

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de enero de 2025



HOY ES NOTICIA:

El precio del aceite de oliva experimenta una gran caída con el arranque de 2025.

Abierto el plazo de presentación investigaciones para el Simposio de Expoliva.

El Bajo Aragón afronta una “pésima” campaña de aceite, pero la DOP llega a los 2 millones de litros.

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero moderniza la venta de aceite de oliva con Glovo.

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 199.498 toneladas.



El precio del aceite de oliva experimenta una gran caída con el arranque de 2025

El aceite de oliva ha arrancado el año con una caída de su precio del 50 % respecto a la campaña anterior y de más del 40 % en comparación con el inicio de la actual cosecha en octubre.

Así lo afirma el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), que ha compartido los datos de la primera semana del año, del 30 de diciembre de 2024 al 5 de enero de 2025, sobre la evolución en el precio de este producto, teniendo en cuenta las cotizaciones de Jaén, Córdoba y otros mercados representativos, recoge la agencia EFE.

Si ponemos el foco en los tipos de aceite, el de oliva virgen extra ha cotizado a 4,39 euros por litro, un 50,3 % menos que en la campaña anterior y un 40,6 % menos que en octubre de 2024; mientras que el aceite de oliva virgen, vendido a 3,98 euros por litro, se ha abaratado un 50,4 % en comparación con la campaña 2023-2024 y un 43 % respecto al inicio de la actual cosecha 2024-2025. El lampante, en cambio, con un precio de 3,57 euros por litro, ha bajado el 55,3 % y el 46,8 %, respectivamente.

Así, se cumple la previsión que los grandes grupos del sector hicieron el pasado octubre. Entonces, Dcoop, Acesur, Deoleo y Borges afirmaron que la campaña 2024-2025 iba a dar un respiro tras los peores años de la historia para el olivar. El crecimiento de la producción en esta nueva campaña explica la reciente bajada de los precios, que todavía no alcanza los de 2021-2022.

Este mes de enero el aceite de oliva ha visto incrementar su IVA del 2 al 4%, una medida que cuando se presentó provocó una serie de reacciones entre los diferentes actores del sector, incluidos productores y consumidores. No obstante, el aceite de oliva no será gravado con el 10% que soportaba antes.

Los motivos del incremento del IVA forman parte de un plan para armonizar la fiscalidad de los productos alimentarios que, además, pretende equiparar el tratamiento fiscal del AOVE con el de otros alimentos básicos y aumentar los ingresos públicos para financiar programas sociales y de sostenibilidad.



Esta medida está enmarcada dentro de una estrategia fiscal más amplia que pretende consolidar el sistema tributario español, por el que se prorrogan determinadas acciones para afrontar las consecuencias económicas y sociales derivadas de los conflictos en Ucrania y Oriente Próximo y se adoptan medidas urgentes en materia fiscal, energética y social.

Fuente: [La Vanguardia](#)

Abierto el plazo de presentación investigaciones para el Simposio de Expoliva

El Consejo Oleícola Internacional (COI), la Fundación del Olivar y CIHEAM Zaragoza anuncian que del 14 al 16 de mayo de 2025 se celebrará en Jaén el Simposio Científico-Técnico organizado en el marco de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva 2025.

Se centrará en cuatro áreas temáticas que abordarán los desafíos y oportunidades más urgentes en la industria del aceite de oliva: Industria del aceite de oliva y calidad, Olivares y sostenibilidad, Economía y consumo, y Salud y aceite de oliva.

Según señalan desde el COI, estos temas ofrecen una oportunidad para que investigadores, profesionales de la industria y expertos participen en debates significativos, presenten sus hallazgos y contribuyan a dar forma al futuro del sector del aceite de oliva. El alcance internacional y el rigor científico del evento lo convierten en una plataforma esencial para impulsar la innovación, promover la sostenibilidad y mejorar la competitividad global del aceite de oliva.

La participación en el simposio brinda una oportunidad única para mostrar investigaciones recientes, conectarse con expertos internacionales líderes, identificar nuevas oportunidades de colaboración e interactuar con profesionales que impulsan la industria.

