

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

21 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El precio del aceite de oliva en origen repunta un 11% desde abril debido al buen ritmo de las ventas.

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español prepara la renovación de su extensión de norma hasta el 30 de septiembre de 2029.

Baeza exhibirá esta semana su poderío productor oleícola en la XIII edición de la bienal feria Futurooliva, en la que participan unas 150 empresas.

El IRTA presenta una herramienta para la digitalización del sector agrario.

El aceite de oliva y la mesa americana: diálogos sobre el futuro.

La Universidad de Chile organiza la 11ª edición del Curso de Diplomado en Producción de Aceite de Oliva.



El precio del aceite de oliva en origen repunta un 11% desde abril debido al buen ritmo de las ventas

El precio del aceite de oliva en origen ha repuntado desde inicios de abril, en torno a un 11% en las categorías virgen y virgen extra, impulsado por el buen ritmo de las ventas.

El Observatorio de precios del aceite de oliva de Infaoliva refleja que este martes el virgen extra se ha vendido a 7,8 euros por litro, el 11% más que a principios de abril, cuando su precio descendió a 7 euros por litro, su nivel más bajo desde julio de 2023.

Este repunte también se observa en el aceite de oliva virgen, que ha cotizado a 7,5 euros por litro, un aumento del 11,9% desde comienzos de abril.

El aceite de oliva lampante ha acumulado una subida del 14% desde entonces, hasta los 7,3 euros por litro, según Infaoliva.

El sistema de información de precios en origen Poolred ha señalado que el precio medio del aceite de oliva se ha situado este lunes en 7,6 euros por litro.

El alza del precio del aceite se produce después de constatarse el «buen» ritmo de comercialización en la última reunión de la mesa sectorial de aceite de oliva y aceituna de mesa, celebrada el pasado 14 de mayo y en la que participaron organizaciones y entidades del sector junto al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Según el último avance de situación de mercado de aceite de oliva, con datos a 30 de abril, las salidas de aceite de las almazaras al mercado han sumado 81.094 toneladas mensuales.

Las ventas acumuladas en lo que va de campaña, entre octubre y abril, han sido de 559.493 toneladas en las almazaras, junto a unas existencias de 397.772 toneladas que se suman a las 176.936 toneladas de la industria envasadora y las 2.232 toneladas del Patrimonio Comunal Olivarero, con un total de 576.889 toneladas.

El sector considera que las ventas continúan siendo buenas y que habrá una baja disponibilidad al final de la campaña, por lo que se pueden producir alzas de precio antes de la llegada de la nueva cosecha entre octubre y noviembre.



La producción de aceite de oliva ha superado las 850.000 toneladas entre octubre y abril, un 28% más que en el mismo periodo de la campaña anterior y un 11% más que las estimaciones iniciales.

El MAPA ha atribuido dicha recuperación a las precipitaciones y buenas condiciones climáticas de las últimas semanas, y ha apuntado la posibilidad de una bajada de los precios la próxima campaña.

Fuente: [Agroinformación](#)

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español prepara la renovación de su extensión de norma hasta el 30 de septiembre de 2029

El Ministerio de Agricultura ha elevado a consulta pública hasta el próximo 29 de mayo el proyecto de Orden por la que se extiende el acuerdo de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español al conjunto del sector y se fija la aportación económica obligatoria para realizar actividades de promoción de este producto, mejorar la información y conocimiento sobre las producciones y los mercados, y realizar programas de investigación, desarrollo e innovación tecnológica, y estudios durante las próximas cinco campañas, que van desde las 2024/25, que se inicia el próximo 1 de octubre, hasta la 2028/29, que concluye el 30 de septiembre de 2029.

De acuerdo a la solicitud presentada por esta organización, el sector del aceite de oliva se encuentra en una situación de cambio, caracterizada por aspectos como la disminución de la producción en las dos últimas campañas a consecuencia de la sequía y el consiguiente aumento de precios; la mejora de la calidad media de los aceites, así como los cambios en el sistema de distribución de alimentos, con la aparición de las marcas de distribución y la concentración de las empresas distribuidoras, junto a una situación de precios comprimidos en origen y pérdida de valor de toda la cadena, que se viene verificando en las últimas campañas.

