

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

23 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



España bate récords exportadores en el primer trimestre: 93.430 millones y el aceite de oliva alcanza su máximo histórico.

Ciudad Real dispara sus ventas de aceite y vino por el mundo.

IU cree que la nueva PAC del aceite de oliva impactará de forma negativa en la DOP del Poniente.

Córdoba acogerá el XVI Curso Superior de Especialización en Olivicultura.

De la clasificación de la aceituna al filtrado de los aceites: los pasos clave para un gran AOVE.

El COI estrecha lazos con EEUU.



España bate récords exportadores en el primer trimestre: 93.430 millones y el aceite de oliva alcanza su máximo histórico

En el primer trimestre de 2024, las exportaciones españolas de bienes alcanzaron los 93.430 millones de euros, siendo el segundo mayor valor de la serie histórica para este periodo. Por su parte, las importaciones alcanzaron los 101.534,6 millones de euros, tercer mayor valor de toda la serie, tal y como muestra el [último Informe Mensual de Comercio Exterior de la Secretaría de Estado de Comercio con datos de comercio declarado de Aduanas](#).

A pesar del complejo contexto internacional y tras la cifra histórica de exportaciones que se alcanzó en el primer trimestre de 2023, el sector exterior español sigue mostrando gran competitividad y robustez en el inicio del 2024. Eliminando el efecto base del incremento de las vacunas contra la COVID-19 y el efecto calendario, las exportaciones descienden ligeramente en marzo un 5,6% interanual.

De hecho, las exportaciones españolas crecieron este trimestre por encima de la media de los últimos cinco años. Comparando con el año previo a la pandemia (enero-marzo de 2019), las exportaciones españolas en los tres primeros meses del año subieron un 31,6% y las importaciones un 26,2%.

Comercio exterior en marzo

Atendiendo a los datos de comercio exterior del mes de marzo, las exportaciones alcanzaron los 31.450 millones de euros, la tercera mejor cifra de la serie histórica para este mes del año y en línea con el promedio de los últimos cinco años. Por su parte, las importaciones se situaron en los 33.476 millones de euros.

En este mes de 2024, el saldo comercial registró un déficit de 2.026,2 millones de euros, el mejor dato en los últimos 30 meses, con la excepción de marzo del año 2023. La tasa de cobertura –el

cociente entre exportaciones e importaciones en porcentaje- se situó en el 93,9%. El superávit comercial de 2.568,7 millones de euros con la Unión Europea y con la zona euro un superávit de 2.894,5 millones de euros. El déficit comercial con los destinos extracomunitarios disminuyó hasta los 4.595,0 millones de euros. Los mayores superávits se registraron con Francia, Reino Unido y Portugal.



Los principales sectores de exportación en marzo de 2024 fueron: alimentación, bebidas y tabaco (19,9% del total), bienes de equipo (19,3% del total), productos químicos (15,6% del total) y el sector automóvil (14,6% del total).

Respecto a los destinos, las exportaciones dirigidas a la Unión Europea-27 representaron el 62,9% del total, mientras que el 37,1% fueron a destinos extracomunitarios. Las exportaciones alcanzaron cifras récord para el mes en algunos mercados importantes, como Turquía, México y la India.

Andalucía y el aceite de oliva

Andalucía disfruta de un superávit comercial de 465 millones, frente al déficit de 8.105 millones de la media nacional, siendo la única comunidad del Top5 que crece (1%), frente a la bajada del 9% del conjunto de España

El buen comportamiento del sector exterior andaluz se basa en su diversificación sectorial, con más del doble (127%) de exportaciones aeronáuticas y récord histórico en aceite de oliva, cuyas ventas crecen un 71%, y su diversificación de destinos, con Bélgica y Marruecos como los mercados de mayor crecimiento

Andalucía ha logrado un nuevo récord histórico en sus exportaciones referidas al primer trimestre de 2024, al alcanzar los 10.484 millones de euros, gracias a un incremento interanual de las ventas del 1%, que contrasta con la bajada del 9% del conjunto de las exportaciones de la media de España (93.430 millones).

El aceite de oliva, logra su mejor registro exportador de la historia en un primer trimestre, con 1.151 millones, gracias a un crecimiento del 71%, que lo refuerza como el producto más exportado por Andalucía, con el 11% del total.

