

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

23 de abril de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



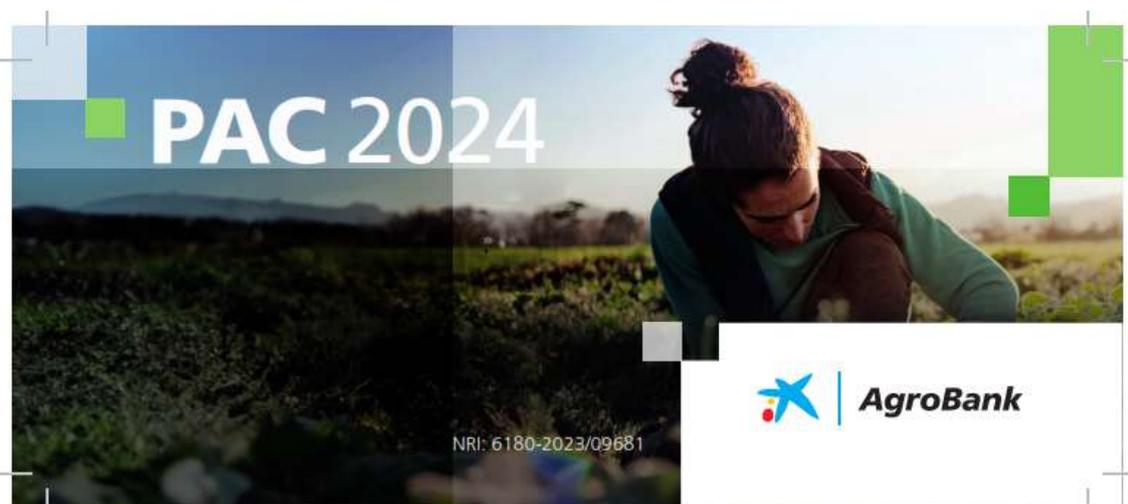
El aceite de oliva español, en un momento clave: “Si la próxima cosecha es buena, cambiarán los precios, pero todavía es pronto para eso”.

La próxima edición de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén tendrá como sedes Andújar y Sabadell.

La Feria del Olivo de Montoro analizará las novedades digitales del sector y el comportamiento de los consumidores ante los precios de los aceites de oliva.

Australia garantizará la calidad de todos los aceites de oliva que comercializa.

Taste Spain y Spain Fusion.



El aceite de oliva español, en un momento clave: “Si la próxima cosecha es buena, cambiarán los precios, pero todavía es pronto para eso”

Teresa Pérez, directora general de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, habla sobre las futuras perspectivas del aceite de oliva, un producto al que el consumidor ha seguido fiel “porque es algo muy nuestro, a lo que no estamos dispuestos a renunciar”

España no solo es el país que más aceite de oliva produce, sino que también es el lugar del mundo donde más aceite de oliva se consume. Este alimento forma parte fundamental de la identidad de nuestro país y, sin él, es imposible entender la forma en la que comemos. Es más, su reinado en las cocinas contribuye, según los expertos, a que seamos uno de los países con mayor esperanza de vida del planeta.

No obstante, en el último año, las subidas de precios han hecho que su prevalencia en nuestra dieta se tambalee. Este histórico incremento de precios tiene tras de sí factores como la sequía extrema o los fenómenos meteorológicos, causas que han provocado que el precio de los aceites de oliva haya subido, de media, un 180% en España desde 2022, según el INE. A pesar de todo esto, comienzan los rumores sobre una posible estabilización de los precios, que podrían evolucionar a la baja en los próximos meses.

Hablamos con Teresa Pérez, directora general de la Organización Interprofesional del Aceite de Oliva Español, una organización sin ánimo de lucro que agrupa todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización de los aceites de oliva, con el objetivo de promocionar el consumo de los Aceites de Oliva de España en todo el mundo. En un momento clave para el futuro del consumo de este tipo de aceites, la organización acude estos días a Salón Gourmets para promocionar sus productos y hacer ver que, en realidad, utilizar aceite de oliva sale rentable.

