

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

17 de octubre de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Las 3 comunidades que ven desplomarse su producción de aceite de oliva: hasta un 71% menos.

La ciencia desmiente el bulo que desaconseja cocinar con aceite de oliva virgen y confirma sus bondades.

La Oleoteca de AOVELand gana el premio Luxury Craftsmanship Interior Design en los Luxury Lifestyle Awards.

El aceite de oliva está perdiendo atractivo en los mercados asiáticos y sudamericanos.

El AOVE y los alimentos españoles llegan a Texas.



Las 3 comunidades que ven desplomarse su producción de aceite de oliva: hasta un 71% menos

- La producción de aceite de oliva de la campaña 2024-2025 superará 1,26 millones de toneladas, un 48 % más que en la campaña anterior, según las primeras estimaciones del aforo del olivar.
- No obstante la Comunidad Valenciana, Cataluña y Aragón se enfrentan a una crisis en su sector olivarero, con una caída sin precedentes en la producción de aceite de oliva para este año.

Los datos son optimistas. Tras dos campañas marcadas por las bajas cosechas, se esperan aumentos relevantes en la producción de aceite de oliva en nuestro país. Sobre todo en Andalucía y Castilla-La Mancha, las dos principales regiones productoras.

Las primeras estimaciones sobre la cosecha de aceite de oliva indican una recuperación de la producción media habitual en España. El aforo publicado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación apunta que la producción de la campaña 2024-2025 llegará a 1.262.300 toneladas, lo que representaría un incremento del 48% con respecto a la cosecha anterior, y se situaría un 4 % por encima de la media de las seis últimas cosechas.

Según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, “los datos son positivos” y la recuperación del potencial productivo “permitirán retomar la normalidad en los mercados”.

No obstante los datos del informe tienen carácter preliminar y serán ajustados en función del desarrollo de la cosecha. El inicio de la recolección en el mes de noviembre. Hasta ahora, las lluvias producidas durante la primavera permitieron una buena floración de los olivos. Las condiciones climáticas de las próximas semanas serán determinantes para garantizar la correcta evolución de la aceituna, lo que podría afectar a las previsiones.

Qué comunidades producen más aceite de oliva en España

En términos autonómicos, la estimación refleja un considerable ascenso en Andalucía, la comunidad más productora, con un incremento del 77% respecto a la campaña precedente.



La producción andaluza, estimada en 1.021.000 toneladas, supondrá el 81% del total nacional, cuando en la anterior campaña apenas fue del 68%. De las provincias, como era de esperar destaca Jaén. Las estimaciones para esta cosecha se colocan en las 445.000 toneladas, un aumento del 116% respecto de la campaña anterior.

También destaca el incremento de la segunda comunidad más productora, Castilla-La Mancha, con 140.000 toneladas, un 29% más que en la campaña 2023-2024.

3 comunidades caen en la producción de aceite de oliva

Ahora bien, no todos los valores se colocan en verde. Como muestra el aforo, algunas comunidades experimentan grandes caídas en la producción de aceite de oliva esperada para este 2024.

Destaca la Comunidad Valenciana, que producirá únicamente 6.539 toneladas, un 71% menos. También en rojo Cataluña, cuyas 13.413 toneladas estimadas conllevan un 59% menos que en 2023-2024.

Por último Aragón se espera que logre una producción de 9.894 toneladas, es decir un 45% menos que la cosecha del año anterior.