En el ámbito agroalimentario destacan las subidas de las ventas de las grasas y aceites animales o vegetales, con 1.318 millones de euros, el 12,6% del total y un alza del 64% en el tercer puesto, de las que forman parte el aceite de oliva, con ventas de récord histórico por valor de 1.151 millones y alza del 71% (10,9% de total); y de las frutas, que desde la cuarta posición han registrado 871 millones de euros en exportaciones (8,3% del total) con un crecimiento del 5,5%. Aun así, el capítulo líder en ventas sigue siendo el de las hortalizas, con 1.557 millones de euros (14,9%), pese a una bajada del 9,5%.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
¡SIEMPRE CONTIGO!

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



Sevilla y Jaén

En este periodo crecieron las ventas en cuatro de las ocho provincias andaluzas. En concreto, Sevilla se alza a la primera posición (24,3%) con una factura de 2.551 millones de euros, un 36% más que en el primer trimestre de 2023, con el mayor crecimiento de todas las provincias, fundamentado en las fuertes subidas tanto de capítulo aeronáutico como del aceite de oliva.

El oro líquido andaluz influye igualmente en que Jaén protagonice el segundo mayor crecimiento en el primer trimestre de 2024, de un 12,4% sobre el mismo periodo de 2023, hasta sumar unas ventas de 361 millones de euros (3,4%).

Pueden consultar todos los datos de comercio exterior en nuestra aplicación [Arancelaria](#).

Fuente: [Oleorevista](#)

Ciudad Real dispara sus ventas de aceite y vino por el mundo

Su precio está por las nubes, las asociaciones agrarias prevén, incluso, que siga aumentado su valor para los consumidores en los próximos meses, pero, en lo que va de año, el aceite de oliva se ha convertido en una baza de la provincia a la hora de hacer negocio en el exterior. Entre enero y marzo se han vendido 4.800 toneladas de aceite de oliva en el extranjero, más del doble que en

2023, con un valor de mercado que roza los 39 millones de euros, una cantidad que no se había alcanzado nunca en las exportaciones de la provincia en el arranque de un año.

El principal comprador de aceite 'made in Ciudad Real' ha sido Italia. El país transalpino ha gastado casi 30 millones de euros en comprar aceite de oliva en la provincia. Su inversión, de 2023 a 2024, se ha multiplicado por ocho. El motivo: las almazaras italianas han agotado sus existencias y empiezan a hacer acopio en otros países, como España, de donde salen toneladas con destino a este país.

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

Tras Italia, Portugal también ha duplicado sus compras de aceite ciudadrealeño, se ha gastado casi 4,7 millones de euros, con Francia y Alemania también aumentado el dinero que invierten en la provincia en comprar aceite.

Y con el oro líquido, el vino. El primer trimestre de 2024 se cerró en la provincia con otro récord de comercialización de vino ciudadrealeño en el mundo. Las bodegas ciudadrealeñas facturaron casi 120 millones de euros a cuenta de sus exportaciones. Un 16% más que en 2023, que fue el tercer mejor año que se recuerda en ventas por detrás de 2022 y 2021. De hecho, Ciudad Real ha superado ya, en este primer trimestre, a Barcelona como la provincia que más vino vende fuera de España y que, como pasa con el aceite, se va a mercados europeos. Uno de cada cuatro euros que ingresan las bodegas y cooperativas llega desde Alemania, que supera a Francia, Italia, Reino Unido y Japón. El país asiático supera a mercados como Países Bajos, Portugal o Estados Unidos a la hora de comprar vino de Ciudad Real.

Fuente: [La Tribuna de Ciudad Real](#)

IU cree que la nueva PAC del aceite de oliva impactará de forma negativa en la DOP del Poniente

La responsable federal de ecología de Izquierda Unida, Eva García Sempere, ha denunciado este miércoles el impacto negativo de la nueva PAC en el olivar tradicional y ha subrayado la necesidad de protegerlo, no solo por su valor económico, sino también por su riqueza cultural y medioambiental.

García Sempere, de visita en Granada, se ha referido a zonas como la comarca del Poniente de esta provincia, reconocida desde 2003 con la Denominación de Origen Protegida (DOP) debido a las características singulares que su entorno geográfico, tradición e historia aportan al aceite de oliva virgen extra producido en Andalucía.

Esta comarca, integrada por 16 municipios, abarca más de 70.000 hectáreas dedicadas al cultivo del olivar, que es el principal sector generador de empleo y riqueza en la mayoría de los municipios.

La orografía quebrada de la región impide la implantación de cultivos alternativos, lo que convierte al olivar en el único cultivo económicamente viable desde hace mucho tiempo.



