

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

22 de mayo de 2023



HOY ES NOTICIA:



Con la llegada de las lluvias, entra en juego la reventa de aceite de oliva.

Expoliva: Mostramos al sector nuestra labor de promoción en todo el mundo.

Anuga 2023 prevé contar con 7.500 expositores y 150.000 visitantes.

A Italia le preocupa mucho la próxima producción de aceite de oliva.

Curso de “Análisis sensorial en el proceso de elaboración de los aceites de oliva” en Málaga.



Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en CaixaBank.es/agrobank y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



Con la llegada de las lluvias, entra en juego la reventa de aceite de oliva

Por fin se han oído las plegarias en el cielo y desde este fin de semana y algunos días de la próxima, las previsiones meteorológicas apuntan a la llegada de tormentas y lluvias en prácticamente toda la geografía andaluza, comunidad valenciana y Cataluña.

Las estimaciones iniciales no recogen grandes volúmenes de agua, pero si serán suficientes como para que el olivo se pueda tomar un respiro en este momento de la floración y el cuajado de la aceituna. Si fuera posible que cayeran del orden de los 40 litros en este mes de mayo y otros 40 litros en junio podríamos dar por sentado que el olivo aguantaría los duros meses de julio y agosto y llegar a septiembre con una carga que podría proporcionarnos en el entorno del un millón de toneladas, lo que sería de gran alivio para productores y envasadores que en estos momentos ven sus bodegas prácticamente vacías.

En este contexto, lo que es una realidad es que si se ha movido algo el mercado en origen ha sido gracias a la salida de algunos revendedores que ante el temor de que las lluvias traigan en el corto plazo una rebaja de los precios en origen han ofertado su mercancía con algunos ajustes de precio a la baja. Tal es el caso de los aceites lampantes que se podían encontrar e incluso adquirir en los 5,70€/kg, aunque la oferta por parte del sector cooperativo no bajaba de los 5,80€/kg. Estos operadores saben que aunque rebajen el precio 5€ todavía le siguen ganando dinero a sus aceites.

En paralelo, los grandes envasadores, que por cierto tienen muy cubiertas sus necesidades en el corto y medio plazo, han preferido esta semana mantener una cierta distancia compradora en la confianza de que las lluvias de los próximos días pueden tener un efecto positivo, no sólo en las previsiones de la próxima cosecha, sino en los actuales precios en origen, tal y como se ha podido ver esta semana que finaliza.

Por último, respecto a la categoría virgen extra la oferta en esta semana se ha movido en una horquilla de 6,20€/kg a 6,40€/kg. Hay que tener en cuenta que a medida que pasan las semanas las calidades y los niveles de esteres etílicos y otros parámetros físico químicos ya no son del mismo nivel que en el mes de enero, con lo que cuesta encontrar aceites virgen extra genuinos y que puedan pasar un panel test como el del COI.

Fuente: [Olimerca](#)



Expoliva: Mostramos al sector nuestra labor de promoción en todo el mundo

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español se ha mantenido fiel a su cita con el sector en Expoliva. Este certamen sirve para mostrar a los profesionales las acciones que estamos llevando a cabo. Más en concreto, las campañas de promoción que se están desarrollando de forma simultánea en siete mercados de tres continentes: España, Alemania, China, Japón, Estados Unidos, México y Brasil. El objetivo es que los consumidores de estos países conozcan tanto la versatilidad como los beneficios nutricionales y saludables de las diversas categorías comerciales de los aceites de oliva, además de la fácil introducción del “oro líquido español” en sus respectivas gastronomías.

De hecho, el stand ha sido parada obligatoria para los profesionales del sector y las autoridades que visitaron el certamen, como el presidente de la Junta de Andalucía, Juan Manuel Moreno Bonilla; el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas; la consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, Carmen Crespo, o el presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes.

Asimismo, aprovechamos esta oportunidad para que el Dr. Eduard Escrich presentara al sector el libro "Aceites de Oliva y Salud" realizado en colaboración con la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero. La Organización también se ha implicado en la difusión de nuestros aceites de oliva virgen extra en Expoliva. Patrocinamos unas catas organizadas por la Fundación del Olivar en las que han participado, entre otros colectivos, numerosos escolares.

