio Collection by Hilton, que se estrena con un lleno total y contará con la presencia de la Reina Sofía en la sesión de tarde.

Las instalaciones del Hotel C. Baldwin, Curio Collection by Hilton, en plena zona de negocios de Houston acogen a partir de las 12 de la mañana (hora local) la jornada inaugural de Spain Fusión Texas, el evento de promoción del producto y la gastronomía española promovido por [ICEX España Exportación e Inversiones \(Foods&Wines from Spain\)](#). La llegada de [Spain Fusión Texas](#), reforzada por la asistencia de la Reina Sofía a la jornada inaugural, ha hecho que primera jornada se estrene con un lleno total.



La Reina Sofía visita Houston para asistir a la entrega de los Premios Sophia a la Excelencia 2023, promovidos por el Queen Sofía Spanish Institute de Nueva York, teniendo previsto participar poco después de su llegada a la ciudad en el cóctel que cierra la primera jornada de Spain Fusión 2023.

Cuarta ciudad de USA

Houston es la cuarta ciudad de USA por población (2,2 millones de habitantes) y la capital gastronómica del Estado. A su dinamismo económico se suma el hecho de ser un referente en ciencia biomédica, tecnología y cultura. Prosperidad y carácter cosmopolita que se ponen de manifiesto en el hecho de contar con más de 11.000 restaurantes, en los que se ofrecen las cocinas de 70 países diferentes.

Spain Fusión es un evento de pequeño formato y restringido a profesionales del ámbito de la gastronomía. Restauradores, chefs, sumilleros, retailers, periodistas e influencers de prestigio. En Houston, el éxito de la convocatoria ha sido arrollador, completando el aforo tanto de la jornada de día, como del cóctel que se celebrará por la noche con la presencia de la Reina emérita. La cita es en el Hotel C Baldwin Curio Collection by Hilton, ubicado en la zona de negocios de la ciudad.

Allí tendrán lugar dos sesiones. La diurna se extiende entre las 12.00 y las 18.00h, e incluye ponencias, demostraciones y catas a cargo de especialistas en la despensa española, algunos de ellos estadounidenses que dirigen destacados restaurantes de cocina española. A la vez, distribuidores de productos españoles en EE UU ofrecerán degustaciones, catas e información directa a los asistentes en una zona especialmente habilitada para la exhibición.

Para las sesiones nocturnas, Vocento Gastronomía, empresa responsable de desarrollar la acción, ha apostado por un formato de cócteles y mini festivales al aire libre, capaces de transmitir otra característica de la cultura gastronómica española; la de convertir la comida en un punto de encuentro y un motivo de celebración..

Un sello de garantía

El otro gran objetivo de Spain Fusión es ampliar la difusión del sello 'Restaurants from Spain', una certificación otorgada por el ICEX Food & Wines from Spain a restaurantes de cocina española de todo el mundo. Con el fin de poder guiar al cliente potencial a lugares que ofrezcan calidad y autenticidad, exhibir el sello exige trabajar con alimentos avalados por denominaciones de origen, tener en carta especialidades españolas realizadas con estos productos y con técnicas adecuadas, y ofrecer un ambiente y una decoración que, respetando el estilo de cada local, se adecúe a la identidad española.

Texas está considerado uno de los territorios gastronómicos más importantes de Estados Unidos, con una intensa actividad de concursos y festivales, algunas de las escuelas de gastronomía más punteras del país, una importante tradición ganadera y culinaria y que además mantiene vínculos



históricos y culturales con España. Desde Houston, la acción se traslada a Dallas, San Antonio y Austin los próximos 17, 19 y 22 de mayo.

Despensa española

Vinos, aceites de oliva, ibéricos, conservas, quesos, generosos y vinagres de Jerez serán los alimentos protagonistas de este evento itinerante, con un equipo de ponentes que reúne a expertos que viajan desde España, y a chefs y docentes de cocina española muy reconocidos en Estados Unidos. Tal es el caso de Danny Lledó, chef y propietario del restaurante Xiquet de Washington DC, con una estrella Michelin. Es especialista en arroces y conservas.

Varin Keokitvon, polifacético chef de la Academia Culinaria de Seattle. Galardonado con el Premio ICEX de Formación en Gastronomía Española, es un consumado maestro cortador de jamón y se encargará de mostrar el mundo del jamón y los ibéricos.

El vinagre de Jerez DOP será presentado, junto con los vinos generosos jerezanos, por Mat Schuster. Chef y propietario del restaurante español Canela Bistró de San Francisco.

Alfonso Fernández López, gastrónomo, miembro del Panel de Cata de la Fundación para el Control y la Calidad Agroalimentaria de Andalucía, y colaborador del ICEX, se encarga de introducir al público en el universo de los quesos españoles.

La riqueza de zonas vinícolas, la calidad, la historia y las tendencias del mundo del vino español serán el tema de las ponencias y las catas que dirigirá el Master of Wine Fernando Mora.

María Jiménez Latorre, chef, profesora de la Escuela de Cocina Alambique y divulgadora culinaria en sus programas en Canal Cocina y Radio Marca, se encarga del aceite de oliva, uno de los productos españoles con una mayor posibilidad de proyección en el mundo por sus cualidades gastronómicas y saludables.

La coordinación de los showcookings y demostraciones culinarias corresponde a Periko Ortega, chef de ReComiendo (Córdoba), que compagina el restaurante con la labor de chef ejecutivo y director técnico de la Escuela de Turismo, Hostelería y Gastronomía de Córdoba y el Centro de Gastronomía de Andalucía.

Fuente: [Siete Caníbales](#)



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