Según IU, hasta ahora estos olivares han contado con derechos de pago básico superiores a la media regional de Granada, pero la reforma de la PAC que entró en vigor en 2023 ha supuesto un "drástico recorte" en estos derechos.

Este cambio ha causado un fuerte impacto en municipios con una gran dependencia del sector olivarero, como Montefrío, Íllora, Algarinejo, Zagra y Salar, que han sufrido reducciones de más de un millón de euros por municipio y año, una pérdida de rentabilidad que según IU compromete seriamente la viabilidad económica de las explotaciones y la sostenibilidad del olivar tradicional de montaña.

Por ello, la formación solicita a las administraciones competentes que reconsideren la distribución de regiones establecida en la reforma de la PAC 2023, e insta a la creación de un modelo alternativo que no suponga una carga añadida a las dificultades que ya enfrentan las explotaciones tradicionales de olivar de montaña.

García Sempere, que ha estado acompañada por la coordinadora provincial de IU, María del Carmen Pérez, ha considerado fundamental que las políticas agrarias reconozcan y apoyen las singularidades de las explotaciones tradicionales.

Fuente: [Granada Hoy](#)

Córdoba acogerá el XVI Curso Superior de Especialización en Olivicultura

El Centro IFAPA Alameda del Obispo de Córdoba acogerá del 23 de septiembre al 18 de octubre el [XVI Curso Superior de Especialización en Olivicultura](#), que abordará la formación en olivicultura enfocada principalmente a contribuir a la mejora de la rentabilidad, la competitividad y la sostenibilidad económica, social y ambiental de este sector.

Esta actividad formativa –dirigida por Javier Hidalgo Moya, del Área de Ingeniería y Tecnología Agroalimentaria del Centro IFAPA Alameda del Obispo- tiene como objetivo mejorar la cualificación de los profesionales del sector olivarero, mediante la discusión de las bases científicas y de las técnicas más avanzadas, poniendo énfasis en la obtención de producciones de calidad y en la defensa del medio; servir de foro para el intercambio de información y experiencia entre los

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



personas participantes en el curso, profesorado y alumnado; y favorecer la cooperación científica y técnica entre los participantes y sus organismos o instituciones.

En concreto, está dirigido a profesionales del sector olivarero con experiencia en puestos de responsabilidad técnica o empresarial y personas con titulación universitaria que puedan incorporarse al sector.

El curso, de 150 horas lectivas, tendrá una importante componente práctica a desarrollar en invernaderos, laboratorios y olivares experimentales, complementada con varias visitas a centros de investigación, viveros y fincas privadas.

En cuanto a los temas que abordará figuran, entre otros, el olivo como planta y la olivicultura en el mundo; botánica y morfología; métodos de propagación y certificación de la planta; los programas de mejora genética y obtención de nuevas variedades; el medio de cultivo; el diseño de la plantación y su ejecución; las técnicas y tipos de poda; los sistemas de manejo del suelo y defensa contra la erosión; la nutrición y diagnóstico de necesidades; las técnicas de fertilización; las necesidades de agua y sistemas de riego; utilización de subproductos como enmiendas; manejo de la flora adventicia; plagas y enfermedades; medios de aplicación de tratamientos fitosanitarios; producciones integrada y ecológica; maquinaria para la recolección y la aplicación de fitosanitarios; y olivicultura de precisión.

Fuente: [Mercacei](#)

De la clasificación de la aceituna al filtrado de los aceites: los pasos clave para un gran AOVE

Si la calidad de la aceituna que tenemos en nuestros olivos es la adecuada siguiendo una serie de pautas entendemos que se pueden obtenerse en la almazara aceites excepcionales. En la almazara no podemos mejorar la calidad del producto que nos viene del campo, nuestro trabajo ha de ser en mantenerlo, si no realizamos las practicas adecuadas empeoraremos el producto a obtener por eso es tan importante que técnicos, responsables y operadores de patio, maestro de almazara y resto de personal así como bodegueros estén perfectamente entrenados y coordinados pues cualquier fallo en cualquier parte del proceso deteriora el producto.



Llamamos calidad de la aceituna a toda aquella recolectada y entregada en el día, en su estado óptimo de maduración y que proceda del vuelo del olivo y estén exentas de enfermedades y o plagas y o daños climáticos como puede ser la helada, que no tengan daños que traspasen la epidermis de la misma, y que vengan correctamente hidratadas.

Si seguimos las siguientes pautas el resultado será la obtención de aceites de oliva vírgenes extra de excepcional calidad.