Después de dos campañas consecutivas muy complicadas por la baja producción debido a la sequía y unos precios máximos históricos, estamos en un momento de análisis. Hemos descubierto que, a pesar de los precios, el consumidor ha seguido muy fiel al producto porque tenemos una cultura gastronómica ligada a los aceites de oliva, es algo muy nuestro y a lo que una buena base de consumidores no está dispuesto a renunciar. Es verdad que los precios han subido. Es verdad que no estamos acostumbrados a estos niveles de precio. Por eso, en el Salón Gourmet hemos querido



trasladarle a los consumidores que realmente el coste del aceite en cada una de las recetas es muy pequeño, y más si lo comparamos con todos los beneficios saludables que aporta. Por lo tanto, estamos en un momento en el que también se están percibiendo ciertas bajadas de precios, ya pensando en cuál será la floración y la estimación de producción de la próxima cosecha. Si la próxima cosecha es una cosecha buena, cabe esperar que haya una modulación de precios. Pero todavía es pronto para esto.

¿Cuándo podremos saber hacia dónde irán los precios?

Para esto hay que esperar por lo menos al mes de mayo, donde ya tengamos floración y cuajado y ya se vea un poco cuál está siendo la evolución del mercado en cuanto a salidas, a ventas y cuál va a ser esa estimación de producción. Piensa que probablemente este va a ser el año que se cierre con las menores disponibilidades de stock a nivel mundial. Eso quiere decir que acabará muy ajustado, pero la estimación de cosecha y de producción es la que va a dictar un poco la evolución de los precios.

Estas semanas se habla de una perspectiva de bajada

Sí hay una bajada ligera, pero también es verdad que ha habido ralentización de las operaciones, con lo cual todavía es algo que el consumidor no va a percibir. Hay que esperar.

¿Cómo se explica que a veces el aceite de oliva sea más caro en España que en otros países, siendo nosotros un productor de referencia?

España no solo es el país que más produce, sino que es el país del mundo donde más aceite de oliva se consume per cápita. Eso quiere decir que tenemos la máxima rotación en los lineales y eso también conlleva que los precios estén actualizados. Cuando estábamos en una evolución de precios al alza, el precio en los lineales españoles empezó a subir cuando todavía en el extranjero encontrabas precios más bajos. Claro, el consumidor se preguntaba: ‘¿Cómo es posible que en España sea más caro que fuera?’ Pues porque ese aceite se había comercializado ya meses antes y todavía tenía un precio antiguo. Lógicamente, la actualización de precios terminará llegando también allí.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



A nivel gastronómico, ¿habéis notado que se hayan sustituido los aceites de oliva virgen extra y aceites de oliva por otras grasas?

Hay un poco de todo. Hay un 30% de consumidores que ha migrado a otros aceites, pero si lo comparamos con los datos de la subida de precio, que ha supuesto casi un 180% desde hace tres años, una bajada del 30 no es nada. Quiere decir que los consumidores que apuestan por los aceites de oliva siguen haciéndolo. Sí que hemos percibido una disminución en el volumen de consumo. Es decir, la gente compra formatos más pequeños y hace un consumo un poquito más ajustado, es decir, en las situaciones de precios altos, la gente es menos generosa a la hora de echar de la botella.

Debido a las subidas, muchos hemos apostado por las opciones más baratas, comparando precios como principal factor de decisión. ¿Qué consejos nos podrías dar para reconocer un buen aceite de oliva y diferenciarlo de uno que sea de peor calidad?

El aceite de oliva virgen extra es el top de la categoría. Es un aceite que tiene que oler a elementos vivos de la naturaleza, como si fueras un día al campo. Cuando abras una botella tiene que recordarte al aroma de la aceituna, además de las notas aromáticas dependiendo de la variedad. Por lo tanto, esta es la primera de las claves. En lo demás, hay máximas garantías porque en Europa y en España tenemos los máximos controles de calidad. Por lo tanto, ya a nivel de etiquetado, hay controles físicoquímicos que un consumidor en la boca no lo va a poder percibir. Pero podemos confiar plenamente en que el producto que hay en la botella corresponde con el etiquetado que lleva.

