

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*21 de noviembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Andalucía lidera las exportaciones de alimentos y bebidas de España, con un récord de 11.818 millones hasta septiembre y una subida del 14,6%.

USDA: La producción mundial de aceite de oliva aumentará un 27% esta campaña.

La pirámide de la Dieta Mediterránea cumple 30 Años: celebrando un legado de salud y sostenibilidad.

El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda, celebra su Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha el próximo el 7 de diciembre.

Túnez intenta poner freno a la especulación con el aceite de oliva.



# Andalucía lidera las exportaciones de alimentos y bebidas de España, con un récord de 11.818 millones hasta septiembre y una subida del 14,6%

Las exportaciones agroalimentarias de Andalucía alcanzaron los 11.818 millones de euros entre enero y septiembre de 2024, su mejor registro para los primeros nueve meses de un año desde que se tienen datos homologables (1995), gracias a un crecimiento interanual del 14,6%, la mayor subida de las cuatro comunidades más exportadoras y más de ocho puntos superior al crecimiento medio de España (6,2%). La agroindustria andaluza lidera, así, el ranking nacional, con el 22% de todas las ventas de alimentos y bebidas al mundo.

En los nueve primeros meses de 2024, Andalucía concentró el 22% de las exportaciones españolas en este capítulo (53.735 millones), 0,7 puntos por encima de Cataluña (21,3%) y casi 10 puntos más que la Comunidad Valenciana (12,3%), la tercera del ranking.

Estas cifras representan un récord histórico para las ventas del agro andaluz en el mundo en los nueve primeros meses de un año, lo que evidencia la gran contribución del mismo al sector exterior andaluz y de la economía en general, ya que concentra el 39% de todas las exportaciones de Andalucía en este periodo, y aporta un saldo positivo a la balanza comercial con el exterior de 6.442 millones de euros.

Siete de las ocho provincias presentan crecimiento en sus ventas en este periodo y seis lo hacen con cifras récord, lo que refleja la cohesión territorial que genera el sector exterior agroalimentario.

El crecimiento de las exportaciones se fundamenta en gran medida en la mayor diversificación de destinos que presenta. Si bien la subida de ventas es generalizada en todos los continentes, los mayores crecimientos se dan en grandes mercados de expansión que están en el Top20 mundial, como Estados Unidos (+57%), China (+47%), México (+41%) y Australia (+119%).

Entre enero y septiembre de 2024 se aprecian crecimientos interanuales en ocho de los 10 primeros capítulos de la cesta exportadora agro al mundo. Encabeza la lista el aceite de oliva. Con una subida del 51%, es el producto más exportado por la comunidad, con 3.545 millones de euros (30% del total) y el de mayor crecimiento del Top 10, para alcanzar récord histórico de ventas. Se trata del



componente más importante del capítulo de grasas y aceites animales y vegetales que en conjunto suma 4.020 millones, el 13,3% del total, y un incremento del 47%.

El segundo lugar lo ocupan las hortalizas: con 2.890 millones en ventas, supone el 24,5% del total, y, aunque siguen presentando un descenso del 4% interanual, en los últimos meses viene recuperando crecimiento, como 22% del mes de septiembre.

El tercer capítulo en ventas es el de frutas, con 2.394 millones, el 20,3% del total, gracias a un crecimiento del 7,1%. Le sigue el de preparaciones de hortalizas y frutas (conservas), con 624 millones, un 5,3% y un crecimiento del 19%; el cárnico, con 349 millones, el 3%, que baja un 2,3%; y los pescados, crustáceos y moluscos, con 307 millones (2,6%) y subida del 7,7%.

El capítulo de bebidas, líquidos alcohólicos y vinagre es el tercero que más crece del Top 10, un 19,2%, hasta alcanzar los 289 millones (2,4% del total). En octava posición están las preparaciones alimenticias diversas, con 196 millones (1,7%) y subida del 11,4%; seguido de las plantas vivas y productos de la floricultura, con 160 millones (1,4%) y crecimiento del 15,8%; y los cereales, con 154 millones (1,3%) y aumento del 41%, el segundo mayor dentro de los 10 primeros capítulos.

### Sevilla lidera y Jaén, la que más crece

El protagonismo exportador del agro andaluz es compartido, de manera que siete de las ocho provincias incrementan sus ventas en los primeros nueve meses del año, y seis de ellas lo hacen alcanzando registros récord históricos: Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Málaga y Sevilla.

Jaén es la provincia que más incrementa sus exportaciones, un 64% más que en enero-septiembre de 2023, hasta alcanzar los 331 millones (2,8%), gracias al fuerte aumento de las ventas de aceite de oliva.

