

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de junio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La gran Distribución sitúa el aceite de oliva como gancho comercial presionando más a la baja sus precios.

Nueva técnica para determinar la estabilidad oxidativa y composición acídica del aceite de oliva.

Nace Olivérica, la asociación de los agricultores de olivar en seto.

El jefe de una almazara desvela cuál es el mejor aceite de oliva que puedes usar.

Autorizada la exportación de aceite de oliva desde Turquía.

El aceite de oliva español gana reconocimiento en Taiwán.



La gran distribución sitúa el aceite de oliva como gancho comercial presionando más a la baja sus precios

El sector de la gran Distribución está apostando fuerte en las últimas semanas por utilizar al aceite de oliva de nuevo como gancho comercial preferente en sus promociones comerciales, tanto en prensa como televisión y buzoneo en hogares. Y con ello está provocando de nuevo una presión a la baja en el mercado de origen, a la expectativa de lo que ocurra con la llegada del verano.

Esta situación ha acrecentado la preocupación de cientos de almazaras en toda España que ven como aún no han podido abonar parte de la liquidación de sus aceites de oliva a sus proveedores productores. Si venden a los precios actuales de mercado incurrirían en importantes pérdidas. La presión se irá acrecentando a medida que pasen las semanas y tras la cuajación de la aceituna ya hay más pistas sólidas sobre la campaña que espera. Como muestra el folleto que ilustra esta noticia, de la primera semana de junio. Varias grandes cadenas están ya ajustando los precios del aceite de oliva, llegando muy cerca de la frontera de los 7 euros en el caso de los refinados, incluso en envases de litro.

Precios impensables para lo que ha ocurrido en el último año. La presión de los precios en formatos de 5 litros para el refinado es incluso ya más fuerte, con precios por garrafa muy poco por encima de los 35 euros. Hace tres meses, esa misma garra se acercaba a los 50 euros. En el caso de los virgen y virgen extra, los precios aún siguen con un perfil más estable, aunque con tendencia a la baja en los lineales.

Hay que tener en cuenta que en la primera semana de junio, según datos de Infaoliva, las cotizaciones del Picual en Jaén en origen para el virgen extra estaban al 7,80 euros/kilo mientras que el virgen se situaba en los 7,5 euros/kilo y el lampante en los 7,20 euros/kilo. Con estos precios en origen, la gran Distribución ha visto una oportunidad de oro para volver a situar en primera fila de sus promociones y ofertas al aceite de oliva. Todo lo que sea situar el aceite de oliva en la frontera de los 8 euros/litro PVP es vista actualmente por el consumidor como un precio “atractivo” tras muchos meses de precios más altos en los lineales.

Otro de los datos que está llamando la atención en los lineales en las últimas semanas es la menor disponibilidad de aceites de orujo de oliva, la categoría que más ha crecido en ventas en los últimos meses. Muchas grandes cadenas se limitan a tener su marca de distribuidor, e incluso algunas ni tan siquiera lo ofertan. Lo que sí está manteniendo es su precio PVP, en una horquilla entre los 5,25 y



los 5,50 euros/ litro de media en envases de PET de litro. De esta forma, el diferenciar de precios entre los aceites de oliva y los orujo de oliva se habría ajustado de forma sensible en las últimas semanas.

Además de la disponibilidad total de aceites, según calidades, para el enlace de campaña, los operadores del sector también tienen cada vez más claro es que el aforo de campaña que presenta habitualmente a mediados de octubre los servicios técnicos de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía va a tener un efecto directo en las cotizaciones del aceite de oliva en origen. Mucho más acentuada que en otras ocasiones, antes las características singulares de estas dos últimas campañas y lo ocurrido con los precios durante el último año.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Nueva técnica para determinar la estabilidad oxidativa y composición acídica del aceite de oliva

Investigadores del [Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica \(Ifapa\)](#), del [Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de Investigaciones Científicas \(IAS-CSIC\)](#) y del [Departamento de Producción Animal de la Universidad de Córdoba \(UCO\)](#) han desarrollado un nuevo método para determinar la estabilidad oxidativa y composición acídica del aceite de oliva de manera rápida y consistente.

El trabajo, que se ha publicado como artículo de portada en la revista científica *Agriculture*, evalúa el uso potencial de la espectroscopia de infrarrojo cercano (NIRS) para el análisis de estabilidad oxidativa y composición acídica en AOVE. Esta técnica ofrece una alternativa no destructiva y eficiente para evaluar estas propiedades, permitiendo la evaluación rápida de múltiples muestras.