¿De qué formas podemos introducir el aceite de oliva virgen extra en nuestra alimentación diaria?

El aceite de oliva vale para todas las edades y para todos los platos. No hay momento del día en el que no haya posibilidad de incorporar aceites de oliva. La cantidad diaria recomendada por el sector médico son en torno a 40 a 50 mililitros por persona al día. Para tener todas las propiedades, con 20 sería suficiente. Cada diez mililitros es una cucharada sopera. Piensa que si uno quiere hacer un desayuno saludable y le pone una tostada aceite de oliva virgen extra llevará una cucharada por la mañana. Si ha hecho una ensalada para comer o un pescado a la plancha y le ha puesto un chorrito a la sartén, en total ya va a haber usado otros diez mililitros. ¿Y para cenar? Pues un huevo frito, una tortilla... Cosas muy nuestras. También a los amantes del salmorejo o del gazpacho, ahí podemos utilizar otros 10 o 20 mililitros. Con todo esto, una persona habrá ingerido la cantidad suficiente para ganar esos beneficios que aporta el AOVE. A esto hay que sumar intentar tener una dieta

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



saludable y evitar otros aceites o grasas que no tienen las propiedades que aportan los aceites de oliva. Otras opciones no tienen los beneficios cardiosaludables, ni los antioxidantes naturales y, sobre todo, no tendrán ese sabor y ese aroma que hace que todo esté muchísimo, más rico.

¿Para qué recetas es más apta cada categoría de aceites de oliva?

En caliente usaría un aceite de oliva, porque tiene todo el beneficio nutricional, la composición de ácidos grasos y la riqueza del ácido oleico, pero es más neutro en aroma y sabor, que además se van a evaporar al calentarse. Luego, para todo lo que son salsas y emulsiones utilizaría un virgen. Y para el uso en crudo, cuando tienes una tostada, una crema, en cualquier plato, tanto en la preparación como en la terminación.

Desde la Interprofesional de Aceites de Oliva, ¿con qué retos os encontraréis a continuación?

El reto es ir ampliando esa base de consumidores fieles que, independientemente del nivel de precios, no estén dispuestos a cambiar los hábitos de vida por otras alternativas, porque no son sustitutos, porque nunca te va a aportar lo mismo. Y ahí tenemos el reto, seguir abriendo mercados y seguir consiguiendo que los aceites de oliva de España se conozcan como líderes mundiales. España comercializa y produce una de cada dos botellas de aceite de oliva que se consume en el mundo, pero mucha gente no lo sabe. Y en España, trabajar mucho más para crear cultura del aceite de oliva. Que los consumidores conozcan mejor las categorías comerciales y las recomendaciones de uso para poder también ajustar ahí el gasto que uno hace y poder sacar beneficios de las distintas categorías.

Fuente: [Infobae](#)

La próxima edición de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén tendrá como sedes Andújar y Sabadell

La Fiesta del Primer Aceite de Jaén celebrará su 11ª edición en Andújar el próximo mes de noviembre y se trasladará posteriormente hasta el municipio de Sabadell, en la provincia de Barcelona. La Diputación Provincial de Jaén ha cerrado recientemente los lugares de celebración



de este evento que persigue «poner en valor los aceites verdes de cada cosecha y potenciar a la provincia de Jaén como destino oleoturístico, además de subrayar la calidad de los aceites de oliva virgen extra que se producen en nuestro territorio», remarca el presidente de la Administración provincial, Paco Reyes.