Lanzamos campaña en Brasil bajo el lema: "Aceites de Oliva de España, los más premiados del mundo"

Sólo unos días antes de la inauguración de Expoliva, presentamos, de forma casi simultánea en São Paulo y Rio de Janeiro, la nueva campaña de promoción en ese inmenso país, que ya es el segundo consumidor de aceites de oliva fuera del área del Mediterráneo, tan sólo superado por Estados Unidos. Un país con unas enormes posibilidades, pero en el que nuestra cuota de mercado es tan sólo del 17,30%. Esta campaña, con una completa gama de acciones, trata de incrementar nuestra participación en ese mercado. [Más información de la campaña.](#)

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva Español](#)



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

Anuga 2023 prevé contar con 7.500 expositores y 150.000 visitantes

La feria internacional para el sector agroalimentario Anuga, que tendrá lugar en el recinto ferial de Kölnmesse GMBH (Colonia, Alemania) del 7 al 11 de octubre, prevé contar con la presencia de 7.500 expositores (el 90% internacionales) y 150.000 visitantes profesionales (el 70% internacionales).

En la presentación de la feria ayer en Madrid se destacó que España ocupará 12.000 metros cuadrados en Anuga y contará con unas 500 empresas presentes.

Cabe recordar que esta feria abarca, bajo un mismo techo, varios eventos especializados del sector agroalimentario, estructurados temáticamente en grandes grupos de productos, contando cada uno de ellos con su correspondiente espacio claramente delimitado. Así, Anuga mantiene el concepto de 10 certámenes monográficos bajo un mismo techo: Anuga Fine Food, Anuga Frozen Food, Anuga Meat, Anuga Chilled & Fresh Food, Anuga Dairy, Anuga Bread & Bakery, Anuga Drinks, Anuga Organic, Anuga Hot Beverages y Anuga Out Of Home.

Asimismo, a Colonia acude un gran número de compradores con capacidad de decisión procedentes del mundo del comercio y los servicios alimentarios entre los que figuraran relevantes compradores de importantes cadenas comerciales.

En su calidad de plataforma internacional de comercio, Anuga sitúa el crecimiento sostenible en su agenda como uno de los temas centrales del sector de la alimentación. En el centro de la atención destacan diferentes cuestiones como, por ejemplo, cómo se puede conciliar la divergencia entre el crecimiento económico y la sostenibilidad en el área de la nutrición, qué facetas ofrece el crecimiento sostenible y qué formas y enfoques son posibles a nivel mundial, según han informado sus organizadores.

Con "Sustainable Growth", Anuga coloca también en el foco de atención el compromiso y las soluciones de la industria alimentaria, teniendo en cuenta los aspectos ambientales y climáticos. Estos y otros temas no solo se reflejarán en las 10 ferias monográficas que comprende la muestra, sino que también serán objeto de discusión en particular en el marco del programa de eventos y congresos de la feria.

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



Los organizadores de Anuga han resaltado la necesidad de presentar innovaciones de productos y soluciones que mejoren de forma sostenible el sistema alimentario mundial, ya que la industria alimentaria mundial se enfrenta a grandes desafíos tales como una población creciente, la consecuencia del cambio climático, la escasez de agua y de energía, la reducción de la biodiversidad o los impactos económicos y humanitarios, como la interrupción de las cadenas de suministro a causa del conflicto entre Ucrania y Rusia, y el aumento de los costes de la energía y los alimentos.

Esta feria monográfica contará con un amplio programa de congresos y eventos y ofrecerá numerosas oportunidades para establecer contactos. Con nuevos socios como la EIT Food, la iniciativa líder en Europa para la innovación alimentaria, se abordarán los temas más importantes para la industria y se presentarán y debatirán las innovaciones a través de conferencias, talleres y áreas dedicadas a experiencias. En primer plano figuran temas como la implementación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), la transparencia y la trazabilidad de las cadenas de suministro y los productos, una producción más respetuosa con el clima, el cultivo de materias primas que ahorre recursos, el desperdicio de alimentos y las posibilidades de llegar a un sistema alimentario circular. También los avances tecnológicos jugarán un papel importante, ya que "son los que promueven las ideas innovadoras y las novedades en los productos", han resaltado desde la organización.

Fuente: [Mercacei](#)

A Italia le preocupa mucho la próxima producción de aceite de oliva

Andrea Marino, Director de FEDEROLIO

La pasada edición de Expoliva en Jaén contó con varias mesas redondas y ponencias de interés. Entre ellas, destacó la moderada Por Iñaki Benito, Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota
a tu software de gestión?
Nosotros te decimos cómo

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf. 900 909 619 | info@yanet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



Olivarero, y que contó con las intervenciones de Primitivo Fernández, Director de la ANIERAC y de Andrea Marino, director de FEDEROLIO, la Federación Nacional de Comercio Oleícola con sede en Roma. Muchos temas a analizar por parte de los dos mayores mercados de consumo a nivel mundial, y también para conocer el punto de vista de la industria italiana -el mejor cliente de la producción aceitera española- ante la situación actual del mercado, sus precios en origen y las perspectivas para el próximo año.

