

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

21 de enero de 2025



HOY ES NOTICIA:

Suben un 4,4% las exportaciones andaluzas entre enero y noviembre de 2024, hasta alcanzar los 36.802 millones de euros.

La sequía marca la campaña del aceite y la aceituna de mesa en Sevilla.

Desarrollan un método rápido que emplea microondas para transformar el alperujo de oliva en biocombustible.

Alimentos españoles como el aceite de oliva virgen extra inician 2025 rumbo a EEUU.

Oportunidades y desafíos logísticos en el Puerto de Algeciras: impacto en la exportación de aceite de oliva.



Suben un 4,4% las exportaciones andaluzas entre enero y noviembre de 2024, hasta alcanzar los 36.802 millones de euros

Siete de las ocho provincias incrementan sus ventas, siendo Sevilla la que más crece en la comunidad y la que más aporta al crecimiento de las exportaciones de toda España

Andalucía alcanzó en los primeros 11 meses de 2024 exportaciones por valor de 36.802 millones de euros, con un crecimiento del 4,4% sobre el mismo periodo del año anterior, más de cuatro puntos por encima de la media de España (354.726 millones), que registra una leve bajada interanual de 14.249 millones de euros, que de facto supone un estancamiento sobre el año anterior (0,0%).

Este comportamiento diferencial del sector exterior andaluz se da también con el grupo de las cinco grandes comunidades exportadoras del país, siendo la única de ellas que crece. Un grupo que en su conjunto acapara dos de cada tres euros (67%) que España vende en el exterior: Cataluña (-1,6%), Comunidad de Madrid (-5,3%), Andalucía (+4,4%), Comunidad Valenciana (-3,6%) y País Vasco (-5,1%).

Este crecimiento, junto con unas importaciones que se sitúan en 37.890 millones de euros, un 0.3% más que en el mismo periodo del año anterior, sitúan a Andalucía muy cerca del equilibrio comercial, al arrojar una tasa de cobertura del 97,1%, hasta 6,4 puntos por encima de la media nacional (90,7%).

El comportamiento diferencial de Andalucía, que le permite crecer en ventas mientras baja el grueso del sector exterior español, está fundamentado en la diversificación de los productos, de los destinos y también del origen de las ventas (con protagonismo de todas las provincias).

En los productos, Andalucía presenta grandes crecimientos, tanto en capítulos agroalimentarios como industriales, con subida en ocho de los diez capítulos más exportadores. Entre los primeros, el aceite de oliva incrementa sus ventas un 43% y presenta, además, un récord exportador, de 4.250 millones, desde que hay datos estadísticos homologables (1995). Entre los industriales, el capítulo aeroespacial arroja un fuerte impulso del 20,4% sobre el año anterior, hasta alcanzar los 2.298 millones.

Diversificación en el origen y destino de las ventas

La diversificación se produce también en el destino de las exportaciones, con crecimiento en ocho de los 10 primeros mercados de destino de Andalucía, situándose dos países no europeos entre los



tres que más crecen, China, con un 25,6%, y Marruecos, con un 15,7% más que en enero-noviembre de 2023. Además, el Top10 incluye ya a países de cuatro continentes, llegando los productos andaluces ya a 205 países de todo el mundo.

Igualmente, la cualidad de la diversificación se aprecia en el origen de las ventas de Andalucía al mundo, con crecimiento en siete de las ocho provincias, siendo Sevilla no sólo la que más incrementa sus ventas de Andalucía, con un 24,5% sobre el mismo periodo del año anterior, sino también la provincia que más aporta al crecimiento del sector exterior de España (+0,4%).

Aceite de oliva, líder en ventas y crecimiento

El mayor crecimiento entre los 10 mejores capítulos exportadores lo protagoniza el aceite de oliva, que alcanza su mejor registro exportador de la historia en los primeros 11 meses de un año, con 4.250 millones, gracias a un crecimiento del 43%, que lo refuerza como el producto más exportado por Andalucía, con el 11,5% del total. Forma parte del capítulo de grasas y aceites animales o vegetales (segundo en ventas), que alcanza 4.868 millones de euros (13,2% del total) y subida del 41%.

