

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

27 de febrero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Lucía Serrano: "Un gran reto de Infaoliva es la creación de un lobby de trabajo en Madrid"

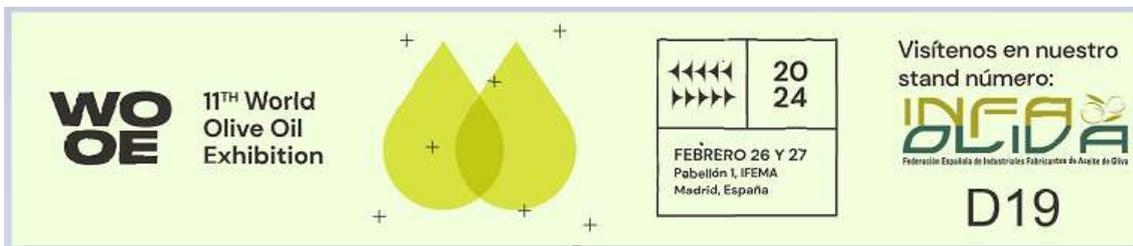
El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación divulga la excelencia del aceite de oliva español en la World Olive Oil Exhibition.

Castilla-La Mancha cierra la campaña con una producción de 97.500 toneladas de aceite de oliva, un 50 por ciento más que el pasado año.

El consumo de aceite de oliva se traslada a otros países tras el impacto climático.

El oleoturismo protagoniza la IX Feria de los Pueblos en Jaén.





Lucía Serrano: "Un gran reto de Infaoliva es la creación de un lobby de trabajo en Madrid"

Recientemente, la asamblea general de la [Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva \(Infaoliva\)](#) elegía como presidenta de la entidad a nivel nacional a Lucía Serrano, actual presidenta de Infaoliva Jaén. Desde Mercacei hemos querido entrevistarla en exclusiva para abordar sus retos en esta nueva etapa al frente de la Federación, así como la situación actual del sector.

¿Cómo afrontas esta nueva etapa y cuáles van a ser tus principales retos?

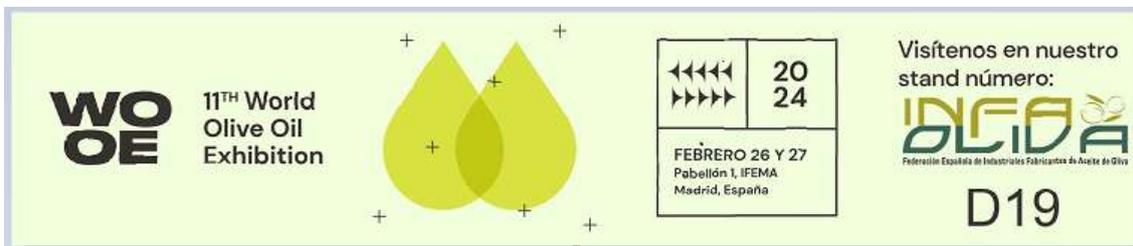
Si tuviera que describir con un par de palabras esta nueva etapa que ahora comienza, estas serían responsabilidad e ilusión. No es tarea fácil llevar a buen puerto el proyecto que esta nueva Junta Directiva pretende desarrollar en los próximos cuatro años.

Las almazaras en su conjunto representadas en Infaoliva han demostrado un alto nivel de implicación, demostrando que son capaces de sobrevivir en las peores condiciones.

El proyecto, que a la vez supone un gran reto, es la creación de un lobby de trabajo en Madrid. El sector debe estar cerca de los principales organismos que nos representan y debemos dejar de trabajar por separado en las diferentes provincias. No es ni mejor ni peor el que produce más o menos y, llegados al punto en el que nos encontramos y afrontando todos los mismos problemas, el éxito de nuestras almazaras radica en tener sentido común.

