

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*17 de enero de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

El cambio en el precio del aceite de oliva virgen extra que ya se empieza a notar en los supermercados.

España concentra el 85% de sus importaciones de aceite de oliva en 5 países, con Portugal y Túnez en cabeza.

Los Premios Alcuza 2025 ya tienen ganadores.

Cae un 15,7% el volumen de aceite de oliva almacenado en Italia.

ICEX convoca Taste Spain Paris 2025: encuentra distribución para tu AOVE en el mercado francés.



# El cambio en el precio del aceite de oliva virgen extra que ya se empieza a notar en los supermercados

La subida del IVA en los productos esenciales, desde el 1 de enero, como el aceite de oliva puede ser una de las causas de que este producto, que ha sufrido un aumento porcentual muy importante de su precio en los dos últimos años, se vea afectado. Esto influye en el precio final del aceite de oliva, a pesar de que con la recogida de la actual campaña están bajando considerablemente los precios en origen.

Sin embargo, esa reducción sí se está viendo ya reflejada de alguna forma en los supermercados, donde se espera que se vean precios más competitivos. Por ejemplo, en Carrefour donde desde este 15 de enero el aceite de oliva virgen reducirá su precio hasta los 5,59 euros el litro.

Se trata de aceite de primera calidad, no es el refinado 0,4º o 1º que, actualmente, tienen un precio casi idéntico. Se trata de AOVE, un producto completamente natural, sin aditivos ni refinado, que se obtiene exclusivamente a través de procesos mecánicos. Esto garantiza su calidad.

En este caso, se trata de aceite virgen de la marca española Coosur. Una empresa que forma parte de Acesur y lleva más de 150 años comercializando aceite de oliva. Es un aceite muy versátil, que podremos utilizar en ensaladas, aliños, salsas, repostería o cocinar a fuego medio. Eso sí, no es, como el refinado, el más indicado para freír.

Además, en Carrefour, también está disponible el aceite de oliva virgen de su propia marca. Envasado por la granadina Maeva, que también fabrica para Lidl o Aldi, se comercializa en garrafas de 5 litros por 26 euros. Al igual que Coosur, se trata de aceite de oliva con origen español y con una alta calidad.

Fuente: [IDEAL](#)



# España concentra el 85% de sus importaciones de aceite de oliva en 5 países, con Portugal y Túnez en cabeza

Que España sea de largo el mayor productor mundial de aceites de oliva no significa que sus empresas acudan al mercado internacional para importar aceites. Y más en campañas cortas como las últimas. Tradicionalmente, según los datos del Informe Anual de Comercio Exterior Agroalimentario que publica el Ministerio de Agricultura, los precios de los aceites de oliva importador son en torno a 0,50 euros/litro más barato que los precios de los aceites que España exporta. Un mercado global sujeto en ocasiones a la disponibilidad producción y stocks en unos casos, o a acuerdos comerciales en otros.

La media de importaciones de las últimas cinco campañas, incluyendo la actual, se ha situado en las 212.000 toneladas. En la campaña del 2019/2020 fueron 243.600 tn; en la 2022/2021 un total de 182.900 tn; en la 2021/2022 se alcanzaron las 212.946 tn; en la 2022/2023 se situaron en las 211.243 tn mientras que en la 2023/2024 se superarán las 215.000 tn.

Hay que tener en cuenta que en campañas normales en España, del orden de 1,35 millones de toneladas, las importaciones suelen suponer en torno al 14% de la campaña de producción española. Mientras, en las dos últimas campañas, este porcentaje se ha superado ampliamente ante la baja disponibilidad de producto. En la campaña 2022/2023, la segunda peor en España en lo que llevamos de siglo, las importaciones supusieron casi el 32% de la producción española. Es decir, casi dos veces y media más que en una campaña normal. Mientras, en la última campaña, las importaciones van a suponer en torno al 27% del total de la campaña de producción.

Por cercanía geográfica, por compartir accionistas empresariales y también por ser el país que entra en el mercado a inicios de la nueva campaña con más volumen por los olivares superintensivos del entorno de Alqueva, Portugal se ha convertido en el gran suministrador de aceite para España. Portugal es el origen de más del 50% de las importaciones españolas de aceite de oliva, mientras que Túnez representa según campañas entre el 20 y el 30 de las mismas. Otros mercados importantes de las exportaciones son Italia, Grecia, Marruecos, Siria, Turquía, Argentina y Egipto.



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

Kubota

For Earth, For Life Kubota

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



España puede llegar a importar aceites de oliva de más de una treintena de mercados por campaña, aunque entre sus cinco primeros proveedores -que suelen variar muy poco- suponen más del 85% del total de aceite de oliva importado. Pese a la creencia de muchos clientes, ante algún programa alarmista de televisión, Marruecos no es actualmente uno de los cinco mayores proveedores de aceite para el mercado español.

Hay que tener en cuenta que Túnez mantiene un acuerdo preferencial de exportación de aceites de oliva con la UE que alcanza las 56.700 toneladas por campaña, Dicho contingente preferencial se queda siempre corto a comienzos de la nueva campaña, ante la avalancha de peticiones por parte de empresas y cooperativas de varios países europeos para hacerse con aceite de oliva a un precio menor al de origen en sus propios mercados.

