

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

25 de noviembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

En el 80% de las campañas de la última década los precios en origen del virgen extra no pasan de los 3,50 euros.

Representantes del sector de los aceites de oliva, integrantes del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional, visitan el olivar de Toledo para conocer el modelo de calidad español.

La aceituna jabonosa pasa factura a la cosecha en Portugal.

El pacto UE-Mercosur plantea ventajas y dudas para la agroalimentación de España.

Jornadas y Eventos

7 diciembre 2024. Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha.



En el 80% de las campañas de la última década los precios en origen del virgen extra no pasan de los 3,50 euros

A la hora de analizar el precio en origen del aceite de oliva en sus diferentes categorías, teniendo al virgen extra como referencia, conviene hacerlo en perspectiva. En frío, sin dejarse llevar por subidas o bajadas coyunturales extraordinaria como la ocurrida en el último año motivada por una situación anómala en el mercado de disponibilidad de producto.

Porque si analizamos los datos de los precios en origen de las últimas 12 campañas, por ejemplo a través de los indicadores de Infaoliva, veremos como en la gran mayoría de las campañas -en torno al 80% sin contar las dos últimas 2022/2023 y 2023/2024- los precios del virgen extra han estado por debajo de los 3,5 euros. Esa es la realidad de los números por mucho que ahora mismo resulte tan llamativo la fuerte bajada, casi en vertical, que ha tenido la cotización del aceite de oliva en las últimas tres semanas. Ya en la frontera de los 5 euros/kilo para los virgen extra que los lampante atravesaron ya hace semanas.

El análisis de lo ocurrido en el mercado de origen del aceite de oliva desde la campaña 2013/2024 ofrece una perspectiva ya amplia de campañas buenas, regulares, malas y algunas históricas, nos muestra la fuerte volatilidad del producto sin llegar nunca a lo acontecido en la última campaña. Hasta el 1 de diciembre del 2022 el tope de precios para los virgen extra en origen había sido de 4,9 euros/kilo.

Por el lado contrario, el “suelo” del aceite de oliva virgen extra en origen se alcanzó en enero del 2014 con un precio de 1,92 euros/kilo. Cifras que nada tienen que ver con la alcanzadas a primeros de febrero de este año, con cotizaciones por encima de los 8,7 euros/kilo.

Hay que tener siempre en cuenta el carácter global del mercado de los aceites de oliva y la importancia que la disponibilidad de los grandes países productores de la Cuenca Mediterránea tiene en los precios. Siempre con España como su principal activo.



Ahora que da por ver, con la campaña ya cercana a sus semanas claves- si la tendencia claramente bajista del mercado en origen se acentúa con la cercanía de las entradas masivas de aceite en bodegas en el mes de diciembre o se amortigua, como algunas grandes envasadoras han trasladado a sus puestos de compra.

Lo que queda claro es que la frontera de los 3,50 euros/ kilo en origen es la que ha marcado la tendencia de los precios durante más allá de la última década, siendo evidente que el sector en conjunto no ha sabido o podido valorizar más el producto por diferentes motivos. Con dichos precios en origen el reparto de beneficios y rentabilidad en la cadena de valor del producto siempre acaba rompiéndose por algún costado.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Representantes del sector de los aceites de oliva, integrantes del Comité Consultivo del Consejo Oleícola Internacional, visitan el olivar de Toledo para conocer el modelo de calidad español

Invitados por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

La comitiva estaba formada por una treintena de miembros de este Comité que agrupa a todas las ramas del sector oleícola (productores, transformadores, comerciantes y consumidores).

Los aranceles con los que amenaza la nueva administración de los Estados Unidos, es la principal preocupación de los representantes del sector, llegados de todo el mundo estos días para las reuniones del Consejo Oleícola Internacional.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA. SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



Madrid ha acogido esta semana el Pleno del Consejo del Oleícola Internacional. Con este motivo, también se ha reunido previamente el Comité Consultivo del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa, que agrupa a todas las ramas del sector oleícola (productores, transformadores, comerciantes y consumidores) de los 22 miembros de esta organización de la ONU (21 países más la Unión Europea, con sus 27 estados miembros, haciendo un total de 48 países). Una treintena de integrantes, en representación de buena parte de los países productores de aceites de oliva de todo el mundo, han visitado las zonas productoras de Toledo, invitados por la Interprofesional del Aceite de Oliva Español y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

La comitiva pudo conocer la enorme diversidad del modelo oleícola español, desde el mismo olivar en donde conviven los distintos tipos de olivar en plena armonía, como ocurre en la empresa Oleo Quirós de la localidad de Mascara- que. De hecho, esta empresa ejemplifica la apuesta de una parte del sector por un nicho de mercado, el de los aceites de alga gama, que apenas existía en esta región hace apenas dos décadas. La delegación también ha podido conocer el modelo cooperativo, fundamental en el desarrollo de este sector en España, durante la visita a la Cooperativa Nuestra Señora de la Antigua de Mora, una de las almazaras más importantes de toda Castilla-La Mancha, con una dilatadísima historia. “Todo ello ha permitido dar una visión global del liderazgo del sector del aceite de oliva español a los miembros de este comité”, asegura la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez.

