

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*19 de septiembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



España es el país de Europa donde más ha subido el precio del aceite de oliva.

Desastre en la Sierra Sur de Jaén: el granizo ha acabado con las pocas esperanzas del olivar.

La dieta mediterránea en un nuevo taller Huesca la Magia de la gastronomía.

Oleícola Jaén ultima su proyecto de oleoturismo, una iniciativa que prevé que comience en octubre con la nueva campaña.

Formación sobre elaboración de compost de alperujo.

Siria prohíbe sus exportaciones de aceite de oliva.



**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

# España es el país de Europa donde más ha subido el precio del aceite de oliva

Pese a ser el principal productor de aceite de oliva del mundo, España es el país de Europa donde más se encarece este producto. Así, según la oficina estadística europea (Eurostat), el Índice de Precios de Consumo Armonizado (IPCA) del aceite de oliva del mes de julio se situó en nuestro país en el 38% en tasa de variación interanual.

Pero es que, además, el siguiente estado donde más se incrementó su precio fue Italia, un 30,7%, pese a ser el segundo productor mundial, con una cuota de mercado cercana al 10% frente al 42,5% de la española. Les sigue Lituania, con un incremento del 29,3% y Hungría, 28,7%, pero no son productores.

En los otros dos grandes países productores de aceite de oliva del continente, Portugal y Grecia, el precio aceite de oliva se incrementó en julio un 27,8 y un 18% respectivamente. Donde menos se encareció el producto fue en Dinamarca, un 7,8%; y Rumanía, un 7,5%, países no productores.

En las dos principales economías del euro, Alemania y Francia, el aceite de oliva subió un 22,8% y un 20,8%. Del Reino Unido no hay datos. En el conjunto de la Unión Europea (UE) se incrementó un 29,1% y en el de la eurozona un 29,9%.

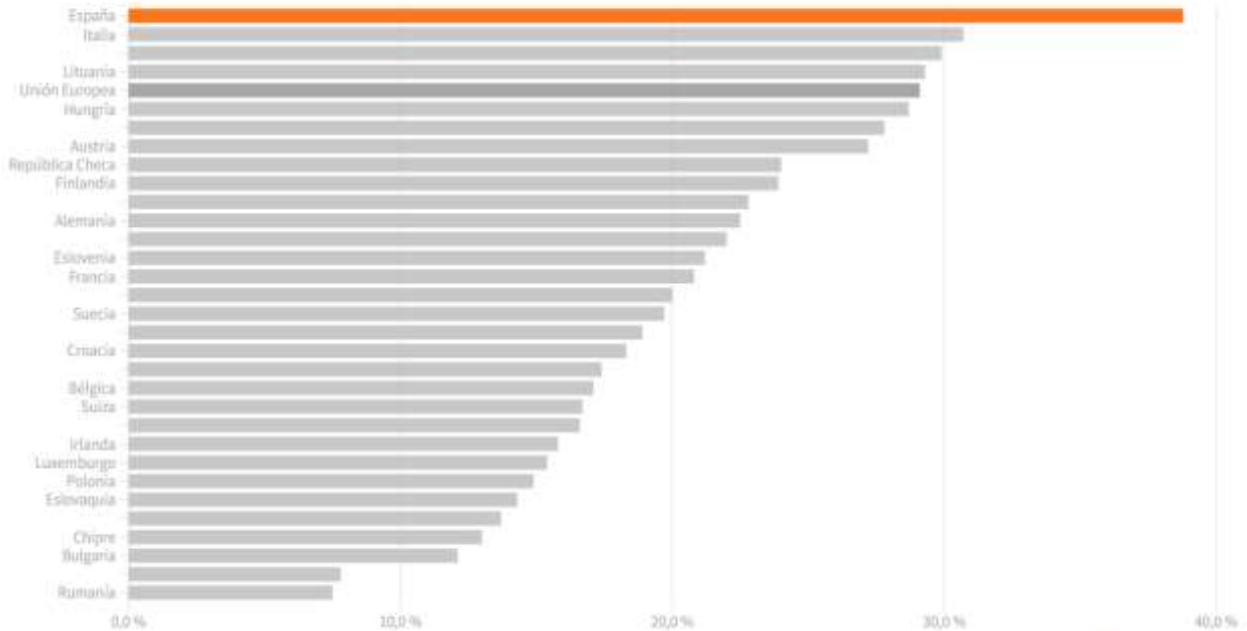
Hace un año, en septiembre de 2019, cuando la incidencia de la sequía sobre los olivos todavía no era tan evidente, el incremento del precio del aceite de oliva en la eurozona y la Unión Europea fue del 11,6%; del 14,1% en España y del 8,7% en Italia, así como del 11,6% en Portugal y el 13,2% en Grecia. Si nos remontamos a antes de la pandemia, en febrero del 2020, el IPCA del aceite de oliva estaba en el 5,7%.

