

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

18 de junio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Los expertos de Jaén aclaran cuándo bajará el precio del aceite de oliva

La adherencia a la dieta mediterránea enriquecida con sólo tres cucharadas de AOVE al día previene los accidentes cardiovasculares

La Plataforma Salvemos los Paisajes del Olivar suma nuevas adhesiones para relanzar la candidatura

'Sorpasso' en el reino del oro líquido: el aceite de girasol arrebató el liderazgo en España al de oliva

El aceite de oliva logra su mejor registro exportador de la historia



Los expertos de Jaén aclaran cuándo bajará el precio del aceite de oliva

El precio del aceite de oliva es un tema recurrente, sobre todo en los últimos años coincidiendo con las malas cosechas a raíz de la sequía, porque se ha disparado. Según los datos del Índice de Precios de Consumo (IPC) de mayo publicados por el Instituto Nacional de Estadística, el 'oro líquido' es lo que más ha subido en el último año, un 62,8%, y acumula un repunte del 198,5% desde enero de 2021, lo que significa que su coste casi se ha triplicado en los últimos tres años.

¿Y cuál es la situación en origen? Todos miran a la provincia de Jaén para aclarar el futuro como principal productor y exportador de este producto en el mundo entero. De momento los precios están estabilizados, según el secretario general de COAG Jaén, Juan Luis Ávila, lo que ocurre es que «cada día que pasa hay menos aceite, tenemos el enlace más bajo de la historia y siguen saliendo unas cantidades de aceite importantes mes tras mes».

En mayo, por ejemplo, se han vendido unas 105.000 toneladas, lo que consolida la «fortaleza» de la comercialización, con unos precios en origen que se recuperan después de un descenso puntual debido a las lluvias de Semana Santa (el virgen extra ronda los ocho euros). En el acumulado de los ocho meses de campaña de ventas la cifra sube a 773.000 toneladas.

El secretario general de UPA Jaén, Cristóbal Cano, no prevé una bajada del precio en origen del aceite de oliva en los próximos meses por todo lo anterior, «unido a la escasa disponibilidad de aceite y la fuerte demanda». Esta organización agraria lleva tiempo advirtiendo de que el sector afronta el enlace «más corto del siglo». No obstante, tanto desde UPA como desde COAG trasladan que no llegaremos a un escenario de desabastecimiento. «La gente empezará a coger aceituna pronto. Que no vaya a faltar el aceite en el supermercado está asegurado; ahora bien, el precio está todavía por ver porque ahora es cuando pintan bastos en los meses de junio a septiembre, incluso octubre, ya que habrá muy poco aceite en el mercado y lógicamente hay que abastecerlo», indica Juan Luis Ávila.

El secretario general de COAG insiste en que valorar lo que ocurrirá de aquí a diciembre con los precios entra en el ámbito de las meras especulaciones. De ahí que la palabra clave en este sentido sea incertidumbre. «En un mercado tan grande como el del aceite de oliva, donde no influyen únicamente criterios normales de existencias o posible cosecha, sino que también hay un factor psicológico tremendo en todo lo que sucede, saber lo que va a pasar es imposible», declara.



Aquí entran en juego dos tipos de presiones: «Al alza, de que no hay enlace ninguno y, por otro lado, a la baja, de que viene una cosecha más normal y lógicamente eso va a acelerar un cambio de escenario», explica Ávila, quien cree que a partir del año que viene volveremos a unos precios «algo más bajos» que los actuales, aunque considera que «no deberíamos bajar de nuestros costes de producción, que cada día se acercan más a los cuatro euros».

Al margen de los precios, todo apunta a que la próxima cosecha de aceituna será mejor que las dos últimas, lo que devuelve algo de esperanza a los agricultores jienenses. «Hemos recuperado la situación hidrológica en parte y también las temperaturas han sido adecuadas, especialmente en una época complicada como es la fase de floración, que se ha solventado con éxito en la práctica totalidad de las zonas donde se asienta el cultivo del olivar», expone Cristóbal Cano.

El secretario general de UPA Jaén y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de la organización agraria a nivel andaluz aconseja, no obstante, ser prudentes y no lanzar las campanas al vuelo porque en el mejor de los casos rondaremos una campaña media. «Serán las lluvias del otoño las que marcarán en qué niveles nos moveremos en la próxima campaña de recolección. Por tanto, esperemos tener un otoño generoso en lluvias que nos permitan albergar la esperanza de recuperar la próxima cosecha y volver a unos valores medios de producción que tanto tiempo llevamos echando en falta», concluye Cristóbal Cano.

