

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de noviembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

Día Mundial del Olivo 2024. Desafíos del sector almazarero industrial.

Los precios de la industria alimentaria retroceden un 0,2% en octubre.

Recomed aprueba la "Declaración de Malta" por unos precios dignos para el AOVE.

Los AOVes presentados a la Cata-Concurso Jaén Selección 2025 superan a los de la edición de 2024, en la que concurrieron medio centenar.

Brusca caída de precios del aceite de oliva en Italia.

Jornadas y Eventos

7 diciembre 2024. Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha.



Desafíos del sector almazarero industrial

Lucía Serrano del Moral, Presidenta de la Federación Nacional de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva (INFAOLIVA).

INFAOLIVA es la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva y como su propia denominación indica se trata de una organización empresarial a nivel nacional, con presencia en la mayoría de las zonas productoras de España y es la entidad que dispone de mayor representación de almazaras industriales en el territorio español.

Desde su constitución en el año 1977, INFAOLIVA ha ido consolidándose como organización profesional, defendiendo la unidad y la integración empresarial, luchando por los intereses generales y específicos de nuestro sector y ejerciendo su representación ante todas las instancias públicas y privadas.

Son varios los retos a los que las almazaras industriales se enfrentan en la actualidad, especialmente en un contexto de creciente competencia y cambios en el mercado:

- Mantener nuestro liderazgo en cuanto a la calidad del producto. Sostener y mejorar la calidad del aceite de oliva es crucial. Esto implica desde una cuidada selección y recolección de las aceitunas en el campo, hasta los procesos de extracción, almacenamiento y envasado, etapas donde el aceite es obtenido bajo el cumplimiento de todos los estándares de calidad exigidos por los consumidores.
- Modernización de las instalaciones. Invertir en nuevas tecnologías y en la digitalización de las mismas es de gran importancia, aunque somos totalmente conscientes de que estas acciones requieren inversiones significativas, lo que puede suponer una dificultad para las almazaras, principalmente para las más pequeñas.
- La globalización ha abierto nuevas oportunidades en mercados internacionales, pero también ha intensificado la competencia, lo que supone adaptarse a las demandas de los diferentes mercados y a las necesidades de los consumidores según el país de destino, que suelen variar según su conocimiento respecto al producto y por su cultura gastronómica.
- En esta línea, es de vital importancia realizar acciones de información al consumidor sobre nuestros aceites de oliva. Los consumidores están cada vez más informados y son más exigentes con el producto que compran, por lo que debemos ofrecerles información sobre las diferencias entre nuestros aceites de oliva, sus beneficios y su versatilidad en la cocina y en los hogares.



- Y por supuesto, no podemos olvidarnos de los conceptos de sostenibilidad y medio ambiente, y más un día como hoy, en el que se cumplen ya cinco años desde que la UNESCO aprobara el 26 de noviembre como Día Mundial del Olivo. Nuestro olivar supone el bosque humanizado más grande del planeta y constituye uno de los ecosistemas más ricos que existen en España, por lo que tenemos que seguir concienciando a nuestros cosecheros y almazaras de la importancia de mimar nuestro cultivo, mejorar la salud del suelo de nuestro olivar, realizando prácticas que minimicen su erosión y empobrecimiento, reducir su huella de carbono y gestionar adecuadamente los residuos y subproductos. Como ya hemos podido comprobar en las últimas dos campañas, el fenómeno del cambio climático puede impactar de forma muy significativa a nuestras cosechas, lo que representa un desafío para la planificación y la producción de nuestra actividad.

Fuente: [Mercacei](#)

Los precios de la industria alimentaria retroceden un 0,2% en octubre

Los precios de la industria de la alimentación han retrocedido un 0,2% en octubre en comparación con el mismo mes de 2023 y han bajado un 0,6% en el acumulado de los diez primeros meses del año, según ha informado este lunes el Instituto Nacional de Estadística (INE).

