

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

8 de octubre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las 500.000 tn de aceite de oliva de más en esta campaña no se notarán en los precios al consumidor hasta enero.

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 1,3% entre octubre de 2023 y julio de 2024.

CLM convoca ayudas a la promoción de productos con DOP.

Andalucía confía en volver a una campaña de aceite de oliva «que podamos calificar de normal en cuanto a toneladas».

Ocho cocineros se disputarán este miércoles en San Sebastián Gastronomika la XXI edición del Premio Internacional de Cocina con AOVE “Jaén, Paraíso Interior”.

Italia cae en el ranking mundial de países productores de aceite de oliva.



Las 500.000 tn de aceite de oliva de más en esta campaña no se notarán en los precios al consumidor hasta enero

Con el condicionante de las lluvias durante octubre y parte de noviembre, el aforo presentado por la Junta de Andalucía, al que se añaden las previsiones oficiosas del resto de grandes zonas productoras ofrece una cifra destacada: habrá unas 500.000 toneladas de aceite de oliva más que en la campaña 2023/2024. A los ritmos actuales de comercialización actual, supondrían en torno a los seis meses de campaña. Se podrían alcanzar -lluvias mediante- las 1,35 millones de toneladas a nivel nacional, que sumarían casi lo mismo que las dos costas campañas anteriores.

Las cifras presentadas por la Junta de Andalucía en Jaén muestran que de las 576.000 toneladas que el olivar andaluz produjo en la pasada campaña 23/24 se podría pasar en Andalucía a algo más de un millón de toneladas. Con Jaén y Córdoba sumando 716.000 toneladas entre ambas, más del 55% de la campaña total a nivel nacional prevista. Andalucía, según el aforo oficial, tendría un 76% más de producción final de aceite de oliva que en la pasada campaña, con todas las provincias con importantes incrementos salvo Almería y Huelva

Pero más allá de las cifras finales del aforo andaluz, y de las estimaciones de campaña total para España, lo importante ahora es saber cómo el sector oleícola en toda su cadena de valor -desde la producción, cooperativas, almazaras industriales, envasadoras, exportadoras, intermediarios y brokers, importadores, gran Distribución...- van a digerir esta nueva campaña en nivel ya medios de normalidad. Sobre en la cuestión de los precios.

El mismo día de la presentación del aforo de la Junta de Andalucía, los precios en origen marcaban la frontera de los 7 euros/kilo para los virgen extra, los 6,85 euros/kilo para los virgen y los 6,55 euros/ kilo para los lampante.

Para comprender la dinámica de los precios en origen, que han mostrado leves síntomas de caída según parecía claro que la campaña andaluza se iría por encima del millón de toneladas, es importante saber los tiempos en los que se producirá la entrada masiva de aceite en las bodegas en la actual campaña. Y para ello el factor lluvias volverá a ser muy importante, sobre todo para el olivar tradicional muy castigado por un mes de septiembre muy seco.



Si nos atenemos a lo que ocurre habitualmente en una campaña normal -sin tener en cuenta las dos últimas 2022/2023 y 2023/2024 por sus bajas cifras- el grueso de la entrada de aceite en las bodegas se produce en los meses de diciembre (casi 37% del total y enero casi el 32% del total). El mes de noviembre, pese al aumento sensible de la recolección temprana en los últimos años, sólo concentra el 15% del total.

Más del 70% de las entradas de aceite de oliva se siguen concentrando entre los meses de diciembre y enero, siempre que las condiciones climatológicas de entrada en los olivares lo permiten y no retrasen.

Con estas cifras de entrada de aceite de oliva en las bodegas de cooperativas, almazaras o Patrimonio Comunal Olivarero, parece claro que hasta el mes de enero no se producirá un descenso significativo de los precios especialmente en PVP en súper e hipermercados. Aunque dicha bajada se vaya notando de forma escalonada en los precios en origen de las diferentes lonjas y mercados.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 1,3% entre octubre de 2023 y julio de 2024

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 510.214 toneladas de aceite de oliva entre septiembre de 2023 y julio de 2024, lo que supone un 1,3% menos respecto a la temporada precedente, según los últimos datos de la [Comisión Europea \(CE\)](#).

EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 194.821 toneladas, un 6,5% más, seguido de Brasil, con 57.133 toneladas (-2,8%); y Reino Unido, con 49.106 t. (-1,8%).