Fuente: [Ideal](#)

La adherencia a la dieta mediterránea enriquecida con sólo tres cucharadas de AOVE al día previene los accidentes cardiovasculares

La evidencia sobre los beneficios de este patrón tradicional de consumo que muestra el estudio CordioPrev se ha presentado en A Coruña durante el 30º Congreso Nacional de Medicina General y de Familia ante médicos de toda España.

A pesar de la subida coyuntural de precios, los expertos han coincidido en resaltar lo importante que es promocionar hábitos de vida y alimentación saludables en los pacientes y la población general, especialmente entre los más jóvenes.



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



El incremento de precios de algunos de los alimentos en los que está basada principalmente la dieta mediterránea, como el aceite de oliva, podría poner en riesgo este patrón tradicional de consumo, especialmente entre los más jóvenes y clases más desfavorecidas, al optar estos colectivos por los productos ultraprocesados y grasas saturadas por su menor precio, con las consecuencias negativas para la salud que esto puede tener a largo plazo. Así se ha advertido durante el 30º Congreso Nacional de Medicina General y de Familia, donde se han puesto sobre la mesa ante los médicos asistentes de toda España lo importante que es promocionar hábitos de vida y alimentación saludables en los pacientes y la población general.

El doctor Fernando López Segura es uno de los investigadores principales de CordioPrev y un referente en la investigación relacionada con el aceite de oliva virgen extra. Lleva más de 30 años estudiando los beneficios de este producto en el campo de las enfermedades cardiovasculares y ha participado como ponente en la cita anual de la Sociedad Española de Médicos Generales y de Familia (SEMG), junto a la responsable del Grupo de Trabajo de Endocrinología y Nutrición de SEMG, la doctora Guadalupe Blay.

Con respecto al incremento de precios de los alimentos que forman parte de la dieta mediterránea, en especial, del aceite de oliva virgen extra (AOVE), el doctor Fernando López Segura está convencido de que es coyuntural y recuerda que el consumo recomendado para una persona a diario es de 40 a 50 mililitros de aceite de oliva virgen extra (entre tres y cuatro cucharadas soperas). Es decir, “al mes serían entre litro y litro y medio por persona, por lo que no supondría una cantidad económica tan elevada (10 o 15 euros al mes, con los precios actuales)”. Considera que “a la inversión en nuestra salud y la de nuestra familia no hay que ponerle precio, y más cuando se están destinando más a otros hábitos nocivos, como la ingesta de alcohol o tabaco que son muchísimo más caros y muy perjudiciales”. En este sentido ha recordado que esos 10 o 15 euros al mes por persona del litro y medio del AOVE equivaldrían a lo que costarían tan solo tres paquetes de tabaco. “Una tostada y ensalada al día con aceite en crudo. Eso es la dieta mediterránea”, ha resumido el este doctor que desempeña su labor en la Unidad de Lípidos y Arterioesclerosis del Hospital Reina Sofía de Córdoba.

Por su parte, la responsable del Grupo de Trabajo de Endocrinología y Nutrición de SEMG, Guadalupe Blay, ha informado de que la dieta mediterránea se mantiene en nuestro país en un 30-40% de la población, pero sobre todo en los mayores de 50 años que tradicionalmente la han venido consumiendo, heredando esta costumbre de sus padres y abuelos, con un consumo habitual de vegetales frescos, legumbres, fruta, tostadas con aceite, ensaladas, pescado... Sin embargo, en niños y jóvenes el consumo no llega al 10-20%, porque en general consumen una dieta basada en grasas saturadas y productos ultraprocesados, como la bollería industrial. En el caso de los jóvenes entran en juego las ‘dietas milagro’ para no engordar y mantener un perfecto equilibrio corporal sin



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



ninguna base científica, que contienen múltiples componentes y hábitos potencialmente perjudiciales.

Según la doctora Blay, los niños y los jóvenes son el estrato de la población sobre el que más hay que incidir en el consumo de la dieta mediterránea, ya que el futuro de la salud de nuestra sociedad depende de ello. Habría que comenzar por la educación en las escuelas y, por supuesto, concienciar a los padres. En cuanto a los jóvenes, es necesario realizar campañas de difusión que les informen adecuadamente de los beneficios de la dieta mediterránea y les hagan ver lo absurdo de las dietas milagro, incluso sus peligros.