No obstante, los precios de la industria alimentaria repuntan un 0,1% frente a septiembre, de acuerdo con el Índice de Precios Industriales (IPRI).

Por productos, destaca la subida mensual del 1% en la fabricación de productos lácteos en el décimo mes del año, coincidiendo con el fin de las exenciones del IVA aplicadas por el Gobierno a la leche y a otros alimentos básicos; esa rama industrial fue una de las que más influyó en positivo en la tasa global del IPRI en España.

Los precios de la fabricación de bebidas repuntaron un 4,1% interanual en octubre y un 0,2% frente a septiembre; también crecieron un 4,1% en los primeros diez meses de 2024.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



Por su parte, los precios de la industria del tabaco subieron un 1,2% tanto en tasa anual como en el acumulado de enero a octubre mientras que mantienen sin cambios respecto al mes anterior.

El INE ha incluido entre las actividades con mayor repercusión negativa en la tasa mensual la fabricación de aceites y grasas vegetales y animales (-1,9%).

La tasa anual del IPRI en términos globales fue negativa (-3,9%) en el mes de octubre y se situó 1,3 puntos por encima de la registrada en septiembre; los fertilizantes y los plásticos contribuyeron a aminorar los precios.

Los precios industriales disminuyeron un 0,1 % de acuerdo con el INE.

Fuente: [Agronegocios](#)

Recomed aprueba la "Declaración de Malta" por unos precios dignos para el AOVE

La Red Euromediterránea de Ciudades del Olivo (Recomed) celebró el pasado sábado 23 de noviembre en La Valeta (Malta) su asamblea general, en la que aprobó la "Declaración de Malta" en defensa de unos precios justos para el aceite de oliva virgen extra del mediterráneo. Además, Turquía relevará a Grecia en la presidencia de la entidad y la vicepresidencia estará ocupada de nuevo por España e Italia.

Esta declaración apunta que la campaña de recolección y comercialización 2024/25 se está viendo marcada por un descenso "acelerado e injustificado" de los precios del aceite de oliva a nivel mundial. Esta situación, a su juicio, "resulta preocupante, dado que no refleja las realidades del mercado, ni es acorde con el reconocimiento y la fidelidad que el consumidor ha demostrado estos dos últimos años valorando el AOVE como la grasa más saludable y rica conocida, fundamento de la Dieta Mediterránea y patrimonio intangible de la humanidad".

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



A lo largo de los tres últimos años, "los costes de producción del olivar han experimentado un incremento superior al 30%, resultado de factores como el encarecimiento de los insumos agrarios, la energía o la mano de obra. Sin embargo, estos altos costes corren el riesgo de no ser sufragados a través de una retribución justa para nuestros agricultores, quienes se enfrentan una creciente dificultad para garantizar la sostenibilidad de sus explotaciones", añade.

Por ello, los países productores de aceite de oliva del Mediterráneo, miembros de Recomed (España, Italia, Turquía, Grecia, Eslovenia y Malta), defienden "el derecho de nuestros agricultores a tener una renta digna que refleje su compromiso con la calidad, la tradición y la sostenibilidad. Rechazamos cualquier dinámica de mercado que conduzca a un desplome de precios que desvirtúe el valor del aceite de oliva, reduciendo el zumo de aceituna a un simple commodity".

Esta declaración, promovida por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), representante español en Recomed, "refleja nuestro compromiso colectivo con la defensa del sector oleícola, con especial atención al bienestar de los agricultores y al futuro de nuestros pueblos".

Por ello, estos países han hecho un llamamiento a todos los eslabones de la cadena de valor, desde el campo hasta el lineal, y a los responsables políticos nacionales e internacionales, "para establecer medidas que garanticen unos precios justos y sostenibles. Sólo a través de esta acción conjunta podremos proteger no solo los intereses de nuestros agricultores, sino también el legado cultural, nutricional y saludable que el aceite de oliva representa para el mundo".