Sevilla registra el segundo mayor crecimiento, un 32%, lo que la sitúa como la provincia líder en exportaciones de alimentos y bebidas de Andalucía, con más de uno de cada cuatro euros que vende Andalucía (27,9%), que suponen 3.294 millones de euros, su mejor registro histórico.

La segunda provincia exportadora es Almería, con 2.778 millones, el 23,5%, que acumula una bajada del 4,6%, motivada por el descenso en el precio de las hortalizas que se viene acumulando del primer semestre del año, capítulo que en el mes de septiembre refleja un importante crecimiento, del 25,8%.

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



En tercer lugar, se sitúa Huelva, que alcanza la cifra récord de 1.516 millones (12,8%) y un crecimiento del 10,6%, impulsada por el buen comportamiento del capítulo de frutas. Le sigue Málaga, que logra un récord de 1.333 millones en ventas (11,3%), con un aumento del 24,6% interanual, el tercero mejor; Córdoba, que con 1.023 millones (8,7%) y alza del 15,8%, también logra su mejor registro histórico; Cádiz, que sube sus ventas un 13,1% hasta el récord de 790 millones de euros (6,7%); y Granada, que mejora 10,3% hasta los 754 millones (6,4%), también cifra nunca registrada en periodos de nueve meses anteriores.

Ver artículo completo [aquí](#).

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

## USDA: La producción mundial de aceite de oliva aumentará un 27% esta campaña

La producción mundial de aceite de oliva podría alcanzar los 3,1 millones de toneladas en la actual campaña 2024/2025, lo que supondría un incremento del 27% respecto a la anterior, según las previsiones del Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA).

En su último informe sobre el mercado mundial de oleaginosas y aceites vegetales dedica un espacio al aceite de oliva y subraya que esta previsión supone una recuperación tras dos campañas cortas que redujeron considerablemente la oferta a nivel mundial y dieron lugar a niveles récord de precios.

El USDA constata que la recolección ha comenzado ya en la región Mediterránea, donde se obtiene la mayor parte de la producción mundial de aceite de oliva, y la mayoría de los países productores esperan una buena cosecha, aunque “es probable que los precios se mantengan elevados debido a las escasas existencias iniciales a nivel mundial”.

“Es probable que los precios se mantengan elevados debido a las escasas existencias iniciales a nivel mundial”.

En lo que respecta a la Unión Europea, el informe maneja una previsión de casi 2 millones de toneladas, frente a 1,5 millones en la campaña anterior y apenas 1,4 millones en 2022/2023.

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



“Alrededor de dos tercios del aceite de oliva de la Unión Europea se produce en España, donde las temperaturas favorables y las precipitaciones en las regiones productoras durante la primavera y el invierno han contribuido a lo que se espera que sea una cosecha importante.

En Grecia y Portugal también se espera un aumento de la producción gracias a las favorables condiciones meteorológicas. Sin embargo, la producción de Italia, que tuvo un año comparativamente bueno en 2023/2024, caerá debido a la vecería y a la sequía y el calor en las principales regiones productoras del sur del país”.

La producción de aceite en Italia caerá debido a la vecería y a la sequía.

El USDA apunta también a unos mejores resultados en la presente campaña en otros países del Mediterráneo, como Turquía o Túnez. En el primero se esperan 350.000 toneladas de aceite de

oliva, una cifra significativamente superior a las 190.000 del año pasado. Túnez producirá 280.000 toneladas, frente a las 220.000 del año pasado, siguiendo una tendencia al alza debida a la expansión y modernización de la industria.

Por el contrario, no se espera una recuperación en Marruecos, que de nuevo ha sufrido unas condiciones meteorológicas desfavorables y mantendrá un volumen similar al de la campaña anterior, en torno a las 110.000 toneladas (por debajo de su media de los últimos cinco años, que se sitúa en 167.000 toneladas).

No se espera una recuperación en Marruecos, que de nuevo ha sufrido unas condiciones meteorológicas desfavorables.

La mejora de la producción permitirá un aumento de las exportaciones, a cargo de los principales exportadores (UE, Túnez y Turquía), y también se espera un incremento significativo del consumo, aunque este se recuperará a un ritmo inferior al de la producción.

Respecto a los precios, el USDA apunta que “el alcance de las bajadas de precios durante la campaña se verá atenuada por la recuperación de la oferta mundial, que, según las previsiones, se mantendrá por debajo del nivel previo a 2022/2023”.

