

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*27 de diciembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

La comercialización de aceites de oliva en los dos primeros meses de esta campaña es un 28% más baja que en la pasada y un 37% inferior a la media de las cuatro últimas.

Las propiedades saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2023.

Grecia pide ayudas para hacer frente a la caída de producción de aceite de oliva.

XII Encuentro de Cocina Interactiva de Turespaña en Miami.

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

# Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en los siguientes enlaces:

- Informe de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 30 de noviembre de 2023):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

- Boletín de mercado Aceite de Oliva – Diciembre 2023 (datos noviembre 2023):

[https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/boletindemercadoaceitedeolivadenoviembre2023\\_datosoctubre2023\\_tcm30-667432.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/boletindemercadoaceitedeolivadenoviembre2023_datosoctubre2023_tcm30-667432.pdf)

- Boletín de mercado Aceituna de Mesa – Noviembre 2023

[https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/boletindemercadoaceitunademesa\\_octubre2023\\_tcm30-667431.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/boletindemercadoaceitunademesa_octubre2023_tcm30-667431.pdf)

- Evolución precios de aceite de oliva – Semana 20 2023

[https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/Evolucion\\_precios\\_AO\\_vegetales.aspx](https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/Evolucion_precios_AO_vegetales.aspx)

Fuente: MAPA



# La comercialización de aceites de oliva en los dos primeros meses de esta campaña es un 28% más baja que en la pasada y un 37% inferior a la media de las cuatro últimas

La comercialización de aceites de oliva en los dos primeros meses de esta campaña 2023-2024 es un 28% más baja que en la pasada y un 37% inferior respecto a la media de las cuatro últimas en España, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), consultados por Oleum Xauen. La media mensual de comercialización es de 85.216 toneladas en la actual campaña, pero significativamente por debajo de la media de las cuatro campañas pasadas (125.600 de promedio mensual) y de las 90.300 de media al mes contabilizadas en la pasada campaña.

De acuerdo con estos datos, la producción a 30 de noviembre es de 262.700 toneladas frente a los 199.700 de hace un año y a las 259.000 de media de las últimas cuatro campañas. En cambio, se constata un descenso de los recursos totales respecto de la campaña anterior y de la media debido a las bajas existencias iniciales.

El mercado interior, entre tanto se encuentra por debajo de la campaña anterior y de la media de las cuatro últimas campañas. El consumo interior se elevó en estos dos meses hasta las 56.700 toneladas frente a las 93.000 de hace un año y a las 93.000 de media de las últimas cuatro campañas. Y las exportaciones han sumado en octubre y noviembre 113,700 toneladas, un 24 por ciento menos que hace un año (149.600) y un 35 por ciento inferior a la media de las cuatro últimas campañas (175.700).

Las importaciones alcanzan las 36.300 toneladas en estos dos meses frente a las 34.100 de hace un año y a las 32.000 de media de las últimas cuatro campañas. Mientras las existencias (376.400 toneladas) se sitúan por debajo de la campaña anterior (451.800) y la media de las cuatro campañas anteriores (426,6).

Los precios superan ampliamente todas las campañas anteriores, con niveles máximos para las cuatro últimas campañas.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA  
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

Kubota

For Earth, For Life  
Kubota

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



# Las propiedades saludables del AOVE: 20 noticias destacadas en 2023

Quedan pocos días para despedir 2023 y desde Mercacei queremos destacar 20 noticias publicadas a lo largo de este año que hacen referencia a estudios científicos nacionales e internacionales que continúan aportando evidencias sobre los beneficios del aceite de oliva virgen extra para la salud.

## 1. Demuestran los beneficios del AOVE administrado en cultivos de sangre

Un equipo de investigación de la Estación Experimental del Zaidín del CSIC de Granada ha validado la acción beneficiosa de diferentes compuestos del aceite de oliva virgen extra en enfermedades con respuesta inflamatoria al administrarlo directamente en sangre y no en la dieta. El estudio se ha realizado en cultivos de células sanguíneas a los que se han suministrado estas sustancias, confirmando con estas pruebas de laboratorio su capacidad antioxidante y antiinflamatoria.

## 2. Los beneficios del ácido oleico para la salud y el bienestar

Un grupo de profesores de las Facultades de Farmacia y Medicina de la Universidad de Sevilla, junto a profesionales del Distrito Sanitario Sevilla Norte y Aljarafe y el Hospital Costa del Sol, han recopilado en un estudio las principales aportaciones a la salud del ácido oleico, que supone entre el 70 y el 80% de la composición del aceite de oliva.

