

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de abril de 2025



HOY ES NOTICIA:

1.406.913 toneladas de producción acumulada de aceite de oliva en el mes de marzo

La UE reforzará la vigilancia del suelo

Nuevo sistema de control de calidad en aceites de oliva con espectrometría de masas y redes metal-orgánicas

¡Detengamos los aranceles al aceite de oliva!, campaña en Change.org

¿Progreso o destrucción? El impacto del olivar superintensivo en Italia

Las existencias de aceite de oliva en las almazaras bajan un 12% en marzo mientras los precios en origen la pasada semana suben y bajan



1.406.913 toneladas de producción acumulada de aceite de oliva en el mes de marzo

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha publicado los datos correspondientes al mercado del aceite de oliva del pasado mes de marzo, donde las salidas se sitúan en el entorno de las 140.360 toneladas, incluyendo importaciones.

Las salidas han sido superiores en 50.100 toneladas al mes de marzo de la campaña pasada, dato muy significativo que refleja el buen comportamiento del mercado en este mes de marzo. Las salidas acumuladas en este sexto mes de campaña son de 728.260 toneladas. Además, se han estimado unas 21.000 toneladas en importaciones, similares al mismo mes de la campaña pasada, como se indica desde Cooperativas Agro-alimentarias de España.

En el mes de marzo, la producción ha sido de 13.146 toneladas. Por tanto, la producción acumulada se sitúa en 1.406.913 toneladas, esto implica que la producción final estará en torno a 1.410.000 toneladas, por debajo de la cifra comunicada por el MAPA (1.420.000 toneladas) y de otros agentes del sector que estimaban una cifra mucho más elevada. De esta cantidad, 556.930 se han producido en Jaén, lo que en este caso supone algo más de un 20% de lo aforado.

En cuanto a las existencias, en el mes de marzo se sitúan en 996.468 toneladas, lo que representa una reducción de 106.277 toneladas respecto al mes de febrero. Si se mantiene el ritmo de salidas observado en los últimos meses, el volumen disponible al final de la campaña podría quedar incluso por debajo de las 295.000 toneladas.

La distribución de las existencias en el mes de marzo en almazaras se situarán en 773.597 toneladas, 111.692 toneladas menos que en el mes de febrero; 210.900 toneladas en envasadoras que se sitúan en 9.881 toneladas disponibles por debajo del mes de anterior, y 11.970 toneladas en el Patrimonio Comunal Olivarero, 4.061 toneladas menos que en febrero.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



La UE reforzará la vigilancia del suelo

El Parlamento Europeo y el Consejo de la Unión Europea han acordado reforzar la vigilancia del suelo con el objetivo de mejorar el apoyo a los agricultores. Para ello, llevarán a cabo una revisión legislativa para restaurar la salud del suelo en todo su territorio de aquí a 2050.

Según el ponente del texto presentado para esta revisión, Martín Hojsík, “proporcionarles mejor información y ayuda más eficaz, al tiempo que se evitan cargas administrativas y nuevas obligaciones, son las principales características de esta nueva legislación sobre la vigilancia del suelo”.

El acuerdo, que aún tendrá que ser confirmado oficialmente por el Consejo y por el Parlamento Europeo, parte de una propuesta de la Comisión Europea que se enmarca dentro de la estrategia de contaminación cero de la UE, en donde se estima que entre el 60 y el 70% de los suelos están contaminados, recordó la Eurocámara.

La Ley de Vigilancia del Suelo armonizará las medidas de monitoreo en el mercado único, de forma que todos los países de la UE empleen una metodología y criterios comunes en relación con el estado físico, químico o biológico del suelo.

La normativa prevé que los gobiernos nacionales fijen “objetivos sostenibles no vinculantes para cada criterio”, para tener en cuenta los diferentes niveles de degradación del suelo y las condiciones locales.

“Para proteger a agricultores y silvicultores, la directiva adoptada no impone nuevas obligaciones a los propietarios ni gestores de tierras. En su lugar, obliga a los Estados miembros a ayudarles a mejorar la calidad y la resiliencia del suelo, es decir, su capacidad para seguir desempeñando su papel crucial en el ecosistema”, afirman desde la Eurocámara.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



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



Nuevo sistema de control de calidad en aceites de oliva con espectrometría de masas y redes metal-orgánicas

Investigadores del grupo de ‘Química Analítica’ (FQM-323) de la Universidad de Jaén (UJA) han desarrollado una nueva metodología analítica que mejora significativamente los procesos de control de calidad y autenticación en aceites de oliva. Esta innovación ha sido desarrollada dentro del proyecto europeo PlasMOF, financiado por el programa Horizonte Europa a través de las acciones Marie Skłodowska-Curie (MSCA).

