

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El presidente de Deoleo apunta a más subidas del precio del aceite en el primer trimestre.

Informe 2024 del sector de aceite de oliva en España.

La cadena alimentaria teme el impacto en los precios de la crisis del mar Rojo.

Nuevo método de extracción de compuestos fenólicos en el orujo de oliva.

La UNESCO reconoce el cultivo tradicional del olivo de Turquía.

Palestina reducirá su cosecha de aceite un 50% por la guerra.

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 presidente de Deoleo apunta a más subidas del precio del aceite en el primer trimestre

Ignacio Silva confía en que la tendencia se revierta a partir del segundo trimestre del año.

El precio del aceite de oliva sigue sin dar tregua. Tras una relativa relajación en la recta final del año, los precios en origen han vuelto a repuntar en el inicio de 2024, fruto de una campaña que vuelve a ser escasa en materia prima. Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, relativos a la primera semana de 2024, el precio medio en origen del aceite de oliva virgen extra rozaba los 9 euros el litro.

Algo que seguirá tensionando los precios en el punto de venta durante, al menos, el primer trimestre de este año, según ha asegurado el presidente de Deoleo, Ignacio Silva. “Estamos en un primer trimestre en el que los precios van a subir. Espero que se relaje en el segundo y que a partir de junio empiecen a bajar”, ha explicado en una comparecencia en el Ministerio de Agricultura, tras una reunión entre la patronal FIAB, de la que es presidente, con el ministro Luis Planas.

Este ha asegurado que la producción de la campaña se situará en los 800.000 kilos, después de que la escasez de lluvias al inicio de la misma hiciese rebajar la previsión inicial a 756.000 kilos. Ahora, ha matizado Ignacio Silva, se vuelve a manejar la cifra de los 800.000 ante las últimas lluvias recibidas en las zonas de producción. Sin embargo, este ha recordado que el rendimiento de los olivos está siendo “menor del esperado”. A eso se une el escaso enlace entre campañas, es decir, el sobrante de la anterior que se utiliza al inicio de la siguiente. Este es de 200.000 kilos, cuando normalmente se situaba entre los 450.000 y 600.000. “Para calcular la disponibilidad hay que tener en cuenta todos estos factores. Desgraciadamente, esta conduce a un entorno de subida de precios”, ha incidido el presidente de Deoleo, que ha recibido como buena noticia que Túnez, otro de los grandes países productores, vaya a elevar un 16% la producción esta campaña.

Bajada del IVA

Tanto Agricultura como el presidente de Deoleo han mostrado su confianza en que la suspensión del IVA al aceite de oliva, acordada entre el Gobierno y Junts, se traduzca en un alivio en los precios. “Tendrá un efecto positivo. Cuantificarlo será complicado, porque su precio depende de factores como la pluviometría. Pero será positiva a partir de que el proyecto de ley sea aprobado y se publique en el BOE”, ha dicho Luis Planas.



“Aplaudimos la decisión de prolongar la reducción del IVA a productos básicos, y de suspenderlo en el caso del aceite. Eso ayudará a controlar el impacto que los consumidores están sufriendo en los precios”, ha dicho Silva.

Segunda convocatoria del PERTE

El ministro de Agricultura, Luis Planas, ha confirmado que el Gobierno lanzará en fechas próximas una segunda convocatoria del Perte agroalimentario, tras finalizar el primero a mediados de diciembre sin agotar sus fondos.

En total, se han adjudicado 183,6 millones de euros a 292 proyectos de 233 empresas. De esta cifra, 163,5 millones de euros lo son en forma de subvenciones y 20,1 millones de euros en forma de préstamos.

Fuente: [Cincodías](#)

Informe 2024 del sector de aceite de oliva en España

Hacia otro curso de vértigo.

Incluye rankings de los principales comercializadores de aceites de oliva envasados (en España y mercado exterior), cuotas de mercado, ranking de operadores de aceites por ingresos, cuadro de inversiones, magnitudes del sector, datos del mercado nacional de NielsenIQ, Circana y el Mapa, cifras de comercio exteriores, cotizaciones y datos del mercado mundial.

El sector nacional de aceite de oliva acumula dos campañas de altas cotizaciones, que han provocado unos precios finales nunca registrados en España. Este comportamiento obedece a la baja producción nacional (de 665.800 t) en la campaña 2022/2023 y a las malas estimaciones (cifradas en 766.000 t) para 2023/2024, temporada en que España contará aun con menores disponibilidades propias (existencias de inicio+elaboración).

