

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de junio de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



¿Tiene techo el precio del aceite de oliva en origen?

El sistema que puede ahorrar hasta 85.000 euros anuales en una almazara.

Los supermercados sitúan al aceite de coco a la misma altura y precio que a los AOVE.

Aceites de seis CCAA españolas participan con 37 muestras en el Concurso a la Calidad del AOVE de Fercam.

El español Jaime Lillo, nombrado nuevo director ejecutivo del COI.

Convocado el Plan Renove de maquinaria agrícola 2023.

Andalucía TRADE impulsa el aceite de oliva andaluz en Polonia.



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

¿Tiene techo el precio del aceite de oliva en origen?

La sensación de inseguridad y de cierto nivel de miedo por lo que pueda pasar en España en las próximas semanas en el mercado del aceite de oliva en origen se está trasladando a los precios de una manera alarmante.

En escasas dos semanas las cotizaciones en origen no han parado de subir hasta llegar a niveles nunca vistos e insospechados al inicio de la campaña actual. Y es que al cierre de la semana tercera de junio los aceites con destino a refinería ya se cerraban algunos contratos en los 6,00€/kg e incluso se pedían los 6,10€/kg.

Y si hablamos de la categoría de aceite de oliva virgen la situación es todavía más complicada, dado que a estas alturas de campaña muchos de estos aceites están siendo utilizados para refinar dado que no hay muchas partidas genuinas de aceites lampantes. Así, la oferta no baja de los 6,30€/kg llegando incluso a los 6,50€/kg.

Pero es en la categoría virgen extra donde la tensión del mercado es cada día más agudizada. Así al 24 de junio nos hemos encontrado ya posiciones vendedoras en los 7,00€/kg y sin interés por negociar un céntimo a la baja.

Aquellos envasadores que necesiten cubrir sus necesidades con aceites de la máxima calidad se tendrán que apretar el cinturón porque los grandes aceites de oliva no se pueden comprar por debajo de los 6,60€/kg. Y además, tenemos al acecho a los operadores italianos que, a estas alturas, intentan cerrar los contratos más urgentes para poder pasar la travesía del verano sin demasiados sobresaltos.

Está claro que entramos en una etapa en la que la presión viene dada por las exiguas existencias de aceite en las almazaras. Aunque también es cierto que si las lluvias nos siguen acompañando este verano aliviando la dura sequía en el campo, habrá que estar ojo avizor ante un posible ajuste a la baja en los precios en origen, a medida que se vaya confirmando la cosecha 23/24 que podría mejorar sensiblemente.

Fuente: [Olimerca](#)



El sistema que puede ahorrar hasta 85.000 euros anuales en una almazara

La introducción del Sistema Silac (Sistema de limpieza por presión de aire comprimido) puede hacer ahorrar más de 85.000 euros por campaña en una almazara. Esa es una de las principales conclusiones que se obtienen de uno de los estudios más recientes del consultor oleícola Juan Vilar, que ha combinado factores para llegar a esta afirmación: con este tipo de limpieza, se mejora el mantenimiento de las instalaciones, y se mejora la calidad de los aceites de oliva, previniendo los arrastres, sobre todo al inicio de cosecha.

Pero, ¿en qué consiste este sistema de limpieza y por qué beneficia a la industria oleícola? se trata de un lavado automático 'in situ', es decir, no es necesario desmontar el equipo de producción para su lavado, ya que recircula el agua de lavado a través de los distintos componentes, desde el tamiz, las válvulas, la batidora o la batería. Este agua de limpieza, que debe tener gran presión combina temperatura fría y caliente y elementos químicos, elimina todas las partículas y evita la actividad enzimática.

Distintos tipos de equipos

Se hace, además, a través de equipos que pueden ser, tanto unidades centralizadas con diferentes grados de automatización, como unidades portátiles con las que se opera manualmente. «Cualquier planta de procesamiento de alimentos debería tener un sistema de esta índole, no solo por eficiencia y mantenimiento preventivo, también por seguridad alimentaria», se asegura el estudio elaborado por el consultor oleícola.

Y es que, como asegura Vilar, el sistema de limpieza SILAC, «que está revolucionando la industria de la limpieza», se utiliza ya en la industria láctea, donde elimina todos los restos de la leche cruda, y en la industria dedicada a la producción de cerveza, entre otras.