Hay que unificar fuerzas, ya que de esta forma seremos una asociación mucho más fuerte, más resolutiva y competitiva, con peso suficiente para proponer y ser escuchados en los diferentes escenarios donde haya que hacerlo. Y lo más importante es anticiparse a los problemas para que el daño sea mínimo y, en caso de tener que ofrecer una solución, hacerlo de la forma más rápida y eficaz.





Estas dos últimas campañas han resultado muy complicadas para nuestro sector (precios, rendimientos, costes de producción...). ¿Cómo valora esta situación Infaoliva y qué medidas consideras necesarias para intentar revertirla o aliviarla?

Estas dos últimas campañas -esperemos que sean las últimas- han sido más que complicadas, catastróficas. Los costes de producción se han duplicado con la mitad de producción y los precios tan elevados nos han llevado a no disponer de margen de maniobra alguno y a necesitar una financiación con unas condiciones mucho más exigentes que se traducen en mayores costes. Nuestro poder de solvencia se ha visto reducido a la mitad, pero aún así hemos demostrado que, con grandes esfuerzos, nuestros agricultores han salido beneficiados, teniendo liquidez al instante y pudiendo hacer frente a sus pagos en fecha y forma. Bajo esta situación límite, las almazaras en su conjunto representadas en Infaoliva han demostrado un alto nivel de implicación, demostrando que son capaces de sobrevivir en las peores condiciones. Eso me hace sentirme más orgullosa de que me hayan dado la posibilidad de representarlas en los próximos cuatro años.

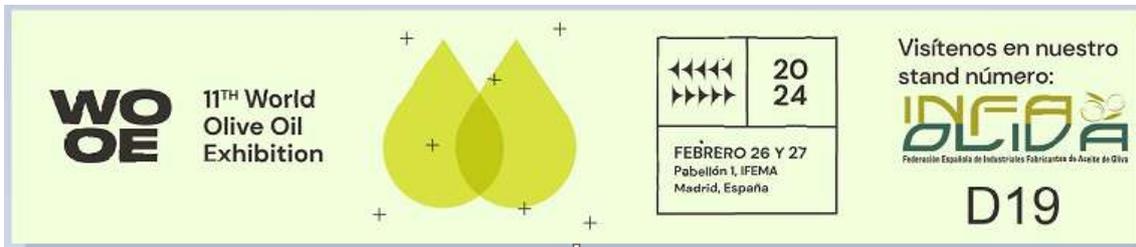
En el caso concreto de las fábricas y almazaras, ¿qué acciones habría que desarrollar para impulsar su modernización y mejorar su competitividad?

En términos de modernización, las almazaras normalmente son las más innovadoras. La mayoría de ellas están acometiendo una continua renovación de maquinaria buscando siempre el mismo objetivo: obtener la mayor calidad y rentabilidad a través de la vía de la modernización de nuestras instalaciones y así mejorar nuestra competitividad tanto en la producción como en la comercialización.

Con unos precios desorbitados en el lineal, el consumidor tiene la percepción de que productores y almazaras están ganando mucho dinero. ¿Qué le dirías para convencerle de su error?

Estos precios tan altos no benefician a nadie. La escasa producción ha dado lugar a que exista muy poca oferta y a que las cotizaciones suban cada día más. El beneficio de nuestras almazaras no está en una escasa producción con precios estratosféricos, sino en las grandes producciones con un gran volumen de entrada y de salida, donde los precios sean moderados y el consumo cada vez mayor;





obteniendo como resultado una rotación continua, que es donde verdaderamente descansa el beneficio económico.

Estos precios tan altos no benefician a nadie.

¿Cuál es la postura de Infaoliva ante las sanciones de la Ley de la Cadena Alimentaria en relación a la obligación de liquidar y pagar la aceituna en un plazo máximo de 30 días desde su entrega por parte del agricultor?