La dieta mediterránea ha demostrado ser el mejor modelo basado en la evidencia para la prevención cardiovascular. Los elementos clave de este patrón tradicional son el uso abundante de aceite de oliva virgen extra y el elevado consumo de alimentos de origen vegetal natural (frutas, verduras, frutos secos y legumbres) y pescado, junto con la reducción de carnes procesadas, carnes rojas y productos ultraprocesados.

El estudio CordioPrev publicado por la revista científica internacional The Lancet, y que ha contado con la participación del doctor López, demostraba por primera vez que la Dieta mediterránea rica en AOVE previene la recurrencia de accidentes cardiovasculares. Su objetivo principal era demostrar si el consumo de una dieta mediterránea con aceite de oliva virgen como grasa fundamental reducía la incidencia de nuevos accidentes cardiovasculares -infarto agudo de miocardio, ictus, angor o la muerte- en pacientes que ya han tenido un infarto previo, comparada con el consumo de una dieta baja en grasas que es lo que aconsejan el panel de expertos americanos y de los países anglosajones.

El doctor Fernando López informa que, tras siete años de seguimiento a 1.002 pacientes que habían sufrido un infarto el año anterior incluidos en el estudio, la mitad con dieta mediterránea y AOVE, y la otra mitad con dieta baja en grasas, los que siguieron la Dieta mediterránea reinfartaron o murieron un 27% menos -en el caso de los varones, que es el grupo más importante, esta cifra llegó hasta el 32%- frente a los que consumieron la dieta baja en grasas.

De igual forma, el CordioPrev ha ofrecido multitud de datos que demuestran que el AOVE tiene efectos favorables sobre todos los factores de riesgo cardiovascular y los mecanismos de producción de la arteriosclerosis: colesterol, hipertensión arterial, diabetes, oxidación, inflamación, coagulación, protección de endotelio, etc.

Estos resultados, que han sido dados a conocer en A Coruña durante el 30º Congreso nacional de la SEMG, demuestran que seguir una dieta mediterránea con AOVE puede ser tanto o más eficaz para prevenir la muerte y el reinfarto que los medicamentos que utilizamos hoy en estos pacientes, según



ha recalcado el experto. Este efecto beneficioso del aceite se suma al efecto de los medicamentos aspirina, estatinas, etc. por lo que, “igual que se está empezando a prescribir ejercicio físico desde las consultas, se debería prescribir seguir una dieta mediterránea rica en aceite de oliva virgen extra”.

Fuente: [Sociedad Española de Médicos Generales y Familia](#)

La Plataforma Salvemos los Paisajes del Olivar suma nuevas adhesiones para relanzar la candidatura

La plataforma ciudadana Salvemos los Paisajes del Olivar aumenta el número de integrantes y alcanza ya las 71 personas que quieren relanzar la candidatura a Patrimonio de la Humanidad. Una iniciativa surgida en el seno de la sociedad civil andaluza de la que forman parte instituciones universitarias (entre los que destacan cinco ex rectores) y entidades locales, autonómicas y nacionales, además de personalidades a título individual y colectivos periodísticos, que buscan poner en valor la oportunidad, absolutamente positiva, que significa el expediente como declaración por la Unesco. Una plataforma que nace para no dejar pasar la ocasión de que el olivar andaluz sea reconocido en todo el mundo con la distinción de “valor universal excepcional”.

La plataforma ciudadana entiende que el hecho de que el olivar andaluz tuviera un “sello de calidad” excepcional y adicional con la declaración de Patrimonio de la Humanidad “vendría a distinguir el esfuerzo de incontables generaciones de andaluces que han hecho del olivar su modo de ser y de vivir”. Además, los 71 integrantes actuales de la plataforma se muestran convencidos de que la protección que incluye la candidatura a la Unesco “no tiene carácter coercitivo en ningún sentido” y que los “beneficios positivos que conllevaría deben contribuir a que los agricultores cuyas fincas están incluidas, representativamente, en la candidatura decidan voluntariamente mantenerlas como Paisajes del Olivar”.

En este sentido, la plataforma insiste en que el expediente “beneficia sin ningún tipo de duda a los agricultores andaluces porque no deriva obligación alguna. Al contrario, solo incluye beneficios extras, ya que la distinción de la cosecha oleícola de las fincas incluidas, representativamente, en la candidatura supone un sello de calidad adicional y excepcional con la consiguiente repercusión económica y rendimiento del olivar como un elemento productivo vivo y un medio de vida”.