## 3. El AOVE mejora la salud del cerebro y la memoria en personas con deterioro cognitivo leve

El aceite de oliva virgen extra puede tener efectos positivos en las personas con deterioro cognitivo leve, según un estudio realizado recientemente por la investigadora Amal Kaddoumi en la Facultad de Farmacia Harrison de la Universidad de Auburn (EEUU). Sus hallazgos, publicados recientemente en la revista *Nutrients*, sugieren que los compuestos que se encuentran en el AOVE mejoran la salud del cerebro y la barrera hematoencefálica.

## 4. La Dieta Mediterránea reduce el riesgo de muerte o enfermedad cardiovascular en las mujeres en casi un 25%

Seguir una Dieta Mediterránea reduce los riesgos de enfermedad cardiovascular y muerte en las mujeres en casi un 25%, según un análisis conjunto de datos cuyos resultados han sido publicados en la revista *Heart*.

**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@grupoleicolajaen.com

## 5. El poder del escualeno para controlar el hígado graso

Una investigación liderada por la Universidad de Zaragoza ha permitido confirmar en un modelo porcino el poder del escualeno, componente del aceite de oliva virgen, para controlar el hígado graso, una patología cada vez más frecuente en humanos.

## 6. Muestran la efectividad de productos cosméticos elaborados con AOVE para tratar la piel en pacientes con ostomía digestiva

Un estudio desarrollado por investigadores de la Universidad de Jaén (UJA) y la Universidad de Granada (UGR), con la colaboración de la empresa Notaliv Cosmética Natural y de las enfermeras responsables de las consultas de ostomía del Hospital Virgen de las Nieves y del Hospital Universitario San Cecilio, ha demostrado la efectividad del uso de geles elaborados con AOVE para tratar la piel periestomal en pacientes con ostomía digestiva.

## 7. Efectos celulares de la Dieta Mediterránea rica en aceite de oliva

Investigadores de la Escuela de Medicina de Stanford (EEUU) han encontrado una de las primeras conexiones celulares entre las grasas saludables, conocidas como ácidos grasos monoinsaturados, y la vida útil en gusanos de laboratorio. Los investigadores descubrieron que una de las grasas de la Dieta Mediterránea, el ácido oleico, aumenta el número de dos estructuras celulares u orgánulos clave, y protege las membranas celulares del daño causado por una reacción química llamada oxidación.

## 8. Un estudio destaca las propiedades nutraceuticas de la hoja del olivo

Una investigación de la Universidad de Pisa, cuyos resultados se han publicado en la revista Nutrients, demuestra que las hojas de olivo poseen propiedades nutraceuticas útiles para la prevención de muchas enfermedades crónicas.

## 9. El uso del AOVE para curar enfermedades gástricas

Un nuevo beneficio se suma al aceite de oliva virgen extra: la capacidad de frenar una infección gástrica producida por la bacteria Helicobacter pylori que, con el paso del tiempo, produce inflamación, gastritis crónicas, úlceras y cáncer gástrico, según ha informado la Universidad Nacional de San Luis (Argentina).

## 10. Confirman los beneficios del AOVE en la flora intestinal

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha confirmado los beneficios del aceite de oliva virgen extra en la flora intestinal. Para ello, ha comparado en ratones los cambios que se

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



producen en la microbiota del intestino según se sometan a una dieta con distintos tipos de grasa. Los experimentos muestran que el AOVE favorece la estabilidad reproductiva y funcional de las bacterias en el organismo.

#### 11. Prueban con éxito una pasta de dientes a base de aceite de oliva virgen extra eficaz contra la gingivitis

Un equipo de científicos de la Universidad de Granada (UGR) ha demostrado las propiedades beneficiosas que tiene una pasta de dientes formulada a base de aceite de oliva virgen extra, xilitol y betaina para reducir la formación de biofilm dental y el sangrado de la gingivitis en comparación con una pasta placebo y otra comercial anti-gingivitis.

#### 12. Diseñan nanopartículas de ácido maslínico para el tratamiento de cáncer de mama y páncreas

Un equipo multidisciplinar de la Universidad de Granada (UGR) ha desarrollado nanopartículas (NPs) de ácido maslínico, un compuesto natural extraído del residuo de la producción de aceite de oliva que presenta importantes beneficios para la salud. Entre ellos destaca su actividad antioxidante, que protege al cuerpo contra el estrés oxidativo y reduce el riesgo de enfermedades relacionadas con el mismo, tales como enfermedades cardiovasculares, cáncer y envejecimiento prematuro.