Andújar acogerá por segunda vez esta fiesta que ya celebró su tercera edición en este municipio en 2016 y que ha tenido también como sedes las localidades de Jaén capital, Baeza, Linares, Úbeda y Martos. La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que cuenta también con financiación de la Junta de Andalucía y la colaboración de los ayuntamientos de los municipios que lo acogen, volverá a incluir la tradicional feria de los aceites tempranos, catas, visitas guiadas o demostraciones culinarias con estos primeros AOVE, entre otras iniciativas. «Ya estamos comenzando a perfilar el programa de actividades que se desarrollarán a lo largo de la próxima edición, en la que la provincia de Jaén volverá a mostrar orgullosa que es la principal productora de aceite de oliva de calidad del mundo», remarca Reyes.

Tras Andújar, la Diputación de Jaén trasladará este evento hasta el municipio barcelonés de Sabadell, que es la primera vez que será escenario de esta fiesta, aunque es la segunda ocasión que la Administración provincial organiza en una localidad de la provincia de Barcelona este evento que ya se realizó en Hospitalet de Llobregat. Sabadell se suma así a los lugares del territorio nacional que han sido sedes de la Fiesta del Primer Aceite de Jaén, entre los que se encuentran también Vitoria, Alcalá de Henares, Pamplona, Valencia, Vigo, Bilbao y Gijón. «Trasladar esta fiesta a otros territorios de nuestro país nos ha permitido en los últimos años no sólo dar a conocer los excelentes aceites que se producen en el territorio jiennense, sino también nuestra gastronomía y nuestros recursos oleoturísticos y abrir nuevas puertas de distribución a nuestros empresarios oleícolas, contribuyendo a fomentar el consumo de nuestro oro líquido», subraya Reyes.

Fuente: [IDEAL](#)

La Feria del Olivo de Montoro analizará las novedades digitales del sector y el comportamiento de los consumidores ante los precios de los aceites de oliva

La [XXII Feria del Olivo de Montoro](#), que se celebrará del 7 al 9 de mayo, acogerá la celebración de sus tradicionales Jornadas Técnicas dedicadas a la "Olivicultura y Elaiotecnia 4.0", donde se

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

analizarán las principales novedades digitales del sector del olivar y el comportamiento de los consumidores ante la evolución de los precios de los aceites de oliva.

En estas jornadas, que se desarrollan los días 8 y 9 de mayo en horario de 9:00 a 14:00 horas, podrán conocerse aplicaciones digitales que utilizan los agricultores en diversas fases del cultivo del olivar: poda, riego, manejo del suelo, fitosanitarios y abonado. También se expondrán las últimas investigaciones relacionadas con las plantaciones del futuro y aquellas variedades que ofrecen una densidad óptima. Igualmente, en la jornada del miércoles 8 de mayo se presentarán los modelos de predicción de cosecha y de establecimiento del precio del aceite de oliva.

El programa del jueves 9 de mayo abordará cuestiones relacionadas con la transformación de la aceituna: la recepción, clasificación y procesado inteligentes y el uso de las nuevas tecnologías en la comunicación y comercialización del aceite de oliva. En una de las primeras ponencias se hablará de los denominados “patios inteligentes” para la automatización y clasificación en la recepción de la aceituna. Además, se presentarán sistemas de optimización de la extractabilidad y la calidad en el proceso de molturación.

Como reflexión final, una mesa redonda analizará la “asombrosa reacción del consumidor en las campañas de 2023 y 2024”. Según ha explicado el director de AEMO, José María Penco, el consumidor ha demostrado su “absoluta fidelidad al AOVE manteniendo los niveles de demanda muy por encima de lo previsto, a pesar de la notable subida de los precios”.

A su juicio, “en 2023 se dio la tormenta perfecta: la campaña anterior había sido corta en producción, el aceite había salido de las almazaras a mejor ritmo de lo esperado y las expectativas de la campaña 2024 eran alarmantemente bajas. En resumen, era necesario recortar drásticamente la demanda para que los lineales no se quedaran sin aceite”.

Para reducir la demanda, según ha añadido, “la solución pasaba por el aumento de los precios. Cuando se preveía que la consecuencia de todo ello es que una parte de los consumidores dejarían de comprar aceite de oliva ante precios tan elevados, la sorpresa fue que el consumidor se mantuvo fiel resistiéndose a dejar de consumir aceites de oliva”.