Los próximos pasos a seguir por la plataforma serán nuevas reuniones institucionales, como el caso de los rectores de las Universidades de Jaén, Nicolás Ruiz (el miércoles, 19 de junio, a las 10 de la



 **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](#)

mañana); de Granada, Pedro Mercado (el lunes, 8 de julio, a las 12 de la mañana); y de Córdoba, Manuel Torralbo, además de continuar aumentando el número de los ciudadanos que consideran la candidatura una oportunidad para valorizar el aceite de oliva y el olivar andaluz.

Fuente: [Hora Jaén](#)

'Sorpasso' en el reino del oro líquido: el aceite de girasol arrebató el liderazgo en España al de oliva

Paradojas en el reino del oro líquido. Aunque España es el mayor productor del mundo de aceite de oliva, la fuerte subida de los precios que se está registrando desde hace ya más de dos años ha provocado que el consumo se desvíe cada vez con mayor fuerza hacia el aceite de semillas y, especialmente, el de girasol. Y es que, después de que el precio se haya triplicado desde 2021, con una subida del 68% tan solo en el último año, cada vez son más los hogares españoles que se ven forzados a buscar sustitutivos para su alimentación diaria.

De acuerdo con los datos de la patronal de los envasadores, Anierac, entre octubre de 2023 y marzo de 2024, mientras que las ventas del aceite de oliva han caído un 17,51%, pasando desde 134.000 toneladas a 110.477 toneladas, las de girasol han repuntado un 24,47%, subiendo de 127.400 a 158.574 toneladas. El girasol da así el sorpaso al oliva y se convierte en el aceite más vendido en España. La industria aceitera mantiene pese a todo la confianza en que habrá una recuperación y recuerda que este fenómeno ya se ha producido en otras ocasiones cuando ha habido incrementos fuertes de los precios.

"Somos un sector muy resiliente y, cuando el nivel de precio del aceite de oliva vuelva al nivel del año 2021, lo normal es que el consumo se recupere porque se trata de un producto saludable, fundamental en la dieta española y muy apreciado por el consumidor", explican en la industria. Tras haber cerrado el año pasado un ejercicio, que estuvo marcado por la baja producción y la fuerte subida de los precios, con una caída de las ventas del 20%, la industria confiaba ahora en revertir este año la situación. Pero por ahora habrá que seguir esperando.

Caída de las ventas

De acuerdo siempre con los datos de Anierac, las ventas de aceite de oliva virgen extra se han reducido en estos seis primeros meses de campaña hasta un 20,61%, lo que supone duplicar casi el



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



ritmo de caída registrado en el conjunto de la campaña anterior. Las de oliva virgen caen algo menos, solo un 4,66%, pero las de oliva suave e intenso también se desploman, un 15,03% y un 17,5%, respectivamente. La cosecha de la actual campaña registra hasta abril una producción de 850.157 toneladas, lo que supone un aumento del 11% sobre las estimaciones iniciales y un 28% respecto a la pasada. Las lluvias y las buenas condiciones meteorológicas han sido fundamentales, pero el problema es que no hay stock suficiente para cubrir la demanda, por lo que es complicado que los precios puedan caer a corto plazo, al menos hasta que no se inicie la próxima. Aunque desde el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se muestra confianza en que las últimas subidas en el campo sean algo coyuntural y los precios puedan volver a bajar, todo indica así que habrá que esperar todavía algunos meses. En el sector apuntan, de hecho, que lo lógico es que la bajada se produzca a partir del próximo mes de octubre.

Escasez

Desde Cooperativas Agroalimentarias han advertido, de hecho, de que "habrá escasez de aceite para cubrir las necesidades del mercado" en la segunda mitad de la campaña. Según los últimos datos, la disponibilidad de aceite en ese periodo no superará las 560.000 toneladas, con un stock de enlace mínimo de 200.000 para cubrir los meses de octubre y noviembre. Las cooperativas han precisado que esa disponibilidad es igual a la de la campaña pasada, que tuvo una producción inferior, pero las existencias de enlace superaron las 450.000 toneladas, 200.000 más que las de inicio de la campaña 2023-2024.

