

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector
17 de octubre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Sin demanda, así se inicia la nueva campaña del aceite de oliva.

Informe Rabobank: Precios récord del aceite de oliva impulsados por choques de oferta.

Convocado el Premio a la Calidad del AOVE Expoliva 2023/24.

La actualización de las tablas salariales del convenio del aceite de Jaén incluirá para este ejercicio una subida del 2,5%.

El MAPA impulsa la formación agraria, alimentaria y medioambiental.

Clausurada la segunda edición del Curso Internacional de Especialización en Elaiotecnia.



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](https://caixabank.es)

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

Sin demanda, así se inicia la nueva campaña del aceite de oliva

Tras conocerse el balance final de la campaña pasada, con un cierre de la misma espectacular en lo que se refiere a salidas de aceite de oliva en septiembre, unido a las estimaciones de cosecha realizadas por las distintas administraciones, que no arrojan nada nuevo que no se esperara por todo el sector, ahora es el momento de que el conjunto de los operadores comiencen la elaboración de sus mejores AOVE tempranos.

Con la bajada de las temperaturas y antes de que se generalicen las lluvias que se pronostican para la segunda quincena de este mes de octubre es el momento idóneo para recoger las aceitunas que se encuentran en las mejores condiciones para la consecución de la máxima calidad.

Y es en este contexto de una mayor oferta de aceites nuevos y un parón de la demanda por parte de los grandes industriales envasadores cuando el mercado en origen parece que muestra algunos síntomas de flexibilidad del lado de la oferta. Sobre todo, se observa una ligera revisión de los precios de los aceites de oliva lampantes procedentes de la campaña pasada. No se trata de bajadas significativas, porque las mismas no están teniendo ninguna repercusión en la categoría de virgen y virgen extra que en estos primeros días de campaña mantienen firmes sus posiciones vendedoras. Así, el AOVE cotiza para un aceite viejo entre los 8,30€/kg y los 8,40€/kg, mientras que para un aceite fresco la oferta no baja de los 8,50€/kg e incluso se están llegando a pedir los 9,00€/kg.

Ahora la mayor preocupación está en las incipientes lluvias que vendrán muy bien al campo y al olivo para recuperar las aceitunas más arrugadas, pero que si se generalizan durante muchos días y caen en abundancia impedirán la normal recolección de la aceituna y con ello podríamos asistir a un nuevo escenario de tensión en el mercado, al haber menos aceites vírgenes extras nuevos disponibles.

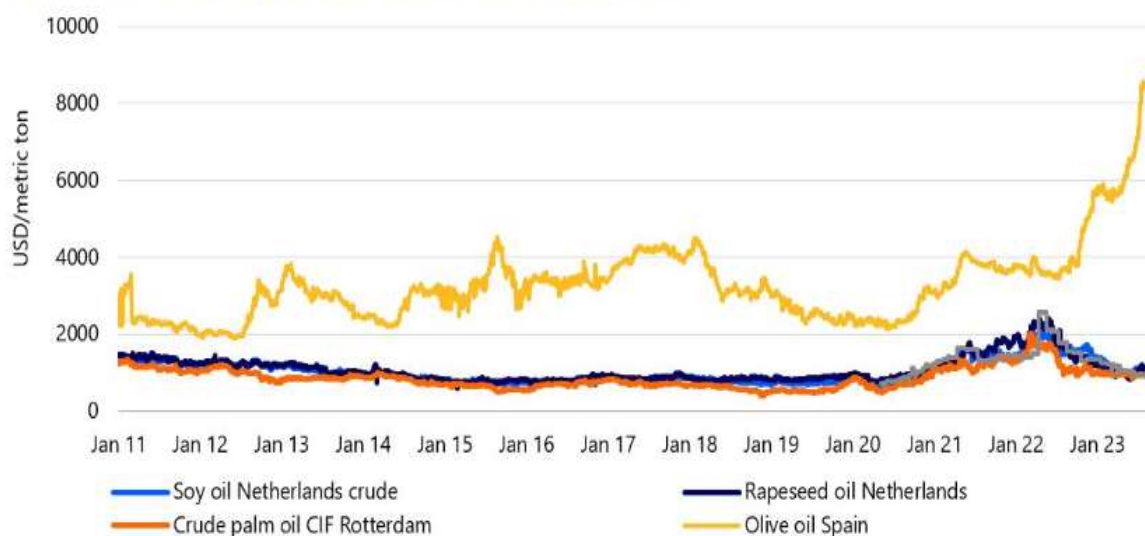
Fuente: [Olimerca](#)