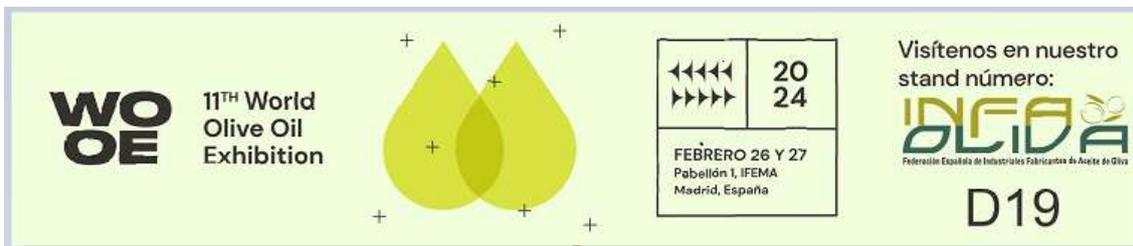
La postura de Infaoliva ante esta situación que nos obliga a liquidar a los 30 días es totalmente contraria. Estamos ante un verdadero despropósito. Si la producción que tenemos para abastecer durante 12 meses la vendemos en dos, lo único que se consigue es disponer de una gran oferta en el mercado que obliga a bajar los precios y donde el gran perjudicado -que en este caso debería ser el más beneficiado- es el agricultor. Me parece estupendo que, una vez emitida la orden de liquidación, no se tarde más de 30 días en pagar a un agricultor, pero cuando él quiera: es su producto y puede venderlo cuando más le convenga, no cuando la Ley diga. Y para rematar el despropósito, los únicos que tenemos que cumplir con la Ley somos una parte de los productores, ya que la otra está totalmente exenta.

¿Cómo ves el sector almazarero de aquí a cinco años?

Si hemos sido capaces de superar la compleja situación que estamos atravesando actualmente y continuamos siendo una parte muy importante dentro del mundo del aceite de oliva, seguro que estaremos mucho mejor que ahora. Dentro de cinco años en muchas de nuestras almazaras estarán al frente nuevas generaciones que a día de hoy se están formando -de manera personalizada y profesionalizada-, obteniendo una visión mucho más actualizada a nivel nacional y global.

Fuente: [Mercacei](#)





El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación divulga la excelencia del aceite de oliva español en la World Olive Oil Exhibition

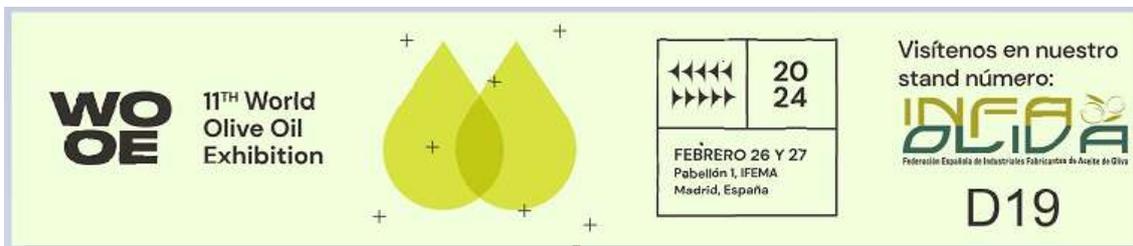
- El director general de Alimentación ha inaugurado hoy la XI edición de esta feria, uno de los encuentros monográficos más importantes a nivel internacional dedicados al aceite de oliva.
- A través de la marca #AlimentosdeEspaña, el ministerio contribuye a difundir la calidad de uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española, alimento básico de la dieta mediterránea.

El director general de Alimentación, José Miguel Herrero, ha inaugurado hoy la XI edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), uno de los más importantes encuentros monográficos dedicados al aceite de oliva, que tiene lugar en el recinto ferial de IFEMA Madrid los días 26 y 27 de febrero. Durante el acto, Herrero ha hecho entrega del premio WOOE a la Excelencia a Antonio Manzano, por su trayectoria profesional como gerente de la empresa Calderería Manzano, suministradora de maquinaria para el sector oleícola.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación participa en este encuentro a través de su marca #AlimentosdeEspaña, para promocionar la excelencia de los aceites de oliva españoles en los mercados internacionales. Con esta actividad, el ministerio contribuye a difundir la calidad de uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía española.

