

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*20 de febrero de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las lluvias estabilizan el mercado del aceite de oliva.

El 45% del aceite mundial se produce ya en olivar mecanizado.

La DO Sierra Mágina cierra la campaña con "mínimo histórico" en la producción de aceite.

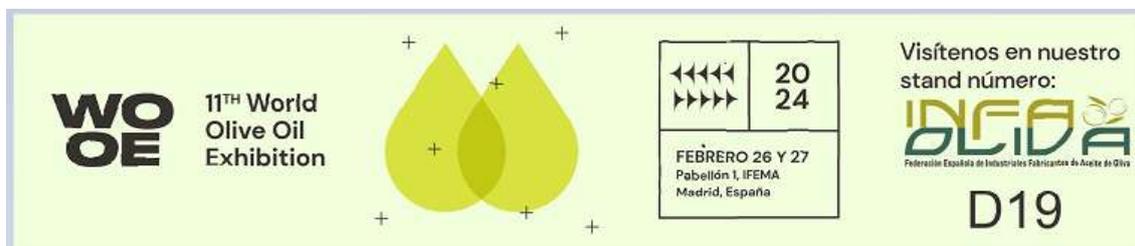
España dice adiós a una DOP de aceite de oliva.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación convoca el Premio "Alimentos de España 2024".

QvExtra! y el COI vuelven a colaborar en la promoción de la salud y la transparencia en el etiquetado de AOVE.

Las exportaciones españolas de aceite de oliva a Canadá han aumentado un 64,31% en cinco años.





## Las lluvias estabilizan el mercado del aceite de oliva

Buen comportamiento del mercado del aceite de oliva en origen en la segunda semana del mes de febrero. Las importantes lluvias que han caído en días atrás han mejorado sensiblemente el campo y los olivares presentan un muy buen aspecto para afrontar el inicio de su ciclo vegetativo de cara a la floración que se iniciará en el mes de abril y mayo.

Por otra parte, las excelentes salidas que han tenido lugar en el mes de enero, por encima de las 110.000 toneladas, ponen de manifiesto el gran dinamismo de los operadores españoles que están sacando rendimiento a la escasez de aceite de esta cosecha.

Al final, llegaremos a un volumen de producción en la cosecha actual de 800.000 toneladas de aceite de oliva, aunque no nos salvará de que sea una campaña mala, igual que la anterior. Pero la mejor noticia podría estar en los próximos meses si seguimos recibiendo lluvias esporádicas y llegamos a abril con los olivos en las mejores condiciones.

Tan sólo habrá que rezar para que no tengamos que sufrir las olas de calor que nos afectaron en las dos anteriores campañas y que arrasaron con toda la flor.

En este contexto, las cotizaciones en origen se han movido esta semana en una línea de precios similar a la de la semana anterior, pero que no está siendo acompañado de una mayor demanda por parte de la industria envasadora.

Así, seguimos viendo ofertas de lampante entre los 8,30 y los 8,35€/kg mientras que los extras, donde hay un mayor abanico de calidades hay ofertas de 8,80€/kg a 9,10€/kg.

En relación al comportamiento de los operadores italianos en nuestro mercado, ya podemos ver que poco a poco están apareciendo compradores que buscan sobre todo aceites de alta gama. En Grecia no hay mucho aceite disponible y esto ayudará a que España siga siendo la despensa del aceite de oliva en los próximos meses.

Fuente: [Olimerca](#)



## El 45% del aceite mundial se produce ya en olivar mecanizado

La reconversión del olivar tradicional jienense centra unas jornadas del Consejo Económico y Social coordinadas por Asaja.