Asimismo, esta OIA considera que la exigencia de seguridad de los alimentos y el cumplimiento de la normativa medioambiental de todo el proceso productivo, desde el campo hasta la mesa, contribuyen a cubrir una de las demandas prioritarias del consumidor.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

les.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life
Kubota



La OIA del Aceite de Oliva Español pretende responder los retos presentes y futuros de este sector.

Por este motivo, los distintos agentes del sector deben desarrollar, en sus respectivas áreas, nuevas técnicas, procesos y procedimientos para dar una respuesta adecuada.

Por su parte, los consumidores, según esta OIA, demandan más información sobre los alimentos y su calidad, así como sobre los beneficios para la salud derivados de su consumo.

Por todo ello, concluye esta Interprofesional, “con el fin de afrontar estos retos de forma corresponsable, todos los representantes de los diferentes intereses del sector, olivareros, almazaras, operadores, refinadores, envasadores y exportadores, se han unido para dar respuesta a las demandas del mercado; tratar de aprovechar las oportunidades y mejorar la posición del aceite de oliva español en el mercado mundial.”

La Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español está integrada en la rama de la producción por las organizaciones agrarias ASAJA, COAG, UPA y Cooperativas Agro-alimentarias de España. La función de transformación y comercialización la realizan las empresas asociadas a Cooperativas Agro-alimentarias de España; Infaoliva, Almazaras Federadas de España (AFE), y las asociaciones industriales y del comercio exportador, Anierac y Asoliva, respectivamente.

Fuente: [Agronegocios](#)

Baeza exhibirá esta semana su poderío productor oleícola en la XIII edición de la bienal feria Futuroлива, en la que participan unas 150 empresas

La ciudad de Baeza exhibirá esta semana, entre los próximos días 23 y 25 de mayo (de jueves a sábado) su poderío productor en el sector oleícola en su decimotercera edición de esta feria del olivar, la bienal muestra Futuroлива, que volverá a mostrar las innovaciones y las últimas tendencias



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@grupoleicolajaen.com



en materia de olivar y de aceites de oliva. Y eso en un escaparate en la que la ciudad de La Loma, la más productora del mundo, vuelve a posicionar a este cultivo y a este producto como reclamo de primer orden para proyectarlos a nivel provincial, regional e incluso nacional.

La muestra tiene un espacio expositivo superior a los 23.000 metros cuadrados, ocupado por unas 150 empresas del sector oleícola, que mostrarán en estas tres jornadas su maquinaria, servicios y aceites a agricultores y visitantes. Una feria que celebró su primera edición en el año 2000 y desde entonces ha crecido edición tras edición celebrándose de forma bienal en años alternos a Expoliva, en el Recinto Ferial de Baeza..

La feria contará, como en ediciones anteriores, con expertos y ponentes destacados del sector, en la celebración de las Jornadas Técnicas, que tendrán lugar de jueves a sábado con la colaboración de la UPA, la Universidad de Jaén y Areda, entre otros. El Concurso Futurochef, que se celebrará el 25 de mayo, será uno de los alicientes para los visitantes de la muestra y, sobre todo, un escaparate para los AOVEs que apadrinan a los concursantes y la gastronomía del aceite de oliva. Otra de las actividades de la feria es el Concurso Nacional de Fotografía, que alcanza su novena edición y congrega a fotógrafos de la geografía española con el objetivo de difundir la cultura del olivo.

Futurooliva está consolidada como un referente en el mundo del aceite de oliva. Baeza destaca en cantidad y calidad de sus zumos naturales de aceituna, como atestiguan cada año los principales concursos, premios y guías relacionadas con el sector oleícola. Por eso, la ciudad Patrimonio de la Humanidad es todo un referente en cuanto a calidad y excelencia en aceites de oliva virgen extra de alta gama.

Futurooliva está organizada por la empresa Pópulo Servicios Turísticos y cuenta con el patrocinio de la Junta de Andalucía, la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Baeza, Interóleo y Agrobank La Caixa. Además, cuenta con la colaboración de la Universidad de Jaén, la Universidad Internacional de Andalucía, las cooperativas locales que producen las marcas de AOVE OliBaeza, Campos de Biatia y Balcón del Guadalquivir, así como Oleícola Jaén. Oleoandaluza, Nutesca, UPA Jaén, Mapfre, PAG, IGP Aceite de Jaén, Degusta Jaén y la Interprofesional del Aceite de Oliva de España.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



El IRTA presenta una herramienta para la digitalización del sector agrario

El Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA) ha presentado en sus centros del área de Girona los Agrolabs Digitales IRTA, un proyecto dedicado a la digitalización y capacitación tecnológica del sector agroganadero.