«Puede ser aún más innovador con su introducción en las almazaras, ya que es clave para conseguir eliminar impurezas que se quedan adheridas en los diferentes elementos, que dificultan conseguir la calidad óptima en cada uno de los aceites obtenidos», asegura el estudio. Además, estas impurezas pueden ser un hándicap técnico de alto riesgo una vez que se solidifican.

Restos en distintas partes de la almazara

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life
Kubota

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



En el proceso de elaboración del aceite de oliva, se generan restos de materiales en las tolvas, molinos, tuberías, decaners, etc. «Si no se intentan eliminar mediante el lavado, estos restos entran en contacto con las nuevas aceitunas y pastas, y se incorporan parcialmente, lo que merma la calidad y cantidad», se concreta en el análisis.

Actualmente, recuerda el consultor, las almazaras se limpian con una simple manguera de agua, o una hidrolimpiadora, de forma manual, lo que hace el proceso «poco eficiente, lento, costoso y con pérdida de tiempo para los empleados».

El ahorro de agua y de costes son, precisamente, dos de los factores que defienden la introducción del sistema Silac en la almazara. «Se reducen los consumos de agua», una cuestión más importante ahora, si cabe, en plena sequía, y también se baja el tiempo de limpieza, lo que «disminuye los costes de mano de obra». Es, por otra parte, un sistema altamente automatizado, por lo que requiere un mínimo esfuerzo por parte del personal. También tiene un factor mediambiental importante, pues los vertidos son menos y controlados.

En concreto, a partir de los datos y según un análisis elaborado por Juan Vilar Consultores Estratégicos, en un análisis manual en una almazara se gastan, aproximadamente, 1.019 litros de agua y 2,3 de detergente. Con la limpieza automatizada, esta cifra baja hasta los 546 litros (un 46,5% menos), y 1,3 litros de producto (un 43,5% menos).

El proceso

Pero, ¿cómo debería ser el proceso? Según el estudio sobre el Sistema Silac, dentro de las instalaciones de la almazara hay puntos críticos donde la suciedad se acumula y es muy difícil acceder, sobre todo en tuberías de masa, depósitos y aclaradores, «a lo que no se le presta suficiente atención y hace perder calidad al producto final».

De ahí que lo más recomendable, según instituciones tan destacadas como la [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura \(FAO\)](#), para obtener un aceite de oliva de calidad es el lavado de todas las máquinas y equipos empleados en el proceso. «Por este motivo, las almazaras deberían seguir el sistema de limpieza por presión», insisten.

El estudio elaborado por Juan Vilar hace, incluso, recomendaciones sobre la importancia de la higiene en las distintas etapas de producción de aceite de oliva virgen extra, y recalca que las tolvas deben limpiarse una vez a la semana, al menos, para evitar incrustaciones que contaminen el fruto. Además, recuerda que la limpieza de las tuberías «es muy importante, ya que por ahí pasa la sustancia oleícola» de forma directa.

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



Además, se resalta que es de «especial importancia» que la limpieza estuviera ya muy presente a la hora de diseñar, y construir la maquinaria de producción de los aceites. «La limpieza será la próxima revolución dentro del sector de las almazaras», asegura Juan Vilar, que adelanta que «establecerla con énfasis será clave como estrategia para incrementar la calidad de los aceites».

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Los supermercados sitúan al aceite de coco a la misma altura y precio que a los AOVE

Los “nuevos aceites”, como como el de coco o aguacate, han conseguido en poco tiempo situarse a la misma altura que los mejores AOVEs en los lineales de las grandes cadenas de supermercados españolas. Y casi al mismo nivel de precios.

Si en el caso de los aceites de oliva virgen y virgen extra tienen que ser costosos estudios científicos y médicos quienes avalen sus beneficios para la salud, refrendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y por la FDA norteamericana, en el caso de los nuevos aceites como el de coco bastan los videos de youtube o tik tok de algún famoso o algún neoneutricionista para lograr cientos de miles de visitas que creen a pies juntillas sus efectos. Productos que viven esencialmente del tráfico de videos e informaciones sin contrastar en la mayoría de las ocasiones que tienen en las redes sociales, y que les proporcionan una popularidad casi milagrosa en muchas ocasiones. Hay que tener en cuenta también que el uso de este tipo de aceites está asociado también a productos y alimentos poco tradicionales en la dieta mediterránea de las casas españolas.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda limitar el consumo diario de grasas saturadas -como las del aceite de coco- a menos del 10% de las calorías totales, y por tanto su ingesta debe ser limitada, ya que se asocia a un aumento del riesgo cardiovascular. El aceite de coco es un aceite vegetal, conocido también como manteca de coco. Se trata de una sustancia grasa que contiene cerca del 90 % de ácidos saturados extraídos mediante prensado de la pulpa o la carne de los cocos.