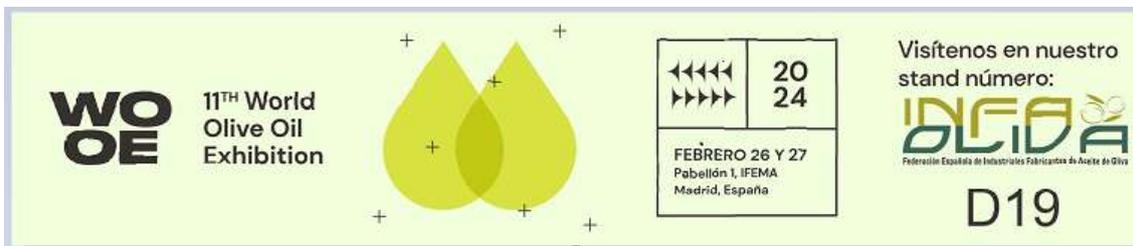
El 45% del aceite mundial se produce ya en olivar mecanizado. De ahí la importancia de que todas las administraciones tomen conciencia de ello, según Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de Asaja Jaén, quien ha recordado que más de 8.000 hectáreas por año se están reconvirtiendo en la provincia de Jaén sin ayudas. Así lo ha dicho en la inauguración de una jornada del Consejo Económico y Social (CES) sobre la pérdida de competitividad en el sector del olivar de difícil mecanización, coordinada por Asaja.

En palabras del presidente del CES, Manuel Parras, la jornada se ha centrado «en los distintos tipos de intensificaciones, sus ventajas y costes, todo ello en el contexto de otras políticas de cara a la transformación del olivar tradicional, mayoritario en la provincia de Jaén».

Por su parte, el diputado de Agricultura y Ganadería de Diputación Provincial de Jaén, Francisco Javier Perales, ha afirmado que «hay que buscar competitividad en la olivicultura jienense, pero también ser conscientes de que hay olivar difícil mecanizar». En este sentido ha aludido a que desde la Diputación y la Universidad de Jaén se han llevado a cabo dos estudios, uno sobre costes del olivar y otro de estrategias de desarrollo, y ambos «arrojan una singularidad de la provincia debido a su olivar tradicional, lo que ayuda a fijar población en el territorio, cuestión que no podemos perder de vista».

La delegada de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, ha manifestado que en estos días el sector de la agricultura se está movilizándose porque «quieren vivir de una actividad que les genere rendimiento y una calidad de vida que les permita continuar en las zonas rurales, y de ahí que esta jornada sea muy oportuna». Al hilo de esto, Aranda ha puesto en valor el compromiso de la Junta con el sector agrario jienense, especialmente a través de la Estrategia





Andalza del Olivar, ofreciendo «herramientas que ayuden a la modernización del sector, de tal modo que se vuelva más competitivo, y también por el apoyo implícito a todos los tipos de olivar».

La jornada ha contado con cuatro ponencias de expertos en agricultura y economía, además de una mesa redonda. Manuel Parras, presidente del CES provincial y catedrático de Comercialización e Investigación de Mercados de la Universidad de Jaén; Rafael Peralta, vicedecano del Colegio Profesional de Economistas de Jaén y presidente de la Comisión de Economía del CES provincial; Juan Vilar Hernández, consultor Estratégico y doctor en Ciencias Económicas y Empresariales; Rafael López, ingeniero agrónomo y director técnico de IADA Ingenieros SL.

Fuente: IDEAL

## La DO Sierra Mágina cierra la campaña con "mínimo histórico" en la producción de aceite

La Denominación de Origen Protegida (DOP) del Aceite de Sierra Mágina, en Jaén, ha cerrado la campaña con un "mínimo histórico" en la producción de aceite de oliva, que no ha llegado a 10.000 toneladas, prácticamente un 8% menos que la campaña anterior a pesar de que se ha producido más aceituna.

Tras el cierre de las últimas cooperativas que aún recepcionaban aceituna en Sierra Mágina, el Consejo Regulador de la DOP ha hecho balance en el que destaca "un nuevo mínimo histórico" de la producción de aceite de oliva. Finalmente, las entradas de aceituna han sido ligeramente superiores a las del año pasado, llegando a los 51.130.000 kilos un 3,2% por encima de las 49.500 toneladas recepcionadas en la campaña anterior, a pesar de que la previsión inicial apuntaba a que se quedaría por debajo de esa cifra.