Con este objetivo, el ministerio ha organizado en esta feria una demostración gastronómica a cargo de Firo Vázquez de Parga, propietario del restaurante El Olivar y ganador del premio Alimentos de España en restauración, con recetas cuyo ingrediente principal son los aceites de oliva virgen extra ganadores de los Premios de Alimentos de España en la edición 2023.





Los aceites de oliva virgen extra premiados en los Premios de Alimentos de España en la edición 2023 fueron la Almazara de la Subbética en la categoría afrutado verde amargo, la Finca de Gramanosa, en la categoría de afrutado maduro y la SCA Nuestra Señora de los Remedios en la categoría de frutado verde. Este último recibió un premio especial en su campaña 2022-2023.

En esta edición de la World Olive Oil Exhibición van a participar profesionales especializados en aceite de oliva procedentes de 47 países de los cinco continentes, que mostrarán la versatilidad de este alimento fundamental de la dieta mediterránea.

El sector del aceite de oliva es un pilar fundamental en el sistema agroalimentario español, no solo por su importancia económica, sino por su gran repercusión social, ambiental y territorial. Con unos 2,75 millones de hectáreas, España es líder mundial en superficie olivarera, con presencia en 15 de las 17 comunidades autónomas. La producción española de aceite de oliva supone el 70 % de la producción de la Unión Europea y el 45 % de la mundial. Además, más de 350.000 agricultores se dedican al cultivo del olivar, el sector mantiene unos 15.000 empleos en la industria y genera más de 32 millones de jornales por campaña.

Documentos

24.02.26 FERIA WOOE

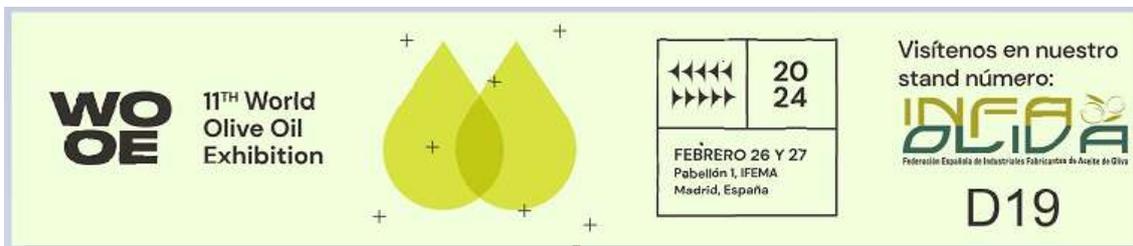
Fuente: MAPA

Castilla-La Mancha cierra la campaña con una producción de 97.500 toneladas de aceite de oliva, un 50 por ciento más que el pasado año

- Julián Martínez Lizán ha afirmado que, aunque las previsiones al inicio de la campaña ya indicaban una tendencia de aumento respecto a años anteriores, “esas expectativas se han mejorado mucho y, al final de la campaña, vamos a estar en una cifra cercana a las 100.000



Portada



toneladas, cantidad que sigue estando por debajo de la producción media de los últimos diez años, pero que está muy por encima de la producción del año pasado”.

- El consejero ha asistido en Madrid a la feria Feria World Olive Oil Exhibition en la que participan veinte empresas expositoras de Castilla-La Mancha y nueve de ellas lo hacen gracias a la ayuda del Gobierno de Castilla-La Mancha.