La escasez de producto en las dos últimas campañas anteriores a la actual 2024/2025, especialmente en la 2022/2023 provocó que algunos gobiernos de países productores como Turquía decretaran el cierre de las fronteras a la exportación de aceites de oliva, para garantizar de esta forma el consumo interno. Hay que recordar que España es una gran importadora de aceites de oliva de girasol, de países como Ucrania y Argentina, y también de aceite de palma, en este caso de Indonesia. También está creciendo la importación, a ritmos más lentos pero constantes, de otro tipo de aceites de moda como el de aguacate o pipa de uva.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## Los Premios Alcuza 2025 ya tienen ganadores

Los Premios Alcuza 2025 de la DOP Sierra Mágina ya tienen ganadores, elegidos de entre 17 muestras presentadas procedentes de ocho entidades inscritas diferentes.

- Oro de Cánava, de la SCA Nuestra Señora de los Remedios de Jimena, ha sido premiado en la categoría de frutados verdes de 5.000 a 10.000 kgs.
- **Dominus, de Monva de Mancha Real**, ha ganado en la categoría de frutados verdes de más de 10.000 Kgs.
- Verde Salud, de la SCA Trujal de Mágina de Cambil, ha resultado ganador en la categoría de ecológico.



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



Asimismo, por tercer año consecutivo se ha premiado una cuarta categoría, frutados maduros con un mínimo de 10.000 kgs de elaboración, que ha recaído en Señorío de Camarasa, de la SCA Santa Isabel de Torres.

Estos galardones, que este año cumplen su 26ª edición, se entregarán en la XXV edición de la Fiesta del Olivar y del Aceite de Oliva Virgen Extra de Sierra Mágina que se celebrará en la próxima primavera en un lugar por determinar.

Anuncia Carpio, experta en valoración organoléptica de aceites, como presidenta del jurado, ha destacado la gran calidad de los AOVEs ganadores y los finalistas, cuyas puntuaciones han estado muy cercanas.

El jurado ha estado formado por siete expertos en valoración organoléptica de aceites y de la gastronomía: Anuncia Carpio y Mercedes Uceda como expertas en cata; Mª Paz Aguilera como experta en cata del Ifapa Venta del Llano; José María Penco de la Asociación de Municipios del Olivo; Juan Baseda, Jefe de Panel y Secretario de la DOP Aceite del Bajo Aragón; Soledad Román, directora del Centro Olivar y Aceite de Úbeda y Marcos Reguera como profesional de la gastronomía y la restauración. Todos ellos han valorado la gran categoría y singularidad de estos aceites.

### **Balance de campaña**

Por otro lado, la DO ha hecho balance de la campaña de recolección de la aceituna, que, en la comarca de Sierra Mágina, se encuentra en su recta final, puesto que ya se ha recolectado alrededor del 80% de la aceituna.

En este periodo se han recogido unas 110.000 toneladas de aceituna con un 20% de rendimiento medio que molturadas han producido 22.000 toneladas de aceite.

Esta producción vuelve a estar en la media histórica de la entidad tras dos campañas con una cosecha final de alrededor de 50.000 toneladas de aceituna. La DO Sierra Mágina ha calificado como Aceite de Oliva Virgen Extra hasta el momento un total de 5.500.000 kg de virgen extra.

Fuente: [Olimerca](#)



# Cae un 15,7% el volumen de aceite de oliva almacenado en Italia

Con la cosecha de aceituna finalizada en Italia se puede confirmar que el volumen de aceite de oliva para esta campaña actual rondará las 200.000 ton. Estas cifras tan cortas han venido provocadas por el bajísimo rendimiento obtenido en algunas almazaras, en torno al 5-8%, frente al 15% de campañas anteriores

Así, según nos informan desde Teatro Naturale, en regiones como Toscana y Umbría ha habido muchas aceitunas pero no tanto aceite de oliva. En Puglia, después de una gran producción el año pasado, esta campaña es más limitada. El mayor problema en Sicilia ha sido la sequía, en particular en el este de la región.

Con estos datos, a 31 de diciembre, las existencias italianas a granel de aceite de oliva virgen y virgen extra producido en el país están en 97.870 toneladas, de las que la mayoría (96.550 tn) son de virgen extra, 30.000 toneladas menos que el año anterior. Si hablamos de envasado, la cifra es mucho más reducida, 8.366 de AOVE y 131,6 de aceite de oliva virgen. Junto con el resto de aceite de oliva de orujo, refinado y lampante (que no tiene mercado en el país y que va a la exportación) se acumulan un total de 199.498 toneladas.

Esta cifra supone un incremento del 25,6% respecto al 30 de noviembre de 2024 (158.845 tn), pero experimenta una caída del 15,7% respecto al mismo periodo del año anterior. Así lo refleja el último informe del Departamento de la Inspección Central para la Protección de Calidad y represión del fraude en los productos agroalimentarios (ICQRF).

