

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de julio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Nueva estrategia en el lineal de los aceites de oliva.

El motivo por el que el precio del aceite de oliva virgen extra seguirá subiendo según productores.

Análisis y control del aceite de oliva, un imprescindible en su comercialización.

La nueva Jornada de Expoliva tratará sobre las cotizaciones de los aceites de oliva.

Nuevas figuras de calidad para el aceite y las aceitunas turcas.

Llega al asfalto los subproductos del refinado del aceite de oliva.



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.



AgroBank

Nueva estrategia en el lineal de los aceites de oliva

Ya se veía venir en el mes de junio y finalmente es una realidad: el traslado, en parte, del incremento de costes del aceite de oliva en origen a la botella puesta en el lineal.

Desde el 5 de junio, fecha en la que la revista Olinerca hizo su primera evaluación sobre el comportamiento de los PVP de las marcas de la distribución, hasta el 15 de julio, los lineales de los aceites de oliva han experimentado un auténtico terremoto de cambios de precios.

PRECIOS DEL ACEITE DE OLIVA €/lt (virgen + refinado)

- 5 de Junio PVP consolidado en 5,40€/litro
- 10 de Julio PVP generalizados en 5,85€/litro
- 13 de Julio, Mercadona marca la situación del aumento de costes en origen y coloca su marca Hacendado en 6,45€/litro

Y tras el posicionamiento del PVP de Mercadona con su marca blanca el 13 de julio, nos encontramos que el 15 de julio, el resto de las centrales de compra de la gran distribución se unen a este incremento de precios de Mercadona y posicionan sus Aceites de Olía en los 6,45€/litro. Hablamos de un aumento de 1,05€/litro, lo que se traduce en un aumento del precio del 19,44%

Y si hablamos del comportamiento del PVP en la categoría de los AOVE, los precios han experimentado repuntes del 5,43%, al haber pasado de los 6,45€/litro el 2 de junio a los 6,80€/litros en prácticamente todas las cadenas de distribución, es decir un 5,43%

Por otra parte, y ante la situación provocada por la escasez de aceite de oliva en esta campaña, tenemos que remarcar el escaso margen diferencial de los PVP entre un aceite de oliva y un AOVE lo que sin duda supone banalizar el producto y no dar el gran reconocimiento que necesita nuestro virgen extra. Y si hablamos de la competencia con el aceite de girasol, el diferencial se agranda por momentos. Así, el consumidor puede adquirir 4 botellas de aceite de girasol por una de aceite de oliva.



Diferencial de PVP por categorías de aceites de oliva				
	Aceite OLIVA	AOVE	DIF €/lt	Variación %
5 de Junio	5,40	6,45	1,05	16,28
10 de Julio	5,85	6,45	0,60	9,30
15 de julio	6,45	6,80	0,35	5,15

La distribución cambia su estrategia en el lineal de aceites

Y en este contexto de caída de la demanda de aceites de oliva en los lineales y el aumento de los PVP, la gran distribución está adoptando nuevas estrategias en relación a número de marcas de fabricantes y número de referencias y metros destinados al sector del aceite de oliva envasado.

Según se puede apreciar en la fotografía, además de reducir los metros lineales disponibles para la venta de aceites de oliva, se puede observar un menor número de referencias, ubicando las que están presentes de manera aleatoria y dispersa por todo el lineal para dar sensación de lineal completo.

Está claro que cuando un producto no rota en el lineal y las marcas no tienen salida ante sus elevados precios, la gran distribución busca soluciones que minimicen el impacto de disponer de un lineal en el que los beneficios son cada vez menores.

Fuente: [Olimerca](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA · JODI · SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life. Kubota

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

El motivo por el que el precio del aceite de oliva virgen extra seguirá subiendo según productores

Junto con Italia y Grecia, España es uno de los principales productores de aceite de oliva del mundo, nuestro país concentra el 42.5% de la producción mundial.