Otros destinos prioritarios son Japón (28.364 t., -23,5%); Australia (20.418 t., +13,9%); Canadá (18.267 t., -5,6%); y China (12.894 t., -23,5%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 179.777 toneladas de terceros países entre octubre de 2023 y julio de 2024, un 30,4% más que en el mismo periodo de la temporada precedente, de las cuales 111.509 toneladas procedieron

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life
Kubota

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



de Túnez (+20%); 24.485 toneladas de Turquía (+17,3%); 10.446 toneladas de Siria (+56,1%); 9.503 toneladas de Egipto (+820,8%); 8.207 toneladas de Argentina (+177%); 5.345 toneladas de Marruecos (+17,3%); y 1.187 toneladas de Perú (-49,1%).

Fuente: [Mercacei](#)

CLM convoca ayudas a la promoción de productos con DOP

El Gobierno de Castilla-La Mancha ha publicado este lunes, 7 de octubre, en el Diario Oficial de la región (DOCM) la Orden de bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la información y promoción de productos agrícolas y alimenticios amparados por figuras de calidad dotada con 5,7 millones de euros en el Plan Estratégico. Una vez publicada se publicará la correspondiente convocatoria 2024, a la que se destinarán 1,5 millones de euros.

Esta nueva orden de bases tiene como finalidad fomentar la creación de nuevos grupos de operadores que impulsen proyectos colectivos de información y promoción de productos agrícolas y alimenticios amparados por las 40 figuras de calidad de Castilla-La Mancha incluidas en Campo y Alma, además de la ETG Jamón Serrano y la agricultura ecológica, para dar a conocer a las personas consumidoras y compradoras su calidad, propiedades y características.

También recoge importantes novedades como la incorporación de nuevas actividades de promoción e información susceptibles de recibir ayuda como las actividades de promoción online o los patrocinios que son actualmente muy utilizados para difundir información de forma rápida y a un espectro amplio de consumidores.

En segundo lugar, y también como novedad, se incorporan nuevos gastos subvencionables, como los de personal propio que lleve a cabo actividades de promoción o los gastos indirectos en los que incurra la persona beneficiaria en la ejecución del proyecto de promoción.

Se pueden beneficiar de estas ayudas las agrupaciones u organizaciones de operadores agroalimentarios, asociaciones sin ánimo de lucro o entidades reconocidas como órganos de gestión de figuras de calidad de alimentos que lleven a cabo un proyecto de promoción e información.

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



La convocatoria recoge importantes novedades como la incorporación de nuevas actividades de promoción e información susceptibles de recibir ayuda como las actividades de promoción online o los patrocinios.

Gastos subvencionables

En cuanto a las actividades de promoción e información subvencionables serán catas comentadas; presentaciones de producto online o en lugares físicos; misiones comerciales y relaciones públicas; participación en ferias físicas o en ferias online portal web y redes sociales; anuncios publicitarios en medios de comunicación o redes sociales; noticias, artículos, reportajes o notas informativas en prensa escrita, digital, internet (podcast), radio, televisión; material informativo como folletos, vídeos, catálogos o libros; organización de jornadas técnicas, workshops o talleres; congresos en lugares físicos o vía online; organización de concursos y certámenes; elaboración de planes estratégicos, estudios técnicos, estudios de mercado, estudios de concepción y creación de productos dentro del marco definido en el pliego de condiciones; organización y/o participación en foros, patrocinios u otras actividades dirigidas a promocionar e informar sobre productos amparados por figuras de calidad.

Entre los gastos subvencionables estarán los relativos a la preparación, coordinación, seguimiento, asesoramiento o planificación del proyecto de promoción e información; gastos específicos directamente relacionados con el desarrollo y ejecución de las actividades de promoción; gastos indirectos, gastos de alojamiento y manutención y gastos, de personal perteneciente a la agrupación. La subvención podrá alcanzar hasta el 70 por ciento de los gastos subvencionables.

Pueden consultar la orden del [DOCM PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

Andalucía confía en volver a una campaña de aceite de oliva «que podamos calificar de normal en cuanto a toneladas»

La producción de aceite de oliva podría alcanzar la cifra de 1.260.000 toneladas en la presente campaña 2024/2025 a nivel nacional, según el avance del Ministerio de Agricultura. Ese volumen



supondría un aumento del 48% respecto a la campaña anterior. A ese incremento ha contribuido principalmente la mejora que se espera en Andalucía, donde se superará ligeramente el millón de toneladas, un 76,6% más que en la pasada campaña.