Sin embargo, lo destacable es el bajo rendimiento, el menor desde que se tienen registros en el Consejo Regulador, que se ha situado en un 19,42% de media, más de dos puntos por debajo de la campaña anterior, y en la línea de los datos de la provincia de Jaén. Este rendimiento ha supuesto

**Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar**

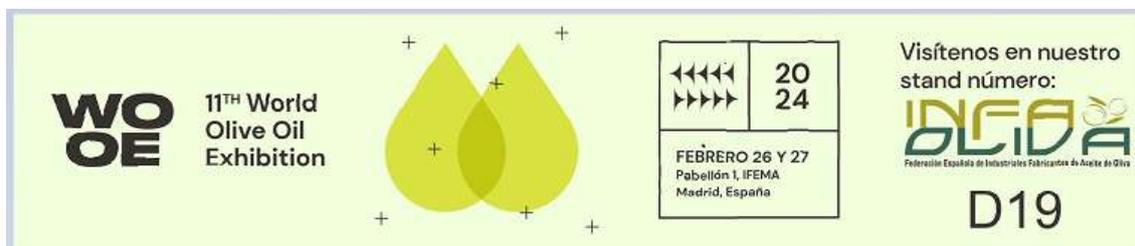
**bioland**  
ENERGY

**GRUPO oleícola jaén**

Av. Vilches, KM 3,5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



Portada



que la cifra final de aceite producido no haya llegado a 10.000 toneladas, en concreto 9.925, prácticamente un 8% menos que la campaña anterior a pesar de contar con más aceituna. La ausencia de lluvias en primavera, que no llegaron hasta mitad de mayo, y los episodios de altas temperaturas durante la floración han sido los responsables de que por segundo año consecutivo se registre una baja cosecha.

### **El comportamiento de la comarca ha sido bastante desigual.**

Por un lado, los municipios de Bélmez de la Moraleda, Cambil, Campillo de Arenas, Cárcheles y Huelma, que sería la vertiente oeste de la sierra, han incrementado su cosecha respecto a la campaña anterior. Sin embargo, Bedmar, Jimena y Jódar han tenido una reducción importante, quedando el resto de los términos con una cosecha similar. “Se trata, por tanto, de un año muy complicado, ya que el mayor precio del aceite no compensa el incremento de los gastos de oliveros y cooperativas que se reparten entre menos kilos de aceituna”, han asegurado desde la Denominación de Origen Sierra Mágina.

Ahora, han explicado, las esperanzas están puestas en que una climatología favorable permita tener una próxima cosecha media. Pero para ello creen que "es necesario que aumenten las precipitaciones y que no se registren los conocidos como golpes de calor en primavera que tanto han afectado este año.

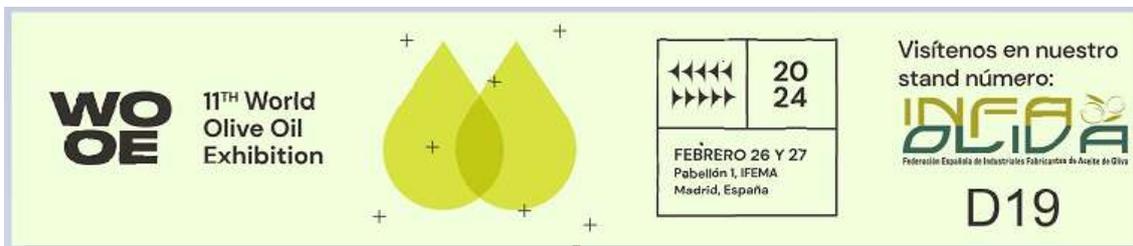
Fuente: [Interempresas](#)

## **España dice adiós a una DOP de aceite de oliva**

El Diari Oficial de la Generalitat Valenciana (DOGV), en su edición del pasado jueves, 15 de febrero, recoge la resolución de la Conselleria de Agricultura, Ganadería y Pesca, por la que se aprueba y hace pública la decisión favorable a la solicitud de anulación del registro de la denominación de origen protegida Aceite de la Comunitat Valenciana.