Si bien con la reciente caída del IPC, que cerró el mes pasado en 1.9%, los precios de algunos alimentos han experimentado cierta moderación. La persistencia de ciertos factores, más allá de la inflación, siguen presionando el alza en productos básicos. Es el caso del aceite de oliva, cuyo precio, según algunos productores, se espera siga subiendo durante los próximos meses. El valor de este producto, como sucede con la mayoría, fluctúa a partir de la oferta y la demanda del mercado. Estos dos factores se han visto afectados en los últimos meses por una serie de factores.

El primero de ellos tiene que ver con la caída de la producción, tal como lo señalan desde Almanzara San Cristobal, productores de la provincia de Alicante. El segundo, como lo afirman desde la cooperativa jienense, Directo del Olivar, tiene que ver con un aumento en la demanda. Es decir, que el mercado del aceite de oliva viene creciendo en los últimos años, impulsado por una mayor demanda internacional de nuevos consumidores. Estos dos factores, propios del mercado, sumado a otros de índole externa. Por ejemplo, la inflación, precio de los combustibles y fertilizantes, han hecho que el valor de este producto se encarezca notablemente.

Pero, ¿cuánto más podría subir el valor de este producto durante los próximos meses? De acuerdo con Ricardo Carmona, socio fundador y CEO de Directo del Olivar. Aspectos como el incremento de las temperaturas y la sequía «parecen las causantes de que, en España, llevemos varios años consecutivos de cosechas más flojas. Por ejemplo, «en la campaña 2014/2015, la producción cayó un 40% respecto a una campaña normal, y las siguientes tampoco están siendo para tirar cohetes». De hecho, la próxima cosecha se espera que sea muy similar a la actual. Con lo cual, ante una caída evidente en la producción estaremos previsiblemente en un escenario en que «los precios sigan subiendo, o al menos no bajen por la falta de producto para abastecer la demanda».

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

Por su parte, desde Almanzara advierten que, mientras la producción siga bajando, pero la demanda aumentando. Demanda que, según el Consejo Oleícola Internacional, ha subido en un 3%, la consecuencia lógica será un aumento en el precio, tal y como está ocurriendo. En definitiva, pese a que por ahora ninguno de los productores se atreve a estimar un valor máximo al que podrá llegar el producto en los próximos meses. Lo cierto es que, de mantenerse o repetirse las condiciones climáticas de este y los anteriores años. Lo más seguro es que la producción se siga afectando, y por ende los precios sigan incrementando, o al menos difícilmente podrían volver a valores anteriores.

Fuente: IDEAL

Análisis y control del aceite de oliva, un imprescindible en su comercialización

La calidad del aceite de oliva, es su factor diferenciador como producto asociado a una serie de valores vinculados a la sostenibilidad social, medioambiental y gastronómica. Dicha calidad responde a unas cualidades ya definidas, a través de parámetros normalizados que se encuentran reglamentados. Esta evaluación es realizada por los laboratorios físico-químicos que son responsables en última instancia de analizarlos y clasificarlos dentro de las diferentes calidades para su posterior comercialización.

El Consejo Oleícola Internacional, a través de la Unidad de Normalización e Investigación lleva a cabo el reconocimiento de laboratorios físico-químicos y sensoriales (paneles) de países miembros y no miembros. Esto significa un importante reconocimiento para los laboratorios, que se obtiene tras demostrar un buen desempeño y confiabilidad de los resultados obtenidos mediante la realización de pruebas de aptitud anuales y un riguroso control por parte de la secretaría ejecutiva del COI. En este número, nuestra publicación pregunta a cuatro de los laboratorios que han recibido ese reconocimiento este año, sobre la importancia de este certificado y su repercusión en el desarrollo de su actividad.