Fuente: [Business Insider](#)

La ciencia desmiente el bulo que desaconseja cocinar con aceite de oliva virgen y confirma sus bondades

Rosa María Lamuela, catedrática y directora científica del INSA- UB (unidad de excelencia María de Maeztu) y del CIBEROBN, miraba con sorpresa como más o menos todas las guías alimentarias en el mundo recomendaban el aceite de oliva virgen, sobre todo en crudo, para aliñar. Pero en cambio, a nivel de cocinado hay dudas sobre su efecto sobre la salud. Hace más de una



década decidió que había que estudiar los usos del aceite de oliva virgen en caliente, un campo hasta ese momento prácticamente inexplorado. “Nosotros pensábamos que era el mejor aceite para cocinar”. El trabajo pionero que han realizado en este campo le ha dado la razón: “Lo que hemos observado es que, si el aceite virgen extra ya contiene muchos antioxidantes naturales, como los polifenoles, queda protegido frente al fenómeno de la oxidación. Se oxida, pero aún quedan muchos polifenoles remanentes”. Porque Rosa María recuerda que el cocinado tiene un efecto sobre los aceites, pero no todos reacciona de la misma forma: “Cualquier proceso de cocina en que se utiliza calor es un proceso oxidación, de hidrólisis, es decir, es un exceso de degradación. Entonces nosotros lo que estamos intentando es ver cuál es el mejor aceite atenúa estos procesos y por ahora lo que hemos observado y así lo hemos publicado es que es el aceite de oliva virgen extra.” Pero, no sólo es el más estable, también han podido comprobar que interactúa con los alimentos durante el proceso de calentamiento: “Hemos querido observar cuál era el efecto del cocinar con aceite de oliva virgen extra diferentes hortalizas y verduras. Inicialmente empezamos con el tomate y observamos que al cocinarlo con aceite de oliva virgen extra aumentamos el efecto antiinflamatorio del tomate, pudimos comprobar en voluntarios humanos sanos”. El siguiente paso fue evaluar el efecto del uso del aceite de oliva virgen extra en un sofrito, una de las elaboraciones más tradicionales de nuestra cocina: “Al añadir aceite de oliva en mayor proporción aumentaba también esta absorción de los componentes del tomate. Además, si en vez de 30 minutos, cocinábamos 60 minutos este sofrito, aumentábamos todo este sinergismo que observamos con los componentes del tomate”.

El proyecto que ahora se lanza trata de conocer mejor como se comportan en la cocina en caliente el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva – contiene exclusivamente aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra. Y, sobre todo, saber qué ocurre cuando usamos técnicas como la fritura en aire caliente (airfryer) el asado, confitado, fritura en abundante aceite, fritura en sartén y cocina a vacío. “Una originalidad que tiene este trabajo – indica Rosa María Lamuela- es que vamos a utilizar dos estudios de intervención en los que vamos a dar aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva. Entonces vamos a extraer muestras de todo tipo para hallar una huella metabólica que te permita diferenciar entre el aceite oliva virgen extra y el aceite de oliva.

Este proyecto de la Universidad de Barcelona cuenta con la financiación de la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación y Universidades y la colaboración del The Culinary Institute of America, la Universidad Davis de California, IRTA y la Interprofesional del Aceite de Oliva Español que colabora en la selección de los aceites empleados en este proyecto a lo largo de los próximos tres años.

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



Un compromiso del sector que la gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, Teresa Pérez, considera plenamente justificado da cara a dar a conocer al mundo las inmensas posibilidades de este alimento: “Está muy extendida, fuera del Mediterráneo, la falsa creencia de que no se puede cocinar con aceites de oliva. Esto lo vemos recurrentemente en muchos mercados. Se asocia el aceite de oliva virgen extra con el uso en crudo, con el aliño de ensaladas o su consumo en tostadas. Desconocen que, en la dieta mediterránea, en los países tradicionales productores, los aceites de oliva se usan para todo tipo de técnica que requiera un soporte graso. Son la base culinaria de nuestra gastronomía. Por lo tanto, es fundamental tener cada vez más información sobre cómo usar y las bondades que aportan los aceites de oliva en caliente”.