El segundo mayor crecimiento de la agroindustria andaluza lo protagoniza el capítulo de preparaciones de hortalizas y frutas, con un 22,6% más, para alcanzar los 823 millones. Igualmente, incrementan sus ventas las frutas, que ocupan la cuarta posición, con 2.769 millones en exportaciones (7,5% del total) y un aumento del 8,9%, e incluso las hortalizas, tercer capítulo exportador, con 3.681 millones (10% del total), que se recupera de su mal inicio del año y arroja ya una subida del 0,2%.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

La sequía marca la campaña del aceite y la aceituna de mesa en Sevilla

La provincia de Sevilla y el sector del olivar se encuentran en una encrucijada marcada por retos climáticos y económicos, con avances significativos en algunas áreas y preocupaciones en otras. Tanto la producción de aceite de oliva como la de aceituna de mesa han mostrado tendencias mixtas en la campaña 2024/2025.



El aceite de oliva: estabilidad dentro de las previsiones

Rocío M. Gallardo, responsable de aceite en Asaja Sevilla, confirmó que la producción de aceite en la provincia alcanzó las 94.000 toneladas a finales de diciembre de 2024, situándose al 85 % del aforo previsto. La Junta de Andalucía había estimado una producción total de 125.000 toneladas para Sevilla, cifra que parece alcanzable con el avance de la campaña.

A nivel regional, la producción andaluza asciende a 682.111 toneladas, mientras que la nacional se sitúa en 883.588 toneladas. «A pesar de la caída inicial de los precios, las heladas de diciembre permitieron una leve recuperación. Sin embargo, seguimos pendientes de las lluvias, fundamentales para garantizar la estabilidad futura del mercado», explicó Gallardo. Las existencias totales de aceite alcanzan las 823.729 toneladas, lo que asegura un suministro adecuado, aunque con una tendencia de estabilización en los precios.

La aceituna de mesa: repunte de la variedad Hojiblanca

En el caso de la aceituna de mesa, José Guzmán, responsable de asesoría en Asaja Sevilla, destacó que el sector viene de dos campañas consecutivas muy bajas debido a la sequía. La campaña actual, aunque mejor, sigue enfrentándose a los desafíos de una producción limitada. «La hojiblanca se ha convertido en la única esperanza para salvar el mercado del verdeo, con una cosecha récord de 300.000 toneladas, un 50 % superior a la anterior y un 16 % por encima de la media de los últimos cinco años. Esta variedad representa el 56 % del total producido», explicó Guzmán.

Sin embargo, otras variedades como la Manzanilla y la Gordal han mostrado producciones muy bajas. Los precios de estas variedades han mejorado respecto al año pasado, situándose entre 1,50 y 1,60 euros el kilo para la Manzanilla, y entre 2,50 y 2,70 euros el kilo para la Gordal. Guzmán también alertó sobre la importancia de las lluvias: «Llevamos tres años de sequía y si no llueve pronto, la producción del próximo año también se verá afectada».

Un panorama mixto con urgencia climática

Tanto en el aceite como en la aceituna de mesa, los números actuales permiten cubrir las necesidades del mercado nacional e internacional. No obstante, la falta de precipitaciones sigue siendo un tema crítico. La recolección mecanizada se consolida en variedades como la Hojiblanca y la Cacereña, mientras que otras, como la Manzanilla y la Gordal, dependen del trabajo manual.

La esperanza del sector está puesta en las lluvias y en una mejora de las condiciones climáticas, fundamentales para garantizar un futuro sostenible para el olivar en Sevilla y en toda Andalucía.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Viñches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



Desarrollan un método rápido que emplea microondas para transformar el alperujo de oliva en biocombustible

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén ha desarrollado un método rápido que emplea por primera vez microondas para transformar el alperujo, principal subproducto generado en las almazaras tras la extracción del aceite de oliva, en biocombustible. Con este proceso se obtiene un nuevo material, denominado hidrochar, combustible sólido con un poder calorífico mayor al que proporcionan otras técnicas, como la pirólisis, y en solo 30 minutos. Otra de las ventajas de este sistema es que puede realizarse in situ, sin necesidad de transportar el residuo a otros lugares para realizar el tratamiento.