Fuente: [Agropopular](#)



# La pirámide de la Dieta Mediterránea cumple 30 Años: celebrando un legado de salud y sostenibilidad

Este mes marca el 30 aniversario de la publicación oficial de la **Pirámide de la Dieta Mediterránea**, un modelo que ha trascendido su región de origen para convertirse en un referente global en salud, nutrición y sostenibilidad. Instituciones como el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), el Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Centro Internacional de Estudios Agronómicos Mediterráneos Avanzados (CIHEAM) lideran esta conmemoración para destacar el impacto de este patrón dietético en la promoción de la salud y la preservación de un valioso patrimonio cultural.

## Un hito en la historia de la nutrición

Aunque la dieta mediterránea tiene una historia milenaria, su reconocimiento científico se consolidó en 1993 con la publicación de la Pirámide de la Dieta Mediterránea Tradicional Saludable. Esta representación gráfica, desarrollada por expertos en nutrición, salud pública y cultura alimentaria, marcó un antes y un después en la investigación mundial en nutrición y en las orientaciones de salud pública.

El modelo se basa en principios clave como el consumo predominante de alimentos vegetales (frutas, verduras, legumbres y cereales), el aceite de oliva como grasa esencial y moderadas cantidades de pescado, lácteos y carne. Este enfoque, complementado con actividad física regular y hábitos sociales como las comidas compartidas, ha demostrado ser beneficioso no solo para la salud humana, sino también para la sostenibilidad del planeta.

Desde su formalización, la dieta mediterránea ha sido objeto de innumerables estudios científicos que confirman sus beneficios, incluyendo:

- Reducción de enfermedades cardiovasculares.
- Mejora de la salud cerebral.
- Efectos antioxidantes que retrasan el envejecimiento celular.
- Prevención de ciertos tipos de cáncer.

El reconocimiento de estos beneficios ha llevado a la dieta mediterránea a ser incluida en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010.



**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



## Ponentes de renombre para una celebración internacional

En el marco de este aniversario, se llevará a cabo una jornada con expertos de renombre mundial que han contribuido al desarrollo, estudio y promoción de la dieta mediterránea:

- Walter Willett, MD, DrPH: Profesor de la Escuela de Salud Pública T.H. Chan de Harvard, presentará "Dieta mediterránea: Dieta planetaria, sostenibilidad y promoción de la salud en el siglo XXI".
- Dra. Antonia Trichopoulou: Reconocida como una autoridad en epidemiología nutricional, hablará sobre "Beneficios para la salud del aceite de oliva y la dieta mediterránea: de Creta al resto del mundo".
- Frank Hu, MD, PhD: Profesor de Harvard, explorará "Desvelando la ciencia moderna detrás de la dieta mediterránea".
- Miguel A. Martínez-González, MD, PhD: Investigador principal de los estudios PREDIMED y SUN, abordará "El aceite de oliva y la dieta mediterránea en grandes ensayos aleatorizados".
- Dr. Enrique Martínez Force: Director del Instituto de la Grasa del CSIC, presentará "El futuro de la dieta mediterránea en un contexto de calidad y sostenibilidad".
- Greg Drescher: Co-creador de la pirámide, ofrecerá una perspectiva histórica y actual en "La pirámide de la dieta mediterránea: ayer y hoy".

## El futuro de la dieta mediterránea: salud y sostenibilidad

En un mundo enfrentado al cambio climático y al desafío de alimentar de forma sostenible a una población creciente, la dieta mediterránea emerge como un modelo a seguir. Su énfasis en alimentos de origen vegetal y el uso responsable de recursos se alinea con los objetivos globales de sostenibilidad alimentaria.

La investigación actual, liderada por instituciones como el CSIC, se centra en comprender cómo componentes clave como el aceite de oliva benefician la salud y en desarrollar estrategias innovadoras para preservar este valioso patrimonio en el siglo XXI.

## Organizadores de la celebración

- CSIC: La mayor institución pública de investigación en España, comprometida con la promoción del conocimiento científico en beneficio de la sociedad.



- COI: Fundado en 1959, lidera la promoción y regulación de la producción sostenible de aceite de oliva y aceitunas a nivel mundial.
- CIHEAM: Organización dedicada al desarrollo agrícola sostenible y la seguridad alimentaria en la región mediterránea.

La conmemoración del 30º aniversario de la Pirámide de la Dieta Mediterránea celebra un legado de investigación, salud y cultura. Este modelo dietético, respaldado por décadas de evidencia científica, continúa siendo una herramienta esencial para promover la salud humana y planetaria.