Uno de los principales condicionantes del incremento de los precios del aceite de oliva en España es que la producción provisional para la campaña 2022-2023, según los Boletines de Mercado del Aceite de Oliva del MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación), asciende a 662.400 toneladas, cifra que representa la mitad del valor medio de la producción española de los últimos 15 años y un descenso del 55,6 % respecto a la campaña anterior.



## IPCA Aceite de Oliva en variación anual

Julio de 2023. En porcentaje



Fuente: Eurostat.

elEconomista

Un descenso del que es responsable, en gran medida la falta de precipitaciones en nuestro país, como lo es también el incremento en el precio de los fertilizantes en el mercado internacional, incluso antes del comienzo de la guerra en Ucrania en febrero de 2022.

Debido a la merma en la disponibilidad del producto, el aceite de oliva ha sido el producto que más se ha encarecido en el último año, en concreto un 52,2%. Su incidencia en el consumo interno ha sido notable, con una caída del 51% en el primer semestre del año, aproximadamente 132.000 toneladas.

En el mes de julio, según datos de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU), el precio medio se ha elevado de los 8,16 a los 9,42 litros, aunque en algunas marcas la factura supera los 12 euros.

**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



Los agricultores predicen que para la campaña 2023-2024 los precios del aceite van a seguir subiendo, lo que va a convertir este producto en un bien de lujo al alcance de muy pocos. Llama la atención el hecho de que, por ejemplo, en Irlanda se pueda encontrar aceite de oliva a 4,70 euros, casi a la mitad de precio que en España.

### El súper no se está lucrando

Los supermercados españoles no se están beneficiando del incremento del precio del aceite de oliva. El Índice de Precios en Origen y Destino de los Alimentos (Ipod) del mes de agosto, constata que la diferencia entre el precio en origen y lo que abona el consumidor por el producto solo es del 13%. O lo que es lo mismo, el precio entre origen y destino solo se multiplica por 1,13. En contraste, la lechuga multiplicó su precio por 6,82, con una diferencia de un 582%.

El aceite de oliva en otros países puede ser actualmente más barato que en España porque hay menor rotación de producto, más stock, con partidas que han sido compradas hace tiempo, dice la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO).

El director de AEMO, José María Penco, que representa a más de 150 municipios españoles del olivo, señaló el jueves pasado que "en los países donde se consume menos aceite de oliva las partidas tardan hasta dos años en venderse en los supermercados, por lo que su compra ha sido anterior a la subida de precio experimentada en la campaña actual".

### Incremento de la producción

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, refiere que la previsión que maneja el Gobierno es que el precio del aceite de oliva el año próximo sea "inferior" al actual, porque se espera que aumente la producción respecto a esta campaña.

Planas dijo que a mediados de octubre se conocerán las previsiones de las comunidades autónomas de aforo de la próxima campaña, pero los cálculos que maneja el Ejecutivo son que pese a la sequía, se superarán los 663.000 toneladas recogidas en la campaña que se cierra en septiembre, y que han supuesto un 55% menos que en el año anterior. En todo caso, la cifra de la campaña de 2023-24 se quedará con toda probabilidad por debajo del millón de toneladas.