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



Por ello, el Simposio Científico-Técnico de Expoliva 2025 invita a la comunidad científica y técnica a presentar sus trabajos de investigación y sumarse a este evento de referencia para el sector del aceite de oliva. El plazo de presentación de propuestas finaliza el 14 de febrero de 2025.

Para más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

El Bajo Aragón afronta una “pésima” campaña de aceite, pero la DOP llega a los 2 millones de litros

La campaña de aceite 2024/2025 en el Bajo Aragón ha alcanzado mínimos históricos que, según los profesionales “no se veían desde hace tiempo” debido a la sequía de la zona y por ende, una desmejora del olivo.

Según explicó Alfredo Caldú, presidente de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite del Bajo Aragón, este año “la producción apenas alcanza el 5% de lo que sería una cosecha normal”. En términos absolutos, el volumen estimado es de dos millones de litros de aceite, frente a las 10.000 toneladas que se alcanzaron en años con buenas condiciones. Este desplome ha dejado al sector sumido en la incertidumbre y aunque Caldú reconoció que los dos millones es una cifra “suficiente” para la DOP, todavía existe cierta incertidumbre. “Confiamos en que vamos a tener aceite para todo el año, pero no lo tenemos muy claro todavía. También dependerá un poco de la demanda existente”, dijo. Además, también explicó el foco del problema. “Este año se han juntado varias cosas. La vecería ya anunciaba una cosecha baja, pero la sequía lo ha empeorado todo”, explicó el presidente.

La vecería, fenómeno natural que alterna años de alta y baja producción, es especialmente marcada en los olivos del Bajo Aragón, en su mayoría de secano y de la variedad empeltre. Sin embargo, el impacto climático ha intensificado esta caída cíclica. Según David Andreu, responsable del sector del olivo en la Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA), “la sequía ha sido tan dura que en algunos municipios ni siquiera ha habido producción”. La zona del Bajo Aragón ha estado

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



marcada por una cosecha nula en cuanto a secanos. Sin embargo, varios profesionales del sector han coincidido en que los regadíos han resultado más favorecidos. “En cuanto a los regadíos, podríamos decir que han sido favorecidos con un 20-25% de una producción normal, no mucho más”, dijo Andreu.

Por su parte, Víctor Vidal, agricultor ecológico en La Portellada, explicó que esta campaña ha sido “nefasta y prácticamente nula”. En muchos casos, los agricultores ni siquiera han acudido a recoger aceitunas. “Solo hemos cogido unas pocas para autoconsumo”, indicó Vidal, quien añadió que la variedad empeltre, característica de la región, ha sido la más perjudicada, incluso en zonas de regadío.

La escasez de precipitaciones ha sido el principal factor detrás de esta grave crisis. “Hemos salido del invierno en sequía y no ha llovido hasta el otoño. Sin agua, los árboles están agotados”, explicó Vidal, quien señaló que muchos olivos han llegado a perder la hoja y, en algunos casos, parecen haber muerto. Este agotamiento, como han indicado algunos de los profesionales, se ha visto agravado por la vecería. Además, las altas temperaturas durante la floración impidieron un buen cuajado del fruto, especialmente en los olivos de secano. Muchos de los agricultores tienen esperanza en que, para la próxima campaña, los árboles estén en mejores condiciones.

Repercusión en las almazaras

La crisis de la cosecha también ha afectado directamente a las almazaras de la zona, que este año han visto en la obligación de reducir drásticamente su actividad. Vidal explicó que la baja producción ha llevado a que muchas almazaras no puedan operar con normalidad. “Hay cooperativas que no han puesto en funcionamiento su molino, como por ejemplo puede ser el caso de las más pequeñas como Lledó, puntos de recogida como en La Portellada o Pueyos en Alcañiz, que recogía aceituna para La Codoñera”, explicó.

