

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de septiembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La producción de aceite de oliva podría ser la tercera más grande la historia, hasta un 1.600.000 t.

MOSOLIVE10x10 busca minimizar la contaminación por MOSH y MOAH en la producción de aceite de oliva.

La sequía y el calor reducen el potencial verdeable.

Aceite de oliva: el Mediterráneo se recupera, Italia sigue en dificultades.

Los expositores de la WOOE pueden elegir su espacio hasta el 30 de septiembre con descuentos y beneficios.



LIVINGSOILL
Healthy Soil to Permanent Crops Living Labs

**ACTO DE PRESENTACIÓN DEL
LIVING LAB ANDALUZ - LIVINGSOILL**

3 de octubre de 2024
Salón de Caja Rural de Jaén, IFEJA

**Programa e
inscripción**

PROGRAMA E INSCRIPCIÓN

Nuestras prioridades

- Impulsar soluciones para el aprovechamiento de coproductos emergentes del olivar y su aplicación para la mejora de la salud del suelo.
- Avanzar en los procesos de digitalización para facilitar la toma de decisiones mediante el uso de nuevas tecnologías e IA.
- Promover modelos de negocio a partir de buenas prácticas de manejo en suelo de olivar (créditos de carbono, cubiertas vegetales dirigidas, explotación de coproductos, etc.).
- Desarrollar soluciones innovadoras para paliar el problema estructural de la sequía en el olivar.
- Establecer y promocionar planes de actuación coordinados entre los principales actores de la cadena de valor en la producción del aceite de oliva (agricultores, almazaras, instituciones públicas y otras empresas relacionadas del sector).



La producción de aceite de oliva podría ser la tercera más grande la historia, hasta un 1.600.000 t

«Los expertos prevén que la producción va a ser sensiblemente superior a la del año pasado. Si llueve en lo que queda de mes y a principios de octubre se prevé que podríamos alcanzar un 1.600.000 toneladas de aceite de oliva, teniendo en cuenta que la última fue de 853.000 t», revela Rafael Picó, director general de la Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva (Asoliva) con quien hablamos sobre sus previsiones para la campaña 2024-25 y cuál es su valoración sobre la que terminará el próximo 30 de septiembre.

Asoliva agrupa a 50 empresas que se dirigen al gran consumidor y también al gourmet. Sus empresas tienen una representatividad del 90% de las exportaciones españolas; y los graneles, dependiendo de los años está entre un 50 y un 55% de las exportaciones españolas. El sector representa entre un 2,5 y un 3% del PIB español.

Pico explica que «venimos de dos años en los que el olivo no ha tenido producciones grandes. Entendemos entonces que está en una situación óptima, descansado con la previsión de la producción al alza a nada que la climatología le acompañe», reconoce.

La tercera más grande de la historia

Incide que «si se confirmara la campaña de 1.600.000 t, sería la tercera más grande en la historia de España». En este sentido, recuerda que la producción tiene lugar entre el 1 de octubre, con los picos más altos en noviembre y diciembre, y si va con retraso se prolongará hasta enero de 2025. Pero, advierte que «si no llueve, la campaña se podría reducir a 1.500.000 t, que seguiría siendo una buena producción».

El stock de aceite no vendido de esta campaña, que asciende a 180.000 t y que sería utilizable para la próxima, se sumaría al 1.600.000 t de previsión de producción. «El productor siempre debe tener un resto de enlace para poder hacer frente a compromisos que hay que abordar durante los meses de octubre y noviembre, porque igual no hay aceite en el mercado hasta finales de noviembre», informa.

El director general de Asoliva señala también que los mercados están necesitados de aceite de oliva debido al descenso registrado en las exportaciones. «Con lo cual, -recalca- habrá que ver cómo se sitúan los costes de producción en origen».



«En todo caso, -subraya- España va a tener aceite de oliva tanto para cumplir con sus compromisos nacionales como de exportación».

Campaña 2023-24 a punto de concluir

Picó recuerda que venimos de dos años «totalmente atípicos» y que «han sido muy malos para toda la cadena del sector».