Sobre este asunto hablamos en la emisión de AGROPOPULAR del 5 de octubre con el consejero de Agricultura andaluz, Ramón Fernández-Pacheco, que presentó estos datos hace unos días y subrayó que la presente campaña se ha visto favorecida por las precipitaciones y las temperaturas suaves en primavera, lo que ha contribuido a mejorar parcialmente el estado de las plantaciones.

En todo caso, el volumen final de producción dependerá del tiempo que se registre en estos meses. Fernández-Pacheco señaló que están muy pendientes de las lluvias, sobre todo necesita agua el olivar de secano. «Confiamos en que así sea y volver a una campaña que podamos calificar de normal en cuanto a toneladas».

Aprovechó también para mandar un mensaje a los olivereros andaluces. «Les mando un mensaje de confianza ya que los datos del aforo vuelven a demostrar que el olivar se erige como la columna vertebral de la agricultura de Andalucía».

Andalucía cifra en 150 millones las pérdidas de la PAC

Por otro lado, habló sobre las pérdidas que ha supuesto para la agricultura andaluza en lo que respecta a las ayudas directas la aplicación del Plan Estratégico de la PAC. La Junta cifra en 120 millones de euros la cantidad perdida este año de las ayudas a agricultores y ganaderos de la PAC.

Por ello, reclamó sensibilidad al ministro de Agricultura, Luis Planas. «La principal potencia agroalimentaria de España no puede seguir sufriendo el maltrato al que se nos tiene condenados». Reiteró que es una situación injusta que se repite año tras año.

Fuente: [Agropopular](#)



Ocho cocineros se disputarán este miércoles en San Sebastián Gastronomika la XXI edición del Premio Internacional de Cocina con AOVE “Jaén, Paraíso Interior”

Ocho cocineros se disputarán este próximo miércoles en San Sebastián Gastronomika la XXI edición del Premio Internacional de Cocina con AOVE “Jaén, Paraíso Interior”. Cada año, y ya son 21, la Diputación de Jaén reúne a cocineros de diversas procedencias para mostrar las mejores recetas a elaborar con los aceites de oliva virgen extra Jaén Selección. 8 aceites y 8 recetas que competirán en la final que tendrá lugar el próximo 9 de octubre en la ciudad de San Sebastián, en el contexto del congreso internacional San Sebastián Gastronomika.

En cada edición son chefs de grandes restaurantes los que participan. Varios cocineros de restaurantes con estrella Michelin han resultado seleccionados entre la treintena de participantes en la fase previa. Chefs de dos restaurantes con estrella Michelin en Alicante -Carolina Álvarez, del restaurante Quique Dacosta en Denia, con 3 estrellas Michelin, y Laura Durá, del restaurante 2 estrellas Michelin BonAmb- son finalistas; así como Raúl Lopera, de Esperit Roca, el espacio de los hermanos Roca en Sant Julià de Ramis, Girona, abierto este mismo año. Completan el listado de finalistas Álex Paz, Fuentelgato (Cuenca); Pedro Aguilera, Mesón Sabor Andaluz (Alcalá del Valle, Cádiz); José Molina, del restaurante Leña Marbella, del grupo Dani García (Marbella, Málaga) y Husiu Wen, de Life Gourmet Catering (Madrid). Además del chef local, en esta edición, solo uno de los restaurantes finalistas es de Jaén, Macorina, en Cazorla, con el cocinero Alan Triñanes.

Alicante, Girona, Madrid, Málaga, Cádiz, Cuenca y Jaén son, por tanto, los lugares de ubicación de los restaurantes en los que desarrollan su trabajo los chefs finalistas.

En la edición 2023 el cocinero Juanjo Mesa León, del restaurante Radis, ubicado en Jaén, resultó ganador del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, Paraíso Interior”, y él será uno de los miembros del jurado que determinará en la edición de este año quién se alza con uno de los premios más importantes del sector, en cuanto a participación, ya que siempre reúne a chefs premiados de restaurantes relevantes a nivel nacional; en cuanto a creatividad, ya que han de desarrollar recetas con uno o varios de los aceites integrados en la marca de calidad Jaén Selección; y en cuanto a cuantía económica, ya que el ganador recibe 8.000 euros.



Todos ellos elaborarán en directo sus recetas en la final, que se celebrará durante la mañana del 9 de octubre en San Sebastián Gastronomika. El ganador se dará a conocer al final de dicha jornada, a las 13:25h en el escenario principal, después de haber sido catadas y evaluadas todas las recetas por el jurado de la presente edición.