Aun así, su consumo no deja de aumentar -en unos casos para cosmética pero también para cocina como se recomienda en su contraetiqueta- y ha logrado entrar en los lineales de alguna de las mayores cadenas de supermercados españoles, como Mercadona. En el caso del aceite de coco que comercializa con su propia marca Hacendado, está elaborado por un laboratorio de Murcia.

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



Atrayendo sobre todo a un público más joven que el del aceite de oliva, pero también a consumidores de entre 35 y 50 años, preferentemente mujeres.

El etiquetado de estos aceites, como el de coco y el aguacate, suele destacar la palabra “Virgen”, que suele siempre asociarse al aceite de oliva, e incluso incluir en su frontal la palabra “oleo” bien visible. Situándose tan cercano en el lineal con los aceites de oliva virgen y virgen extra, parece clara la intención de aprovechar el tirón de este producto.

En todos los informes y encuestas de consumo elaboradas tanto por el Ministerio de Agricultura como por entidades privadas se constata desde hace varios años el crecimiento desequilibrio que se observa en el aceite de oliva entre los clientes de más de 65 años y la clientela más joven. Esta última, cada vez más distanciada del aceite de oliva por modas, hábitos de consumo fuera del hogar y tirón del food delivery, obsesión por el físico...

El problema radica en que este tipo de nuevos aceites logren enganchar a una clientela de mayor edad, también muy influenciada por lo que se dice en las redes sociales.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Aceites de seis CCAA españolas participan con 37 muestras en el Concurso a la Calidad del AOVE de Fercam

Este pasado viernes han finalizado las catas de los certámenes agroalimentarios de la Feria del Campo (Fercam) de Manzanares (Ciudad Real), con las valoraciones del jurado del Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra. En esta octava edición se han presentado un total de 37 muestras de 30 almazaras procedentes de seis comunidades autónomas españolas.

El jurado del Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra se ha reunido en la mañana del viernes en el Castillo de Pilas Bonas para valorar las 37 muestras -tres más que el pasado año- presentadas por las 30 almazaras que concurren. Según señalan desde la organización de Fercam, en esta edición, además de las buenas cifras de participación, también destaca la “variabilidad de las muestras” procedentes de seis comunidades autónomas: Castilla-La Mancha, Andalucía, Navarra, Extremadura, Baleares y la Comunidad de Madrid.



 **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](#)



A pesar de ser el más joven de la Feria Nacional del Campo, este certamen ha logrado consolidarse en el tiempo y “seguir creciendo”. Así lo ha afirmado el director de Fercam, Pablo Camacho, que ha agradecido a la responsable de este concurso “su trabajo y dedicación en estos ocho años, coordinando también las catas que se celebran en la feria”.

Por su parte, la directora del concurso, Beatriz Maeso, ha puesto en valor “la riqueza de esta edición”, por la diversidad de los aceites que participan, tanto varietales como coupages, que presentan una selección “muy variopinta”. Al igual que en la anterior edición, además de los premios en las diferentes categorías (frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro), también hay una mención especial a ‘Mejor AOVE de Producción Ecológica’. El jurado, compuesto por profesionales “altamente cualificados”, tal y como ha destacado Maeso, valora diversos parámetros para escoger a los mejores aceites.

“Fercam, un escaparate para los mejores productos agroalimentarios”

El director de Fercam ha puesto en valor la calidad de los productos agroalimentarios que se elaboran en nuestra tierra y en toda España. “Productos estrella”, ha dicho Camacho, que en la Feria Nacional del Campo se premian y, al mismo tiempo, se les da un espacio para su promoción y consumo.

El resultado del VIII Concurso Nacional a la Calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra, se dará a conocer el miércoles 28 de junio a las 13 horas en el stand ‘Premios Agroalimentarios’ de Fercam y, como el resto de productos premiados, se podrán degustar durante la feria en este espacio.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

El español Jaime Lillo, nombrado nuevo director ejecutivo del COI

El Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI) aprobó ayer en sesión plenaria el nombramiento de Jaime Lillo como director ejecutivo de este organismo a partir del 1 de enero de 2024. Lillo será el primer español en asumir este puesto.

Jaime Lillo, hasta ahora director adjunto del COI, sucederá al tunecino Abdellatif Ghedira, que asumió el cargo el 1 de enero de 2016 y cuyo mandato concluirá el próximo mes de diciembre.