El 57% de las existencias nacionales de aceite de oliva están en las regiones del sur de Italia, principalmente en Puglia (76.118 tn) y Toscana (31.447 tn) y Calabria (22.662 tn). A nivel provincial, el 16,5% de las existencias se reportan en la provincia de Bari (32.939 tn) y el 11,6% en la provincia de Barletta-Andria y Trani (23.078 tn)

## Aceite con IGP

A pesar del gran número de Indicaciones Geográficas registradas en Italia (50), éstas solo acumulan 24,2 millones de litros de aceite de oliva, datos prácticamente sin cambios respecto al 31 de diciembre de 2023, cuando se registraban 24,3 millones de litros.

**Operación asegurada en Crédito y Caución**

Haga como miles de empresas: defiéndase

Así, el aceite con DOP/IGP en stock equivale al 11,1% del total presente en Italia y representa el 15,2% del aceite de oliva virgen extra acumulado.

### Producción ecológica

El stock total de aceite de oliva virgen y virgen extra procedente de la agricultura ecológica, que se produce principalmente de Apulia, Sicilia, Toscana y Calabria, asciende a 27.126 toneladas, esto es un 20,7% menos respecto al mismo periodo del año anterior, de los cuales el 99,8% es virgen extra, equivalente al 18,5% del total de esta categoría en Italia.

Fuente: [Olimerca](#)

## ICEX convoca Taste Spain Paris 2025: encuentra distribución para tu AOVE en el mercado francés

ICEX España Exportación e Inversiones ha convocado a las empresas españolas sin representación en el mercado francés a [Taste Spain Paris 2025](#), una exposición de alimentos y bebidas gourmet en búsqueda de distribución que tendrá lugar el 29 de abril. Se trata de una exposición de alimentos representativos de la oferta española -entre ellos el aceite de oliva virgen extra-, cuyo formato será el de un showroom en el que cada expositor tendrá a su disposición una mesa individual para la presentación de sus productos.

Esta actividad -cuyo plazo de inscripción finalizará el próximo 14 de febrero- tiene como objetivos ayudar a las empresas españolas a identificar distribuidores para introducir sus productos en el mercado francés, fomentar la presencia y el conocimiento de los productos españoles de excelencia en este mercado y reforzar su imagen de calidad.

Se trata de una acción dirigida exclusivamente al público profesional: importadores, distribuidores, comercio minorista de alimentación y vinos, comercio gourmet, profesionales del sector de restauración, prensa especializada y otros representantes del sector. Según ICEX, se pretende que esta actividad sea un escaparate de la calidad, el prestigio y la variedad de los alimentos españoles.



La Oficina Económica y Comercial de España en París estima que entre los productos españoles más interesantes para promocionar en el mercado francés se encuentran los aceites de oliva vírgenes extra, entre otros.

## Mercado de aceite de oliva en Francia

Según un estudio de ICEX, el 65% de los hogares franceses consumieron aceite de oliva en 2023, por lo que Francia ha pasado a ser el sexto país consumidor de aceite de oliva en el mundo. Sin embargo, el contexto de inflación actual ha provocado una disminución del consumo del 20%.

A pesar de que la mayor parte del aceite de oliva consumido en Francia sea de origen español, este informe apunta que la marca España no es la más conocida, sino que Italia es percibida por los consumidores franceses como el principal país productor de aceite de oliva, y los productos griegos y cretenses también gozan de una alta reputación. En este sentido, afirma que el poco posicionamiento del aceite español en Francia, en cantidad o en calidad, se explica en que este producto no se vende embotellado, sino que se importa a granel y se comercializa por las marcas tradicionales francesas, por marcas de las cadenas de distribución (marcas blancas) e incluso italianas.

En cuanto a los canales de venta de aceite de oliva, el principal canal es la gran distribución, aunque las tiendas de productos gourmet también juegan un importante papel en la venta del aceite de oliva de más alta gama. Por su parte, el comercio electrónico ha revolucionado el mercado alimentario, y cada vez son más los hogares que realizan sus compras en línea. La venta on line permite al consumidor resolver sus dudas a la hora de la compra y ofrece a los proveedores una forma de promocionar sus productos y tener una interacción más directa con el consumidor.

A su vez, el estudio destaca que el consumidor francés busca cada vez una mayor variedad y diferenciación en la oferta. Existe un creciente interés en conocer nuevos sabores y procedencias del aceite de oliva, lo que puede beneficiar a los productores españoles. Así, recomienda a las empresas españolas seguir una estrategia de promoción que ponga en valor las características diferenciadoras y la calidad del aceite nacional. A su juicio, es relevante hacer hincapié en la procedencia del aceite, en su proceso de producción y en la historia de la empresa productora.





conclusión, el informe apunta que el sector alimentario en Francia está muy marcado por el origen y la calidad de los productos, y se da especial valor a la producción nacional. Por ello, los productores españoles deberían demostrar que su aceite se diferencia del resto, mostrar su calidad, sus denominaciones de origen protegidas y su cuidado del producto. Una fuerte inversión en promoción, según añade, será un paso imprescindible para los productores que deseen hacerse un hueco en el mercado de aceite de oliva en Francia.

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