Informe Rabobank: Precios récord del aceite de oliva impulsados por choques de oferta

Los precios del aceite de oliva han alcanzado máximos históricos en las últimas semanas, superando los 8.546 € por tonelada métrica, mientras que los precios de otros aceites vegetales han caído tras alcanzar máximos históricos en 2022. El aceite de oliva, aseguran desde Rabobank, es un nicho de mercado de aceite vegetal con su propia dinámica de mercado y el suministro de aceite de oliva se ha vuelto más inestable en los últimos años. Los patrones de demanda en el mercado del aceite de oliva han cambiado a medida que la demanda de aceite de oliva se ha globalizado.

Figure 1: Key global vegetable oil prices (Jan 2011-Sep 2023)



Source: Bloomberg, Rabobank 2023



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



Las perturbaciones de la oferta son más frecuentes y en distintos países

En los últimos diez años, las condiciones meteorológicas han afectado cinco veces a los principales países productores, provocando escasez de oferta y, a su vez, volatilidad en los precios. Aunque algunos puedan pensarlo, esto no se debe a que el olivo sea un árbol frutal bienal. En la actual campaña de recolección 2022/23 (octubre-septiembre), España, Italia, Portugal y Túnez se han visto muy afectados por las cambiantes condiciones climáticas. España -el mayor país productor de aceite de oliva del mundo y el que fija los precios de este producto- ha registrado un descenso del 48% respecto al año anterior. La sequía y la falta de agua de los últimos meses en España están creando preocupación por la nueva temporada de cosecha 2023/24 que comenzará a finales de octubre, y ha dado lugar a los actuales precios récord. Por segunda vez consecutiva, se espera que España coseche menos de un millón de toneladas métricas. En las últimas semanas, las fuertes lluvias y tormentas también han afectado a Apulia, la región productora de aceite de oliva más importante de Italia, el segundo país productor mundial, causando daños a la próxima cosecha.

A medio plazo, la volatilidad climática es una preocupación clave que probablemente seguirá afectando a la oferta en las principales regiones productoras y provocará una continua volatilidad de los precios. Habrá que seguir investigando para evaluar el impacto estructural en el cultivo para la campaña 2024/25 y las siguientes.

Globalización de la demanda de aceite de oliva

Históricamente, el aceite de oliva ha sido un aceite vegetal de nicho. El consumidor percibe el aceite de oliva como un aceite saludable, y desempeña un papel clave en el medio ambiente y la sostenibilidad, ya que los olivos tienen propiedades de eliminación de carbono. En las últimas décadas, se han desarrollado nuevos mercados de consumo para el aceite de oliva, aumentando su demanda.

En los próximos cinco años, se espera que la demanda de aceite de oliva crezca a ritmos diferentes en las distintas partes del mundo. Existen cuatro grandes grupos de consumidores:

- Consumidores tradicionales: mercados maduros del sur de Europa (España, Italia y Grecia) con un elevado consumo per cápita.



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@grupoleicolajaen.com



- Países desarrollados – mercados en expansión (EE.UU., noroeste de Europa, Japón), impulsados por el fuerte crecimiento de la cocina mediterránea. Las consideraciones sanitarias favorables son también un factor impulsor de la demanda en estas regiones.
- Países emergentes – mercados de crecimiento muy rápido (p. ej., Brasil, China, India), que parten de niveles de consumo iniciales muy bajos.
- Región MENA – mercado en expansión, impulsado por el crecimiento demográfico y el aumento de las preferencias de los consumidores.

Las existencias actuales de aceite de oliva están agotadas. Los altos precios van a racionar la demanda en la próxima campaña, sobre todo en los mercados de consumo tradicionales y en la región MENA. La escasez de suministros y los precios récord obligarán a los consumidores a buscar otros aceites vegetales para sustituir al aceite de oliva.