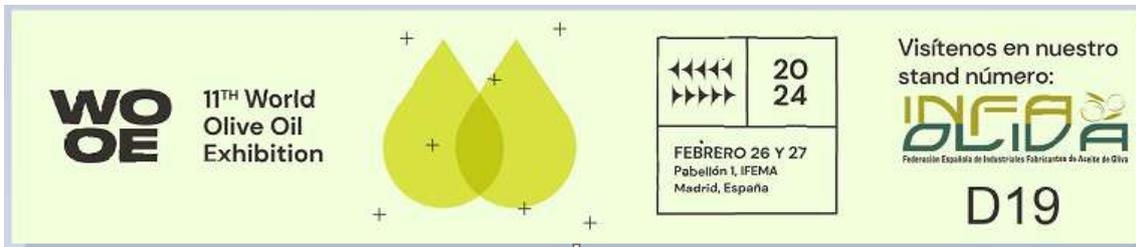
El consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Julián Martínez Lizán, ha avanzado hoy que el dato de producción de aceite de oliva en Castilla-La Mancha a 31 de enero, prácticamente con la campaña cerrada, asciende a 97.500 toneladas de aceite de oliva, un 50 por ciento más que el pasado año.

“Aunque las previsiones que lanzábamos al inicio de la campaña tenían un sentido de aumento respecto a las producciones de años anteriores, esas expectativas se han mejorado mucho y, al final de la campaña, vamos a estar en los datos totales de elaboración de aceite de oliva, en una cifra cercana a las 100.000 toneladas, cantidad que sigue estando por debajo de la producción media anual de los últimos diez años, pero que está muy por encima de la producción del año pasado, algo que está poniendo de manifiesto esa recuperación”.

Estas han sido las palabras del consejero tras inaugurar en Madrid la feria World Olive Oil Exhibition (WOOE) junto a la CEO de la entidad organizadora de la WOOE, Otilia Romero de Condés, acto en el que también ha estado la directora general de Producción Agroalimentaria y Cooperativas, Elena Escobar; el delegado de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural en Albacete, Ramón Sáez; y el director general de Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, entre otras personalidades.

El consejero ha subrayado que ésta es una de las ferias más importantes de aceite de oliva y ha remarcado la “proyección internacional” de este evento que cuenta con decenas de países visitantes y una amplia representación de empresas vinculadas a la producción de aceite. “De esta manera se canalizan esos contactos para conseguir mayores ventas y, sobre todo, conseguir mayor valor añadido para las producciones de los agricultores”, por lo que ha animado a seguir participando en estos eventos y, sobre todo, ha deseado “que haya buenas producciones que refrenden el trabajo que hacen los agricultores diariamente en la región”.





En esta edición hay en torno a 20 empresas expositoras de Castilla-La Mancha y nueve de ellas participan gracias a la línea de ayuda que ha puesto en marcha, un año más, el Gobierno de Castilla-La Mancha, con la que se sufragan los costes de asistencia a esta feria hasta un 35 por ciento. Con esta ayuda, se apoya a las empresas para que participen en las ferias agroalimentarias “que cada vez tienen más importancia a la hora de realizar contactos comerciales y vender las producciones que es el fin último”, ha dicho el consejero.

Julían Martínez Lizán también ha remarcado que Castilla-La Mancha es una comunidad referente en la producción de aceite de oliva en España y en Europa, “por la altísima calidad de nuestros aceites”, como así lo acreditan tanto los premios que reciben continuamente como el hecho de que en la región haya cuatro denominaciones de origen protegidas, todas dentro de la marca de garantía ‘Campo y Alma’, por lo que ha augurado a las empresas participantes una feria exitosa.

‘Desafío WOOE Campo y Alma’