Finalmente han visitado el Museo Felipe Vegue de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero en Mora, que este año cumple su 25 aniversario. Allí asistieron a una cata de aceites de oliva virgen extra de la variedad cornicabra de la Denominación de Origen Montes de Toledo. Iñaki Benito, director gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, asegura que la visita estas instalaciones era la guinda para esta jornada: “Creo ha servido para cerrar el círculo. Hemos visto la recolección, la elaboración del producto en una almazara. También una gran y moderno almacén de depósitos para los aceites y creo que tocaba visitar las instalaciones del Patrimonio para ver la parte más cultural e histórica y demostrar la tradición olivarera española y su impresionante evolución”. Una visita que, en opinión de Joseph R. Profaci director ejecutivo de la North American Olive Oil Association (NAOOA), fue todo un éxito: “Está claro que España es líder mundial del sector sin ninguna duda. Cuando visitas una instalación, una almazara puedes sentir la pasión de la gente por el producto. Está siendo una gran experiencia”.

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

Preocupación por el mercado de Estados Unidos

Pero si algo compartían todos los integrantes de la visita, y en particular los representantes del sector a nivel europeo, ha sido su preocupación por el futuro del mercado de Estados Unidos, que va camino de convertirse en el primer consumidor del mundial de aceites de oliva. La gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español abogó por evitar cualquier tipo de barrera

comercial: “Todo lo que pueda suponer trabas a la comercialización se ve como una traba contra la que hay que luchar y hay que tratar de evitar. Preocupa el futuro de Estados Unidos como el principal país consumidor fuera de la zona del Mediterráneo”.

Mariana Matos, secretaria General de Casa do Azeite de Portugal y nueva secretaria general de la Federación de Industrias de Aceite de Olía de la Unión Europea (FEDOLIVE), confirma que toda la asociación está preocupada por lo que esto pueda suponer de cara a la recuperación de los mercados tras dos años muy difíciles: “Todo aquello que pueda venir a poner trabas al comercio libre mundial es negativo, sobre todo en los momentos que vivimos en los que hay que recuperar el mercado y no ponerle trabas a su desarrollo”.

Por su parte, Joseph R. Profaci, director ejecutivo de la North American Olive Oil Association (NAOOA), se mostró moderadamente optimista de la evolución de ese mercado: “La situación actual de consumo de aceite de oliva en Estados Unidos es verdaderamente fuerte, soy optimista y considero que va a continuar creciendo. La nueva administración que va a comenzar parece marcar una política y unas tácticas de comercio que podrían aplicar aranceles. Sea cual sea su política, nosotros (NAOOA) vamos a trabajar con el gobierno y nos vamos a asegurar de que el mercado del aceite de oliva en EE.UU. continúe creciendo. Los americanos se han enamorado del aceite de oliva y esto es algo que va a durar mucho, mucho tiempo”.

La visita ha sido posible gracias a la colaboración del COI, y de Globalcaja, Caja Rural de Jaén, Caja Rural del Sur, Caja Rural Granada y Caja Rural de Extremadura.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva](#)



La aceituna jabonosa pasa factura a la cosecha en Portugal

El mercado español de aceite de oliva sigue mostrando una semana más una cierta debilidad a la hora de fijar los precios en origen, y que se nota por igual en las tres categorías principales. Cada día que pasa la horquilla de las cotizaciones apenas si muestran diferencias, lo que sin duda está perjudicando y mucho a los nuevos aceites virgen extra de recolección temprana que a pesar de su

esfuerzo por la calidad y los bajos rendimientos, no están viendo compensados sus esfuerzos en los precios actuales.

A finales de la tercera semana del mes de noviembre hemos podido detectar operaciones de compra-venta de virgen extra entre los 5,00€/kg y los 5,30€/kg, mientras que en la categoría de aceites vírgenes los precios se movían entre los 4,90€/kg y los 5,00€/kg.

Y si hablamos del aceite lampante, una mercancía que es difícil encontrar en estos momentos en nuestro mercado, la solución la están hallando los refinadores en el país vecino: Portugal. El problema de “aceituna jabonosa” que ha afectado numerosas zonas de cultivos superintensivos, provocada por el exceso de humedad debido a las importantes lluvias que han caído, ha perjudicado la calidad del fruto y como resultado los nuevos aceites de oliva procedentes de la variedad arbequina presentan altos niveles de Eritrodiol, lo que supone una pérdida de categoría y un menor precio a la hora de la venta.