Fuente: [Agronews Castilla y León](#)

Convocado el Premio a la Calidad del AOVE Expoliva 2023/24

Con el objetivo de fomentar la obtención de aceites de máxima calidad, a la vez que promocionar el consumo de los aceites de oliva vírgenes extra en el mercado alimentario y la restauración, la Fundación del Olivar convoca el XXII Premio Internacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra Expoliva campaña 2023/24.

Este galardón se configura como el de mayor antigüedad y tradición de todos los que se convocan en el contexto internacional. Desde la organización señalan que destaca por la rigurosidad del proceso de obtención y codificación de muestras con doble notario; así como por la composición de su jurado, formado por expertos en análisis sensorial de prestigio mundial.



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

Modalidades

Para la presente edición y atendiendo a la capacidad de producción de las diferentes almazaras y productores, los premios a la calidad se han estructurado en siete modalidades:

- “Mayor Producción” para lotes de aceite superiores a 10.000 litros.
- “Producción Limitada” para lotes comprendidos entre 2.000 y 10.000 litros.
- “Producción Singular” para lotes de aceite entre 500 y 2.000 litros.
- “Mejor Depósito” para lotes únicos de 25.000 litros o más.
- “Hemisferio Sur” para lotes de 2.000 litros o más procedentes de productores del hemisferio sur.
- “Envasador” para lotes únicos de 25.000 litros o más y ventas de envasado anual superior a 500.000 litros.
- “Gran Picual de la provincia de Jaén” para lotes iguales o superiores a 20.000 litros.

Novedades

La convocatoria actual presenta dos novedades: en primer lugar, se ha incluido la modalidad Mejor “Envasador” para premiar el trabajo realizado por las entidades que llevan a cabo una importante labor comercializadora de aceite de oliva virgen extra de máxima calidad envasado.

En segundo lugar, se ha modificado sustancialmente el volumen necesario para concurrir al premio “Gran Picual” de la Provincia de Jaén, pasando a ser de al menos 20.000 litros y hacer así justicia a su denominación. Por tanto, ser ganador del Premio Gran Picual de la provincia de Jaén implicará tener un aceite excelente y en una cantidad importante.

Fuente: [Olimerca](#)

The advertisement features the oliveCEPT logo on the left, with the text 'Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad' and 'Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos'. On the right, three icons represent 'Mayor rendimiento de AOVE', 'Calidad mejorada', and 'Mejor eficiencia'. A green button at the bottom right says 'Infórmate sin compromiso'. The background includes an olive branch and a heartbeat line.

La actualización de las tablas salariales del convenio del aceite de Jaén incluirá para este ejercicio una subida del 2,5%

La actualización y posterior firma de las tablas salariales del convenio del aceite y sus derivados de la provincia de Jaén incluirá para este ejercicio económico de 1 de octubre de 2023 hasta el 30 de septiembre de 2024 una subida salarial del 2,5%.

Así lo ha dicho a Oleum Xauen Antonio Marcos, secretario de organización de FICA UGT-Jaén tras conocerse que la tasa interanual del IPC en España es del 3,5 por ciento en septiembre respecto a 2022, mes que se toma como referencia para el cálculo del incremento salarial.

El convenio del aceite, con vigencia del 1 de octubre de 2019 hasta el 30 de septiembre de 2024, afecta a unos 4.000 trabajadores y a unos 300 centros productivos y fue fruto de una intensa y larga negociación, en la que se acordó, además, reducir en un día la jornada laboral para el ejercicio 2021-2022 e igualmente otro día para la campaña 2023-2024, quedando una jornada laboral anual de 1.784 horas a la finalización del mismo.

El acuerdo de este convenio respecto a la subida salarial recogía un incremento retributivo de un 0,5% para el primer año (1 de octubre de 2019 a 30 de septiembre de 2020); un 1,5% de incremento para el ejercicio 2020/2021 y otro 1,5 por ciento para las tres anualidades siguientes, con la salvedad de que si el IPC subía por encima de esta cantidad se aplicaría la inflación menos el 1,5%, cifra resultante que habría que dividir por la mitad y añadir un 1,5 por ciento más.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El MAPA impulsa la formación agraria, alimentaria y medioambiental

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) ha firmado un convenio de colaboración con la Asociación Europea-España para impulsar la formación profesional agraria, alimentaria y medioambiental.