Este también ha sido el caso de la cooperativa de Valjunquera. Luis Antonio Gómez, su gerente explicó la imposibilidad de un trabajo normal como en cualquier otra campaña. “Este año hemos recogido tan solo 25.000 kilos, cuando otros años algunos socios llegaban a traer hasta 100.000 kilos. Con esos datos no podíamos poner el molino en marcha, así que llevamos las aceitunas directamente a la Calandina”.



En otras localidades, la falta de aceitunas también ha obligado a reorganizar la actividad. En Alcorisa, por ejemplo, la almazara pasó de trabajar 60 días en una campaña normal a tan solo 11. De la misma manera ha sucedido en Valdealgorfa, donde han tenido que prescindir de personal. “En tema de trabajadores solo hemos estado tres personas para medio mes escaso, cuando de normal estamos el doble de personal durante seis meses. No hemos llegado al 7% de aceite producido”, explicó Antonio Sancho, gerente de la cooperativa de Valdealgorfa.

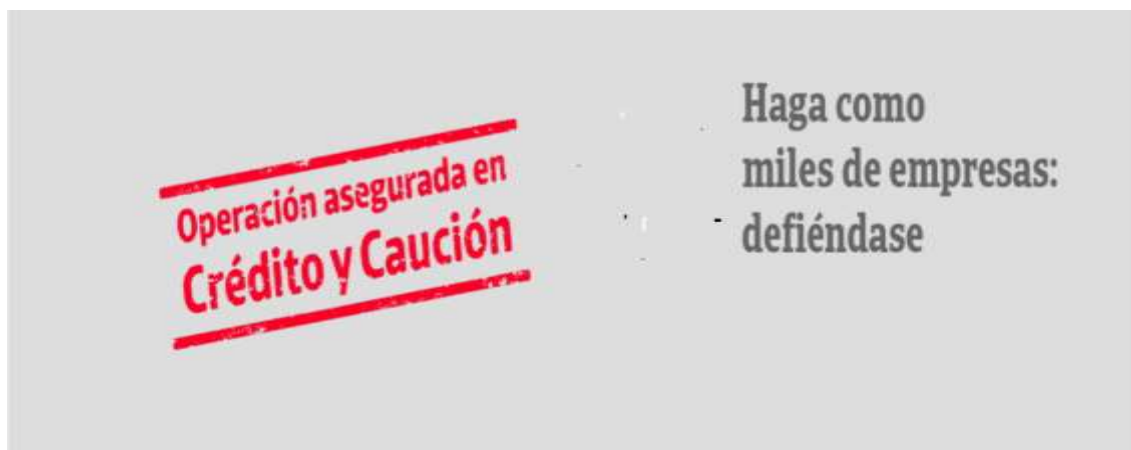
Por otro lado, algunas cooperativas han decidido llevar directamente su producción a puntos asociados. “La cooperativa de Mas de las Matas hace años que ya trae aquí toda su producción. Con los cambios en normativas y sanidad, no les merece la pena abrir”, indicó Antonio Cerdán, gerente de la cooperativa Calandina.

A nivel económico, las consecuencias son devastadoras. “En los años buenos se nota una gran mejora en la economía de las comarcas, pero ahora hay mucha incertidumbre. Cuando todo va bien en este

sentido, se nota en los pequeños comercios, incluso en la venta de vehículos”, lamentó Andreu, de UAGA. La falta de seguros accesibles para los olivares y el descenso en los precios han encendido las alarmas en el sector, que exige medidas urgentes.

En cuanto a los precios, según datos de Asaja Jaén, el precio medio del aceite de oliva virgen extra esta semana se sitúa en 4,437 euros el kilogramo, marcando un incremento respecto a semanas anteriores. Por su parte, el aceite virgen y el lampante presentan cotizaciones ligeramente menores, 3,889 y 3,739 euros el kilogramo respectivamente.

En el caso del Bajo Aragón, según el almazarero de Valdeltormo, Gabriel Alcober, los precios “siguen siendo buenos”, aunque hayan caído. “En nuestro caso, el año pasado el precio de venta público estaba en 10 euros el litro, y ahora mismo estamos entre 7 y 8 euros. En este caso, el andaluz esté alrededor de los 5 euros, nosotros estamos ahora mismo en otros niveles”.