De este modo, los elaboradores y envasadores españoles afrontan con vértigo este curso, que llega con una demanda internacional por encima de la oferta nacional y la previsión de una nueva caída del consumo. De hecho, se espera el descenso de la producción en otros países y no se atisba todavía el momento de inicio del descenso de las tarifas, supeditado ya a las previsiones para la campaña



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



2024/2025. De momento, en 2023, la venta de aceite de oliva en las tiendas españolas disminuyó un 12% -según los datos de NielsenIQ y Circana- y las MDD avanzaron aquí de modo contenido. Las exportaciones (de envasado+granel) se redujeron casi un 40% y se resintieron especialmente los envíos a Asia, mientras los operadores contaron con la resistencia del mercado estadounidense.

El escenario de menor rentabilidad sectorial contribuyó a frustrar la operación de relevo accionarial en Deoleo, compañía controlada por Alchemy y CVC. Por su parte, Acesur logró cierto reforzamiento marquista, Aceites Abril emprendió la ampliación de sus instalaciones de Ourense y Aceites de las Heras aprobó la ampliación de su almazara. Mientras, la situación de Aceites Toledo llevó a esta compañía a vender a Dcoop su participación en Qorteba. Además, se confirmó la retirada de Sovena del lineal de aceite de oliva de Mercadona, compañía ahora abastecida fundamentalmente por tres grupos cooperativos.

Fuente: [Alimerket](#)

La cadena alimentaria teme el impacto en los precios de la crisis del mar Rojo

La inestabilidad en el mar Rojo está generando tensiones en la cadena agroalimentaria española, que advierte de un aumento de los precios como consecuencia de los mayores costes logísticos y problemas con ciertas importaciones.

La voz de alarma la ha dado esta semana la patronal de fabricantes y distribuidores Aecoc, que ha señalado que la cadena de valor del gran consumo ha empezado a notar la crisis y está adelantando sus compras de materias primas y mercancías para evitar posibles disrupciones en el suministro.

El Gobierno ha confirmado que sigue de cerca la situación, considerada un factor de riesgo puesto que puede incrementar los costes de producción para muchas empresas, mientras que la patronal de la industria alimentaria FIAB ha alertado de su impacto inflacionista en una cadena “ya tensionada”.

Desde mediados de diciembre, la ruta del mar Rojo, que representa cerca del 15 % del comercio marítimo mundial, se ha visto perturbada por los ataques de los hutíes del Yemen contra buques que consideran vinculados a Israel en respuesta a la ofensiva israelí en la Franja de Gaza, a los que han respondido Estados Unidos y Reino Unido con bombardeos contra el grupo rebelde.

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



Las navieras están buscando rutas alternativas para asegurar el transporte y muchas han optado por desviarse por el sur de África, una vía que aumenta en cerca de diez días la duración del trayecto, con un coste en contenedores que puede llegar a triplicarse.

Sectores afectados

El mar Rojo representa un importante canal de entrada y salida de productos de consumo e insumos necesarios para la producción, así como para las exportaciones españolas a Asia y Oceanía.

Entre los sectores afectados, el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha mencionado las importaciones de arroz procedentes del continente asiático, ya que las vías alternativas les suponen costes adicionales de distinto tipo.

Según el último informe del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) sobre el arroz, las importaciones se elevaron el 44 % anual en 2022, hasta las 414.899 toneladas por valor de 263 millones de euros.

Myanmar fue el principal país de origen de las compras españolas, con una cuota del 22 %, seguido de Pakistán, Argentina, Uruguay y Tailandia.

Por ahora no se observa que las perturbaciones estén perjudicando a los cereales, cuyos precios continúan a la baja por la abundante oferta, mientras los barcos que transportan grano a España siguen otras rutas.

Fuentes de la Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales (Cesfac) explican a Efeagro que no les está afectando el transporte de cereales, en su caso procedentes del mar Negro, y de soja de Estados Unidos, Brasil y Argentina.

Si bien “no hay excesiva preocupación por las materias primas esenciales”, sí que se esperan retrasos en los envíos de aminoácidos, aditivos y algunas vitaminas procedentes de China, que sirven para dar calidad a los piensos, y de una “parte muy pequeña” de aceites tropicales como el de palma o coco, que llegan por la ruta asiática y se emplean en el procesado de subproductos.

Desde la industria pesquera, el secretario general de la patronal de industrias conserveras Anfaco, Roberto Alonso, asegura a Efeagro que “el sector transformador de productos del mar no es ajeno al conflicto en el mar Rojo”.

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

La búsqueda de rutas alternativas se ha traducido en tiempos de tránsito superiores al recorrido tradicional y un aumento de costes del transporte en el comercio exterior de productos del mar, lo que “afecta no solo a la importación de las mercancías, principalmente materia prima que vienen de Asia y del Índico, sino también a la exportación, por ejemplo, a Arabia Saudí”, según Alonso.