Los ácidos grasos del aceite de oliva virgen extra, cuya composición es crucial para la estabilidad del AOVE, se determinan hasta ahora por cromatografía de gases y por la medida de oxidación Rancimat, dos métodos que requieren mucho tiempo y, en el caso de la cromatografía, de diversos productos químicos altamente contaminantes.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



Era de gran interés, por tanto, desarrollar nuevos procedimientos analíticos rápidos y económicos para la determinación de estos parámetros tan importantes en el aceite de oliva virgen extra. Una necesidad especialmente destacada en las investigaciones para la selección de nuevas variedades de olivo con alto contenido en ácido oleico y alta estabilidad.

Así, para este trabajo se han evaluado un total de 318 muestras procedentes de diferentes variedades y selecciones del programa de mejora de olivo, una gran diversidad de materiales que ha permitido disponer de una mayor variabilidad para los caracteres estudiados que en trabajos previos. Posteriormente se recogieron sus espectros NIRS con diferentes equipos y se desarrollaron modelos de predicción.

Los resultados obtenidos a partir de los valores de referencia y predichos por NIRS han mostrado excelentes resultados en la predicción de los principales ácidos grasos (ácidos oleico y linoleico), así como para estabilidad oxidativa.

Asimismo, se ha comprobado que las variedades y selecciones de mejora analizadas (alta o baja estabilidad y alto o bajo oleico) se clasificaban de manera similar a como lo hacían con los métodos de referencia. Por tanto, los modelos de predicción NIR desarrollados suponen una aplicación muy interesante para la caracterización de AOVE en general y en programas de mejora de olivo en particular.

En este sentido, los resultados de este estudio podrían ser de gran interés para las empresas y laboratorios que realizan caracterización de AOVE, ya que las calibraciones obtenidas permiten determinar de forma consistente los ácidos grasos y la estabilidad con sólo 1 ml de aceite y en un tiempo de 2 minutos.

Fuente: [Interempresas](#)

Nace Olivérica, la asociación de los agricultores de olivar en seto

Olivérica, la Asociación Ibérica de Olivar en Seto, ha sido creada con el objetivo de unificar y representar a los agricultores de olivar de alta densidad en España y Portugal. Esta asociación sin



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



ánimo de lucro busca establecerse como el interlocutor principal de estos agricultores ante las administraciones y la sociedad, además de fomentar la investigación, el desarrollo y la formación en el sector.

Objetivos de Olivérica

Entre los objetivos principales de Olivérica se encuentran:

- Interlocución: Representar a los agricultores de olivar en seto ante las administraciones y la sociedad.
- Investigación y desarrollo: Impulsar la investigación y el desarrollo en el cultivo del olivar en seto.
- Difusión de ventajas: Promover las ventajas del olivar en seto para la producción de aceites de oliva de alta calidad.
- Servicios a asociados: Proporcionar servicios de última generación que mejoren la eficiencia, competitividad y sostenibilidad en los procesos de producción de los asociados.

Liderazgo y primeros pasos

La asociación está presidida por Gregorio Álvarez Cabrerros, con Pedro Marques ocupando la vicepresidencia. Impulsada por una docena de agricultores, la junta directiva de Olivérica se propone incorporar a más socios hasta alcanzar al menos 25.000 hectáreas de olivar en seto en su primer año.

Olivérica también se dedicará a la promoción de la cultura del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) y a visibilizar el olivar de alta densidad como un modelo de cultivo vanguardista, eficiente y sostenible, que se beneficia de la olivicultura 4.0. Este enfoque moderno no solo mejora la producción sino que también favorece la captación de talento joven y el arraigo de la población en áreas rurales.

Olivérica se compromete a impulsar la economía circular, la estabilidad en la producción y la rentabilidad para el sector agrícola. La asociación busca agrupar a los agricultores que comparten esta visión sostenible del cultivo del olivo.

Impacto del olivar en seto en España y Portugal



El olivar en seto surgió a finales del siglo XX como una solución para optimizar el uso de la superficie cultivada, incrementar la producción por hectárea y facilitar la mecanización integral del cultivo, especialmente la recolección.

En España, el olivar en seto representa aproximadamente el 6-7% de la superficie cultivada de olivar, pero contribuye con un 11-12% de la producción nacional de aceite, lo que evidencia su eficiencia. Con unas 175.000 hectáreas dedicadas a este tipo de cultivo, se producen anualmente unas 160.000 toneladas de aceite.