El sistema combina dos tecnologías emergentes: la espectrometría de masas ‘ambiente’ —una técnica sin apenas uso de disolventes orgánicos— y las redes metal-orgánicas (MOFs), materiales avanzados con un creciente protagonismo en el ámbito de la química analítica.

“Este proyecto nace como un híbrido entre técnicas limpias de ionización y nuevos materiales capaces de captar compuestos específicos presentes en los aceites”, explica Priscilla Rocío Bautista, investigadora principal del proyecto y miembro del grupo FQM-323 de la UJA.

Autenticación más rápida, precisa y sostenible

La nueva técnica permite clasificar y categorizar aceites de oliva —lampante, oliva, virgen y virgen extra— de forma más eficiente, rápida y respetuosa con el medio ambiente. El procedimiento requiere entre cinco y diez microlitros de muestra y emplea volúmenes mínimos de disolvente, lo que reduce considerablemente el impacto ambiental y los costes operativos frente a los métodos convencionales utilizados en almazaras y laboratorios.

“Nuestro método no solo es más sostenible, sino que también permite detectar posibles fraudes en mucho menos tiempo, lo que representa un avance clave para el sector oleícola”, añade Bautista.

El análisis se basa en la ionización de componentes clave del aceite y su posterior tratamiento de datos, lo que permite identificar marcadores específicos que diferencian cada tipo de aceite. Esta aproximación abre la puerta a aplicaciones industriales de bajo coste en el control de calidad y la trazabilidad del producto.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



¡Detengamos los aranceles al aceite de oliva!, campaña en Change.org

Desde el pasado 8 de abril en la plataforma Change.org se ha puesto en marcha una petición comunitaria en defensa del aceite de oliva en la dieta de los consumidores y en consecuencia de la eliminación de los aranceles. Los destinatarios de dicha petición son el Senado de Estados Unidos y el presidente Donald Trump.

Los impulsores de dicha campaña de recogida de apoyos defienden la importancia de mantener alimentos saludables a un precio asequible, y el aceite de oliva no es solo un ingrediente: es la base de platos como el pesto, el hummus, la focaccia, la bruschetta y las vinagretas. Sin él, simplemente no se pueden preparar.

Los aranceles impuestos a los principales países productores de aceite de oliva, como España, Italia y Grecia, aumentarán los precios de un producto que no sólo es un alimento básico culinario, sino también esencial para la dieta saludable de millones de estadounidenses.

La realidad es simple: Estados Unidos no produce suficiente aceite de oliva para satisfacer la demanda interna. Los consumidores americanos dependen de las importaciones en más del 95 % y Europa representa la gran mayoría del origen. Estos aranceles provocarán directamente un aumento de precios en supermercados, mercados y restaurantes de todo el país.

El aceite de oliva es rico en grasas cardiosaludables y antioxidantes. Es un ingrediente clave de la dieta mediterránea, que se ha relacionado con un menor riesgo de enfermedades cardíacas, accidentes cerebrovasculares y otras enfermedades crónicas. El aumento del precio del aceite de oliva mediante aranceles dificulta aún más la alimentación saludable para las familias que ya se enfrentan al aumento del coste de los alimentos.

Seguir leyendo... Fuente: Olimerca



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



¿Progreso o destrucción? El impacto del olivar superintensivo en Italia

En la retórica de la modernidad agrícola, se nos presenta el olivar superintensivo como la solución eficiente para una producción rentable y competitiva. Sin embargo, esta visión tecnocrática, impulsada por la lógica del beneficio inmediato, está hipotecando el futuro de la olivicultura italiana y europea. Es hora de decirlo claramente: no a la agricultura industrializada, no al olivar superintensivo.