El director de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero destacó los principales datos de producción media y de consumo de ambos mercados, que en el caso de España ya suponen el 35% para el mercado interior y el 65% para la exportación a unos 160 países. Con un consumo interior en el caso español de unos 10 kilos per cápita y en el de Italia de unos 8 kilos.

Dos mercados, España e Italia, con un mercado interior muy similar -entre las 450.000 y 525.000 toneladas- y con una clara vocación exportadora. “La industria oleícola italiana vive mucho de la exportación y por eso nos preocupa mucho no solo los datos de producción de España en esta campaña sino las perspectivas de cara a la próxima, aseguró Andrea Martino en un perfecto español. Nuestra necesidad de importar aceites de oliva cada campaña es muy alta. En Italia ha llovido más que en España pero eso no significa que vayamos a tener una magnífica campaña”

Por su parte, Primitivo Fernández destacó que las cifras conocidas de salidas al mercado en el mes de abril “eran una necesidad”, tal como se encuentran los precios en origen en la actualidad. “Era totalmente imposible que con la disponibilidad de aceites para esta campaña pudiéramos seguir con salidas del entorno de las 130.000 toneladas como las de la anterior campaña. Hay que llegar a un punto de equilibrio ante la mala producción de la campaña y las previsiones preocupantes de cara a la próxima”.

Uno de los temas más destacados analizados en la mesa de debate fue el del nuevo consumo de aceites de oliva en el mercado mundial, en dos países que han visto como decaía en la última década de forma significativa. “El consumo global a nivel mundial de aceites de oliva ha crecido en los



IMS
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento
de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586
Pig.Ind."Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) www.imspesaje.com info@imspesaje.com

últimos años -señala Andrea Marino- pero en los países tradicionales de consumo como Italia o España ha caído. En el caso italiano, podemos ver dos perfiles de consumo. Por un lado el tradicional formado por personas mayores que están acostumbrados a cocinar con el aceite de oliva. Y por otro lado, el de las nuevas familias y hogares unipersonales, donde se ha producido una parada del consumo. Hay que tener en cuenta que no hay tanto costumbre de comer en casa, aunque debemos destacar que en el caso de Italia en torno al 35/37% del consumo de aceites de oliva se da en el canal de hostelería. También se está produciendo un incremento del consumo de los llamados “aceites étnicos”, como el de aguacate entre el cliente joven”.

Para el director de ANIERAC, en la actual coyuntura de precios, se está notando un cambio en la demanda de formatos, donde la “garrafa de cinco litros está perdiendo cuota frente al envase de un litro, para pagar en la caja menos. Además, la penetración del aceite de oliva en los hogares en España ha caído desde el 95% al entorno del 80/85%. Antes en los hogares se encontraban distintas calidades de aceites de oliva según su uso. Pero con los precios venta al público nunca vistos se usa la misma categoría para todo”.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Curso de “Análisis sensorial en el proceso de elaboración de los aceites de oliva” en Málaga

La sede Tecnológica de Málaga de la [Universidad Internacional de Andalucía \(UNIA\)](#) organiza el curso "[Análisis sensorial en el proceso de elaboración de los aceites de oliva y difusión en redes sociales](#)", dirigido por Rocío Poyatos, consultora elaióloga.

Este curso se encuentra dirigido al personal de la industria oleícola, productores/agricultores, inversores, personal de asociaciones/agrupaciones agrícolas, propietarios de fincas, comerciales, empresas de distribución, agentes intermedios, periodistas, ingenieros agrícolas y agrónomos. Se celebra del 13 al 15 de junio, y cuenta con un plazo para matricularse hasta el 9 de junio.

Su objetivo es capacitar al alumnado para el uso como herramienta principal del [análisis sensorial](#), siendo consciente de cómo afecta en la manipulación del fruto durante el proceso de tratamiento en el campo y en el proceso de elaboración en la almazara; así como la correcta divulgación en redes sociales. Es decir, formar al personal para que se le pueda aportar valor al producto, garantizando seguridad alimentaria y calidad.



Para ello cuenta como ponentes con expertos en la materia como M^a Paz Aguilera, del IFAPA “Venta del Llano” (Jaén); Mercedes Uceda y Rafael López, de IADA Ingenieros; Víctor Manuel Pérez, de la Finca La Torre (Antequera, Málaga); M^a Eugenia Díaz, de Agroconsulting; Esperanza Olea, CEO de Supertú; M^a Mar Manrique, de San Vicente de Mogón, SCA; Soledad Román, del Centro de Interpretación del Olivar y Aceite de Oliva de la Provincia de Jaén; Sol Palma, experta en cata de aceites de oliva, y Bernardita Mansilla, CEO de Bernardita cocina.

Fuente: [Oleorevista](#)



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