- Trabajo continuo con el responsable agronómico que se encargara del seguimiento del estado del cultivo, maduración del fruto, trazabilidad y minimizar al máximo el uso de insecticidas, fomentando la biodiversidad en el olivar (importante controlar el estrés hídrico del olivo).
- Organizar la recepción y clasificación de la aceituna, líneas independientes por variedades, estado de maduración del fruto y calidad del fruto.
- Limpieza de las líneas de recepción, con tolvas de descarga tapadas y patio techado.
- La aceituna sana del árbol no se debe de realizar lavado de la misma.
- Fecha de apertura de la almazara en cuanto la aceituna tenga más de un 37% de grasa sobre seco para la obtención de AOVEs de máxima calidad.
- Limpieza de todos los elementos en contacto con la aceituna, tolvas de espera a molino, sinfines, molinos y tuberías, restos de aceituna vieja u olores se transmitirán a la calidad del aceite obtenido.
- Batidoras controlando el tiempo y temperatura, lo más corto posible y la más baja que se pueda, no tiene por qué producirse una merma en los agotamientos y siempre limpieza de la misma al pararla.
- Adición de agua que cumpla normativa siempre, controlando la humedad de la masa de aceituna.
- Decanter en perfecto estado de funcionamiento, el mantenimiento preventivo del mismo es crítico tanto para los agotamientos como para la calidad y siempre con una aportación de masa continua y constante. Limpieza constante de los tamices.
- Centrifuga vertical con la menor adición de agua posible y con una temperatura controlada, así como limpieza de las espumas.
- Decantadores previos a su envío a bodega con un correcto manejo de los tiempos, purgado y limpieza de los mismos. Cata de los mismos paso previo a la clasificación de los aceites.
- Formación en cata de maestro y personal adscrito a la almazara. Utilizar el análisis sensorial para seleccionar el depósito definitivo.
- Uso de grasas y aceites en la maquinaria, reductores de cintas y sinfines etc., que cumplan la normativa y que no dejen trazas en los aceites.



- Gestión de los subproductos que se generan en la almazara cuidando al máximo la calidad de los mismos, y los residuos de la almazara con gestores autorizados.
- Limpieza exhaustiva de las tuberías de aceite y de los depósitos de almacenamiento de aceite, evitando olores.
- Purgado de los depósitos periódicamente, así como temperatura adecuada en bodega para la conservación de los mismos.
- Filtrado de los aceites para evitar fermentaciones que deterioren la calidad por el paso del tiempo.

Todo esto se resume en “tratar la aceituna con el mimo y el esmero que se merece un fruto del que se obtiene un zumo natural, durante todo el proceso desde que se planta el olivo hasta que se obtienen y envasan los mejores AOVEs”.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

El COI estrecha lazos con EEUU

El director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, y la jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, Mercedes Fernández, han participado recientemente en el evento “El aceite de oliva y la mesa americana: Diálogos sobre el futuro” celebrado en Napa Valley, California, a iniciativa del Culinary Institute of America (CIA), el socio estratégico del COI en Estados Unidos. La cooperación entre ambas instituciones, que se remonta a los últimos 4 años, tiene como objetivo fortalecer los vínculos entre el COI y Estados Unidos.

Durante la primera sesión titulada “Una visión para el futuro: enfrentar nuestros desafíos, aprovechar las oportunidades”, Lillo presentó las actividades y los objetivos del COI, en particular los relacionados con la normalización, la calidad, la salud y la cata del aceite de oliva.

Parte de los objetivos del acuerdo firmado entre el COI y la CIA son seguir difundiendo información científica, en particular sobre las normas del COI y las características fisicoquímicas, organolépticas y nutricionales de los productos oleícolas; fomentar la sostenibilidad, la transferencia de tecnología, la investigación, la educación, la armonización y la difusión de información sobre la importancia del aceite de oliva y su impacto en la sociedad; y aumentar y mejorar el conocimiento técnico sobre el aceite de oliva y su calidad a través de personas influyentes culinarias en los EE.UU.



Tras el debate se organizó un almuerzo, con un menú que incluía platos elaborados con aceites galardonados con el Premio a la Calidad Mario Solinas 2023. Estos platos fueron preparados por chefs conocidos por su experiencia en el uso y maridaje de aceites de oliva.

Paralelamente a la misión, los responsables del COI participaron en varias visitas técnicas al Olive Center UC Davis y a productores locales de California, y También mantuvieron una reunión con Karen Ross, secretaria del Departamento de Alimentación y Agricultura de California (CDFA).

Fuente: [Olimerca](#)



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