Reconocimiento y beneficios

“El reconocimiento de nuestro panel por el COI representa una garantía a nivel nacional e internacional. El Panel de Aceite de Oliva Virgen de Aragón es un laboratorio con carácter oficial

NUTRI NAV

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

[Solicita una demo](#)

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



y tiene la acreditación de la ISO 17.025 y la Autorización del Ministerio de Agricultura, el hecho además de tener el reconocimiento del COI hace que nuestro panel tenga todos los reconocimientos posibles. Para nuestros clientes esto representa una garantía que hace que nuestras certificaciones sean válidas en todo el mundo”, señala, el responsable del Panel de cata de aceite de oliva virgen de Aragón, Bienvenido Callao Navales.

En este aspecto, la jefa de Panel de Citoliva, Amparo Ruiz de Adana, reconoce que “es sin duda un gran logro, conseguido tras mucho trabajo, y que aporta un valor añadido a la actividad que se viene realizando desde el año 2012, cuando el panel de cata comenzó su andadura”. Y añade, “el reconocimiento nos sitúa como el primer panel de cata de la provincia con esta distinción, y para nuestros clientes supone una mayor garantía a nivel internacional”.

Desde el punto de vista del responsable del Panel de cata de aceite de oliva virgen del Laboratorio Agroalimentario de Granada de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, Francisco Carrillo Espigares supone, “un prestigio a nivel internacional, y además se traduce en una garantía más en cuanto a la fiabilidad y calidad de los resultados analíticos lo cual es fundamental para el apoyo al sector del aceite de oliva virgen tanto en la producción como en la comercialización del mismo”.

Y finalmente para la responsable del Laboratorio Alimentario del IMIDRA y jefa del Panel de Catadores de aceite de oliva virgen de la Comunidad de Madrid, M^a Ángeles Pérez Jiménez, “garantizan la competencia técnica en análisis físico-químico y sensorial de los aceites de oliva vírgenes, lo que supone un valor añadido para nuestros clientes y usuarios, y en concreto para el sector oleícola de la Comunidad de Madrid. Son muchos los clientes que requieren este reconocimiento a la hora de solicitar un servicio analítico de aceite de oliva o aceite de oliva virgen que les permita acceder a una parte importante del mercado que exige este sello”. Además resalta que, “permite al laboratorio desempeñar un papel clave en el comercio internacional del aceite de oliva al poder ejercer el arbitraje en las operaciones comerciales internacionales”.

Pueden leer el informe completo en el [número 193 de Óleo](#).

Fuente: [Oleorevista](#)



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

La nueva Jornada de Expoliva tratará sobre las cotizaciones de los aceites de oliva

A pesar de que la edición 2023 de Expoliva ya está finalizada, desde Ifeja nos invitan a participar en la jornada denominada “Las cotizaciones de los aceites de oliva, y los vectores de incidencia en esta: climatología, superficie, producción, consumo y valorización de productos derivados”, que se celebrará el próximo 5 de octubre, en Ifeja -Auditorio Guadalquivir del Palacio de Congresos-, de manera presencial, a partir de las 10:00 horas.

Mesas Redondas

- Incidencia de la climatología en el precio de los aceites de oliva. Análisis y conclusiones, 10:00 – 11:30 horas
- Distintas tipologías de agricultura, estado actual, evolución y horizonte, 11:30 – 13:00 horas
- Efectos de la producción sobre las cotizaciones de aceite de oliva. El papel de los principales formadores de precios, 13:00 – 14:30 horas
- Repercusión de la evolución de precios en el consumo de aceites de oliva, comportamiento de las apreciaciones y depreciaciones, 16:30 – 18:00 horas
- El papel de los subproductos y las áreas de negocio alternativas en el resultado económico de las compañías, 18:00 – 19:30 horas
- Consigue tu plaza para asistir presencialmente y de manera gratuita (plazas limitadas a aforo disponible) [aquí](#)

Consulte el programa actualizado y reserve su plaza [aquí](#)

Fuente: [Asaja Jaén](#)



Nuevas figuras de calidad para el aceite y las aceitunas turcas

Tanto el aceite de oliva como las aceitunas producidas en Turquía han obtenido un nuevo reconocimiento por parte de la Comisión Europea, en este caso en forma de Indicación Geográfica Protegida para el caso del aceite y en Denominación de Origen Protegida para las aceitunas.