Europea-España es una asociación para la promoción de la formación agraria, alimentaria y medioambiental, que agrupa a las escuelas de formación profesional agraria de la mayoría de las comunidades autónomas y a otras instituciones públicas y privadas.

Las actuaciones que lleva a cabo esta organización están en línea con los trabajos que está actualmente desarrollando el ministerio en materia de formación agroalimentaria, para impulsar la profesionalidad del sector a través de la formación, capacitación y captación de talento, con especial atención a los jóvenes que van a incorporarse al sector y con una perspectiva de género.

En el marco de este acuerdo se llevarán a cabo estudios y propuestas para mejorar formación profesional agraria, la actualización de las cualificaciones profesionales, se promoverán acuerdos entre las empresas y los centros e instituciones formativas.

I+D+i

La colaboración entre el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Asociación Europea-España persigue impulsar las actividades que tengan como finalidad la investigación, el desarrollo, la innovación y la promoción de la formación profesional agraria, alimentaria y medioambiental, tanto inicial como continua.

Así, en el marco de este acuerdo se llevarán a cabo estudios y propuestas para mejorar formación profesional agraria, la actualización de las cualificaciones profesionales, se promoverán acuerdos entre las empresas y los centros e instituciones formativas, entre otras actuaciones. Ambas partes compartirán los resultados de los programas de formación, la capacitación obtenida, su aplicabilidad, el grado de satisfacción y las nuevas demandas innovadoras del sector, en especial las iniciativas punteras con mayor acogida.

El primer evento en el marco de este convenio será un congreso dedicado a la formación en aspectos vinculados con la gestión sostenible del agua en la agricultura, que se celebrará en Cáceres del 16 al 19 de octubre y que contará con la participación de la Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria.

Fuente: [Olimerca](#)



Clausurada la segunda edición del Curso Internacional de Especialización en Elaiotecnia

La presidenta del IFAPA, Marta Bosquet, y el periodista y escritor Antonio García Barbeito han clausurado el II Curso de Especialización en Elaiotecnia, una formación con carácter internacional impartida por este organismo en sus centros de Venta del Llano (Mengíbar, Jaén) y Cabra (Córdoba). En total, 20 alumnos procedentes de cinco países han participado en la segunda edición de esta actividad formativa que aborda desde múltiples perspectivas los distintos aspectos relacionados con la industria productora del aceite de oliva virgen.

“Cada vez hay más producción de aceite a nivel mundial y se hace muy necesaria la actualización de los profesionales que se dedican al sector”, ha declarado Marta Bosquet, que ha agradecido tanto a los alumnos como a los técnicos e investigadores del Ifapa su implicación para que este curso haya adquirido un prestigio internacional. “Nuestra vocación es que todo ese conocimiento que se genera en Andalucía a través de la investigación del Ifapa luego se transmita a los profesionales”, ha resaltado.

Por su parte, el periodista Antonio García Barbeito ha realizado un repaso poético por la importancia que los olivos y el aceite tienen en su vida, rescatando para ello sus recuerdos de juventud como molinero y maestro de almazara.

Este curso -que se ha estructurado en 150 horas lectivas tanto teóricas como prácticas- tiene como objetivos fundamentales perfeccionar el conocimiento de los profesionales en la obtención de la máxima calidad de los aceites de oliva vírgenes, estudiar la reducción del impacto ambiental en los procesos de elaboración y evaluar los productos acabados caracterizando tipos diferenciales para su comercialización. Asimismo, por sus características interdisciplinares, la formación se convierte en un foro de intercambio científico-tecnológico y en un espacio de cooperación profesional.

Los 20 alumnos que lo han cursado cuentan con experiencia en el sector y presentan un perfil eminentemente técnico, provenientes tanto de almazaras como de la industria auxiliar y del sector tecnológico. Durante las jornadas de formación, han podido profundizar en los aspectos que



intervienen en la producción del aceite de oliva virgen y visitar diferentes instalaciones, como cooperativas y almazaras, así como realizar catas de aceite.

Fuente: Mercacei



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

