

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*27 de septiembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:



Webinar asociados Infaoliva: Cómo automatizar el Registro de Contratos Alimentarios en la AICA.

El desplome del consumo de aceite de oliva por la escalada del precio golpea al sector y hunde las ventas hasta un 40%.

El aceite de oliva adulterado copa ya el 50% del mercado mientras la venta del tradicional se desploma.

El aceite de oliva atrae el interés de los fondos por la subida de precios.

Pistoletazo de salida para Alimentaria FoodTech.

Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

# Webinar asociados Infaoliva: Cómo automatizar el Registro de Contratos Alimentarios en la AICA

Infaoliva, Grant Thornton y Docuten promueven un webinar sobre la Ley de la Cadena Alimentaria y la obligatoriedad de Registrar los Contratos Alimentarios el próximo martes día 3 de octubre a las 10:00 h.

El objetivo principal es formar e informar a los interesados sobre el nuevo Registro de Contratos Alimentarios, obligatorio desde el 30 de junio, cómo automatizarlo para mejorar la gestión, mejorar la eficiencia y eliminar tareas innecesarias.

En cuanto a la automatización del registro de los contratos, INFAOLIVA ha firmado un ACUERDO DE COLABORACIÓN con la empresa DOCUTEN con condiciones más ventajosas para las almazaras afiliadas a INFAOLIVA, facilitando así la gestión y registro de estos contratos.

## ¿Qué veremos?

- Marco legal de la nueva ley y obligaciones legales que tienen las empresas del sector alimentario en relación con el nuevo registro alimentario.
- Solución tecnológica que permite digitalizar y automatizar todo el proceso, desde la firma de la documentación con plantillas y campos requeridos, hasta el envío automatizado de los contratos al registro AICA, todo ello haciendo especial hincapié y cubriendo todas las exigencias de la nueva ley.
- Explicación de cómo funciona la plataforma con una demostración en directo.

## PONENTES

### Patricia Fernández, Directora Legal de Grant Thornton

Licenciada en Derecho por la Universidad de Navarra.

Tiene 19 años de experiencia como abogada, interviniendo en el asesoramiento de empresas de reconocido prestigio de diversos sectores (construcción, promoción inmobiliaria, servicios,



agroindustrial, ...), en materia contractual, derecho inmobiliario y de la construcción, responsabilidad contractual y extracontractual, propiedad y derechos reales.

Patricia es además especialista en Derecho de Sucesiones, prestando asesoramiento integral en el ámbito de la planificación familiar empresarial. Antes de unirse a Grant Thornton desarrolló su carrera profesional como abogada en Garrigues.

### **Miguel Ángel Peñalver, Account Executive de Docuten**

Cosultor experto en AA.PP. Electrónica (Ley 39-40/2015), Firma Electrónica (Ley 6/2020) y Reglamento Europeo eIDAS, así como Prestadores de Servicios Electrónicos de Confianza. Actualmente, enfocado en el sector alimentario, hace foco en la Ley de Cadena Alimentaria y todos los reglamentos que apliquen, tratando de ofrecer soluciones a las compañías del sector que permitan mejorar su operatividad y eficiencia.

### **INSCRIPCIÓN**

## **El desplome del consumo de aceite de oliva por la escalada del precio golpea al sector y hunde las ventas hasta un 40%**

El desplome del consumo de aceite de oliva ante la escalada del precio se deja sentir en los resultados de las empresas del sector. Los datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación muestran un hundimiento del negocio en volumen del 35,4% respecto a la campaña anterior, que alcanza hasta el 40% si se tiene en cuenta sólo el mercado interior.

La caída de la producción acumulada en esta campaña llega, de hecho, al 55,6%. Hasta el pasado mes de julio, que es el último dato disponible en los informes mensuales del Ministerio, se produjeron 663.300 toneladas, lejos de los casi 1,5 millones del mismo periodo de la temporada anterior.

**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

**KUBOTA SIEMPRE CONTIGO**

**5 AÑOS DE GARANTÍA**

**For Earth, For Life Kubota**

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



Por su parte, los registros de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) reflejan un retroceso cercano al 14% en el acumulado de ventas de esta campaña en relación con la previa. Esta asociación aglutina a más de 60 empresas que representan el 70% del total del mercado nacional y, por tanto, es buen termómetro de la situación que atraviesa el sector.