El director general del IRTA, Josep Usall, explica que “la idea principal es crear unos espacios de pruebas y experimentación agraria especializados en digitalización. Y no sólo en forma de infraestructuras físicas y campos experimentales, sino también con espacios digitales, a través de una plataforma de software que ofrecerá datos y servicios a los diferentes agentes del sector. El objetivo final es contribuir a la modernización y adopción de tecnologías digitales por parte del sector agrícola, acuícola y ganadero”.

Parcelas agrícolas y granjas experimentales, equipadas con sensores y tecnologías digitales permitirán probar y validar distintas técnicas y soluciones para abordar los principales retos del sector productor. También dispondrán de una plataforma digital interconectada que procesará los datos recogidos y los ofrecerá a los productores y técnicos, junto con varios servicios asociados. Y de un equipo de personas especialmente formadas en estas tecnologías, en su asesoramiento y en la transferencia de conocimiento.

Soluciones para distintos sectores

Este proyecto se articula en diversas actuaciones, que ofrecen soluciones y servicios para distintos sectores productivos entre ellos:

Digitalización en el manejo del cultivo y evaluación de la calidad: evaluación independiente y objetiva de tecnologías digitales para estas necesidades de la agricultura en las condiciones específicas de Cataluña.



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

Gemelos digitales de cultivos como soporte de la agricultura de precisión: consistirá en la creación de una representación virtual de cada una de las unidades de manejo, en la que se simulará en tiempo real los procesos relevantes que tienen lugar en la vida real. Así, el objeto real y su “gemelo digital” estarán conectados por diferentes vías de observación, como sensores, datos meteorológicos, información aportada por los usuarios... la interpretación de estos datos y los modelos predictivos que se pueden desarrollar serán de gran ayuda para tomar decisiones informadas sobre riego o gestión agronómica.

Herramienta digital de evaluación y gestión de riesgos de plagas y enfermedades: gracias a los datos provenientes del IRTA y de la aportación de otras entidades, se pueden crear modelos que ayuden a gestionar las plagas reduciendo el uso de fitosanitarios, uno de los retos actuales de la agricultura.

Fuente: [Olimerca](#)

El aceite de oliva y la mesa americana: diálogos sobre el futuro

En un esfuerzo por estrechar lazos con uno de los mayores países consumidores de aceite de oliva, los representantes del Consejo Oleícola Internacional (COI) participaron en el evento “El aceite de oliva y la mesa americana: Diálogos sobre el futuro” el 9 de abril de 2024 en Napa Valley, California. Esta iniciativa, en colaboración con el [Culinary Institute of America \(CIA\)](#), es parte de una cooperación estratégica que se ha fortalecido en los últimos cuatro años.

Fortaleciendo vínculos y promoviendo la calidad

Jaime Lillo, director ejecutivo del COI, y la Dra. Mercedes Fernández, jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, representaron al COI en este evento. La primera sesión, titulada “Una visión para el futuro: enfrentar nuestros desafíos, aprovechar las oportunidades”, destacó los beneficios y oportunidades para Estados Unidos al considerar la membresía en el COI. Lillo presentó las actividades y objetivos del COI, enfocándose en la normalización, calidad, sanidad y cata de aceites de oliva.



Objetivos de la colaboración

El acuerdo entre el COI y la CIA busca difundir información científica sobre las normas del COI y las características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales de los productos oleícolas. Además, se pretende fomentar la sostenibilidad, la transferencia de tecnología, la investigación, la educación y la armonización de información sobre el aceite de oliva y su impacto en la sociedad. Un objetivo clave es aumentar y mejorar el conocimiento técnico sobre el aceite de oliva y su calidad, a través de personas influyentes en el ámbito culinario de Estados Unidos.