Según explican los expertos, el producto final es apto para calderas y otras aplicaciones energéticas, como la producción eléctrica. “Asimismo, la venta de este producto podría contribuir a la diversificación de las fuentes de ingresos de las almazaras, reduciendo el impacto ambiental de su actividad y contribuyendo a la economía circular”, comenta a la Fundación Descubre el investigador de la Universidad de Jaén Adnan Asad Karim, coautor de este estudio.

Normalmente, los métodos tradicionales para obtener biocombustible a partir de alperujo suelen ser poco eficientes, ya que requieren procesos largos y costosos que implican un alto consumo de energía. Además, pueden generar grandes cantidades de residuos y emisiones, que repercuten negativamente en el medio ambiente y, por tanto, su rentabilidad y sostenibilidad son limitadas.

Para mejorar estos aspectos, el equipo investigador ha desarrollado este proceso térmico que optimiza la temperatura y el tiempo empleados para transformar este subproducto, logrando generar biocombustible en media hora frente a las cuatro horas habituales.

Aplicar calor durante media hora

En el artículo ‘Production of hydrochar fuel by microwave-hydrothermal carbonisation of olive pomace slurry from olive oil industry for combustion application’ publicado en Journal of Analytical and Applied Pyrolysis, el equipo investigador explica que han aplicado por primera vez a este tipo de residuos la carbonización hidrotermal asistida por microondas (MHTC, por sus siglas en inglés), una técnica térmica que consiste en calentar los residuos de alperujo de oliva durante un tiempo determinado.

Para concluir cuál era el tiempo y temperatura óptimos, realizaron distintos experimentos variando ambos factores. Concluyeron que podían obtener un material con buenas propiedades de combustión sometándolo a esta técnica térmica en un reactor a presión, a escala de laboratorio, a



250 grados centígrados durante media hora aproximadamente. “El material resultante, que tiene aspecto de polvo, puede transformarse en pellets para facilitar su gestión”, añade Adnan Asad Karim.

Por otro lado, los expertos han comprobado que, debido a las propiedades del alperujo de oliva, como su contenido en materia mineral y humedad, las reacciones químicas que se producen durante su combustión pueden corroer el metal, generar problemas de acumulación de residuos y reducir la vida útil de las calderas. Sin embargo, el método propuesto minimiza estos riesgos. “El biocombustible sólido obtenido mediante MHTC es una opción segura y eficiente para su uso en calderas y otros sistemas de combustión, mejorando tanto la eficacia como la durabilidad de los equipos”, añade la investigadora de la Universidad de Jaén María Lourdes Martínez Cartas, coautora del estudio.

Más rendimiento económico

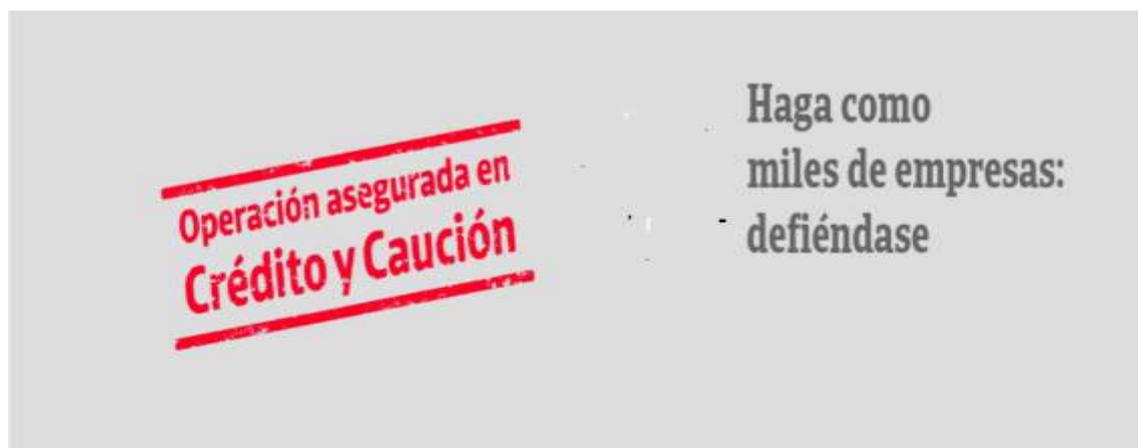
El siguiente paso del equipo de investigación ‘Bioprocesos’ del Campus Científico Tecnológico de Linares de la Universidad de Jaén consistirá en analizar nuevos procesos, aplicados sobre el alperujo, para producir bioetanol, biogás y compuestos con propiedades farmacológicas, como los antioxidantes de consumo humano. “Queremos explorar técnicas que permitan obtener una mayor rentabilidad económica a los gestores y empresarios del sector agroindustrial”, concluye el investigador de la Universidad de Jaén Manuel Cuevas Aranda, coautor del estudio.