En concreto, las ventas totales de aceite de oliva en los ocho primeros meses de 2023 ascienden a 170,6 millones de litros, lo que representan 35,72 millones de litros menos que en el mismo periodo del año pasado y una caída porcentual del 17,3%. Y con la campaña prácticamente finalizada, las empresas de Anierac han colocado en el mercado algo menos de 244,4 millones de litros, cifra un 13,8% inferior a la de la campaña anterior.

Esta tendencia del mercado se refleja en los resultados de Deoleo, líder mundial del sector del aceite de oliva, que acaba de hacer público el desempeño de uno de los semestres más complejos de la historia de la compañía. Según ha comunicado a la Comisión Nacional del Mercado de Valores (CNMV), la escalada de los precios y su impacto en el consumo han provocado una reducción de los volúmenes de venta cercana al 22% respecto al año anterior.

"La bajada en los volúmenes ha afectado a las cuotas de las marcas en beneficio de la marca de distribución", señala la compañía en un comunicado en el que afirma que esa caída en los volúmenes "ha provocado una erosión en los márgenes que no ha podido ser compensada por el incremento de precios", impactando en el Ebitda, que disminuyó un 43% en términos interanuales, hasta los 12,7 millones de euros.

Por otro lado, tanto la subida de los tipos de interés como los costes de la novación de la deuda de la compañía han supuesto un impacto de 8 millones por el mayor gasto financiero durante el periodo, lo que ha llevado a la compañía a registrar unas pérdidas netas de 9,7 millones de euros.

El presidente y consejero delegado de Deoleo, Ignacio Silva, aseguró que a lo largo de la primera mitad del año la compañía hizo frente a "un contexto histórico por la complejidad de los acontecimientos", pero defendió que, a pesar de los retos, han reaccionado "con agilidad, defendiendo el margen" y apoyándose en "la resiliencia" de sus "icónicas marcas".

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Viñes, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com

## EL ACEITE DE CALIDAD, MÁS CARO

Ante la acuciante sequía y los episodios de calor extremo y prolongado que han mermado la disponibilidad de materia prima y provocado una histórica escalada de los precios de más del 90%, la escasa producción, "tanto en términos de cantidad como de calidad" ha resultado en un mayor incremento de los precios del aceite de calidad, explican desde Deoleo.

"Esta escasez ha llevado al grupo a usar su capilaridad en la compra y hacer acopio de mayores volúmenes de stocks, para asegurar tanto la calidad como la disponibilidad de producto", añaden.

Desde la compañía detallan que la escalada de los precios en la materia prima también ha afectado al consumo, especialmente en los mercados maduros como España e Italia, que han registrado caídas de dos dígitos en ambos casos. Mientras, en Estados Unidos, donde la demanda sigue fuerte, la reducción ha sido prácticamente inexistente.

Para la firma líder del sector a nivel mundial, la segunda mitad del año será "incluso más retadora", ya que la última estimación de la UE para la cosecha de aceite de oliva de la campaña en curso prevé una producción mundial de 2,5 millones de toneladas, un 27% menos que en la campaña anterior y un 24% inferior a la media de las últimas cinco campañas. Esta reducción se concentra en los países de la UE, donde se estima una caída del 40%, mientras que para el resto de países productores la bajada prevista es del 1%.

Fuente: [El Mundo](#)

## El aceite de oliva adulterado copa ya el 50% del mercado mientras la venta del tradicional se desploma

Benjamín Santamaría, @benjaefe, Economista.

La Oficina de Propiedad Intelectual de la Unión Europea (EUIPO) estima que los falsificadores han conseguido producir un fraude cercano a los 1.500 millones de euros a través del aceite de oliva

**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@ayonet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



adulterado en un mercado de 3.000 millones de euros. España es el país comunitario más afectado por fraudes alimentarios, según los datos de EIT Food. Por su lado, los productores convencionales han visto como las ventas de su producto cayeron un 14,05% durante octubre del 2022 y julio del 2023 con respecto al mismo período anterior, según la asociación de envasadores ANIERAC.