Fuente: [Oleorevista](#)

## El Centro de Interpretación “Olivar y Aceite” de Úbeda, celebra su Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha el próximo el 7 de diciembre

El presidente de la Asociación ‘Olivar y Aceite’, Javier Gámez, acompañado por el diputado de Agricultura y Ganadería, Javier Perales, ha presentado la Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha del Centro de Interpretación de Úbeda, un evento que se consolida como una de las actividades más destacadas del calendario anual. Este encuentro tendrá lugar el próximo 7 de diciembre, en horario de 11.00 a 14.00 horas y de 17:00 a 19:30 horas, coincidiendo con el puente de diciembre, y busca poner en valor los aceites de oliva virgen extra premium de nueva cosecha, así como el rico patrimonio gastronómico y cultural de Úbeda.

Según Gámez, esta jornada es clave para mostrar al público “lo mejor que saben hacer nuestros productores y agricultores: el aceite de oliva virgen extra premium”.

La actividad contará con la participación de los productores: Verde Esmeralda, Cucha, Puerta de las Villas, Oro Quesada, la Cooperativa de la Carrera, Pradolivo, Buensalud (Aceites Guadalquivir), Cortijo La Zarza y Pagos de Toral, además de Luz de Mágina, empresa de artesanía.

Además, la jornada incluye actividades para los más pequeños, como una visita guiada al museo, un desayuno saludable y un taller infantil “Detective del AOVE”.



La jornada cuenta con la participación de cinco restaurantes locales socios (Ermita Madre de Dios, Cantina de la Estación, La Cultural, Antique y Álvaro Fáñez), que ofrecerán 500 tapas elaboradas con los aceites de nueva cosecha.

“La colaboración entre Administraciones es fundamental para el éxito de estas iniciativas. Quiero destacar el apoyo constante de la Diputación Provincial de Jaén, que se ha convertido en un socio clave para la promoción y divulgación de nuestro sector oleícola. Además, quiero subrayar también la colaboración de Peralisi, AEMODA y Junta de Andalucía”, ha afirmado Gámez.

Por su parte, el diputado Javier Perales ha resaltado la importancia de este evento para continuar posicionando a Jaén como líder mundial en producción de aceite de oliva virgen extra. “Es una jornada entrañable que pone de manifiesto el potencial de nuestros productores y de nuestros restaurantes, grandes embajadores del aceite en nuestra provincia”, ha señalado.

Ambos responsables invitaron a la ciudadanía y a los visitantes a disfrutar de esta jornada única, que combina tradición, innovación y excelencia en torno al aceite de oliva virgen extra. Las actividades serán gratuitas y el taller infantil requerirá inscripción previa a través del centro o su página web.

Las personas interesadas y que quieran ampliar la información pueden visitar el Centro de Interpretación del Olivar ubicado en la calle Corredera de San Fernando número 32, en el correo electrónico [info@centrodeolivaryaceite.com](mailto:info@centrodeolivaryaceite.com) o en la página web [centrodeolivaryaceite.com](http://centrodeolivaryaceite.com)

Fuente: [Centro de Interpretación Olivar y Aceite](#)

## Túnez intenta poner freno a la especulación con el aceite de oliva

Defender al sector oleícola nacional, tanto sus agricultores como el mantenimiento de un mercado sostenible y accesible para su población, son algunas de las consideraciones que está planteando el Ministerio de Agricultura de Túnez para evitar la especulación sobre los precios del aceite de oliva, cuya alarma general afecta a todo el Mediterráneo.

Según ha adelantado la web [Olivonews.it](http://Olivonews.it) la producción de aceite de oliva en Túnez podría situarse en el entorno de las 340.000 ton en esta campaña, un 55% más que el año pasado, por lo que



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](http://www.laboratoriounaproliva.com)

Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva

NUESTRO COMPROMISO  
EFICACIA Y RAPIDEZ



Ministerio de Agricultura ha anunciado que la Oficina Nacional del Aceite de Oliva de Túnez (ONH) comprará cantidades significativas de aceite de oliva en todo el país, "a precios acordes con las normas internacionales y locales", precisamente para contrarrestar la especulación y las prácticas monopolísticas.

Además se adoptarán medidas en beneficio de los productores de aceite de oliva y de los agentes del sector, con el fin de garantizar el mejor inicio de esta nueva campaña oleícola.

### **Un aluvión de medidas proteccionistas**

Entre las medidas adoptadas, "la posibilidad de que los centros regionales de la ONH ofrezcan instalaciones de almacenamiento, que permitan a los productores y agricultores conservar el aceite de oliva según sus necesidades. También se ha introducido un programa de financiación del almacenamiento para los productores en caso de que los precios del mercado interno sigan cayendo".

Otra medida a adoptar será el seguimiento constante de la producción y los precios que será responsabilidad de un equipo especial de técnicos que deberá supervisar el avance de la campaña y la comercialización, tanto en el mercado interior como exterior.

Fuente: [Olimerca](#)