En situaciones climáticas normales, España produce una media de 1.500.000 t de aceite de oliva. En la campaña 2022-23 se alcanzaron las 677.000 t, “lo que supone menos de la mitad”, matiza. Y la que concluye el 30 de septiembre ha ascendido a las 853.000 t, “muy alejado de la producción normal en España”.

Esta situación, matiza, ha ocasionado que «los costes en origen de producción, -el sector productor y el sector primera transformación, que son las cooperativas y las almazaras privadas- se hayan triplicado. Incluso más, porque el precio, en una situación normal era de tres euros y ha pasado a prácticamente a 10 euros. Este hecho ha ocasionado un descenso en volumen del consumo nacional de aceites de oliva en un 36% y las exportaciones han descendido un 38%», corrobora.

Este hecho tiene consecuencias, «además del drama que supone para toda la cadena, pero fundamentalmente para la cadena industrial», reconoce.

Para Picó, «esta situación no es buena para nadie, ni para los agricultores ni para las cooperativas pero estos últimos cuentan con un arma de defensa que consiste en elevar los costes de producción. Sin embargo, el industrial que compra la materia prima y la comercializa, hay que tener en cuenta que cuanto más cara sea el precio o el coste de producción, menos negocio tiene y menos apoyo económico tiene por parte de las entidades financieras».

Con lo cual, aclara, «la situación ha sido muy mala para la industria tanto desde el punto de vista económico como de mercado».

¿Y el comportamiento del consumidor?

Rafael Picó recuerda que cuando hay una diferencia muy importante de precio entre el aceite de oliva y el de girasol, el consumidor, como ha ocurrido este año, se ha decantado por el de girasol, De hecho, se ha producido un ‘sorpaso’ por parte del aceite de girasol del 55% y un 45% a favor del de oliva, “algo que no había ocurrido en la vida”, destaca.



La preocupación de Picó reside en el mercado internacional, “donde esta situación se ha acentuado” ya que en el exterior no están solo los aceites de oliva o de girasol, «compiten con muchísimos otros aceites vegetales y grasas”.

Menor cuota de mercado

“El más saludable de todos es el de oliva”, reivindica, acreditado por muchos estudios, «pero también es el más caro de todos». Con lo cual, cuando se triplican los costes de producción y estos se trasladan al destino, el consumidor sopesa si sigue consumiendo aceite de oliva o se decanta por otro tipo variedad. Con lo cual, ese 38% se ha ido a otros aceites vegetales distintos de los de oliva. “En conclusión, aclara, hemos perdido cuota de mercado en el mundo por el coste”.

¿A dónde nos lleva esta situación? Picó explica que habrá que recuperar ese mercado. «En el internacional nos encontramos a Turquía que ha incrementado sus exportaciones algo más de un 300%, sobre todo a granel y otros países como Siria, Túnez, Marruecos, Chile o Australia».

Con lo cual, «el consumidor que todavía se decanta por el aceite de oliva, puede que lo esté consumiendo de otros orígenes», confiesa Picó. De este modo, “llega un momento que cuando los costes de producción se elevan tanto, las exportaciones españolas descienden notablemente».

Aceite de oliva a granel

Sin embargo, el director general de Asoliva informa que hay un mercado de exportación que es el granel, «que no lleva país de origen, que va en un buque tanque o en un camión cisterna y es una venta donde lo único que se tiene en cuenta es el precio», manifiesta.

Por lo tanto, recalca, «en el momento en que aumentan los costes de producción, conlleva una reducción de las exportaciones en España en beneficio de otros países exportadores». A pesar de todo, «cuando España recupere la producción, la recuperación de los mercados a granel también será más ágil».

Sin embargo, puntualiza Picó, «en el caso del mercado del envasado no ocurre lo mismo porque interviene mucho la imagen de la marca, la fidelidad de los consumidores, la logística, la seriedad por parte de los españoles y por parte de otros países...».

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@grupoolaicolaen.com

«El producto de aceite envasado -remarca- conlleva un refuerzo de la imagen de marca, incluso a costa de la cuenta de resultados de las empresas».

En estos dos últimos años, desde el punto de vista económico, el sector industrial exportador ha tenido que hacer un esfuerzo para no perder cuota de mercado «aunque de hecho se ha perdido», corrobora Picó.

