

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

22 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Fin a la crisis oleícola: la campaña 2024/25 volverá a la normalidad.

Así está el precio del aceite de oliva en los países vecinos y en el resto de Europa.

Exportadores de Creta exigen la revisión de Nutri-Score para aceite de oliva.

Conferencia sobre Sostenibilidad del Olivo de la UC Davis.

Claves para mejorar el proceso de exportación de aceites de oliva al mercado brasileño.



Fin a la crisis oleícola: la campaña 2024/25 volverá a la normalidad

Las primeras previsiones para la campaña de aceite de oliva permiten ser, al fin y tras dos años muy malos, optimistas. La sectorial de Aceite de oliva de Asaja, reunida hace escasos días en Madrid, avanzó que la próxima campaña oleícola, 2024-25, «estará en la media» y podría alcanzar los 1,3 o, incluso, 1,4 millones de toneladas a nivel nacional.

Esto supone un alivio importante para un sector que ha estado en la cuerda floja durante esta campaña, ya que los altos precios no han compensado, ni de lejos, la escasa producción provocada, sobre todo, por la grave sequía.

Sin embargo, aunque con previsiones aún muy preliminares, parece que, al fin, se va a cambiar de ciclo en esta campaña y la producción oleícola va a volver a la normalidad.

«Aún es pronto para hablar de cifras estables, pero hemos podido constatar que el desarrollo del cultivo y del fruto está siendo, hasta el momento, muy bueno en gran parte del país», asegura Rocío M. Gallardo, la responsable sectorial de Asaja Sevilla.

El estado actual del cultivo

Según el servicio de Información Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía, en Córdoba, el estado fenológico del cultivo actualmente es de endurecimiento del hueso, y el olivar presenta buena carga y un favorable desarrollo de frutos y tallos vegetativos. En este momento, se están realizando tratamientos foliares, principalmente con abonos y labores de desbroce.

Por su parte, en Jaén también predomina el endurecimiento del hueso. En la confluencia de las comarcas s Campiña Norte, La Loma, El Condado y Sierra Morena, con municipios como Guarromán, Linares, Canen y Vilches, la aceituna se encuentra con un tamaño similar al de un garbanzo, en fase de crecimiento y endurecimiento del hueso. Por su lado, en las comarcas de Sierra Mágina y Sierra Sur, la aceituna tiene el tamaño de un guisante, y se estima que la cosecha será media en la zona.



El servicio de Información también se detiene en Málaga, donde predomina igualmente la fase de endurecimiento del hueso y avisan de que la cubierta vegetal permanente «puede proteger algo más de la insolación». En cuanto a las variedades, predominan la hojiblanca, con marcos de 10×10 metros, y una cosecha media.

Por último, en Sevilla, el estado fenológico dominante es el de endurecimiento del hueso y engorde del fruto en toda la provincia.

De esta forma, aunque el estado general del olivar gracias a las lluvias de primavera y la ausencia de episodios de temperaturas extremas es bastante aceptable, aún quedan por delante casi cuatro meses «clave», meteorológicamente hablando, para que la buena cosecha sea una realidad y el verano no estropee las expectativas.

Por comunidades autónomas

En cuanto a las distintas zonas productoras, según se constató en la sectorial de Asaja, son Extremadura y Aragón, muy afectadas por la sequía, las que van a tener una merma importante de la cosecha respecto al año pasado. Castilla-La Mancha tendrá buena cosecha, al igual que Andalucía, donde todas las provincias mejorarán (con Córdoba, Jaén y Sevilla a la cabeza de la producción olivarera) las cifras del año pasado excepto Málaga, la más afectada por la falta de agua.

En Sevilla, donde «la floración y el cuajado del fruto han sido buenos», según destaca Rocío M. Gallardo, y se espera que la campaña que viene roce la media, que está entre alrededor de las 105 mil toneladas. «Hay que hacer una excepción con Casariche, Badalatosá, Corcoya y parte de La Roda de Andalucía, donde se ha observado en campo una merma importante en la cantidad de aceituna por circunstancias climáticas anómalas», detalla la técnico de Asaja.