El pasado 7 de julio de 2022, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Aceite de la Comunitat Valenciana, presentó ante la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural,





Emergencia Climática y Transición Ecológica la solicitud y documentación necesaria, para anular el registro de la mencionada DOP.

Así, según publica Valencia Plaza, expertos del sector han reconocido dificultades para elaborar un pliego de propiedades organolépticas comunes, lo que ha llevado a esta disolución. Además, el consejo regulador ya había manifestado la imposibilidad de amparar aceites monovarietales y a las diferencias organolépticas de las variedades autoctonas de aceitunas que se cultivan en la Comunitat Valenciana, lo que dificulta englobar aceites protegidos.

Dicho medio añade que “áreas concretas ha iniciado los trámites para tener su propia denominación de origen, como por ejemplo, los agricultores de las sierras d'Espadà y Calderona que solicitaron la Denominación de Origen Protegida para su aceite de oliva”.

Fuente: [Olimerca](#)

## El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación convoca el Premio “Alimentos de España 2024”

El plazo de presentación de solicitudes está abierto desde mañana, 20 de febrero, hasta el 25 de marzo

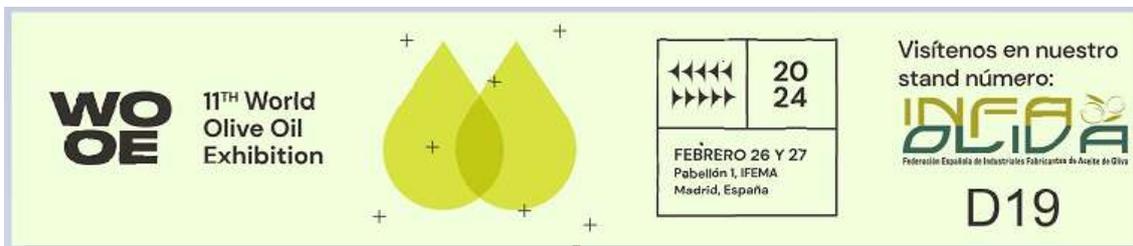
El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha publicado hoy en el [Boletín Oficial del Estado \(BOE\)](#) un extracto de la orden por la que se convoca el Premio “Alimentos de España 2024”.

La edición de este año contempla las siguientes modalidades: Industria Alimentaria, Innovación, Iniciativa Emprendedora, Producción Ecológica, Internacionalización Alimentaria, Producción de la Pesca y la Acuicultura, Comunicación, Restauración, Promoción, Iniciativa para la reducción del desperdicio alimentario y Premio Extraordinario Alimentos de España.

**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



Estos galardones, que comenzaron a otorgarse en 1987, tienen como objetivo promover y estimular los diferentes elementos de la cadena alimentaria en la producción, transformación, utilización, conocimiento y consumo de los alimentos de España. Asimismo, reconocen el esfuerzo comercializador, innovador, de desarrollo rural y cuidado del medio ambiente, y de internacionalización y elaboración de alimentos de calidad.

Los candidatos que deseen optar al premio deberán presentar sus solicitudes a través de la [sede electrónica del ministerio](#). En esta dirección web encontrarán un modelo normalizado de solicitud que deberá cumplimentarse y acompañarse de una memoria y documentación complementaria.