En ese contexto, existen empresas como SICPA que están ofreciendo soluciones diversas. En concreto, la mercantil está poniendo a disposición herramientas de «identificación, trazabilidad y autenticación» para «proteger a todo el sector de sus fraudes más comunes». Entre los engaños más comunes relacionados con el aceite de oliva se encuentran «la manipulación de los envases, los etiquetados falsos o que puedan inducir a error y la falsificación», según la compañía.

### Menos ventas de aceite de oliva

Los productores del líquido dorado vendieron entre octubre de 2022 y julio de 2023 un total de 221 millones de litros, un 14% menos que en el periodo anterior. Todas las categorías descendieron a excepción del aceite de oliva virgen. En concreto, la variación de esta última campaña se distribuye de la siguiente manera:

- Aceite de oliva virgen extra: -10,77%
- Aceite de oliva virgen: +7,36%
- Aceite de oliva «suave»: -20,20%
- Aceite de oliva «intenso»: -21,12%

Por su parte, la mayoría de los aceites de semillas también sufrieron descensos:

- Aceite de girasol: -9,5%
- Aceite de semillas: +46,07%
- Aceite de colza: -25,15%
- Aceite de soja: -44,56%

En este contexto, los defraudadores se aprovechan de la escasez y de los altos precios para ofrecer aceite de oliva adulterado.



**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

## Los sistemas de control

El fraude obliga a los productores a buscar formas diferentes de vender el aceite. «Los sistemas de control y las soluciones de marcación y de trazabilidad desarrollados por SICPA para garantizar la procedencia y el destino final de los productos han sido diseñados para garantizar el origen legítimo de un producto, protegiéndolo con medidas de seguridad que van desde logos y marcas de seguridad difíciles de replicar o imitar, hasta modernas etiquetas de seguridad craqueables, que son capaces de garantizar la legitimidad y la no manipulación del producto», explica la empresa dedicada a la autenticación.

Además, los sistemas de control se desarrollan de tal manera que el usuario es capaz de comprobar la veracidad del producto a través de su teléfono. «Las etiquetas de seguridad con códigos QR son una potente barrera a la falsificación y garantizan la legitimidad del producto. Por un lado, los códigos QR permiten identificar al producto desde su origen, mientras que las tintas de seguridad con cambios dinámicos visuales evitan la reproducción o copia de la etiqueta».

En definitiva, las empresas ya están dando pasos para acabar con las falsificaciones. Las nuevas tecnologías pueden ayudar a eliminar uno de los problemas del sector. El fraude hace que peligren tanto productores como consumidores.

Fuente: [OK Diario](#)

## El aceite de oliva atrae el interés de los fondos por la subida de precios

Las empresas de capital riesgo se están fijando en las explotaciones de olivos de España y Portugal que utilizan nuevas técnicas agrícolas para aumentar la producción, ya que ven grandes beneficios después de que los precios se duplicaran desde principios de 2023.

La gestora de fondos española Beka Finance ha lanzado su primer fondo con su socio industrial portugués Bolschare para invertir en explotaciones superintensivas de olivos y almendros.



Animada por su apuesta por la subida de precios, Beka espera rentabilidades de hasta el 20% del nuevo fondo, frente al 11% inicial a 10 años que ofrecía a los inversores. "Hay cada vez más interés en invertir en esto, claro que sí... El campo bien llevado es un negocio", afirma Fernando de la Vega, director general de Beka Finance, que espera que los precios del aceite de oliva se mantengan por encima de las previsiones iniciales del fondo.

Las empresas de capital riesgo se están fijando en las explotaciones de olivos de España y Portugal que utilizan nuevas técnicas agrícolas para aumentar la producción, ya que ven grandes beneficios después de que los precios se duplicaran desde principios de 2023.

La gestora de fondos española Beka Finance ha lanzado su primer fondo con su socio industrial portugués Bolschare para invertir en explotaciones superintensivas de olivos y almendros.