#### 13. Incorporar aceite de oliva en la dieta puede mejorar la salud del cerebro

Un nuevo estudio sugiere que incorporar aceite de oliva en la dieta podría ayudar a reducir el riesgo de morir por demencia. Dado que muchos países se enfrentan a tasas crecientes de enfermedad de Alzheimer y otras formas de demencia, el estudio de la Universidad de Harvard (EEUU) ofrece la esperanza de que los factores de un estilo de vida saludable, como la dieta, pueden ayudar a prevenir o retrasar su progresión.

#### 14. El AOVE, un valioso aliado para un crecimiento sano desde la primera infancia

El aceite de oliva virgen extra, piedra angular de la Dieta Mediterránea, juega un papel fundamental en la nutrición de los niños desde la primera infancia. De hecho, el consumo de AOVE promueve un crecimiento saludable y protege contra numerosas enfermedades. Durante la alimentación complementaria, el uso del AOVE favorece el desarrollo óseo, el sistema nervioso central y muchas otras funciones metabólicas.

#### 15. El AOVE mejora la salud en personas con obesidad y prediabetes

Los resultados de un reciente estudio realizado por investigadores del IBIMA Plataforma Bionand, el Hospital Regional Universitario de Málaga, la Universidad de Málaga, el Instituto de la Grasa de Sevilla -que son a su vez miembros del CIBER de diabetes y enfermedades metabólicas asociadas



**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

(CIBERDEM)- y publicado en la prestigiosa revista internacional Clinical Nutrition demuestran que tomar AOVE con alto contenido en los compuestos bioactivos oleocanthal y oleaceína tiene potenciales beneficios para la salud.

#### 16. La adherencia a un estilo de vida mediterráneo se asocia con un menor riesgo de muerte por cualquier causa

Las personas que siguen un estilo de vida mediterráneo tienen un menor riesgo de mortalidad por cualquier causa y por cáncer, según un nuevo estudio dirigido por la Universidad Autónoma de Madrid y la Escuela de Salud Pública TH Chan de Harvard y publicado en Mayo Clinic Proceedings.

#### 17. Un estudio revela los efectos del aceite de oliva virgen extra en la lucha contra el cáncer

Un reciente estudio revela nuevas perspectivas sobre los efectos del aceite de oliva virgen extra y uno de sus componentes, el hidroxitirosol (HT), en la metilación del ADN en una línea celular de cáncer colorrectal, según ha informado IMDEA Alimentación.

#### 18. Descubren una posible protección renal en diabéticos con la administración de aceite de oliva virgen extra

El estudio liderado desde un grupo de la Universidad de Málaga muestra una evidencia prometedora de que la administración de un compuesto polifenólico del aceite de oliva virgen extra a roedores con diabetes tipo 1 produce un efecto protector sobre el riñón.

#### 19. Investigadores vinculan los beneficios del AOVE para la inhibición del cáncer y la angiogénesis

Investigadores del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (IBIMA Plataforma BIONAND) y de la Universidad de Málaga han publicado un estudio en la revista Biomed Pharmacoter que se centra en explorar la acción moduladora del oleocanthal y la oleoceína en la angiogénesis, estos es, el proceso directamente relacionado con la progresión de distintos tipos de tumores, así como otras condiciones patológicas, resultando trascendental en el desarrollo de metástasis en cáncer.

#### 20. La Dieta Mediterránea y el aceite de oliva pueden favorecer la prevención de algunos tipos de cáncer relacionados con la obesidad

Un nuevo estudio realizado por el grupo de investigación en Nutrición y Cáncer del IDIBELL y el del Instituto Catalán de Oncología, con la colaboración del centro científico y tecnológico AZTI, ofrece una relevante revisión y actualización de datos que demuestra cómo los hábitos alimenticios y la microbiota intestinal podrían jugar un papel clave en la prevención del cáncer.

Fuente: [Mercacei](#)

**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

**Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios**

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)

## Grecia pide ayudas para hacer frente a la caída de producción de aceite de oliva

Los productores griegos de aceite de oliva y aceitunas se han manifestado recientemente frente a los edificios del gobierno de todo el país para reclamar ayudas económicas que les permitan hacer frente a la escasa cosecha de aceitunas de esta cosecha.

Los manifestantes exigieron que todos los productores de olivos del país reciban 200 euros por stremma (una unidad de medida tradicional griega equivalente a 0,1 hectáreas) de olivos para fortalecer sus ingresos, tal y como recoge la web Olive Oil Times.

También pidieron medidas para reducir los costes de producción e incluir las aceitunas a los cultivos elegibles para recibir compensación por parte de ELGA (la Organización Griega de Seguros Agrícolas).