Minimizar riesgos

Fuentes del sector español del aceite de oliva sostiene que la subida del coste del transporte repercute en las exportaciones en general, no sólo las que transcurren por el mar Rojo.

De todas formas, el sector ya adelantó sus compras del exterior a principios de la campaña que comenzó en octubre pasado, como una forma de posicionarse en el mercado exterior y no perder posiciones por la escasez de producto, relacionada con la sequía en España.

La interprofesional del porcino de capa blanca Interporc detalla que, si bien el flujo de materias primas por el Canal de Suez es básico para exportar a Oriente y el este de Asia, el sector en España “ha diversificado mucho sus exportaciones” y tiene como principal cliente la Unión Europea.

“Esas circunstancias estratégicas nos permiten contar con los recursos y las posiciones adecuadas para que esta desgraciada situación nos afecte lo menos posible”, sostiene la organización, que está trabajando “con tranquilidad y normalidad, evaluando en todo momento las perspectivas que se presentan en esta complicada coyuntura internacional tan cambiante”.

En el sector de las bebidas, la industria cervecera tampoco parece preocupada porque no se abastece de la zona en cuestión, aunque no se descartan ciertos problemas en la importación de plástico, mientras que los refrescos que se consumen en España se producen en general en el país, sin depender de ningún ingrediente exterior.

Fuente: [Efeagro](#)

Nuevo método de extracción de compuestos fenólicos en el orujo de oliva

El orujo de oliva resulta de la producción de aceite de oliva. Aunque el orujo de aceituna representa un problema medioambiental potencial, contiene compuestos fenólicos, ampliamente reconocidos



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

por sus propiedades beneficiosas para la salud humana. Un estudio realizado por investigadores de Geolit y de la Universidad de Bolonia investiga un enfoque tecnológico innovador y sostenible para extraer compuestos fenólicos del orujo de aceituna fresca, basado en disolventes de calidad alimentaria en lugar de los habitualmente adoptados.

Identificación y cuantificación de los compuestos

Las fracciones fenólicas de las diferentes muestras se estudiaron con el método de Folin-Ciocalteu para cuantificar el total de moléculas reductoras y se utilizó el análisis HPLC-MS/MS para definir el perfil mediante la identificación y cuantificación de 42 compuestos, pertenecientes a cinco familias químicas.

A continuación, el extracto hidroalcohólico obtenido, después de 2 meses de almacenamiento a temperatura ambiente, demuestra estabilidad en el tiempo: no se observó una reducción del total de moléculas reductoras y de las diferentes clases de compuestos fenólicos, ni defectos sensoriales percibidos por catadores capacitados.

En cuanto a la vida útil, el extracto hidroalcohólico no mostró reducción significativa en el contenido fenólico, para ambas evaluaciones instrumentales, reteniendo la mayoría de los compuestos fenólicos presentes en la materia prima. Los atributos negativos no fueron percibidos mediante evaluación sensorial.

Así, el método desarrollado aquí para obtener un extracto fenólico se basa en un enfoque mecánico sostenible y el uso de etanol de calidad alimentaria, con un impacto ambiental global menor en comparación con los procedimientos extractivos convencionales, que a menudo requieren disolventes orgánicos, potencialmente más tóxicos que el etanol, y consumo masivo de energía.

Procedimiento en la almazara

Los resultados a escala de laboratorio presentados aquí pueden ser el punto de partida para establecer un procedimiento que se implementará en una almazara real. En un marco industrial así, será fundamental dar continuidad al proceso integrando el prensado y extrusión del orujo fresco en el procedimiento tradicional de molienda de la aceituna, representando una estrategia de valorización en una economía circular y la perspectiva de nuevos modelos de negocio.

Si bien los resultados actuales son prometedores, se necesitarán estudios futuros para hacer que el procedimiento sea aún más sostenible (por ejemplo, concentrar/eliminar el agua de manera más



efectiva en los extractos) y evaluar la estabilidad de los extractos durante un período de tiempo más largo.

Fuente: [Oleorevista](#)

La UNESCO reconoce el cultivo tradicional del olivo de Turquía

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, ha reconocido que los métodos tradicionales de injerto, molienda y producción de aceitunas de mesa de Turquía son valiosos para nuestra cultura global y deben salvaguardarse, incluyéndolos en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial.

La UNESCO hizo este reconocimiento porque el cultivo del olivo y la producción de aceite son partes fundamentales de la cultura en Anatolia occidental, según publica Olive Oil Times.