Junta Directiva y oleoturismo

Además de aprobar diversas acciones y las cuentas anuales, la Junta Directiva cumplió con su obligación bienal de renovar a la Junta Directiva de la asociación. En concreto, los países presentes decidieron por unanimidad proponer a Turquía como nueva presidenta de la entidad, en la persona de Hilmi Yildirim, por lo que será el cuarto país que ha presidido Recomed después de que lo hicieran, en este orden: Italia, España y Grecia.

Los miembros de Recomed aprobaron también distintas acciones a ejecutar en el próximo periodo, enfocadas muchas de ellas en el oleoturismo. En este sentido, se desarrollará una plataforma mediterránea de fomento del oleoturismo donde se integraran los dos proyectos más importantes que se llevan a cabo en este momento: "Oleoturismo España", encabezado por AEMO con ocho de



sus diputaciones; y “Oleoturismo Italia”, capitaneado por la Associazione Nazionale Citta dell'Olio y que cuenta también con sus afiliados, más de 400 municipios italianos.

Los socios de la entidad también acordaron instaurar y nombrar cada año en su territorio la “Ciudad del Olivo”, de manera que un municipio cada año se erigirá como el centro euromediterráneo de veneración al olivo y al aceite de oliva virgen extra, con la celebración de numerosos eventos promocionales, gastronómicos y turísticos durante los doce meses.

Fuente: [Mercacei](#)

Los AOVEs presentados a la Cata-Concurso Jaén Selección 2025 superan a los de la edición de 2024, en la que concurrieron medio centenar

Los AOVEs presentados a la Cata-Concurso Jaén Selección 2025 superan a los de la edición de 2024, un certamen al que concurrieron 50 vírgenes extras, 42 convencionales y 8 ecológicos, según ha podido saber Oleum Xauen. A falta de conocer la cifra definitiva, los zumos naturales de aceituna fresca podrían estar en torno a los 55 en un concurso que este año ha aumentado los litros para poder optar a uno de los ocho premios, los conocidos como “los ocho magníficos”

La Cata-Concurso Jaén Selección 2025 se celebrará en el Cortijo El Madroño de Martos los días 3 y 4 de diciembre, por lo que sería la segunda vez que este evento se desarrolla fuera de la capital jiennense tras la de la pasada edición de 2024, que tuvo lugar en Úbeda. Un certamen de prestigio en el que se eligen los ocho mejores AOVEs de la provincia de Jaén de esta campaña oleícola 2024-2025 que lucirán el distintivo Jaén Selección 2025.

Las cooperativas y almazaras de la provincia han tenido de plazo hasta este pasado 20 de noviembre para presentar sus AOVEs de recolección temprana, según recogen las bases del concurso, que presenta distintas novedades, entre las que se encuentran el incremento del número de aceites ecológicos que formarán parte de este distintivo (pasa de uno a dos, y al menos uno de los cuales



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en
Seguros Agroalimentarios**

www.coragro.es



deberá ser picual), el adelanto respecto a otros años del plazo para la presentación de muestras o el aumento de la cantidad de AOVE exigido para concurrir a este certamen.

Entre las novedades que presenta esta cata-concurso se encuentra la distinción con este sello de calidad que otorga la Administración provincial a seis aceites vírgenes extra de producción convencional o integrada y dos de producción ecológica, cuando en años anteriores Jaén Selección establecía siete convencionales y uno ecológico.

Asimismo, se ha adelantado el plazo de entrega de muestras al 20 de noviembre (anteriormente expiraba a principios del mes de diciembre) y los aceites que concurren a esta cata-concurso en la modalidad de producción convencional o integrada deberán proceder de un lote homogéneo de, al menos, 8.000 litros frente a los 5.000 que se exigía en las ediciones anteriores, mientras que los de producción ecológica tendrán que formar parte de un lote mínimo de 5.000 litros, una cifra que se situaba con anterioridad en 3.000. Además, todos tendrán que aportar el certificado emitido por entidad competente en relación a las características físico-químicas del aceite.