En conclusión, con 853.000 t de aceite de oliva, su sector industrial perdido un 38% del volumen exportado y el mercado nacional ha descendido un 35 o 36%. Por lo tanto, «cuando España recupere su producción normal, los graneles se recuperarán de inmediato, mientras que a los envasados les costará mucho más. Vamos a tener que llevar a cabo campañas de promoción para conseguirlo. De hecho, habrá que hacer un mayor esfuerzo económico para recuperar esa cuota de mercado».

Fuente: [Economía3](#)

MOSOLIVE10x10 busca minimizar la contaminación por MOSH y MOAH en la producción de aceite de oliva

Citoliva, en colaboración con [Interóleo Picual Jaén](#) y [Sovena España SAU](#), ha puesto en marcha el Grupo Operativo GO-MOSOLIVE 10x10, centrado en implementar innovaciones tecnológicas que garanticen la calidad y seguridad del aceite de oliva procedente de olivar tradicional. Según sus impulsores, este Grupo Operativo generará importantes avances en la reducción de la contaminación por aceites minerales -concretamente hidrocarburos saturados (MOSH) y los hidrocarburos aromáticos (MOAH)- en todo el proceso de elaboración, mejorando la calidad del producto y promoviendo un impacto ambiental positivo.

Este Grupo Operativo ha informado de que ante el impacto que tiene la producción de aceite de oliva en la economía española, especialmente en las zonas rurales, es fundamental desarrollar estrategias que respondan a los retos actuales, como la baja rentabilidad, el envejecimiento de los productores y los elevados costes de producción. A estos se suma la creciente preocupación por la contaminación por MOSH y MOAH, "que puede introducirse en el proceso productivo a través de productos químicos agrícolas, lubricantes de maquinaria y materiales de envasado, afectando a la salud de los consumidores y dañando la reputación del producto en mercados cada vez más exigentes", según ha indicado.



En este sentido, la responsable del Departamento de Asesoramiento al socio de de Interóleo Picual Jaén, coordinador técnico del proyecto, Mariela Valdivida, ha subrayado que “con MOSOLIVE 10X10 buscamos desarrollar innovaciones tecnológicas que reduzcan al mínimo la contaminación por aceites minerales en todo el proceso productivo. Nuestro objetivo es ofrecer aceites de alta calidad y seguridad alimentaria, mientras damos un paso decisivo hacia la sostenibilidad y nos adaptamos a las demandas del mercado global”.

Para ello, se han trazado varias metas específicas: identificar las fuentes de contaminación en cada etapa de la producción de aceite de oliva; desarrollar nuevas metodologías de muestreo y extracción para una detección más precisa de contaminantes; implementar herramientas TIC (Tecnologías de la Información y Comunicación) que permitan el monitoreo en tiempo real de la contaminación durante todo el proceso; crear productos libres de MOSH y MOAH, cumpliendo con los estándares industriales actuales y futuros requisitos legales; y difundir y promover buenas prácticas entre los productores, con el fin de minimizar los riesgos de contaminación en todas las fases del proceso.

Por tanto, según este Grupo Operativo, este ambicioso proyecto no sólo se centra en la calidad del aceite de oliva, sino también en reforzar la competitividad de la olivicultura tradicional ante un mercado global que exige mayores garantías de seguridad alimentaria. "Al mejorar los procesos productivos mediante la innovación tecnológica, MOSOLIVE 10x10 contribuirá a mantener la competitividad del sector y a garantizar la sostenibilidad ambiental", ha resaltado.

Valdivia ha añadido que "es crucial que nuestros productores cuenten con las herramientas necesarias para hacer frente a estos retos. Juntos, podemos asegurar un futuro sostenible para esta industria tan importante".

El proyecto se desarrollará en dos fases. La primera será documental y experimental, con la aplicación de innovaciones durante la campaña 2024/25. Posteriormente, se elaborará un manual de buenas prácticas basado en los resultados obtenidos, que será difundido entre los productores.

MOSOLIVE 10x10 está financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) a través del Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2022, y por la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural.