En Portugal, el olivar en seto es responsable del 75% de la producción de aceite de oliva del país, generando 110.000 de las 150.000 toneladas anuales, concentrándose principalmente en el Alentejo.

Gregorio Álvarez Cabrerros, presidente de Olivérica, comentó: “Esta asociación trabajará para erigirse como la voz autorizada del olivar en seto ante el sector y las autoridades: una voz técnica, innovadora y científica que evidencia un modelo de cultivo eficiente, sostenible, rentable, capaz de generar empleos de calidad, promover el relevo generacional en el sector y favorecer el desarrollo de las zonas rurales”. Álvarez añadió: “Nuestros asociados se agrupan para poner en valor un producto único como el AOVE, saludable, que además contribuye a la lucha contra el cambio climático y al desarrollo de las regiones donde se produce”.

Fuente: [Oleorevista](#)

El jefe de una almazara desvela cuál es el mejor aceite de oliva que puedes usar

Antonio Velasco, socio fundador de Quaryat Dillar, detalla que uno de los dos tipos es «poco recomendable» sobre todo si se utiliza para freír.

Cuando hacemos la lista de la compra y tenemos que ir al supermercado a hacerla efectiva hay un producto que siempre ocupa nuestros pensamientos. Hablamos del aceite de oliva virgen extra, que es uno de los más preciados de la gastronomía española. Un básico en prácticamente cualquier cocina del país pese a que durante los últimos meses ha aumentado su precio de manera significativa. Ante esa situación muchos ciudadanos buscan alternativas que puedan ser más económicas como



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

otros tipos de aceite o, directamente como el AOVE sin filtrar. Pero, ¿es esta última opción una alternativa interesante?

«Lo importante a la hora de elegir un aceite de oliva es tener en cuenta su calidad y que esta se preserve lo mejor posible en el tiempo, algo que solo podemos conseguir con los filtrados», explica a IDEAL Antonio Velasco, socio fundador de Quaryat Dillar, almazara de aceite ubicada en Dillar. Y es que la diferencia entre estos dos tipos de AOVE, el filtrado y el sin filtrar, salta a la vista: «El filtrado es más transparente y el sin filtrar es opaco. Esa opacidad viene de las impurezas y humedad que mantiene el aceite sin filtrar».

Esas impurezas que presenta el AOVE sin filtrar son restos de vegetación de la propia aceituna y parte del agua que contiene. Unos sedimentos que pasado un tiempo se quedan en el fondo y llegan a fermentar propiciando que surjan «sabores no deseados». «Lo que comenzó siendo un aceite de oliva virgen extra bajará de categoría para ser uno virgen porque presentará defectos», explica Antonio.

Además de esos defectos que destacan más conforme pasa el tiempo, el aceite de oliva sin filtrar no está recomendado para algunos usos como freír alimentos. «Por las impurezas y la humedad cuando freímos con él suele chisporrotear porque el aceite y el agua no se llevan bien».

La importancia del filtrado

Para evitar esa degradación por las impurezas, lo ideal es proceder al proceso de filtrado. En el caso de Quaryat Dillar, Antonio explica que utilizan unos paneles de celulosa que retienen la humedad y cuentan con oberturas de cinco micras para que no pasen las impurezas. «Sometemos a un ciclo grande de filtrado y el aceite entra a la bodega totalmente limpio».

Sobre el hecho de que últimamente se consuma más aceite de oliva sin filtrar, el granadino considera que se debe que la gente cree erróneamente que es más natural. «La gente cree que es más natural pero no es así. Si tuviera que recomendar tomar aceite sin filtrar procuraría siempre que estuviera recién hecho, que fuera del principio de campaña», finaliza.

Fuente: IDEAL



Autorizada la exportación de aceite de oliva desde Turquía

Tras varios meses de rumores y de falsas noticias acerca del levantamiento de las exportaciones de aceite de oliva procedentes de Turquía, desde el pasado 1 de junio el gobierno turco, por fin, ha autorizado la apertura a las salidas a los mercados exteriores de aceite de oliva a granel.