Fuente: [El Economista](#)



**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



# Desastre en la Sierra Sur de Jaén: el granizo ha acabado con las pocas esperanzas del olivar

Las tormentas de hace unos días han tirado al suelo la escasa aceituna que quedaba en los árboles al suelo.

A perro flaco, todo son pulgas. El refranero español encierra verdad en todas las circunstancias, y también lo hace ahora. El sector olivarero afronta una nueva campaña, tras una precedente desastrosa, marcada por la sequía y unos olivos con un gran estrés hídrico y poca aceituna.

Cuando parecía que nada podía ir peor, han llegado las tormentas a una de las zonas más castigadas por la falta de agua: la Sierra Sur de Jaén.

## Un trabajo de meses

La DANA de la semana pasada ha «rematado», incluso antes de comenzar, la campaña olivarera de la zona. Es el caso de Antonio Conde, un joven agricultor que lamenta que el granizo y las fuertes tormentas han acabado «con todo»: con la aceituna, con el suelo y con el trabajo de meses.

Si antes de este episodio climatológico este agricultor jienense apenas esperaba recoger «un 15%» de la aceituna que cosecha normalmente, la fuerte lluvia y el granizo ha acabado siquiera con esa baja previsión. Una realidad que pone en jaque a muchos olivareros, que encadenarán dos campañas consecutivas muy malas y los pone «al límite» de la viabilidad.

Fuente: [Sevilla ABC](#)



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

# La dieta mediterránea en un nuevo taller Huesca la Magia de la gastronomía

La Asociación de Empresarios de Hostelería ha organizado un nuevo taller Huesca La Magia de la Gastronomía, este martes, en el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón. En él, María José San Román, chef en Alicante, con estrella Michelin, hablará sobre “Arroz, aceite de oliva y azafrán: un viaje culinario por la dieta mediterránea”.

En el taller se explicarán los “aoves” de cosecha temprana y maduros, variedades, maridajes y usos. Qué es el azafrán, presentaciones y técnicas de uso; y los secretos de un buen arroz, ingredientes esenciales.

María José San Román posee dos soles Repsol, un sol Repsol sostenible y una estrella Michelin, en su restaurante Monastrell de Alicante; y un sol Repsol en su restaurante La Taberna del Gourmet. Además, es embajadora de la dieta mediterránea, embajadora de Alicante, embajadora de MSC (Mares para siempre), y es presidenta de la Asociación Mujeres en Gastronomía, que bajo el lema “El talento no tiene género”, reivindican la visibilidad del talento femenino en la gastronomía. Aparte de las distinciones gastronómicas, recibió la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes en 2022.

"Cocinera en constante formación, combina la innovación con la tradición mediterránea en sus recetas. San Román practica una cocina sutil y refinada, de estética impecable, con técnica y precisión y plantea una evolución sin estridencias bajo la premisa de preservar los sabores de la materia prima inicial, con especial presencia de productos autóctonos. Curiosa, innovadora y en constante formación, investiga continuamente en torno al azafrán (considerada una experta a nivel internacional), el aceite de oliva virgen extra, el arroz, el pan, el chocolate y, desde hace pocos meses, el vinagre", explica la Asociación de Hostelería en una nota de Prensa.

El taller se celebrará a las 5 de la tarde en el Centro de Innovación Gastronómica de Aragón, ubicado en el edificio Félix de Azara, del Parque Tecnológico Walqa.

Fuente: [SER](#)



**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

# Oleícola Jaén ultima su proyecto de oleoturismo, una iniciativa que prevé que comience en octubre con la nueva campaña

El Grupo Oleícola Jaén ultima la terminación de las obras de la segunda fase de su ambicioso proyecto para comenzar en octubre, coincidiendo con el inicio de la campaña oleícola 2023-2024, con su iniciativa de oleoturismo en Baeza (Jaén), en la que pretende impulsar y rentabilizar la cultura del olivar y de los aceites de oliva con el turismo de la ciudad renacentista.