Este trabajo ha sido financiado por el proyecto OliPFUEL financiado por la Unión Europea en el marco del programa Horizon Europe Marie Skłodowska-Curie European Postdoctoral Fellowships (HORIZON-MSCA-2021-PF-01; Project ID: 101062601) realizado en el Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén.

Fuente: [Diario Digital Universidad de Jaén](#)

Alimentos españoles como el aceite de oliva virgen extra inician 2025 rumbo a EEUU

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), organiza el Pabellón Agrupado Español en la feria Winter Fancy Food 2025, que se celebra desde el 19 hasta el 21 de enero en Las Vegas Convention Center.



Un total de 12 empresas del sector, 7 de las cuales van junto a la Consellería del Mar de la Xunta de Galicia -con quien FIAB firmó un convenio de colaboración en 2024-, se dan cita para mostrar sus productos en una de las ferias más importantes y de mayores dimensiones del sector gourmet y delicatessen en EEUU, organizada por TSFA, the Specialty Food Association (Asociación de Especialidades Alimentarias y Productos Gourmet).

Con esta actividad, FIAB da inicio al calendario de ferias 2025, elaborado junto al MAPA e ICEX, que incluye un total de 16 convocatorias a lo largo del año para así fortalecer las relaciones comerciales con compradores internacionales y seguir expandiendo la presencia de los alimentos y bebidas españoles por todo el mundo.

“La participación de nuestras empresas en la Winter Fancy Food Show 2025 es un ejemplo más para consolidar la presencia de los productos españoles en EEUU, un mercado estratégico que muestra una demanda creciente en los últimos años. Este evento refuerza la proyección de calidad e innovación de nuestros productos y abre nuevas oportunidades comerciales”, ha afirmado Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB.

Impulsar la calidad de la gastronomía española en EEUU

En concreto, ICEX España Exportación e Inversiones, a través de su campaña Foods & Wines from Spain, organizará un espacio gastronómico diseñado para potenciar el valor del Pabellón Español -organizado por FIAB y con apoyo del MAPA-, y de las empresas participantes, asegurando una mayor visibilidad de los productos exhibidos.

Además, este espacio contará con seminarios, catas, degustaciones y demostraciones gastronómicas lideradas por chefs y profesionales del sector con el objetivo de atraer público al pabellón, destacando la calidad y las características únicas de los mejores productos agroalimentarios tales como el AOVE.

El reconocido chef Mat Schuster, de Canela Bistro & Wine Bar de San Francisco, será el anfitrión del área gastronómica. La pasión de este chef por la cocina española es evidente en sus interpretaciones modernas de platos clásicos, según ha destacado ICEX.

De esta manera, el producto español se acercará a los profesionales y medios de comunicación, y servirá para formar a los profesionales estadounidenses en la calidad y aplicaciones de dichos productos en la restauración, impulsando su origen y generando pasión por nuestra gastronomía.

Por ejemplo, dentro del programa de este espacio se descubrirá qué es un AOVE de calidad, qué hace que un virgen extra sea bueno y cómo diferenciarlo y saber cuál es su valor.



Presencia de los alimentos españoles en EEUU

En los últimos años, el mercado estadounidense ha registrado un aumento sostenido en la demanda de productos españoles. Estados Unidos es el quinto socio comercial global de España y el principal extracomunitario, superando a China y situándose solo detrás de Francia, Portugal, Italia y Alemania. Durante el primer trimestre de 2024, las exportaciones españolas de la industria agroalimentaria y bebidas hacia EEUU alcanzaron los 800 millones de euros, reflejando un crecimiento superior al 15% respecto al mismo período de 2023.