Si los concursantes son personas físicas, podrán presentar las solicitudes presencialmente en papel en el Registro General del ministerio, o en cualquiera de los lugares previstos en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

El plazo de presentación de solicitudes comenzará el día siguiente de la publicación del extracto de la convocatoria en el BOE (20 de febrero), y terminará el próximo 25 de marzo, incluido.

La orden de convocatoria completa, así como las bases con todos los detalles se pueden ver en [este enlace](#).

Documentos

24.02.19 [Convo Premios Alimentos de España](#)

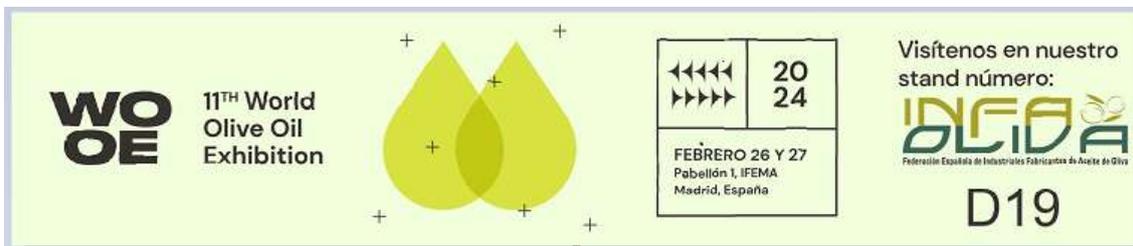
Fuente: [MAPA](#)

## QvExtra! y el COI vuelven a colaborar en la promoción de la salud y la transparencia en el etiquetado de AOVE

La asociación internacional QvExtra! anuncia la celebración de la [II y III Jornada de Etiquetado Nutricional y Saludable de los Aceites de Oliva Virgen Extra \(AOVEs\)](#), con el respaldo del Consejo Oleícola Internacional (COI). Estos eventos, programados para 2024 y 2025 respectivamente,



Portada



tienen como objetivo principal promover la calidad y la transparencia en el etiquetado de los productos.

El acuerdo de subvención plurianual entre QvExtra! y el COI fue formalizado el pasado miércoles 14 de febrero durante una reunión entre Soledad Serrano y Herminia Millán, presidenta y gerente de QvExtra! respectivamente, y Jaime Lillo, director ejecutivo del COI. La asociación QvExtra!, comprometida con la promoción de los AOVEs de alta calidad, utilizará estas subvenciones para llevar a cabo las jornadas de etiquetado nutricional y saludable en la Unión Europea.

Durante el encuentro en la sede del COI, se abordaron diversos temas relevantes para el sector oleícola, incluyendo la necesidad de mejorar el conocimiento del consumidor sobre la calidad del AOVE y la importancia de establecer un sistema de etiquetado comprensible que resalte los beneficios saludables del producto. Asimismo, se discutió sobre la sostenibilidad del sector y los esfuerzos del COI para armonizar las regulaciones internacionales relacionadas con el comercio de aceite de oliva.

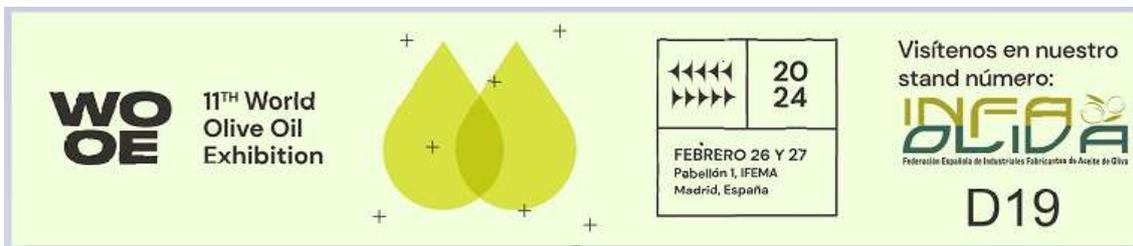
Fuente: [Oleorevista](#)

## Las exportaciones españolas de aceite de oliva a Canadá han aumentado un 64,31% en cinco años

Las exportaciones españolas de aceite de oliva a Canadá han aumentado en el periodo comprendido entre 2018 y 2022 un 64,31%, incrementando su cuota de mercado de un 15% a un 21%. Atendiendo al origen de las importaciones canadienses de este producto, España se situó en 2022 en tercera posición, por detrás de Italia y Túnez, alcanzado un valor de 60 millones de dólares canadienses, según detalla un estudio de [ICEX España Exportación e Inversiones](#).