Además, Levent Köstem, fundador y propietario del Museo del Aceite de Oliva de Köstem, ha destacado en dicho medio que la producción de aceite de oliva tiene una larga historia en Turquía, y el molino más antiguo data del siglo VI o VII a.C. Los molinos de piedra tradicionales de propulsión animal y humana se utilizaban habitualmente hasta hace 15 años y todavía se utilizan hoy en día en algunos lugares.

Junto con la importancia social de las aceitunas y su cosecha, la UNESCO también reconoció el método kalem (que significa lápiz en turco), único en la región, para injertar acebuches, conocido como injerto de erkence.

Los agricultores tallan dos pequeños surcos a lo largo de los bordes opuestos de un tocón de árbol estrecho, también conocido como portainjerto, usando un cuchillo. A continuación, toman dos vástagos de olivo y afilan cada base para insertarlos en las dos ranuras del portainjerto.

Posteriormente, los agricultores cubren la parte superior del portainjerto y la base de los vástagos con barro para protegerlos del aire y el sol. La parte del portainjerto debajo donde se insertan los vástagos también se cubre con barro para mantenerlo fresco. Por lo general, el lodo permanece en su lugar durante dos o tres años.



Después, los agricultores envuelven el injerto con papel para evitar que el barro sea arrastrado por la lluvia o secado por el sol. El papel se sujeta con una enredadera de un arbusto local, que puede mantener el papel y el barro en su lugar hasta por tres años.

Fuente: [Olimerca](#)

Palestina reducirá su cosecha de aceite un 50% por la guerra

Si hay algún territorio en el mundo donde el olivo tenga unas raíces más antiguas en la historia ese es Palestina. Desde hace más de 4.000 años está datada la presencia en estos territorios de olivos, que durante muchos siglos han sido una de las principales fuentes de sustento de miles de familias sobre todo en Cisjordania y su grasa principal para cocinar. Un territorio en el que unas 100.000 familias cultivan sus explotaciones de olivar y que cuenta con una producción media, según datos del COI, de unas 24.500 toneladas de aceite de oliva anuales. En una campaña media, los molinos de Palestina exportan unas 6.500 toneladas, principalmente a países cercanos. Palestina forma parte del Consejo Oleícola Internacional desde abril del 2017, tras comenzar las negociaciones en el año 2013.

Los territorios ocupados por Israel en territorio palestino cuentan con unos 270 molinos de aceite, muchos de ellos que siguen trabajando de forma muy rudimentaria. Incluso en los últimos años, varias ONGs internacionales han apoyado la plantación de más de 50.000 nuevos olivos en varios municipios de la zona. Pero todo cambió el pasado 7 de octubre, tras el asesinato y secuestro de cientos de israelíes por parte de la organización Hamas en territorio de Israel que ha provocado la respuesta bélica indiscriminada del ejército de Israel sobre la población palestina tanto de la franja de Gaza como de Cisjordania. Un conflicto permanente que ha provocado ya miles de muertos y la destrucción de decenas de miles de casas, y provocado la evacuación de cientos de miles de palestinos.

Dicha respuesta bélica por parte de Israel está utilizando el olivo como un arma de guerra contra los palestinos. Directamente a través del propio ejército como a través de los colonos y milicianos que hasta ahora convivían en los territorios ocupados con los palestinos. En muchos casos, prohibiendo o dificultando en esta campaña la recolección de la aceituna y también incluso con la quema o tala de los propios olivos, muchos de ellos centenarios.



Las organizaciones palestinas han asegurado que la cosecha en esta campaña no llegará ni al 50% de un año normal, quedándose por debajo de las 12.000 toneladas. Un golpe muy duro para las economías locales de miles de familias de localidades como Jerusalén, Tubas, Salfit, Belén, Hebrón o Tulkarem. Hay que tener en cuenta que la industria oleícola supone entorno al 25% de los ingresos de la actividad agrícola en los territorios ocupados de Palestina. Siendo un elemento clave en el autoconsumo de la dieta de diaria de los hogares palestinos.

La mayor parte del cultivo de olivar en Palestina se concentra en la denominada Zona C, la mayor de las tres zonas en las que se dividió Cisjordania desde los acuerdos de Oslo de la década de 1990. Según dichos acuerdos, la Autoridad Palestina en encargaba de la administración de las las zonas A y B, mientras que la zona C debía “devolverse progresivamente a los palestinos”. La realidad es que incluso antes del ataque del 7 de octubre de Hamas, dicha zona C que comprende casi el 70% del territorio de Cisjordania, seguía bajo el control absoluto del ejército de Israel acompañada de la expansión de nuevos asentamientos de colonos israelíes que ha tratado de anexionarse también explotaciones de olivar.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



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