Un jurado integrado en esta ocasión por los chefs Ricard Camarena (restaurante Ricard Camarena, Valencia, 2 estrellas Michelin), Pedro Sánchez (restaurante Bagá, Jaén, 1 estrella Michelin) y Juanjo Mesa León, chef del restaurante jiennense Radis, 1 estrella Michelin, y ganador de la XX edición del Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén Paraíso Interior”. También forman parte del jurado las periodistas especializadas en gastronomía Pilar Salas y Alexandra Sumasi, y el diputado de Promoción y Turismo de la Diputación de Jaén Francisco Javier Lozano Blanco, y Vicente López López, técnico de Diputación de Jaén.

Este concurso se ha convertido en una cita clave para seguir descubriendo las inmensas posibilidades gastronómicas que ofrece el uso del aceite de oliva virgen extra (AOVE) de Jaén, un producto de excelencia reconocido a nivel mundial.

El Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, Paraíso Interior” tiene como objetivos la divulgación de las excelencias y propiedades del aceite de oliva virgen extra en la gastronomía, así como incentivar la calidad de las mismas y extender su uso en la gastronomía como ingrediente y sabor básico de la dieta mediterránea.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Italia cae en el ranking mundial de países productores de aceite de oliva

Los negativos efectos climatológicos de la sequía, las olas de calor y la vecería en los últimos años está pasando factura al sector oleícola italiano con cosechas por debajo de la media habitual y que se traduce en una pérdida de posición en el ranking mundial de países productores de aceite de oliva.

Así, en esta campaña 2024/25, un año más, las primeras estimaciones de cosecha van en contra de la tendencia de la producción mundial en otros principales países productores mediterráneos. Según estimaciones recogidas por el ISMEA en su informe provisional se apunta a que los productores italianos podrán conseguir un volumen en torno a las 224 mil toneladas (valor central



de un rango que va de un mínimo de 215 mil toneladas a un máximo de 235 miles de toneladas). Estas cifras sitúan actualmente a Italia en el quinto lugar del ranking mundial. Aunque se trata todavía de las primeras estimaciones, dado que están sujetas a actualización y perfeccionamiento a medida que avance la recolección y los rendimientos.

Aceite de oliva por regiones

A pesar de esta estimación tan ajustada, podría haber una recuperación significativa en las regiones del Norte, +75% respecto a la campaña 2023/24, al que se sumaría un aumento del +70% en la zona Centro.

Sin embargo, la recuperación del Centro-Norte no se espera que sirva para compensar la caída de la producción en las regiones del Sur (-41%) con Apulia a la cabeza en la que se espera que se reduzca casi a la mitad los volúmenes en comparación con el año pasado.

En la región olivarera más importante en Italia la floración y el cuajado han resultado bastante limitados este año, debido a la vecería y una tendencia climatológica desfavorable. Las escasas lluvias del verano y las altas temperaturas han provocado estrés hídrico a las plantas y aunque las recientes lluvias de septiembre han proporcionado alivio, también hay que tener en cuenta que el cambio de las condiciones climáticas ha generado un aumento de la presencia de la mosca del olivo

Situación similar en Calabria y Sicilia, donde se estiman pérdidas que por el momento parecen ser más pequeños que los de Puglia. En Calabria, la prolongada ausencia de precipitaciones ha acentuado el estrés hídrico de los olivos, con la consiguiente reducción del vigor vegetativo y de fructificación. Además, se registró una caída temprana del olivo, especialmente en huertos más jóvenes o menos vigorosos.

En Sicilia floración y cuajado. eran buenos pero parte de la producción se perdió por el fenómeno de caída de fruta en el mes de junio y parte de julio. La sequía de agosto redujo aún más las expectativas, aunque los primeros indicios sobre Los rendimientos del petróleo parecen buenos.

En general, en los últimos años la variabilidad de la producción va más allá de la alternancia normal, generando tensión en las normales dinámica de la oferta y la demanda. Los envasadores se ven obligados a lidiar con la disponibilidad de productos nacionales cada vez más incierto con las consiguientes repercusiones en la planificación del suministro.



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

Principales países productores de aceite de Oliva (Estimaciones cosecha 2024/25)			
País	2023/2024 (mil ton)	2024/2025*	VAR%
España	853	1.350	58,3%
Turquia	210	340	61,9%
Tunez	200	315	57,5%
Grecia	155	250	61,3%
Italia	328	224	-32,0%
Portugal	158	160	1,3%
Mundo	2.512	3.100	+23%

Fuente: [Olimerca](#)