Las salidas de aceite de oliva al mercado alcanzaron durante el mes de mayo las 100.220 toneladas, según datos hechos públicos por el IECA, el Instituto de Estadística de Andalucía, completados con una estimación de Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía. Una cifra que confirma el vigor de la demanda -la media de la campaña desde el pasado mes de octubre es de algo más de 95.000 toneladas- pese a la ligera tendencia alcista de los precios del último mes. Se mantiene un ritmo alto de comercialización, con lo que las existencias llegarán justas para el enlace con la próxima campaña. Más justas que nunca.

Existencias

Las existencias totales a final del mes de mayo son de 492.289,4 toneladas, lo que supone 83.648,96 menos que en abril. Con la ligera aportación de las importaciones, esa cantidad debe abastecer al mercado durante junio, julio, agosto, septiembre y octubre (inicio de la nueva campaña de comercialización), hasta que en noviembre entre en cantidad apreciable aceite nuevo. A un ritmo cercano a las 100.000 toneladas al mes de salida, todas las fuentes consultadas en el sector esperan que las existencias lleguen justas a la próxima cosecha. "Muy apuradas", eso sí, pero sin desabastecimiento.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA
EXTRACCIÓN DE PRODUCTO
CONTROL INDUSTRIAL
SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS
OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS
ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL
CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



Habrán fuertes tensiones, desajustes y turbulencias en el mercado, y ninguna razón apunta a una bajada de precios hasta al menos el inicio de la próxima campaña a partir de octubre o incluso noviembre. Más bien todo lo contrario. Aunque la situación es inédita, pues nunca se había llegado a estas alturas del año con existencias tan bajas. Se estima que, del total de salidas de mayo, unas 36.090 toneladas han ido destinadas al mercado interior y 64.130 a la exportación. Se habrían importado a su vez unas 16.000 toneladas, cifra que aún tiene que confirmar Aduanas con datos consolidados.

Fuente: [El Economista](#)

El aceite de oliva logra su mejor registro exportador de la historia

El 'oro líquido' influye en que la provincia de Jaén protagonice el segundo mayor crecimiento exportador en el primer cuatrimestre de este año.

Buenas noticias de ventas, tanto dentro como fuera que tienen una doble lectura. Por un lado, el aceite de oliva andaluz, y jiennense, se consolida como uno de los motores económicos de la región gracias a las buenas salidas. Por otro, impera el temor a quedarse sin existencias antes de que empiece la próxima campaña.

Andalucía logró un nuevo récord histórico en sus exportaciones, referidas al primer cuatrimestre de 2024, al alcanzar los 14.374 millones de euros, gracias a un incremento interanual de las ventas del 7%. Contrasta con la bajada del 3,5% del conjunto de las exportaciones de la media de España (127.420 millones). La causa es la diversificación de los productos exportados, entre industriales y agroalimentarios. Lo simbolizan tanto el sector aeroespacial como el aceite de oliva, pues, juntos, acaparan casi uno de cada cinco euros del total de las ventas internacionales de Andalucía.

Logró su mejor registro exportador de la historia en un primer cuatrimestre, con 1.623 millones de euros. Lo hace gracias a un crecimiento del 84%, que lo refuerza como el producto más vendido fuera por Andalucía, con el 11,3% del total.

Además, en este periodo crecieron las ventas en cinco de las ocho provincias andaluzas y seis de ellas presentan superávit de su balanza comercial con el exterior. El 'oro líquido' influye en que Jaén protagonice el segundo mayor crecimiento en el primer cuatrimestre de este año, con un alza del 18,6% sobre el mismo periodo de 2023. Suma unas ventas de 491 millones de euros (3,4%), y un



superávit de 92,6 millones, según los datos del Observatorio para la Internacionalización de la Economía Andaluza de Andalucía TRADE.

Estos datos se suman a las ventas de aceite de oliva de mayo. En los siete meses de campaña se han comercializado 773.000 toneladas, lo que permite mantener el ritmo vivido el año pasado. Constatan, pues, que el sector se enfrenta al menor enlace entre campañas del siglo, puesto que sólo cuenta con unas existencias de 492.290 toneladas.

Ante este escenario, el secretario general de UPA Andalucía y responsable de la Sectorial de Olivar y Aceite de UPA, Cristóbal Cano, insiste en que, según se acerque el final de la campaña de comercialización, el próximo mes de septiembre, el nivel de ventas será necesariamente menor porque hay cada vez menos y podría darse un escenario de desajustes.

Fuente: [La Contra de Jaén](#)

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