Experiencias gastronómicas y educativas

Después de un enriquecedor debate, los asistentes disfrutaron de un almuerzo con un menú elaborado con aceites premiados con el [Premio a la Calidad Mario Solinas 2023](#), preparado por reconocidos chefs expertos en maridaje de aceites de oliva. La Dra. Fernández dirigió una cata en la que se degustaron los aceites de oliva premiados en 2024, siguiendo el método del COI para la evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen.

Visitas técnicas y reuniones estratégicas

Paralelamente al evento, los representantes del COI realizaron visitas técnicas al [Olive Center de UC Davis](#) y a productores locales en California. También mantuvieron una reunión con Karen Ross, Secretaria del Departamento de Alimentación y Agricultura de California (CDFA), para discutir el futuro de la industria oleícola en el estado.

Historial de colaboración

El evento en Napa Valley es el resultado de reuniones y eventos previos realizados en abril de 2023 en California y en octubre de 2023 en Washington DC. En estas ocasiones, actores del sector y representantes del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), el Servicio de Comercialización Agrícola (AMS) y el Servicio Agrícola Exterior (FAS) sugirieron la organización de un encuentro en California con productores estadounidenses.

Fuente: [Oleorevista](#)



La Universidad de Chile organiza la 11ª edición del Curso de Diplomado en Producción de Aceite de Oliva

El Departamento de Agroindustria y Enología de la Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile organizará la 11ª edición del **Curso de Diplomado en Producción de Aceite de Oliva**, que se impartirá en formato on line entre los meses de julio y diciembre con el fin de apoyar el crecimiento de la industria olivícola en este país y formar a profesionales en esta materia.

La actividad formativa consta del Módulo 1 “Manejo de un huerto de olivos” (30 horas), que se desarrollará del 23 de julio al 12 de septiembre; y del Módulo 2 “Producción y calidad del aceite de oliva” (42 horas), que tendrá lugar del 24 de septiembre al 5 de diciembre. Al finalizar y aprobar ambos módulos, la Universidad de Chile otorgará a los participantes el certificado “Diplomado en Producción en Aceite de Oliva”.

Por un lado, el módulo dedicado al manejo del olivar abordará la fisiología del olivo; las variedades y el diseño de plantación; la fisiología de la nutrición; la acumulación de aceite en el fruto; el modelo predictivo de producción; el estrés hídrico en olivos y el manejo del agua en el olivar; el uso de agricultura de precisión en olivos; las enfermedades del olivo; el manejo integrado de plagas; las principales malezas del olivar y su control; la mecanización de poda y cosecha; la sostenibilidad en el cultivo; y la mitigación del cambio climático.

Por su parte, el módulo de producción y calidad del aceite de oliva analizará la composición química de la aceituna y del aceite de oliva; los conceptos de calidad y pureza en el aceite de oliva; los análisis químicos; las extracción de aceite de oliva: etapas del proceso, equipos de extracción, regulaciones en el proceso y uso de nuevas tecnologías; almacenamiento y manejo de bodega; variables de proceso y eficiencia en la extracción; calidad reglamentada y preferencia de los consumidores; análisis sensorial y cata del aceite de oliva: reconocimiento de aromas, atributos positivos y defectos, cata de aceites comerciales y monovarietales; normativa nacional e internacional; aceite de oliva, Dieta Mediterránea y salud; maridaje; aceites de oliva especiados; implementación del laboratorio analítico a nivel de almazara; certificaciones; economía circular en el aceite de oliva; y desarrollo de marcas y gestión comercial.



El centro docente ha explicado que también se pueden cursar los módulos por separado. Si el alumno cursa el Módulo 1 recibirá un certificado por el “Manejo de un huerto de olivos”; mientras que si realiza el Módulo 2 recibirá el certificado por el de “Producción y calidad del aceite de oliva”.

La universidad chilena ha destacado que el desarrollo y crecimiento de la industria olivícola en Chile ha aumentado de manera sostenida en los últimos 24 años. Este sector se ha expandido tanto en superficie plantada de olivos para la producción de aceite de oliva virgen extra, como en la incorporación de tecnología punta para los procesos de extracción de aceite y también en un "fuerte" trabajo comercial para la apertura de los mercados tanto nacional como internacional.

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

The advertisement features a central image of a person's hands in a lab coat using a pipette to transfer liquid into a test tube. The background is a blurred laboratory setting with various glassware and equipment.