Hay zonas en las que la falta de frutos oscila entre el 80 y el 100% y los olivos no tienen derecho a ninguna compensación, señalan desde la asociación agrícola de Kalyvia, en el norte de la península de Calcídica.

Otros olivareros que asistieron a la protesta subrayaron que el aumento de los costes de producción amenaza su negocio, dado que éstos alcanzan los 800 euros por stremma, frente a los 600 euros del año pasado, lo que "resulta obvio que no sólo no alcanzaremos el punto de equilibrio, sino que nos endeudaremos", afirman al medio señalado anteriormente.

Fuente: [Olimerca](#)

## XII Encuentro de Cocina Interactiva de Turespaña en Miami

Andalucía TRADE ha cerrado con éxito la participación de ocho de empresas agroalimentarias andaluzas en la XII edición del Encuentro de Cocina Interactiva que organizó la Oficina Española de Turismo en Miami, gestionada por Turespaña para medio centenar de periodistas especializados en estilo de vida, gastronomía y viajes, el pasado día 19 diciembre en Miami.





La agencia pública ha celebrado esta nueva acción para impulsar el consumo de alimentos y bebidas andaluces en Estados Unidos, primer mercado no comunitario, donde las exportaciones alcanzaron un récord de 1.206 millones en 2022 y un avance del 26,1%.

El objetivo Andalucía TRADE-Agencia Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico de la Junta de Andalucía ha sido dar a conocer gran gama de productos gourmet andaluces en el mercado estadounidense, sexto mundial el pasado año. Andalucía se convierte así en la comunidad líder nacional en este destino, con el 35% de las ventas totales, y es la región que más aporta al crecimiento de las exportaciones españolas (+25,1%) con el 9,1% en 2022.

Asimismo, Andalucía, en los primeros diez meses del año, se mantiene como líder nacional en EE.UU. con el 32% del total de ventas agroalimentarias españolas muy por encima de Cataluña (14,3%) con unas ventas por valor 766 millones de euros, un 11,8% menos que en el mismo periodo del año anterior, debido fundamentalmente a la caída del aceite de oliva (-11,9%) por la bajada de producción y altos precios.

Con esta acción, Andalucía TRADE refuerza la industria agroalimentaria andaluza, que el pasado año batió récord de exportaciones superando por primera vez la cifra de los 14.000 millones de euros de ventas en 174 países.

En esta ocasión, la agencia ha organizado la participación de ocho empresas andaluzas en un mercado clave para el sector agroalimentario, ya que, según informes de la agencia pública, el consumidor americano muestra cada vez un mayor interés por los alimentos que cuentan con el sello Marca Andalucía, y en concreto, por aquellos que tienen un distintivo más gourmet, como el aceite de oliva virgen extra y sus variedades, y otros productos transformados.

## **EMPRESAS DE CÁDIZ, SEVILLA, JAÉN Y CÓRDOBA**

Las empresas andaluzas que han participado en la decimosegunda edición del 'Interactive Culinary Experience' se dedican fundamentalmente al sector vinícola, el aceite de oliva virgen extra y otros productos transformados como el pan y las regañás, el gazpacho, el azafrán y las salsas. Las firmas proceden de Cádiz (Manzanilla la Gitana, Osborne Cinco Jotas y Barbadillo), Sevilla (Aceites del Sur- La Española, Cervezas Alhambra-Mahou y Regañás Don Pelayo), Jaén (Castillo de Canena Olive Juice) y Córdoba (Ibéricos Covap).

De este modo, la acción ha supuesto una buena oportunidad para empresas y marcas andaluzas ya instauradas en un mercado que cuenta con 332 millones de consumidores potenciales para seguir



consolidando sus ventas; y en particular para aquellas que tienen productos de fácil acceso al consumidor, ya sea mediante tienda online, Amazon, o por tener buena distribución en el comercio de proximidad.

## PERIODISTAS AMERICANOS COCINAN CON ACEITE DE OLIVA ANDALUZ

En esta cita, de marcado carácter divulgativo, las empresas andaluzas han enseñado a preparar platos típicos andaluces, recetas, cócteles, tapas, corte de jamón ibérico; y se ha realizado una cata de aceite de oliva. Además, los invitados internacionales aprendieron a usar los productos tradicionales andaluces de manera creativa con la realización de una esferificación de aceituna y la elaboración de un gazpacho Bloody Mary. De este modo, se llevaron a cabo diferentes maridajes que pusieron en valor los ingredientes de la cesta andaluza y sus cualidades saludables.