Además, la presencia de las empresas de alimentación y bebidas españolas en las dos ferias internacionales que tendrán lugar este año en Estados Unidos (Winter Fancy Food y PLMA USA) permitirá continuar acercando al mercado norteamericanos los productos de nuestro país valorados por su calidad y seguridad “en un momento en el que debe continuar el impulso las negociaciones para lograr la suspensión definitiva de los aranceles impuestos a 113 productos españoles como consecuencia del conflicto Airbus-Boeing vigente hasta el mes de julio de 2026 y cuya eliminación definitiva está pendiente. Aun así, todavía siguen vigentes los aplicados por EEUU a la aceituna negra de mesa”, según ha subrayado FIAB.

Sirha Lyon, primer destino europeo del sector

Por otro lado, FIAB comenzará el próximo 23 de enero su calendario internacional por Europa, organizando, por decimoprimer edición consecutiva, el Pabellón Agrupado Español en la Feria Sirha Lyon 2025, hasta el día 27. Para ello, cuenta con el apoyo del MAPA y con la colaboración de los organismos de promoción autonómicos SODERCAN-Cámara de Comercio de Cantabria, Gobierno de la Comunidad de Madrid-ASEACAM y de las diputaciones provinciales de Almería, Palencia y Soria.

Serán un total de 45 empresas españolas las que viajarán a Francia para participar en esta feria en la que la gastronomía y los productos gourmet cobran una especial relevancia, la cual también ofrecerá un espacio dedicado exclusivamente al equipamiento de hostelería y restauración.

Además, a lo largo de los cinco días de feria, se celebrarán diversos concursos de cocina, destacando el prestigioso Bocuse d’Or, considerado el Campeonato Mundial de Cocina, ya que cuenta con amplia participación internacional y gran repercusión mediática.

A su vez, FIAB ha organizado una visita institucional con la participación de ICEX, el MAPA, el consulado de España en Lyon y las organizaciones colaboradoras en el pabellón que concluirá con un evento de networking junto con las empresas expositoras, que tendrá lugar en la primera jornada de feria y cuyo objetivo es generar sinergias entre los asistentes.

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



Oportunidades y desafíos logísticos en el Puerto de Algeciras: impacto en la exportación de aceite de oliva

El Puerto de Algeciras, uno de los principales motores logísticos de España, ha cerrado un ejercicio con resultados financieros sólidos, con un EBITDA de 48 millones de euros y un endeudamiento cero. Este escenario económico permite no solo mantener unas cuentas saneadas, sino también impulsar inversiones estratégicas a corto y medio plazo, beneficiando directamente a sectores clave como el aceite de oliva.

Impacto en la exportación de aceite de oliva

El presidente de la Autoridad Portuaria de Algeciras (APBA), Gerardo Landaluce, con motivo de la rueda de prensa para presentar el balance del año, destacó que el Puerto de Algeciras ha sido elegido como uno de los 7 hubs estratégicos por la Gemini Cooperation, una alianza entre Maersk y Hapag-Lloyd, tras un riguroso análisis de sus niveles de puntualidad. A partir del 1 de febrero, Gemini incluirá Algeciras en ocho servicios clave, asegurando más de 40.000 movimientos semanales, lo que mejora la conectividad y reduce tiempos de tránsito.

Sin embargo, el reciente traslado de una escala de Maersk al puerto de Tánger Med afecta negativamente al potencial exportador andaluz hacia Estados Unidos, impactando directamente en productos como el aceite de oliva, uno de los emblemas de la región. Este cambio limita la conectividad para el comercio de aceite de oliva hacia mercados estratégicos como Nueva York.

Alianza con CMA CGM

Para contrarrestar esta pérdida, la naviera CMA CGM reforzará su servicio Américo/MENA, posicionando a Algeciras como el último puerto europeo de exportación hacia Nueva York y el primero de importación desde Miami. Esta estrategia asegura la continuidad del flujo comercial de productos estrella como el aceite de oliva hacia el mercado estadounidense, donde la calidad de los aceites andaluces tiene una alta demanda.

El Puerto de Algeciras sigue siendo un eje esencial para la exportación de productos andaluces, especialmente en un contexto global donde la demanda de aceite de oliva de alta calidad continúa creciendo. Las inversiones previstas y las nuevas alianzas estratégicas refuerzan su capacidad para conectar Andalucía con mercados clave como Estados Unidos.

Fuente: [Oleorevista](#)