El director de Operaciones del Grupo Oleícola Jaén, Joaquín Morillo, asegura a Oleum Xauen que esta actuación es continuación de la entrada en servicio de lo que denomina almazara 4.0. “Ahora estamos terminando la segunda fase, que es ese templo del AOVE, con su accesibilidad, una tienda con productos de la tierra y del aceite de oliva y empezaremos 1 de octubre con la nueva campaña. Eso básicamente es el inicio del proyecto de Aoveland, un proyecto muy maduro en el que vamos a ensalzar la Baeza monumental y la Baeza olivarera para aprovechar las sinergias con el objetivo de atraer turismo a Baeza y a Úbeda”, subraya.

A su juicio este nuevo proyecto oleoturístico se sustenta “en la oferta de calidad turística y de ensalzamiento del sector oleícola, haciéndolo de una manera cercana, visible y de experiencia para el visitante. Además, va a ser un centro de interpretación, un centro artístico, arquitectónico, una oferta completa, transversal y vertical”.

Oleícola Jaén tiene previsto, igualmente, poner en marcha en el futuro el Jardín del Olivar, en el que se mostrarán unas cincuenta variedades de olivar del mundo, con un espacio multiusos, con un restaurante, con un anfiteatro “para darle vida 360 grados a la visita de los turistas desde el campo, con una visita a la almazara, con una experiencia con la cata, con una sala de proyecciones, la tienda y cuando terminemos la tercera fase estaría la parte gastronómica. Todos los fondos que consigamos desde la vertiente oleoturística Aoveland irían íntegramente destinados a la Fundación para que luego los pueda donar a la sociedad”, remarca.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



## Formación sobre elaboración de compost de alperujo

El próximo jueves, 21 de septiembre, el municipio jiennense de Villacarrillo acoge una formación sobre elaboración de compost de alperujo, dentro del proyecto Oruland, organizada por el Ifapa y la SCA San Vicente de Mogón.

La inauguración correrá a cargo del alcalde del municipio, Francisco Miralles, que estará acompañado de la delegada territorial de Agricultura, Soledad Aranda, el presidente de la SCA San Vicente de Mogón, José Gilabert, y el investigador del Ifapa y coordinador de Oruland, José A. García Mesa.

Precisamente, José A. García Mesa será el encargado de abordar la primera ponencia, en la que hablará de los subproductos de la almazara en el contexto actual; a continuación, la técnico especialista del Centro Ifapa Venta del Llano, Concepción García-Ortiz, hablará de elaboración de compost de alperujo y su aplicación en el olivar, y finalmente, la gerente de la SCA San Vicente de Mogón, María del Mar Manrique, explicará el caso práctico de su cooperativa.

Antes de finalizar la jornada, los asistentes visitarán la planta de compostaje de esta cooperativa, donde se realizará una demostración.

Fuente: [Olimerca](#)

## Siria prohíbe sus exportaciones de aceite de oliva

Ante una previsión de descenso de la producción de aceituna de un 50% de cara a la campaña 2022/23, que rondarán las 49.000 toneladas de aceite de oliva, Siria ha decidido prohibir las exportaciones de este producto y así poder atender a la demanda interna, evitando también un aumento del precio.





Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), Siria produjo 134.000 toneladas de aceite de oliva en 2022/23 y una media de 131.000 toneladas anuales durante los últimos cinco años.

Abeer Johar, director de la oficina del olivo en el Ministerio de Agricultura, atribuyó la disminución de la producción a que muchos productores entraron en un "año inactivo" en el ciclo natural alternativo de producción del olivo junto con los impactos del cambio climático, tal y como publica Olive Oil Times.

Si las estimaciones de producción del Ministerio se cumplen, la producción de aceite de oliva sirio apenas cubrirá el consumo interno, que el COI estimó en unas 100.000 toneladas en las dos últimas temporadas.

Como resultado, el primer ministro Hussein Arnous ha anunciado una prohibición de las exportaciones de aceite de oliva, medida vigente desde el 1 de septiembre.

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