Si bien el aceite de oliva no es un producto esencial de la dieta canadiense, se observa un mayor consumo de este producto en los últimos años. Este incremento se puede explicar por la preocupación del consumidor por su salud y el mayor conocimiento de los beneficios del aceite de





oliva. No obstante, este consumo es principalmente como ingrediente para ensaladas, siendo pocos los que lo utilizan para cocinar con él.

Asimismo, el consumo de aceite de oliva en Canadá no es igual en todas las provincias, siendo Quebec la que las importaciones de este producto más han crecido en el periodo estudiado. Esto se debe a que es una provincia con hábitos más europeos y, por ello, el consumo de aceite de oliva está más extendido entre la población.

Según este informe, el producto español empieza a ocupar un lugar en la mente del consumidor canadiense gracias, en parte, a la gastronomía. Poco a poco, los restaurantes españoles y bares de tapas comienzan a instaurarse en las principales ciudades del país. También se observa la inclusión de diferentes productos españoles en menús de diversos restaurantes. Esto demuestra que la cocina española tiene oportunidad de prosperar en Canadá, contribuyendo a impulsar el reconocimiento y valor de los productos.

El producto español es conocido y altamente valorado por los gestores de tiendas especializadas y de gama gourmet, ya que muchos de ellos centran su distribución principalmente en este tipo de establecimientos, especialmente para productos como el aceite de oliva, el queso y los embutidos. Estos son reconocidos por su perfil saludable y su gran variedad.

No obstante, el consumidor aún presenta dificultades para identificar su procedencia española, debido, por un lado, a la alta presencia de productos procedentes de otros países mediterráneos como Italia, Grecia o Francia (esta última especialmente en la región de Quebec), los cuales están asentados en el mercado de una forma mucho más madura y se ven beneficiados por la gran influencia cultural que existe en Canadá gracias a la inmigración. Todo ello, según el estudio, dificulta la construcción de una "marca España" sólida, aunque cada vez más se está trabajando con profesionales del sector y escuelas culinarias, campañas de promoción en los puntos de venta y ferias para aumentar el reconocimiento y la notoriedad de los productos de España.

En cuanto a la distribución, las cadenas de supermercados y grandes superficies son las principales vías de venta del aceite de oliva, si bien es cierto que existen tiendas especializadas o gourmet que también se encargan de su venta.



**WO OE** 11<sup>TH</sup> World Olive Oil Exhibition

20  
24

FEBRERO 26 Y 27  
Pabellón 1, IFEMA  
Madrid, España

Visítenos en nuestro stand número:  
**INCEA**  
Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

**D19**

## Oportunidades

El mercado del aceite de oliva en Canadá presenta muchas oportunidades para las empresas españolas, según ICEX. Así, la demanda de aceite de oliva se satisface en su totalidad por las importaciones debido a la climatología del país.

A su vez, teniendo en cuenta que España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, considera que es importante aprovechar esta circunstancia para incrementar la presencia en el mercado canadiense.

Por último, ICEX apunta que no hay que olvidar las oportunidades que el Acuerdo Comercial entre Canadá y la Unión Europea (CETA) ha brindado a las empresas españolas. Si bien el aceite de oliva ya no contaba con aranceles, el CETA protege también DOPs en la UE entre las que se encuentran varias de aceite de oliva. Además, el acuerdo incluye la posibilidad de añadir indicaciones geográficas en el futuro.

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