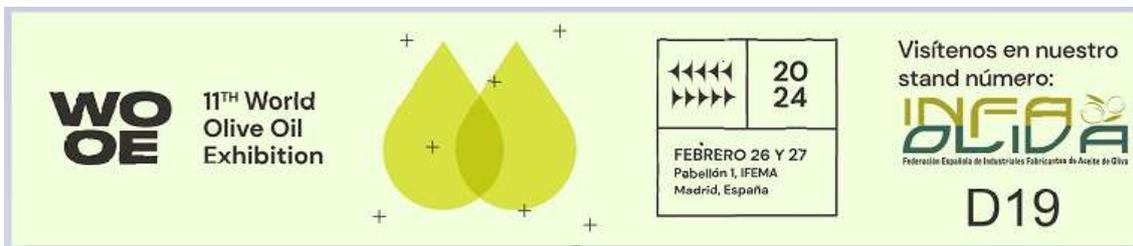
Tras asistir a la inauguración y a la entrega de Premios WOOE a la Excelencia, el consejero ha asistido al concurso ‘Desafío WOOE’, que Castilla-La Mancha patrocina por cuarto año consecutivo a través de su marca ‘Campo y Alma’. Se trata de un espacio en el que diez cocineros han preparado sus mejores ensaladas, tanto con aceites de oliva virgen extra de las cuatro denominaciones de origen que hay en la región, como con otros alimentos de calidad de Castilla-La Mancha, como son la miel de La Alcarria, la berenjena de Almagro, la cebolla de La Mancha y las nueces de Nerpio. En esta edición, y tras la celebración del concurso, el restaurante premiado en el ‘Desafío WOOE’ ha sido ‘Martina’, de Albacete. Posteriormente y para finalizar el consejero ha visitado los estand de las empresas castellanomanchegas.

Fuente: [Gobierno de Castilla La Mancha](#)

El consumo de aceite de oliva se traslada a otros países tras el impacto climático

El director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, ha destacado que el sector está viviendo las consecuencias del cambio climático, durante su charla inaugural de la undécima edición de la World Olive Oil





Exhibition (WOOE), la mayor del mundo dedicada en exclusiva al aceite de oliva y en la que participan más de 800 empresas.

Lillo ha explicado que las olas de calor y la falta de agua han influido en las últimas cosechas cortas, que han interrumpido el incremento de la demanda de aceite de oliva.

Si antes el crecimiento de la producción había sido posible por las nuevas superficies, técnicas e inversiones, esa tendencia se ha roto y se ha entrado en una nueva marcada por la estabilización de las campañas cortas, ha asegurado Lillo.

Este fenómeno ha afectado especialmente a los países mediterráneos como España, que produce un 40 % del aceite de oliva en el mundo, y el retroceso de la demanda ha llegado cuando el consumo estaba "en plena expansión", según el representante del COI.

Una volatilidad "extrema"

"Tenemos una volatilidad extrema que no es buena para nadie" y hace falta estabilizar los precios, ha añadido.

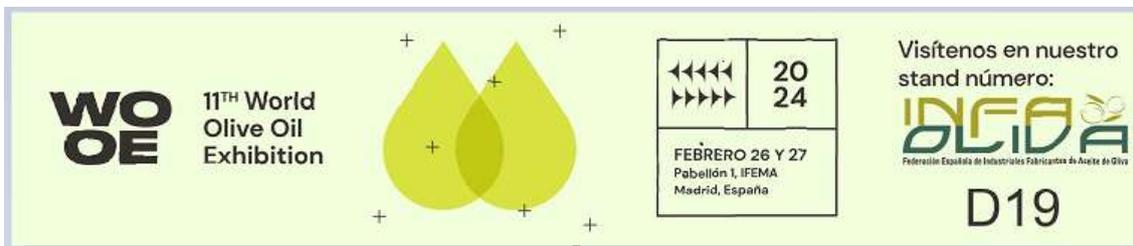
A su juicio, a medida que el consumo en el Mediterráneo y la Unión Europea ha ido descendiendo por la escasez de producto y la sensibilidad de la población al precio, otros países como Estados Unidos, Canadá, China, Japón y Australia lo han acusado menos.

Si en los países mediterráneos el consumo de aceite de oliva supera los 10 kilos por persona y año, en los otros destinos esa cifra no llega a los 2 kilos, una muestra del "potencial de crecimiento" en esas zonas.

Lillo ha subrayado el papel de las exportaciones en ese contexto, ya que en 15 años han pasado de 300.000 toneladas a 1,3 millones, gracias sobre todo al esfuerzo del sector español y de otros países líderes que han llevado el producto a más de 170 países.

Ha puesto de ejemplo los flujos a Estados Unidos, que representa ya un tercio de las importaciones totales.