Las muestras que concurren a la cata-concurso se tomarán en presencia de un notario, quedando precintado el depósito desde ese momento hasta el fallo del concurso. Posteriormente, la selección de los aceites se realizará a través de una cata a ciegas, elaborándose la ficha de cata para cada uno de los AOVes. La valoración sensorial de los aceites participantes correrá a cargo de un panel profesional de diez catadores de reconocido prestigio.

En una primera fase, los integrantes del panel seleccionarán los mejores aceites presentados, eliminando aquellos que no alcancen los parámetros mínimos establecidos por el propio panel de catadores. Los aceites se ordenarán según la puntuación obtenida en la cata. Los nombres de los ocho aceites seleccionados se harán públicos una vez finalice el proceso de cata.

Los Jaén Selección 2025 estarán presentes en las distintas acciones de promoción y comercialización del aceite de oliva virgen extra que la Diputación de Jaén realice a lo largo del próximo año en eventos turísticos y gastronómicos, tanto dentro como fuera de nuestro país. Entre algunas de las citas presentes figuran Fitur, Madrid Fusión, Alimentaria, Salón de Gourmets, World Olive Oil, cursos para sumilleres, Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior”, Asamblea Nacional de Eurotoques, gala Michelin, San Sebastián Gastronomika, o The World’s 50 Best Restaurants, entre otras.



Desde la creación de este distintivo, más de medio centenar de AOVEs de diferentes marcas han sido seleccionados para formar parte del mismo. Fueron reconocidos con el sello Jaén Selección 2024 Oro Bailén Picual, OliBaeza, Puerta de Las Villas, Esencial Olive, Azorla, Tierras de Canena, Jabalcuz Premium y el ecológico Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Brusca caída de precios del aceite de oliva en Italia

La sicosis bajista de los precios del aceite de oliva en origen que se detectó en un primer momento en España se extiende por el arco mediterráneo afectando a los operadores italianos, griegos o tunecinos.

Según recoge el ISMEA, el mercado del aceite de oliva italiano está asistiendo en las últimas cuatro semanas a un comportamiento de los precios claramente bajista y que en el caso del aceite de oliva para refinar ha llegado a precios realmente bajos, y que habría que remontarse a por lo menos tres años atrás para encontrar ofertas similares.

Es curioso que mientras que en España el aceite de oliva lampante ha cotizado incluso cerca de los 7€ hace unas pocas semanas, en Italia la oferta se ha situado a mediados del mes de noviembre en tan sólo 3,80€/kg, un precio que sin duda ayudará a que importadores españoles pongan su punto de mira en este mercado tan competitivo.

También los operadores del sector del aceite de oliva griego se están viendo afectados por esta corriente bajista de los precios en origen. Concretamente, en la categoría de aceite de oliva virgen extra se han producido bajadas del 12%, respecto a la semana anterior, hasta situarse en los 5,87€/kg y del 14% en los olivas lampantes para fijarse la oferta en 3,35€/kg.

Finalmente Túnez también ya ofrece sus aceites de oliva virgen extra a 5,43€/kg, lo que supone una caída del 15% respecto a la cotización de la semana anterior; y un 31,5% menos que el precio que se fijaba por estas fechas en el 2024.



Evolución de los precios del aceite de oliva en Italia (últimas semanas)

Categoría	Sem 43	Sem 44	Sem 45	Sem 46
Oliva virgen extra	9,34€/kg	9,21€/kg	8,90€/kg	8,50€/kg
Oliva virgen	7,56€/kg	7,56€/kg	7,11€/kg	5,63€/kg
Oliva Lampante	5,11€/kg	4,92€/kg	5,20€/kg	3,80€/kg

Fuente: Olinerca



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