Para AEMO, esa fidelidad es una “lección histórica del consumidor” que demuestra que valora el producto “más de lo que pensábamos y que aquellos que desgraciadamente se han tenido que retirar por el elevado precio volverá al AOVE cuando se establezca el mercado”.



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



Estas jornadas están organizadas por el Ayuntamiento de Montoro y la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), en colaboración con la Universidad de Córdoba (UCO) y el Consejo Oleícola Internacional (COI). Además, cuentan con el patrocinio de Caja Rural Jaén y la financiación de la Junta de Andalucía, a través de los Fondos Europeos Agrícola de Desarrollo Rural de la Unión Europea.

Para consultar el programa, a fecha de hoy, pinche [aquí](#).

Fuente: [Mercacei](#)

Australia garantizará la calidad de todos los aceites de oliva que comercializa

Los australianos quieren garantías de que el aceite de oliva que compran, tanto de origen nacional como importado, tiene la calidad que refleja su etiqueta. Y por ello, desde la Asociación Australiana del Olivo se pondrá en marcha un Programa de Monitoreo de la Calidad del Aceite de Oliva, que analizará aleatoriamente el producto que se comercializa en sus lineales.

Según el director ejecutivo de la Asociación, Michael Southan, este programa "permitirá a la industria en Australia tomar una instantánea sobre la calidad del aceite de oliva producido localmente así como de los aceites de oliva que se importan", publica el portal abc.net. "Queremos asegurarnos de que los consumidores que pagan por este producto obtengan lo que esperan y lo que compran", añade.

El programa de seguimiento de la calidad intentará detectar a los productores que no reflejen en las etiquetas la calidad del producto envasado. Así, "si ha habido alguna sustitución o algo que no sea aceite de oliva, se solucionará con bastante rapidez", afirmó Southan.

Fuente: [Olimerca](#)



Taste Spain y Spain Fusion

Con Taste Spain y Spain Fusion encuentra distribución internacional para tus productos

Elige los mercados que más te interesen y aprovecha estos eventos promocionales:

- Taste Spain: presenta tus productos en un *showroom* a profesionales locales.
- Spain Fusion: presenta tus productos en una exposición integrada en un congreso sobre gastronomía española destinado a público profesional local.

Oportunidades en el mercado europeo: fechas de inscripción

Taste Spain en Francia 2024, 20/03/2024 a 30/04/2024

ICEX España Exportación e Inversiones convoca a las empresas españolas a participar en una exposición de alimentos españoles en París, con el objetivo de fomentar la presencia y el conocimiento de nuestros productos de excelencia en el mercado francés. Esta actividad está dirigida al público profesional: importadores, distribuidores, comercio minorista de alimentación, comercio gourmet, profesionales del sector de la restauración, prensa especializada y otros representantes del sector.

Esta actividad tiene como objetivos aumentar la distribución de la oferta española de alimentos gourmet en el mercado francés, reforzar la imagen de calidad de los productos españoles, incrementar el grado de conocimiento e imagen de la gastronomía española y apoyar a las empresas españolas con potencial para introducirse en Francia y conseguir un importador.

Se trata de una oportunidad excepcional para presentar una selección de productos agroalimentarios posicionados en el segmento gourmet, incluyendo aquellos con denominación de origen o con certificados como el ecológico. España es el primer proveedor de productos agroalimentarios a Francia.



la Oficina Económica y Comercial de España en París estima que entre los productos españoles más interesantes para promocionar en el mercado francés pueden considerarse, jamones y embutidos, serranos e ibéricos, cecina, aceites de oliva virgen extra de gama alta, conservas de pescado, productos ecológicos, quesos con DDOO, carnes de gama alta, especias y condimentos, dulces, turrónes, frutas exóticas con DDOO y otros productos reconocidos del segmento gourmet.

Fuente: ICEX

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 gloved hand using a pipette to transfer liquid into a test tube, with a blurred background of laboratory glassware.