El director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, ha apuntado que cada vez más consumidores van descubriendo las propiedades saludables del aceite de oliva, en medio de la tendencia por buscar más salud, sostenibilidad ambiental, sencillez en el uso y bienestar.

La producción global de aceite de oliva suma unos 3 millones de toneladas anuales y representa un 2 % de la producción de aceites vegetales.

Premios y concursos

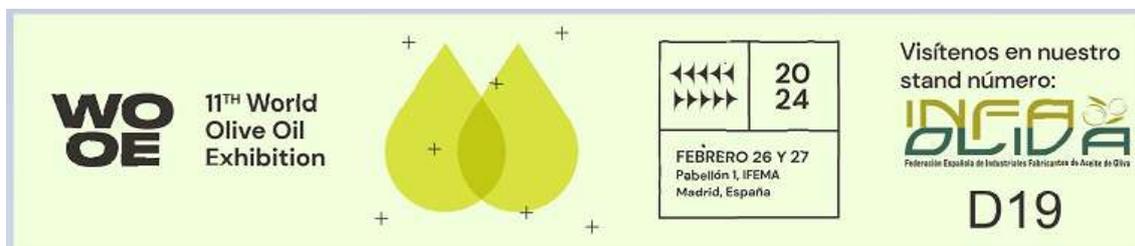
El director general de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero, ha participado en la entrega de los premios WOOE a la Excelencia, que han recaído en el gerente de la empresa Calderería Manzano, Antonio Manzano, y el consejero delegado de la empresa saudí Aljouf, Mazen Badawood, entre otros.

También han sido reconocidos el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, Pedro Barato; la marca de calidad agroalimentaria Gusto del Sur de la Junta de Andalucía; el grupo cooperativo Montes Norte; el centro Cepaal de estudios y promoción del aceite de Alentejo (Portugal); y la chef María Morales.

En la WOOE, que se celebra en el recinto feria de Ifema de la capital durante dos días, están presentes comunidades como Andalucía, Castilla-La Mancha, Extremadura, Cataluña, Comunidad Valencia, Madrid y Canarias, junto a otros países como Croacia, Jordania, Portugal y Grecia.

También están programados conferencias, degustaciones y concursos de cocineros que emplean el aceite de oliva virgen extra en sus platos.

Fuente: [Efeagro](#)



El oleoturismo protagoniza la IX Feria de los Pueblos en Jaén

La IX Feria de los Pueblos, que organiza la Diputación de Jaén, se celebrará este año del 14 al 17 de marzo en el Recinto Provincial de Ferias y Congresos. La vicepresidenta segunda de la Administración provincial, Pilar Parra, ha mantenido una reunión telemática con las asociaciones de desarrollo rural y ayuntamientos de la provincia para conocer sus propuestas y abordar la programación de una novena edición que tendrá como temática principal el producto turístico OleotourJaén.

“Con motivo del Día de la Provincia que conmemoramos el 19 de marzo, la Diputación está preparando la Feria de los Pueblos, con la que se refuerza nuestra identidad como provincia, que busca incrementar la propia autoestima y que pretende mostrar todo lo bueno que tiene la provincia de Jaén, sus paisajes, sus monumentos, sus costumbres y esas empresas que son punteras en cada uno de los municipios”, ha destacado Pilar Parra.

La vicepresidenta segunda de la Diputación ha indicado que bajo el paraguas de OleotourJaén se centrará en el oleoturismo, “en nuestro aceite de oliva virgen extra, los productos vinculados al olivar, las costumbres, las tradiciones y todo lo que conforma nuestra manera de ser y de sentir”.

Por último, Parra ha avanzado que la Feria de los Pueblos, ofrecerá “días llenos de actividades y propuestas donde destacará la gastronomía, de la mano de las empresas de Degusta Jaén. Una feria por y para los jiennenses pero que organizamos pensando también en que sea un escaparate para el exterior”, ha concluido.

Fuente: [Olimerca](#)