Concretamente, mientras que en España un lampante podría encontrarse en los 4,60€/kg o los 4,70€/kg, en el país vecino se podía encontrar con destino a la refinería en 4,20€/kg.

No obstante, y a pesar de este problema de calidad en la aceituna, las almazaras de Portugal se encuentran en estos momentos a pleno rendimiento y con gran disponibilidad de aceites nuevos que está ayudando a cubrir las necesidades de operadores españoles e italianos necesitados de mercancía



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es

inmediata. Y es que los precios en este país están ayudando y mucho a este dinamismo comercializador. Concretamente, un aceite de oliva virgen se podía encontrar en Portugal en 4,50€/kg.

Fuente: [Olimerca](#)

El pacto UE-Mercosur plantea ventajas y dudas para la agroalimentación de España

España es partidaria de ratificar ese pacto, firmado en 2019, aunque varios países europeos liderados por Francia se oponen y exigen al bloque sudamericano más garantías en unas negociaciones que han vuelto a cobrar impulso en esta recta final de año.

Se espera que el acuerdo liberalice el 99 % del comercio agrícola de la UE y que Mercosur abra su mercado al 88 % de los bienes agrarios comunitarios.

Las exportaciones agroalimentarias y pesqueras españolas a Mercosur (Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay) aumentaron en valor el 5,4 % anual en 2023, hasta los 420 millones de euros, mientras que las importaciones disminuyeron el 29,4 % (4.094 millones).

El déficit comercial creció el 32 %, situándose en 3.674 millones, según un reciente análisis del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Los productos españoles más exportados en 2023 fueron el aceite de oliva, el vino y el mosto, y las frutas de hueso; por el lado de las importaciones destacaron las habas y tortas de soja, y el maíz.

Aceite

El director general de la asociación de la industria exportadora de aceite de oliva Asoliva, Rafael Pico, considera que cualquier acuerdo que liberalice el comercio es "atractivo", frente a los elevados aranceles impuestos actualmente por algunos países de Mercosur.



No obstante, muestra su preocupación por Brasil, el principal importador sudamericano de aceite de oliva, ya que habrá que ver si las exportaciones de países como Argentina, Chile y Perú van allí en detrimento de las españolas.

Vino

Fuentes de la Federación Española del Vino (FEV) aseguran que el pacto UE-Mercosur puede ayudar a diversificar mercados y facilitar a las empresas hacer negocios en países que, hasta ahora, tenían cerrados.

El sector se vería favorecido por la eliminación gradual de los aranceles al vino tranquilo y espumoso; la protección de 357 indicaciones geográficas europeas de vinos, espirituosos, cervezas y alimentos; normas para facilitar el comercio de vinos; y un sistema de solución de diferencias entre las partes.

Frutas

La Federación Española de Asociaciones de Productores Exportadores de Frutas y Hortalizas (Fepex) ve un posible efecto "negativo" del acuerdo porque "falta un análisis de impacto sobre el sector hortofrutícola comunitario y sigue habiendo mucha opacidad".

Todavía se desconocen las condiciones del desarme arancelario de cada capítulo y partidas, según Fepex, que destaca que no está garantizado el acceso de producciones comunitarias al mercado de Mercosur, cuyos países requieren la negociación de protocolos fitosanitarios por producto para permitir la entrada de frutas y hortalizas, al contrario que en la UE.

Entre enero y agosto, España exportó frutas y hortalizas al bloque por 39 millones de euros e importó por valor de 149 millones, según la federación.

Piensos

El director general de la patronal de fabricantes de piensos Cesfac, Jorge de Saja, afirma que España, con una balanza "fuertemente desequilibrada" en la alimentación animal, necesita acceder a las materias primas que no puede producir.

"La industria española se ha beneficiado y necesita esa apertura para mantener la competitividad. Aunque no es un acuerdo perfecto, creemos que hay más que ganar que perder", añade.



Ganadería

La gerente de la Asociación Española de Productores de Vacuno de Carne (Asoprovac), Matilde Moro, cree que la firma del acuerdo agravaría la "delicada" situación de la ganadería bovina europea y aceleraría la pérdida de empleo y de valor en su medio rural.

Desde la producción de forrajes y otros alimentos para el engorde del ganado hasta los antibióticos, el bienestar animal o la trazabilidad, las normativas aplicadas en el Mercosur son "a menudo mucho más laxas que las de la UE", que actúa con "hipocresía" mientras presume de liderar la lucha contra la deforestación, el cambio climático y la resistencia a los antibióticos, según Moro.

Fuente: [Efeagro](#)



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