En concreto, la CE ha aprobado una nueva indicación geográfica para el aceite de oliva bajo la denominación Edremit Zeytinyağı. Se trata de un aceite de oliva virgen extra natural producido a partir de aceitunas Edremit cultivadas en la zona geográfica delimitada.

Edremit Zeytinyağı se caracteriza por la presencia de la variedad Edremit, muy consolidada en la zona y que concentra la práctica totalidad de sus olivos. La presencia dominante de esta variedad contribuye a la composición química del aceite. Los vientos provenientes de las montañas Kaz y Madra tienen un efecto refrescante sobre los olivos en las laderas, lo que provoca una maduración lenta de los frutos del olivo y el desarrollo de una piel delgada pero resistente.

Esta nueva denominación se suma a la lista de 1.640 productos agrícolas ya protegidos.

Por su parte, las aceitunas producidas en Gemlik, caracterizadas por su color negro intenso, han obtenido la Denominación de Origen Protegida. Gemlik se ubica en la región de Mármara, en la provincia de Bursa, y según la Comisión Europea, las características climáticas de esta zona otorgan a sus aceitunas un alto contenido de aceite, una pulpa suave y húmeda”.

Con estas aceitunas, Turquía ya cuenta con 12 productos alimenticios reconocidos con este distintivo de calidad.

Fuente: [Olimerca](#)



Llega al asfalto los subproductos del refinado del aceite de oliva

La Junta de Castilla y León utilizará una mezcla bituminosa experimental semicaliente con aditivos derivados del proceso de refinado del aceite de oliva para la renovación del firme en dos viales anexos de la autovía A-601, que comunica Valladolid con Segovia y se encuentra integrada dentro de la Red Autonómica de Carreteras.

La Consejería de Movilidad y Transformación Digital, de la mano de la empresa concesionaria de la conservación de esos dos tramos de la vía de alta capacidad y continuando con el compromiso de introducir medidas innovadoras y sostenibles en las carreteras de titularidad autonómica, se ha decidido a probar esta novedosa fórmula cuyo uso se incluye en la actual normativa vigente a nivel nacional y al objeto de comparar sus prestaciones a lo largo del tiempo con las de mezclas bituminosas convencionales de la misma edad.

Los tramos en los que se va a aplicar este innovador producto se centran en la vía de servicio que comunica la travesía de Cuéllar con el enlace 57 de la autovía por la margen derecha. En ella se tiene previsto extender la nueva mezcla sobre 400 de los 800 metros que se renovarían, utilizando una mezcla convencional en el resto para poder comparar su comportamiento.

Por otro lado, se ha actuado en el ramal sentido Segovia del enlace 85, dirección a la localidad de Carbonero el Mayor, que está compuesto por otros 400 metros, los cuáles se repondrán íntegramente con la nueva mezcla.

Ventajas

Las ventajas que ofrece esta tecnología, con un método de fabricación similar al de las mezclas convencionales, pero con una temperatura 40 grados inferior, se centran, principalmente, en la reducción del consumo energético en su fabricación y, por ende, en las emisiones de gases a la atmósfera. Al mismo tiempo ayudan a mejorar las condiciones de trabajo de los operarios, puesto que las emisiones de humos y olores durante su implementación son mucho menores, al igual que sucede con el nivel de riesgo de accidentes por quemaduras.



Por otra parte, en la fabricación de esta mezcla se va a utilizar un aditivo a base de ácidos grasos vegetales residuales con la consiguiente ventaja medioambiental adicional, ya que por cada 1.000 litros de aditivo utilizado en la fabricación se reutilizan hasta 300 litros de residuos de la fabricación del aceite de oliva y hasta 400 litros de aceite vegetal reciclado.

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