Animada por su apuesta por la subida de precios, Beka espera rentabilidades de hasta el 20% del nuevo fondo, frente al 11% inicial a 10 años que ofrecía a los inversores. "Hay cada vez más interés en invertir en esto, claro que sí... El campo bien llevado es un negocio", afirma Fernando de la Vega, director general de Beka Finance, que espera que los precios del aceite de oliva se mantengan por encima de las previsiones iniciales del fondo.

Las inversiones tienen como objetivo crear olivares modernos y superintensivos en un país donde la mayoría de las explotaciones siguen estando cultivadas por pequeños productores que cosechan manualmente y trabajan de forma colectiva para elaborar aceite de oliva virgen extra.

En España, el precio del aceite de oliva virgen extra se ha duplicado desde principios de año, alcanzando los 8,20 euros (8,74 dólares) por kilo en septiembre, según cifras oficiales, ya que la producción se ha reducido a la mitad, debido principalmente a la sequía. En algunos supermercados españoles, las botellas se venden a más de 10 euros desde agosto, según la organización de consumidores OCU.

Mientras que el consumo en España e Italia se ha desplomado debido a la subida de los precios, la demanda en Estados Unidos sigue siendo fuerte, según ha declarado esta semana Deoleo, el principal embotellador de aceite de oliva del mundo.

El Beka & Bolschare Iberian Agribusiness Fund basó sus previsiones iniciales en un precio medio histórico del aceite de oliva en España de 2,70 euros por kilo.



España, el mayor productor mundial de aceite de oliva y el país que fija los precios, depende principalmente de las precipitaciones y no del riego para regar sus olivos. La actual sequía generará una cosecha similar en 2024, según las estimaciones de varios productores de aceite de oliva en España.

La previsión más conservadora de Beka Finance es que los precios del aceite de oliva superarán los 7 euros por kilo a finales de año, incluso si mejoran las precipitaciones. En todos sus escenarios, los precios superarán los 5 euros por kilo el año que viene.

### Cultivos modernos

El fondo canadiense Fiera Comox, especializado en agricultura, ha llegado este mes a un acuerdo de compra de acciones con Cibus Capital para adquirir el productor español de aceite de oliva Innoliva. "Los fondos de capital riesgo están interesados en olivares modernos que utilicen tecnología para cultivar olivos en densidades muy altas", declaró Jorge Peña, presidente y director general de Innoliva.

Innoliva cultiva unas 8.000 hectáreas en España y Portugal con técnicas que le permiten plantar 2.000 pequeños árboles por hectárea, frente a los menos de 200 de las plantaciones tradicionales. También se basa en sistemas de riego inteligentes y en la recolección mecánica de las aceitunas para ser más productiva y eficiente.

El Fondo Beka también ha invertido en 1.200 hectáreas de olivares en Portugal, donde ha asegurado el riego desde un embalse artificial.

Fuente: [Público](#)

## Pistoletazo de salida para Alimentaria FoodTech

Alimentaria FoodTech, el salón de referencia en Europa de tecnología, equipamiento e ingredientes para el sector agroalimentario, vuelve a partir del próximo martes al recinto Gran Vía de Fira de Barcelona. El salón ha abierto hoy sus puertas.



La feria mostrará hasta el próximo 29 de septiembre, la mayor oferta transversal de equipamiento y tecnología para la cadena de producción agroalimentaria (procesamiento de alimentos y bebidas, industria 4.0, packaging, almacenaje, ingredientes, seguridad alimentaria, etc). En total, reunirá a 360 empresas y cerca de mil marcas que presentarán sus últimas innovaciones, con la mirada puesta en retos como la sostenibilidad, la digitalización, la automatización y los nuevos ingredientes.

Las firmas expositoras y los centros tecnológicos asistentes exhibirán su potencial innovador, con la incorporación de herramientas como la inteligencia artificial y la robótica para mejorar la trazabilidad y eficiencia de los procesos productivos de alimentos y bebidas. Además, el salón estrenará FoodTech Innovarena, un hub de innovación tecnológica, en el que tendrán lugar más de 70 sesiones divulgativas y presentaciones de startups del sector organizadas en colaboración con el Instituto de Investigación y Tecnología Alimentaria (IRTA).

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**