De hecho, la presentación de este estudio se ha realizado en primicia en un evento internacional volcado en la difusión de la dieta mediterránea, el Tomorrow Tastes Mediterranean que se ha celebrado esta semana en la sede de la Facultad de Medicina de la Universidad de Barcelona. Encuentro que se ha completado con una serie de talleres de cocina. El liderado por el cocinero jiennense Periko Ortega ha incidido precisamente sobre la versatilidad de los aceites de oliva y su papel fundamental en las elaboraciones en caliente: “Para nosotros, mostrar en este taller que el aceite de oliva virgen extra no sólo se puede emplear en frío, para terminación de platos, sino que puede utilizarse en caliente para hacer sofritos, para hacer frituras, algo muy importante. Es algo muy tradicional nuestro, de la cocina mediterránea, de la cocina española”.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva español](#)

La Oleoteca de AOVELand gana el premio Luxury Craftsmanship Interior Design en los Luxury Lifestyle Awards

AOVELand, la almazara visitable y referente en la cultura del aceite de oliva virgen extra (AOVE) en Jaén, se complace en anunciar que su Oleoteca ha sido galardonada con el prestigioso premio Luxury Craftsmanship Interior Design en los Luxury Lifestyle Awards. Este reconocimiento celebra la excelencia en el diseño interior y la artesanía de lujo, destacando el esfuerzo de AOVELand por ofrecer una experiencia única y sofisticada en el mundo del AOVE.



El diseño de la Oleoteca y tienda gourmet, es un espacio que forma parte de la experiencia inmersiva en AOVELand, ha sido llevado a cabo por More&More, una empresa destacada en el ámbito del diseño de interiores de lujo. Su enfoque innovador fusiona la tradición oleícola con una visión contemporánea, creando un ambiente que invita a los visitantes a explorar los aromas, sabores y la riqueza cultural de Jaén a través de sus aceites de oliva virgen extra. El premio subraya la calidad y el detalle en el diseño del espacio, que refleja el compromiso de AOVELand con la excelencia y la innovación.

More&More es conocida por su expertise en el diseño de espacios exclusivos y de alto nivel, donde la artesanía contemporánea, la calidad y la creatividad son elementos esenciales. Su enfoque multidisciplinario en el diseño interior ha sido fundamental para la creación de una Oleoteca y tienda gourmet que no solo destaca por su estética, sino que también ofrece una experiencia sensorial envolvente para los visitantes.

"Este premio es un reflejo del trabajo incansable que hemos invertido en crear un espacio donde la calidad del AOVE y el diseño de lujo se encuentran", comenta Carmen Morillo, directora económico-financiera de Grupo Oleícola Jaén. "La Oleoteca y tienda gourmet no solo es un lugar donde se ofrece AOVE de las mejores cosechas, sino también un espacio donde los visitantes pueden vivir una experiencia sensorial única, en un entorno de lujo y naturaleza."

Manuel Moreno, responsable del diseño y ejecución del proyectos de More&more declaró, "la colaboración con Aoveland fue muy especial porque nos permitió explorar cómo el diseño puede crear un puente entre el pasado y el presente. Queríamos que los visitantes experimentaran la esencia de Jaén desde el momento en que entran en la tienda"

Por su parte, Esther Moreno, directora de arte y conceptualización de proyectos, añadió que "Aoveland es más que una tienda; es una experiencia que transporta a los visitantes al corazón de la cultura olivarera de Jaén. Estamos orgullosos de haber formado parte de este proyecto y de haber recibido este galardón que reafirma nuestro compromiso con la excelencia".

La Oleoteca y tienda gourmet premiada, además de contar con una exquisita selección de AOVES premium de Grupo Oleícola Jaén, es un lugar en el que los visitantes pueden disfrutar de catas guiadas, conocer la historia y proceso de producción del aceite de oliva virgen extra, y adquirir productos exclusivos.



Este reconocimiento es solo el último de una serie de éxitos que posicionan a AOVELand como un referente en el turismo oleícola de lujo y la cultura del aceite de oliva en la provincia de Jaén. Con la combinación de innovación tecnológica en su almazara, como la sala inmersiva "La Cripta", y un diseño interior que exalta la artesanía y el arte.

Con este premio AOVELand sigue marcando la diferencia en la oferta de experiencias oleoturísticas premium en el sector oleícola.