Según detalla el COI en su página web, el director ejecutivo se encarga de cumplir las tareas que le incumben en la aplicación del Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa y de las normas establecidas por este organismo, así como de coordinar el Comité Consultivo del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

El director ejecutivo dirige la organización, administración y supervisión de la Secretaría Ejecutiva, asistido por el colegio de altos funcionarios.

Jaime Lillo -que será el primer español que ostente este cargo- es Ingeniero Agrónomo por la Universidad Politécnica de Madrid en la especialidad de Economía Agraria y cuenta con una amplia experiencia en materia agrícola en España y ante la Unión Europea (UE).

Cabe recordar que el COI, con sede en Madrid, se creó en 1959 bajo los auspicios de las Naciones Unidas con el objetivo de defender y promover el cultivo del olivo, el aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

Fuente: [Mercacei](#)

Convocado el Plan Renove de maquinaria agrícola 2023

Este sábado -24 de junio- se ha publicado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) el extracto de la Orden del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación por la que se convocan las ayudas al Plan Renove de maquinaria agrícola de este año.

El Plan Renove 2023 cuenta con una partida de 9,5 millones de euros

Podrán solicitarse entre el 3 de julio y el 15 de septiembre. La partida disponible es de 9.545.350 euros para tractores agrícolas, máquinas automotrices (de recolección, de aplicación de productos fitosanitarios y fertilizantes, cisternas automotrices para aplicación localizada de purines y equipos de manipulación y carga) y máquinas arrastradas o suspendidas (sembradoras directas, cisternas para purines y dispositivos de aplicación localizada de los mismos, abonadoras, equipos de aplicación de productos fitosanitarios, y trituradoras de residuos de cosecha y poda.

[Consulta aquí la Orden publicada en el BOE](#)

Fuente: [Agropopular](#)



Andalucía TRADE impulsa el aceite de oliva andaluz en Polonia

Andalucía TRADE ha organizado la participación de un total de 23 marcas de aceite de oliva virgen extra andaluzas de Córdoba, Jaén, Granada, Málaga y Sevilla en la XXIX Conferencia Internacional de Expertos Oleícolas de Polonia, que se celebró, los días 15 y 16 de junio, en el centro de conferencias Business and Leisure en Falenty, cerca de Varsovia. La Junta de Andalucía lleva a cabo esta acción con el objetivo de ampliar la presencia del aceite de oliva en el mercado polaco, que presenta un alto potencial de crecimiento, y donde Andalucía ya es líder de ventas con unas exportaciones que alcanzaron los 12,8 millones de euros en 2022, gracias a un crecimiento del 27,4% interanual.

Con estas cifras, la comunidad concentra más de dos tercios de la factura nacional de aceite a Polonia y se convierte en la región que más crece de las tres más exportadoras y avanza también por delante de la media nacional (+21%).

Esta acción se enmarca dentro de la estrategia de diversificación de mercados para el aceite de oliva, primer producto exportado por Andalucía al mundo, que el año pasado alcanzó la cifra histórica de ventas mundiales de 3.286 millones de euros, con un crecimiento del 24,3%, lo que la situó también como la comunidad líder de ventas a nivel nacional, con el 76% de la facturación. En el caso de Europa sigue concentrando el mayor volumen de la factura con el 56% del total (1.822 millones) y un crecimiento interanual del 22,9%.

Según los datos de la Comisión Europea, Polonia creció un 4% en 2022 y, a pesar del leve freno en 2023 (+0,7%), se prevé que la economía polaca avance en 2024 hasta un 2,6%, unos datos que se traducen en un escenario de oportunidad para las firmas andaluzas que la convierten, además, en puerta a los mercados de Europa del Este.

Según los datos de Andalucía TRADE, Polonia cuenta con 38 millones de consumidores potenciales, que, además, demuestran cada vez un mayor interés por mantener hábitos de alimentación saludable, como el consumo aceite de oliva, gracias también al aumento de su poder adquisitivo, que impulsa las ventas del aceite de oliva virgen extra.



En este sentido, esto supone una gran vía de negocio para las firmas aceiteras de Andalucía, ya que, además, según un informe de la Universidad de Jaén, Polonia no produce aceite de oliva, por lo que todo lo que consume es importado y la mayoría es de la categoría virgen extra (AOVE).

Fuente: [Oleorevista](#)

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 holding a pipette over a test tube containing yellow liquid, with a blurred background of laboratory glassware.