Fuente: [Mercacei](#)



La sequía y el calor reducen el potencial verdeable

La **Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa (Interaceituna)** ha presentado su tercer avance del aforo de producción para la campaña 2024/2025. La campaña de recolección de aceitunas de mesa para la temporada 2024 ha arrancado de manera anticipada, afectada por el clima cálido y seco de agosto. Si bien el estado inicial de los olivares era prometedor gracias a unas condiciones favorables en el inicio del verano, las altas temperaturas y la falta de agua han comenzado a pasar factura, comprometiendo parte de la cosecha.

Un verano caluroso que afecta la calidad de la cosecha

Durante la segunda quincena de agosto, se ha observado una situación crítica en muchas parcelas. Mientras algunas siguen manteniendo frutos tersos, muchas otras ya muestran signos de estrés hídrico, con frutos más pequeños o incluso en riesgo de arrugarse. Esto se debe, en gran medida, a la reducción de caudal en los riegos deficitarios.

No obstante, aquellas parcelas menos cargadas de fruto han logrado resistir mejor, esperando que las lluvias lleguen pronto para mejorar la calidad del fruto y evitar que una parte significativa de la cosecha tenga que desviarse a molino. Si bien se mantiene una producción potencialmente verdeable de 492 mil toneladas, este valor está sujeto a cómo evolucione el clima en las próximas semanas.

Variedades en detalle

Manzanilla. - Esta variedad, predominante en zonas como Aljarafe, Huelva, Los Alcores y Utrera, presenta una producción irregular. Aunque hay parcelas con buen calibre y media carga, las que dependen más de riego o están en secano requieren de lluvias urgentes para mantener su calidad. El aforo estimado en este avance es de 182 mil toneladas.

Gordal. - La recolección de Gordal ya ha comenzado, impulsada por la escasa cosecha disponible y la necesidad de asegurar mano de obra. Aunque los frutos muestran buen calibre, la falta de humedad ha generado problemas como el azofairón y pelotín, complicando la estimación del aforo. La producción de esta variedad se sitúa en 20 mil toneladas.

Hojiblanca. - Presenta con una cosecha media e irregular, con buenos calibres en las parcelas de riego y zonas de efecto cunetero. Sin embargo, las áreas más afectadas por la sequía necesitan lluvias para garantizar su viabilidad como aceituna de mesa. Se estima una producción de 236 mil toneladas.



Cacereña.- Después de una campaña anterior muy productiva, la Cacereña muestra una notable reducción en su producción, con pocos frutos y una arboleda en proceso de recuperación vegetativa. El aforo estimado para esta variedad es de 14 mil toneladas.

Carrasqueña.- Al igual que la Cacereña, la Carrasqueña tiene una cosecha corta debido a la fuerte producción de la pasada campaña. Los árboles muestran buena calidad en los frutos, pero la recolección será más costosa. El aforo se estima en 26 mil toneladas.

Otras variedades.- Variedades secundarias como la Aloreña, Cuquillo y Morisca presentan una baja producción debido a la vecería negativa. Se espera que las plantas de aderezo se nutran principalmente de Verdiales y Pico Limón, con una producción total estimada de 15 mil toneladas.

Incertidumbre y expectativas

La actual cosecha la consideramos media en producción y muy irregularmente repartida tanto en árboles como en parcelas. Aunque el caluroso y seco mes de agosto ha disminuido el potencial verdeable de los frutos, el inicio y la cantidad de las primeras precipitaciones condicionarán en gran medida la producción que finalmente se destine a mesa. A la espera de cómo evolucione el clima en septiembre, el próximo avance del aforo ofrecerá una actualización de estas previsiones.

Fuente: [Oleorevista](#)

Aceite de oliva: el Mediterráneo se recupera, Italia sigue en dificultades

ASSITOL, la Asociación Italiana de la Industria Oleícola miembro de Confindustria y Federalimentare, confirma que la próxima campaña olivarera en el territorio nacional será muy corta de aceitunas, por tanto con cantidades inferiores a la media, pero con situaciones muy diferentes según las zonas.