El modelo agrícola que se impone en la actualidad responde a una ideología que privilegia el rendimiento sobre la sostenibilidad, la cantidad sobre la calidad, y el cortoplacismo sobre la visión de futuro. Esta ideología, disfrazada de progreso, ha generado una profunda crisis estructural en el sector olivícola italiano, cuyas raíces se hunden en las últimas décadas del siglo pasado y siguen extendiéndose hasta nuestros días.

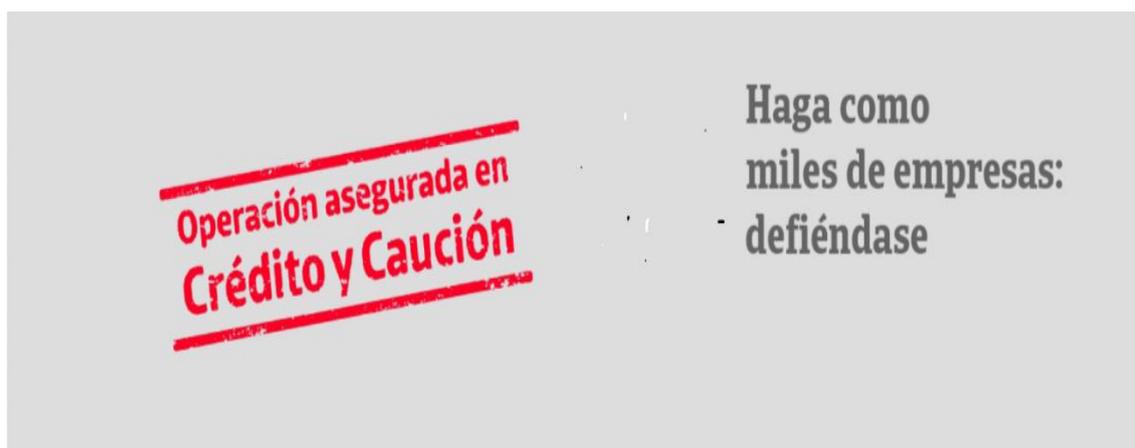
Un abandono disfrazado de innovación

Las regiones del sur de Italia y las islas, tradicionalmente las mayores productoras de aceite de oliva por extensión y volumen, son también las más castigadas por esta transformación. La modernidad agrícola, lejos de ofrecer soluciones, ha acentuado el abandono de los pequeños olivares, y con ellos, el éxodo del tejido rural y de la economía familiar que lo sostenía. Se trata de un abandono cultural y productivo, el desmantelamiento de un saber ancestral que no ha sido sustituido, sino arrasado.

Modernidad: ¿progreso o devastación?

Este modelo agroindustrial no solo es social y económicamente excluyente, sino que también es ambientalmente insostenible. La agricultura moderna, intensiva en insumos y maquinaria, se ha convertido —después de los combustibles fósiles— en una de las principales responsables de la crisis climática. A ello se suma la pérdida creciente de fertilidad del suelo, consecuencia directa del uso excesivo de productos químicos y técnicas de laboreo profundo que rompen el equilibrio del ecosistema agrario.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



Las existencias de aceite de oliva en las almazaras bajan un 12% en marzo mientras los precios en origen la pasada semana suben y bajan

Las existencias de aceite de oliva en las almazaras españolas se situaron en 773.596,89 toneladas a finales de marzo, lo que supone una caída del 12% respecto a las almacenadas el mes anterior, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA). Mientras mientras los precios en origen de la pasada semana tuvieron de todo, con subidas en AOVE y bajada en lampante.

El balance de AICA señala que el volumen de ventas de aceite de oliva en lo que va de campaña 2024-2025 (desde octubre hasta el 11 de abril) se sitúa en 752.897 toneladas de aceite de oliva. Por otro lado, la producción en ese período supera los 1,4 millones de toneladas.

El volumen de existencias en envasadores, operadores y refinerías se sitúa en 173.331,3 toneladas en el caso de graneles y en 37.569,16 toneladas en envasado.

Asimismo, el aceite de oliva declarado por la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero se sitúa en 11.970,35 toneladas.

La organización agraria UPA Andalucía ha señalado, respecto a estos datos, que los olivareros están registrando pérdidas por los «ruinosos» precios del aceite de oliva, y las ha cuantificado en 270 millones de euros.

Según los análisis de UPA sobre los datos de AICA y PoolRed, los precios se han situado en una media de 3,62 euros/kilo.

Seguir leyendo... *Fuente: Agroinformación*



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