También en la comarca de Estepa, una de las más olivareras de la provincia, se está observando una producción irregular «que no será mucho mejor que la campaña pasada», según las primeras previsiones.

Previsiones internacionales

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



A nivel internacional, los principales productores de aceite de oliva a nivel mundial son España, Italia, Grecia, Túnez, Turquía, Marruecos, Portugal y Siria. Si se suma la producción de todos ellos, situados en la zona mediterránea, se supera el 80% del total de aceite de oliva a nivel mundial.

En este punto, se espera que todos ellos mejoren la cosecha del año pasado, con dos excepciones: Italia y Marruecos, muy afectados por la sequía y que son los competidores más directos del sector oleícola español.

A partir del inicio de la siguiente campaña, a finales de septiembre y comienzos de octubre, se abrirá, por tanto, una nueva época para la comercialización oleícola pues, previsiblemente, con la entrada en juego del aceite de nueva cosecha, los precios se moderarán de forma considerable.

Ahora, el reto del sector es llegar hasta ahí, pues el stock de enlace entre campañas será «extremadamente justo». «Si continúa el buen ritmo de salidas en estos meses siguientes», apenas habrá entre 180-200 mil toneladas de enlace de cosecha, avisaba Rocío M. Gallardo. Cabe recordar que junio se ha cerrado con unas salidas de 95.000 toneladas y existencias de 415.022 toneladas.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Así está el precio del aceite de oliva en los países vecinos y en el resto de Europa

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) es desde hace ya demasiado tiempo algo parecido a un producto de lujo. Este componente básico de la dieta mediterránea ha alcanzado precios que superan por bastante los 10 euros por litro. Y eso que en las últimas semanas ha experimentado un ligero descenso. En junio su precio se redujo un 2,4% respecto a mayo, según el Instituto Nacional de Estadística (INE), aunque es un 53,7% más caro que en el mismo mes de 2023.

Una gran diferencia respecto al precio en origen (antes, por tanto, de su llegada a los supermercados), que ronda los 7,80 euros el litro, según el Boletín de Mercado del Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura. Por su parte, el Observatorio de Precios de La Junta de Andalucía

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



(con precios de agricultores andaluces, que suponen el 80% de la producción española), lo sitúa en 7,48 euros.

La eliminación del IVA que grava este producto también ha contribuido -aunque tampoco en exceso- a pagarlo más barato en el punto de venta final. El pasado 25 de junio, el Consejo de Ministros aprobó rebajar el tipo impositivo del 5% al 0%, como anteriormente había hecho con otros productos básicos como la leche, el pan, los huevos, las frutas, verduras y legumbres. El 30 de septiembre, eso sí, volverá a aplicarse un IVA el 2%.

En teoría España, como primer productor mundial, debería ser el país con los precios más baratos de toda Europa. Pero no siempre es así. Al final, todo depende del origen del producto, de la marca, del vendedor -a veces el mismo producto se paga distinto según el supermercado-, o de las ofertas puntuales.

Uno de los precios más bajos que se pueden encontrar en España es del de Coosur en Alcampo: 8,33 euros el litro si se compra una garrafa de cinco. Aunque lo normal es que no baje de los 9 euros. Una de las opciones más caras es la de la marca Dcoop, que se vende a 14,28 euros el litro en Carrefour.

Este es el precio en Europa

En Irlanda se puede adquirir un litro (de la marca blanca de la cadena Tesco) por 7,99 euros. Aunque, eso sí, no es de origen español. Esa misma botella cuesta dos euros más (9,97 euros) en la misma cadena de distribución, pero en Gran Bretaña. Un precio similar al que ofrece en este país la cadena Sainsbury's para su marca blanca. Con la diferencia de que, según se especifica en la página web, es de origen español.

En Italia -junto a España, el gran consumidor y productor europeo de aceite de oliva-, una de las ofertas más baratas es la de la marca Nono Pepinno, vendido a 8,99 euros en el supermercado Coop. Eso sí, se trata de una oferta puntual, con un 33% de descuento (habitualmente cuesta 13,80 euros). La marca blanca de la cadena Conad se paga a 10,79 euros el litro, y el de la marca Cecco, a 9,58 euros (ambos son de origen italiano).