La crisis climática ha tenido un fuerte impacto en las regiones del Sur. “La sequía ha afectado especialmente al Sur - explica Anna Cane, presidenta del grupo oleícola ASSITOL -, que concentra dos tercios de nuestra producción de aceitunas”. Sin embargo, en la propia Apulia, que posee el 50% de los olivares italianos, la situación varía según la zona. En el Centro-Norte, sin embargo, parece vislumbrarse una buena campaña en el horizonte.



Por otra parte, las primeras estimaciones, debido al estrés hídrico que sufren las plantas y a episodios climáticos extremos, además del año de vecería, sugieren una producción nacional de alrededor de 200.000 toneladas.

El panorama en la zona del Mediterráneo es muy diferente. En particular, España, líder histórico del mercado, debería alcanzar una producción superior a 1.300.000 toneladas de aceite de oliva, reconfirmando su liderazgo a nivel mundial. Según las primeras estimaciones del mercado, también crecerán Turquía (250 mil toneladas) y Túnez (320 mil toneladas), y aunque con cifras menores, también se espera una tendencia positiva para Grecia (230 mil toneladas) y Portugal (170 mil toneladas).

Para cubrir sus necesidades las empresas italianas han desarrollado el "blending", que consiste en combinar aceites de diferentes sabores y orígenes para producir uno con un sabor único

A pesar de la campaña a la baja italiana, las industrias aceiteras tranquilizan a los consumidores italianos. "La industria del sector – subraya el presidente del grupo oleícola – ha demostrado su capacidad de reacción ante los efectos de la crisis climática, gracias a su reconocida capacidad para seleccionar la materia prima para compensar el déficit de producción". Incluso en los mejores años, la oleicultura italiana no supera las 350.000 toneladas, frente a una necesidad global de 1 millón.

Por este motivo, las empresas han desarrollado el blending, es decir, un know-how único en su género, que consiste en combinar aceites de diferentes sabores y orígenes para producir uno con un sabor único. Sobre la calidad y autenticidad de los aceites en una campaña difícil, ASSITOL recuerda la centralidad de los controles, dentro y fuera de las empresas.

“Reiteramos que el nuestro es uno de los sectores más vigilados, continuamente bajo el foco de las autoridades competentes, a las que agradecemos su arduo trabajo, y de las propias empresas, que efectúan estrictos controles sobre la autenticidad de los productos acabados”. De hecho, el sector está obligado por ley a cumplir estrictas normas para garantizar la autenticidad del aceite de oliva.

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

Los expositores de la WOOE pueden elegir su espacio hasta el 30 de septiembre con descuentos y beneficios

La duodécima edición de la [World Olive Oil Exhibition \(WOOE\)](#) se celebrará los días 11 y 12 de marzo de 2025 en el Pabellón 1 del recinto ferial de IFEMA Madrid. Según han informado sus organizadores, hasta el 30 de septiembre los expositores pueden elegir el espacio expositivo dentro de la feria con un descuento del 7% en el precio del stand.

En esta edición, el Gobierno de Castilla-La Mancha subvenciona la asistencia a esta feria con hasta un 35% de los gastos que supongan la instalación del stand. Una línea de ayudas destinadas a las empresas de esta Comunidad que participen como expositores con stand propio en las ferias celebradas fuera de la región, con el objetivo de abrir nuevos mercados o buscar la mejora de la comercialización de sus productos. Además, la WOOE cuenta con el apoyo de Globalcaja, patrocinador de la misma desde la primera edición.

Este evento, organizado por la empresa castellanomanchega Pomona Keepers, supone la oportunidad de conocer los aceites de oliva de las principales regiones productoras del mundo. Se trata de "una oportunidad inmejorable para que importadores y empresas amplíen sus contactos comerciales a nivel internacional", han destacado desde la organización.

Las claves de este encuentro ferial son el negocio, la sostenibilidad y el conocimiento. La organización "es consciente del papel fundamental del olivar para mantener las principales regiones productoras del mundo, además de ser el fijador más potente de CO₂, temas sobre los que se hablará en la sala de conferencias".

A su vez, el visitante tendrá la oportunidad de saborear la cosecha en el "Olive Oil Bar", la zona de cata libre de la feria y otros espacios dedicados al conocimiento del sector, con conferencias, concursos y catas.

Fuente: [Mercacei](#)