Según información recogida por Vassilis Zampounis, la decisión de las autoridades turcas (Ministerios de Agricultura y Comercio) las exportaciones se llevarán a cabo de manera gradual con las siguientes restricciones:

- Diez mil toneladas por mes durante los próximos 5 meses hasta octubre (50.000 toneladas en total)
- Se impondrá un impuesto de exportación de \$200 por tonelada
- Se implantarán cuotas para cada exportador en función de las cantidades que hayan exportado en los últimos tres años

En general, es una noticia que estaba siendo muy esperada por muchos importadores, tanto de España como de países vecinos, dada la escasez de existencias de aceite de oliva que sufre el conjunto del sector.

Fuente: [Olimerca](#)

El aceite de oliva español gana reconocimiento en Taiwán

El aceite de oliva español está ganando reconocimiento en Taiwán como un producto de alta calidad y autenticidad a precios más moderados. La larga tradición de España en la producción de este producto ha contribuido a una percepción positiva en términos de calidad y sabor. Además, la cultura española, con su enfoque en la gastronomía y el estilo de vida saludable, también agrega un



atractivo adicional al aceite de oliva español en el mercado taiwanés, según recoge un estudio de ICEX España Exportación e Inversiones.

Históricamente, el aceite de oliva no ha sido un componente tradicional en la cocina taiwanesa y su consumo se ha limitado principalmente a un segmento minoritario de la población interesada en la gastronomía internacional y la salud. Sin embargo, en los últimos años, según este informe, ha habido un aumento en la conciencia sobre los beneficios para la salud del aceite de oliva, impulsado por campañas de marketing y programas educativos que destacan sus propiedades nutricionales y culinarias.

Si bien la percepción del aceite de oliva español ha mejorado en los últimos años, una gran parte de los consumidores taiwaneses siguen asociando este producto más con Italia. Este desconocimiento del papel de productor líder que ostenta España a nivel mundial se debe, en parte, al hecho de que el producto italiano fue el primero en comercializarse en la región.

Asimismo, el elevado número de restaurantes italianos presentes en la isla favorece al posicionamiento del producto italiano, que se percibe como característico de la gastronomía mediterránea. El informe señala que, sin embargo, según entrevistas realizadas a un importador taiwanés recurrente de aceite de oliva, la percepción del aceite de oliva español en los últimos años ha venido mejorando considerablemente. Prueba de ello es que la cuota de mercado del aceite de oliva español ha incrementado considerablemente hasta llegar a un 53% frente a un 30,85% en el año 2018, así como se han duplicado las importaciones de aceite de oliva de origen español, mientras que el italiano se mantiene estable. No obstante, resalta que gran parte de la exportación española se realiza a granel y es posteriormente envasada en la isla.

Si bien es un mercado con ciertos desafíos, según las entrevistas realizadas para este estudio de mercado, hay indicios de que la situación está mejorando y la competencia entre los aceites españoles e italianos está equilibrándose gradualmente en el mercado taiwanés.

Perspectivas del sector

Según las predicciones de Euromonitor International, pese a que el valor de las ventas al por menor ha disminuido un 0,3% en términos corrientes en 2023, el crecimiento en el mercado del aceite de oliva mantendrá una tendencia positiva, pero más moderada que la que venía experimentando anteriormente. La previsión es que al término del período 2023-2028 crezca un 2,1%, si bien desde 2018 hasta 2023 se incrementó un 4,2%.



En cuanto a los canales de distribución, las estimaciones indican que se mantendrá la tendencia de los últimos años, con los supermercados como líderes en ventas y consolidándose como establecimientos de referencia para las compras del día a día en la isla. A su vez, como consecuencia de la pandemia y de los nuevos hábitos de compra, se espera que las ventas on line continúen creciendo a un ritmo constante.

El estudio asegura que a pesar de que las proyecciones numéricas no indiquen un crecimiento significativo, el mercado del aceite de oliva en Taiwán parece estar lejos de alcanzar un alto nivel de madurez. En general, este producto sigue siendo considerado de nicho, con una presencia limitada en la mayoría de los hogares y restaurantes taiwaneses. A menudo se utiliza más por su valor estético que por su utilidad culinaria; y aunque poco a poco está ganando terreno en el mercado, la economía y la sociedad taiwanesas muestran una estabilidad que sugiere que los hábitos de consumo no cambiarán drásticamente en el futuro cercano.

También destaca las nuevas tendencias hacia el consumo sostenible de los aceites comestibles. Así, los consumidores exigirán envases más pequeños, diseños atractivos, innovadores y respetuosos con el medio ambiente.

Fuente: [Mercacei](#)

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