## CATA DE ACEITE

En concreto, el aceite de oliva virgen extra andaluz ha sido el gran protagonista en esta edición ya que se ha contado con una invitada especial, Rosa Vañó. La reputada académica y miembro de la junta directiva de la Real Academia de Gastronomía y Turismo de España, fue anteriormente presidenta de la Academia de Gastronomía y Turismo de Andalucía, Mujer Empresaria 2013 en España; y ha sido premiada internacionalmente por su labor divulgativa del aceite de oliva, a través de su firma Castillo de Canena (Jaén). La marca, entre otros, cuenta con dos reconocimientos Sofi Gold Awards de Estados Unidos, y 100 puntos en la conocida guía Flos Olei, de Italia, entre otros reconocimientos.

Durante el encuentro, Vañó realizó una cata de aceite de oliva virgen extra para los periodistas e Influencers con el apoyo de los chefs del restaurante Cala Millor Gourmet Experience, Javi Domínguez y Luis Miguel Martín, que prepararon varias recetas con las que pudieron interactuar periodistas y cocineros. Entre los platos preparados con la con la ayuda de los invitados se cocinó una paella usando el aceite de oliva de La Española.

Algunos de los medios de comunicación que han participado han sido el Miami Herald, la cadena CNN, Eventos Magazine, Hola TV, Diario Las Américas, EFE USA, Univisión y Telemundo, entre otros muchos. La organización de esta acción por parte de Andalucía TRADE será cofinanciada con fondos procedentes de la Unión Europea a través del P.O. FEDER de Andalucía 2014-2020, dotado con una contribución comunitaria del 80%, o cualquier otro Programa Europeo susceptible de cofinanciar esta acción.



**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

## 2022: EL ACEITE DE OLIVA, PRODUCTO ESTRELLA

El agro andaluz confirma con esta acción, su estrategia de diversificación de mercados, ya que Estados Unidos es su primer destino no europeo, con unas ventas récord de 1.026 millones de euros y un alza del 26,1% interanual en 2022, donde la comunidad además es líder nacional, con el 35% de las ventas totales, muy por encima de la segunda exportadora, Cataluña, con el 15,3% de las ventas. Andalucía, además, vende nueve veces más productos agroalimentarios de los que compra a Estados Unidos, lo que se refleja en un superávit comercial de 936 millones de euros.

El aceite de oliva es el producto más vendido de Andalucía a Estados Unidos y concentra el 56% del total de las exportaciones, con ventas de 577 millones de euros y una subida del 27,5%, que se desglosa del primer capítulo más exportado, las grasas y aceites con 704 millones de euros, y una subida del 30%. En segundo lugar, se encuentran las preparaciones de hortalizas, con 128 millones de euros y un alza del 6,6%; le siguen los pescados y crustáceos con 43 millones y subida del 19%; las preparaciones de cereales, con ventas de 36 millones y la mejor subida del Top10 con un alza del 95% en la factura; y las hortalizas, con 33 millones de euros y subida del 79%, la segunda mejor subida entre los diez primeros capítulos exportados.

## SEVILLA LÍDER Y ALMERÍA LA QUE MÁS CRECE

En cuanto a las provincias, en 2022 cinco de ellas experimentaron subidas en sus ventas hacia Estados Unidos, y lidera Sevilla con 445 millones de euros, el 44% del total de la factura de Andalucía, y un ascenso del 43%. En segundo puesto se encuentra Málaga, con 217 millones, el 21,1% del total y una subida del 57%, la tercera mejor de las provincias; le sigue Córdoba con 205 millones, el 19,9% del total de ventas, y un descenso del 6,5%; y Granada con 59 millones, y una subida del 61%, la segunda mejor subida.

En quinto puesto, Cádiz, con 48 millones de euros y un descenso del 17%; seguida de Jaén con 25 millones y bajada del 27,9%; Almería con 14,8 millones, que experimenta la mejor subida con casi el doble de ventas gracias a un incremento del 96%; y, por último, Huelva, con 13 millones y una subida del 41%.

Asimismo, en los primeros diez meses de 2023, aunque la crisis del aceite ha afectado a la factura exportadora agroalimentaria andaluza en el mercado norteamericano, sigue siendo el producto más vendido, con un total de 442 millones de euros (-11,9%) y concentrando el 58% del total de las ventas. Le siguen, en el periodo de enero a octubre de este año, las preparaciones de hortalizas, con unas exportaciones que suman 112 millones de euros, el 14,6% del total, y un ascenso del 3,8%.

Fuente: [Andalucía TRADE](#)