**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

Haga como
miles de empresas:
defiéndase

Desde UAGA se sigue reivindicando una regulación de los precios. “El año pasado el aceite virgen extra llegó a pagarse a los agricultores en algún momento a 9 euros durante la campaña, y ahora está alrededor de 4 o 5 euros. Ni lo del año pasado ni lo de este. Hay que seguir pidiendo para regularlo”, dijo.

Fuente: [Diario de Teruel](#)

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero moderniza la venta de aceite de oliva con Glovo

La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero y Glovo, la app multicategoría de referencia en el sector del delivery, han firmado un acuerdo estratégico que marca un hito para el sector del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE). Gracias a esta colaboración, las más de 80 marcas de AOVE

disponibles en La Comunal, la oleoteca de la Fundación, estarán ahora al alcance de miles de usuarios en Madrid a través de esta aplicación.

Esta integración convierte a La Comunal en la primera tienda especializada en AOVE en formar parte de una plataforma de delivery, destacando la importancia de adaptarse a los hábitos de consumo modernos, que exigen inmediatez y el uso de herramientas digitales.

Desde la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, institución pionera y referente del sector del aceite de oliva desde su creación en 1925, se celebra este acuerdo como un paso fundamental para la promoción de un producto emblemático de la gastronomía española. La Fundación, que opera sin ánimo de lucro, tiene como misión principal divulgar las cualidades y características de los aceites de oliva, apoyar al sector y garantizar su desarrollo sostenible.



Por su parte, Glovo destaca la relevancia de incluir a La Comunal en su oferta, señalando que esta colaboración es una oportunidad única para reforzar su compromiso de ofrecer productos de alta calidad a sus usuarios. Glovo, fundada en 2015 y con sede en Barcelona, opera en más de 1.500 ciudades de 23 países, conectando a sus usuarios con servicios de restauración, alimentación, parafarmacia y envíos exprés. En España, la app ya está disponible en cerca de 900 ciudad.

Fuente: [Oleorevista](#)

Los stocks de aceite de oliva en Italia se sitúan en 199.498 toneladas

La cantidad de aceite de oliva almacenado en Italia a 31 de diciembre se sitúa en 199.498 toneladas, de ellas 179.147 t. a granel y 20.351 t. envasadas, lo que supone un 15,7% menos respecto a la misma fecha del año anterior, según un informe de la Inspección Italiana de Prevención del Fraude (ICQRF) publicado por el Ministerio de Agricultura del país transalpino.

Este informe detalla que el AOVE representa el 73,4% del stock (146.471 toneladas, -16,8%), de las que 104.915 toneladas (-21,3%) son de origen italiano, mientras que 32.649 toneladas (+3,6%) proceden de la UE.

Alrededor de la mitad del aceite de oliva nacional (57%) se almacena en las regiones del sur de Italia, con la significativa contribución de las regiones de Puglia y Calabria, con el 38,2% y el 11,4%, respectivamente.

A nivel regional, según el informe, destacan Puglia (76.118 t.), Toscana (31.447 t.), Calabria (22.662 t.), Sicilia (15.725 t.), Umbria (14.053 t.) y Liguria (10.777 t.).

A pesar de la gran cantidad de DOPs e IGP presentes (50), de un total de 24,2 millones de litros de aceite de oliva bajo este distintivo de calidad en stock (24,3 millones de litros en la misma fecha de 2023), Sicilia, Val di Mazara, Terra di Bari y Toscano representan el 76%.



En general, el aceite de oliva con DOP e IGP en stock representa el 11,1% del total de aceite de oliva almacenado en Italia y el 15,2% de las existencias de AOVE.

Asimismo, el stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica asciende a 27.126 toneladas (-20,7%), casi exclusivamente AOVE (el 99,8%). El virgen extra ecológico constituye el 18,5% del AOVE total almacenado en Italia.

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful laboratory glassware.