En Portugal es posible encontrar el litro de aceite por debajo de los 9 euros, aunque de origen local. Es el caso de la marca blanca de Continente. El que vende la cadena Pingo Doce con etiqueta propia



(Nossas Planicies) se puede encontrar a 8,90 euros el litro. Y si se opta por la garrafa de 3 litros, sale a 8,82 euros.

Hay casos curiosos, como los de algunas marcas cuyo precio fluctúa enormemente en función de los países que las venden. Por ejemplo, el litro de aceite La Española se paga a 20 euros en el supermercado Sainsbury's. La misma botella se puede encontrar en Eroski por 11,24 euros, mientras que en los supermercados E. Leclerc radicados en España cuesta 13,95 euros (caso de Pamplona).

Precisamente uno de los aceites de oliva virgen extra más asequibles se puede encontrar en esta popular cadena francesa (la marca blanca Eco+, a 9,49 euros).

La razón por la que se pueden encontrar mejores precios en los supermercados de algunos países europeos es que el aceite «sea lo exportado por España hace cuatro o cinco meses», según explicó el profesor de economía de la Universidad de Barcelona, Gonzalo Bernardos, en el programa 'Más vale tarde' de La Sexta. Además, añadió, «el aceite de oliva tiene muy complicado conquistar mercados exteriores». Y «para no perder cuota de mercado pueden estar vendiendo a una cantidad inferior a la que lo venden en España».

Fuente: [El Correo](#)

Exportadores de Creta exigen la revisión de Nutri-Score para aceite de oliva

La Asociación de Exportadores de Creta, con el apoyo científico de la Sociedad Científica de Enciclopedistas del Olivo (4E), ha solicitado un cambio en la clasificación del aceite de oliva virgen extra y virgen en el sistema Nutri-Score, argumentando que no refleja de manera precisa su valor nutricional y beneficios para la salud.

Impacto del Nutri-Score en los alimentos tradicionales griegos



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



El Nutri-Score, un sistema de etiquetado nutricional frontal desarrollado en Francia, ha sido adoptado por varios países europeos desde 2017. Este sistema clasifica los alimentos en una escala de cinco categorías (A a E) basándose en su valor nutricional por cada 100 gramos o mililitros. Sin embargo, la Asociación de Exportadores de Creta critica que esta metodología simplificada no evalúa correctamente los alimentos naturales y de un solo ingrediente como el aceite de oliva virgen extra (AOVE) y el aceite de oliva virgen (AOV).

Clasificación Actual y Solicitud de Revisión

Inicialmente, el AOVE fue clasificado en la categoría "D" (naranja) de Nutri-Score, ascendiendo posteriormente a la categoría "C" (amarillo) y, a partir de enero de 2024, a la categoría "B" (verde claro). A pesar de esta mejora, la Asociación de Exportadores de Creta sostiene que esta clasificación sigue siendo inadecuada. El AOVE y el AOV deberían estar en la categoría "A" debido a sus beneficios nutricionales comprobados y su producción mediante métodos mecánicos sin alteraciones químicas.

Apoyo científico y reacciones Internacionales

Diversos estudios e investigaciones científicas, así como declaraciones de propiedades saludables de la EFSA y la FDA, respaldan la alta calidad nutricional del AOVE. Sin embargo, la versión actual de Nutri-Score no comunica adecuadamente estos beneficios, clasificando a los aceites de oliva junto a otros aceites procesados y alimentos menos saludables.

Países como Italia y Rumania han prohibido el uso de Nutri-Score, y otros países europeos, como Chipre, la República Checa, Hungría, Letonia y Grecia, han expresado preocupaciones sobre su fiabilidad. Recientemente, el gobierno de Portugal ha decidido "congelar" la implementación de Nutri-Score, reconsiderando su uso debido a la falta de consultas internas.