Fuente: [AOVELand](#)

El aceite de oliva está perdiendo atractivo en los mercados asiáticos y sudamericanos

Fuerte descenso de las importaciones de aceite de oliva de China, sino también de Japón, Brasil, Australia y otros grandes consumidores no europeos. Así lo destaca el último informe sobre el mercado mundial del aceite de oliva publicado por [Consejo Oleícola Internacional \(COI\)](#), que también subraya cómo Las importaciones de aceite de oliva en los principales países importadores aumentaron un 1,3% entre octubre de 2023 y julio de 2024, respecto al mismo periodo de la campaña oleícola 2022/2023.

En China, las importaciones se redujeron a más de la mitad

En el período considerado, en China de hecho, ha importado en general 13.086 toneladas, frente a los 29.913 de la campaña anterior, con una disminución de 56,3%. También los datos relativos a las importaciones de aceite de oliva desde Japón muestran un signo negativo significativo, equivalente al 16,8%: de hecho, hubo una disminución de 42.821 toneladas importadas en 2022/23 a 35.648 en el período comprendido entre 2023 y 2024.

Según los analistas, esto podría atribuirse a los elevados precios del aceite de oliva en los dos últimos años, que han empujado a los consumidores asiáticos hacia los aceites tradicionales, es decir, los aceites de semillas.



Las cosas no están mejor en América del Sur. El Brasil redujo las importaciones de aceite de oliva en un 12,2%, cayendo a 67.709 toneladas frente a 77.082 en el periodo anterior. Y así también elAustralia, con 22.224 toneladas, lo que traducido supone un descenso del 6,1% respecto al periodo anterior (23.671 toneladas).

América del Norte va bien

Signos positivos, al revés, en américa del norte. El Canadá aumentó las importaciones de aceite de oliva en un 2%, llegando así a 42.773 toneladas y sobre todo la Estados Unidos – el país que importa las mayores cantidades en su conjunto, registró un aumento del 0,2%, alcanzando el 307.903 toneladas en el periodo octubre 2023-julio 2024. El resto de países no europeos también incrementaron significativamente sus importaciones, hasta un total de 179.946 toneladas, un 30,5% más que el periodo anterior.

Fuente: [Olivo News](#)

El AOVE y los alimentos españoles llegan a Texas

Los hoteles JW Marriott Arts District (Dallas) y Emma (San Antonio), en Texas, acogen desde ayer 15 de octubre y hasta el próximo viernes 18, Spain Fusion en Texas, un evento lleno de experiencias culinarias, degustaciones, seminarios y clases magistrales impartidas por chefs y expertos en productos españoles.

Además, habrá una degustación de aceites de oliva virgen extra y vinagres andaluces guiada por Periko Ortega, chef del restaurante cordobés ReComiendo, y por Alfonso Fernández.

Se trata de un evento organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en colaboración con el ICEX España Exportaciones e Inversiones, lleno de actividades para resaltar la calidad y diversidad de los Alimentos de España.

El programa también ofrece un seminario dirigido por chefs de restaurantes de España y centrado en la utilización del pescado fresco español. En el espacio Spanish Gastronomy in White, Fernando



Mora, Alfonso Fernández y la divulgadora gastronómica María Jiménez Latorre presentarán catas de vinos blancos y productos en conserva.

En paralelo, durante la primera quincena de octubre se han celebrado los encuentros Eat Spain, Drink Spain en varias ciudades de Estados Unidos. Estos eventos, dirigidos al consumidor final, ofrecieron promociones y degustaciones de una amplia gama de productos españoles en establecimientos seleccionados.

Estas iniciativas, dentro de la estrategia Alimentos de España, buscan dar visibilidad a la riqueza gastronómica del país, consolidar la presencia de empresas españolas en el mercado internacional y reforzar la imagen de España como potencia alimentaria y gastronómica a nivel global.

Fuente: [Olimerca](#)

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