Propuestas de la Asociación de Exportadores de Creta

La Asociación de Exportadores de Creta solicita lo siguiente:



- Clasificación en categoría "A": El AOVE y el AOV deben ser clasificados en la categoría "A" de Nutri-Score, respaldados por el Consejo Oleícola Internacional y múltiples congresos científicos internacionales.
- Separación clara: Los aceites de oliva deben ser claramente diferenciados de otros aceites procesados y alimentos en categorías inferiores.
- Consideración del procesamiento y huella ambiental: Incorporar en la clasificación el grado de procesamiento de los alimentos y su impacto ambiental, utilizando sistemas como NOVA.

La Asociación de Exportadores de Creta advierte que cualquier desvalorización de los alimentos naturales y de un solo ingrediente como el AOVE y el AOV socava la percepción del consumidor sobre una dieta saludable y equilibrada, afectando negativamente

Fuente: [Oleorevista](#)

Conferencia sobre Sostenibilidad del Olivo de la UC Davis

El Centro del Olivo de la UC Davis será el epicentro de una importante Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad de la Oliva (IOSC, por sus siglas en inglés) del 5 al 7 de septiembre de 2024, tal y como publicábamos en Olinerca hace unos meses. La conferencia se llevará a cabo en el Centro de Conferencias de la UC Davis, con un programa de medio día en Napa que ya se ha hecho público.

Durante esta conferencia, los asistentes aprenderán sobre investigaciones y proyectos relacionados con la producción sostenible de aceite de oliva y el cultivo del olivo, incluidos la salud del suelo, la biodiversidad, el uso de subproductos de la almazara, la gestión de insumos y más. Con un enfoque "de la granja a la mesa", también se abordarán opciones dietéticas que benefician tanto la salud humana como la del planeta, y cuestiones de sostenibilidad económica y social.

Programa



La primera jornada arrancará con la bienvenida por parte de Edward Spang, director del Instituto Robert Mondavi de Ciencias del Vino y la Alimentación. A continuación, comenzará la primera ponencia sobre la “Situación actual, retos de sostenibilidad para el sector oleícola mundial”, a cargo de Abderraouf Laajimi, director adjunto del COI.

Posteriormente en la primera sesión se abordarán temas como “Biodiversidad y sistemas de producción”, “Respuesta del olivo al cambio climático: el valor de la biodiversidad”, “Salud del suelo y calidad del aceite de oliva: un modelo holístico”, “Cómo mejorar la biodiversidad en los olivares, el proyecto Olivares Vivos / SEO birdlife” y “Hábitat de polinizadores y suelos saludables”.

Tras una pausa, la segunda sesión contará con distintos expertos que hablarán sobre “Gestión de insumos y conservación de recursos”, “De la fisiología del árbol a la gestión del riego en olivares”, “Avances en la gestión del agua en huertos frutales de California”, “La importancia de optimizar la fertilización con macroelementos en el olivo”, para finalizar con la mesa redonda sobre “¿Cómo conciliar eficiencia, coste y respeto al medio ambiente?”.

La tercera sesión se dedicará a la tecnología con ponencias que llevan por título “Tecnologías avanzadas de campo y molienda para mejorar el rendimiento, la calidad y la sostenibilidad: hacia la inteligencia artificial” y “Tecnologías para reducir los riesgos del cambio climático”.

Segunda Jornada día 6

La segunda jornada, el 6 de septiembre arrancará abordando los olivares y el cambio climático con ponencias sobre “La mejora genética del olivo como estrategia eficaz de adaptación al cambio climático”, “Desarrollo e implementación de programas de gestión integrada de plagas en olivares: la experiencia australiana”, “El cambio climático y el olivo en el Mediterráneo Oriental: pasado, presente y tendencias futuras” y “Balance de carbono en los olivares”.

La segunda sesión tendrá como tema central “Regulación y certificación en sostenibilidad” y en ella se hablará sobre el “Panorama general de los programas y criterios de certificación, nacionales e internacionales”, “¿Cómo y por qué desarrollar un programa de sostenibilidad del aceite de oliva?”

La tercera sesión estará protagonizada por la “Economía circular: utilización de subproductos de molinos y granjas para agregar valor”.



Puede consultar el programa completo [PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

Claves para mejorar el proceso de exportación de aceites de oliva al mercado brasileño

En la actualidad, las importaciones brasileñas de aceite de oliva suponen alrededor de 110.000 toneladas, si bien a pesar de su potencial crecimiento -y en consecuencia del consumo de este producto-, su entrada en este mercado presenta obstáculos. Así, es necesario hallar mejoras en el proceso y lograr una mayor comprensión de todo el sistema en aras de que la logística sea más efectiva y beneficiosa para todos los involucrados en esta actividad, según detalla en su [tesis](#) Guajara Oliveira, alumno del Doctorado en Aceites de Oliva de la Universidad de Jaén (UJA).

El objetivo de este estudio ha sido abordar los principales problemas relacionados con este procedimiento (exportación/importación) proponiendo algunas soluciones que optimicen este proceso agilizando algunos trámites, desde la salida del producto hasta la emisión de la documentación en el exterior de acuerdo con los requisitos legales externos e internos, así como el movimiento continuo del producto en los puntos de llegada al territorio brasileño.

Según apunta Oliveira en su tesis, los exportadores de aceites de oliva han lamentado con frecuencia las dificultades existentes para comercializar sus productos en Brasil, lo que impide mejorar el flujo hacia ese mercado, de gran importancia para el sector al tratarse del segundo principal consumidor fuera del Mediterráneo. La principal queja está relacionada con la burocracia.

En concreto, precisa que la legislación brasileña que reglamenta los procedimientos de exportación/importación es "muy sencilla" y es necesario que los exportadores conozcan estas reglas, ya sea por sus oficinas propias o por las oficinas de los agentes de aduanas. "La descripción, cantidades y clasificación de los productos de acuerdo con las normas es un dato importante, por lo que un error en la descripción puede retrasar durante muchos días la liberación de la mercancía para el mercado interno, quedando los aceites retenidos en los puertos y aeropuertos de Brasil hasta regularizar ese problema burocrático relacionado con la descripción", añade.



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

Oliveira remarca que otro punto importante son los análisis (químico y sensorial) del aceite, los cuales pueden venir realizados por un laboratorio del país exportador que esté registrado en el sistema SISCOLE del Ministerio de Agricultura de Brasil, de hecho existen convenios para ello. "Aceites que llegan sin ese análisis pueden permanecer entre 30-60 días hasta ser liberados. Esto es un tiempo excesivo", subraya.

También destaca en su tesis la elección del puerto o del aeropuerto para la llegada del producto a Brasil. En su opinión, "en muchas ocasiones se elige un puerto o aeropuerto más cercano del establecimiento importador y eso puede ser un problema, ya que la estructura de ese puerto o aeropuerto puede no estar habituado con este tipo de procedimientos, por lo que la liberación del producto puede prolongarse durante días".

Asimismo, explica que en la etiqueta de los envases, además de en el idioma del país exportador, los datos y exigencias nutricionales mínimas de acuerdo con la legislación brasileña deben reflejarse en portugués. En el caso de los aceites de oliva ecológicos, asegura que no es suficiente la certificación correspondiente del país exportador, sino que debe tener el sello de la certificadora brasileña o que la certificadora del país de origen esté autorizada por la entidad competente de Brasil.

A su vez, subraya la importancia de escoger los despachantes de aduanas familiarizados con el proceso de exportación e importación de aceites para el mercado brasileño. "Se trata de una actividad fundamental para que los aceites lleguen en el menor tiempo posible al consumidor", precisa.

Por parte de los importadores, cree que es fundamental tener un buen conocimiento de los costes internos de transporte, saber elegir el mejor punto de entrada al país y escoger un despachante de aduanas con experiencia en la descarga y desembalaje de este producto.

"El tiempo entre el embarque de los aceites en el país exportador y su liberación para que llegue a los lineales de las tiendas puede reducirse mucho si los exportadores e importadores tienen en cuenta esas reglas que son fundamentales para que los consumidores tengan a su alcance lo más pronto posible y con calidad este producto. De esta manera, se incrementará el flujo comercial y aumentarán las importaciones y exportaciones hacia el mercado brasileño", concluye.

Fuente: [Mercacei](#)