

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*21 de octubre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Nuevas

**JORNADAS**



La cosecha temprana mete la directa y coge velocidad de crucero.

Las exportaciones andaluzas crecen un 7,6% hasta agosto, frente a la bajada nacional y de las otras cuatro comunidades más exportadoras.

Guía Flos Olei 2025: 6 AOVEs españoles entre los mejores del mundo.

El COI y AENOR unen fuerzas para impulsar el proyecto del balance de carbono del olivar.

Abierto el plazo para presentarse a la X edición de los EVOOLEUM Awards.



# La cosecha temprana mete la directa y coge velocidad de cruceo

La cosecha ultratemprana de las variedades más adelantadas de aceites de oliva virgen extra ha dado paso, tras la interrupción por las tímidas lluvias registradas estos días en la provincia de Jaén, a la intensificación de la recolección temprana del fruto. A partir de este fin de semana y del próximo lunes mete la directa y coge velocidad de cruceo para elaborar una mayor cantidad de néctares premium, los zumos naturales de aceituna fresca, los mostos de excelencia procedentes del fruto del olivo, los reputados verdes. Los codiciados y equilibrados AOVEs que se distinguen por sus intensos atributos, equilibrados y complejos en frutado, sabor y aroma, que descollan por su buena ponderación en amargor y picante.

Un breve muestreo realizado por Oleum Xauen revela la importancia del adelanto de esta práctica agrícola surgida hace poco más de dos décadas tras una revolución silenciosa para fomentar la producción de calidad de los AOVES, principalmente los apreciados picuales, sin desmerecer otras muchas monovarietales que se promocionan, comercializan y consumen ya en todo el territorio nacional y en los más insospechados confines del planeta por cuanto suponen toda una exhibición sensorial cuando el otoño va arrancando las hojas de su calendario.

Son los AOVEs que tanto anhelamos, que tanto nos seducen y por los cuales sentimos una peculiar veneración en la mesa cuando los degustamos en crudo o los maridamos con otros productos de nuestra rica gastronomía. Se ordenan y encasillan por su potencia de frutado en tres clasificaciones: intensos o amargos; medios y maduros o ligeros, una distribución que suele guardar relación con el índice de maduración de los frutos y de la fecha en la que se recolectan

Baltasar Alarcón, técnico de la DOP Sierra de Cazorla, considera que las primeras entidades que comenzaron con la recolección de partidas tempranas lo hicieron hace unos diez días, por lo que se está en pleno proceso, aunque “el grueso de la recolección temprana nos vendrá a partir de ahora”. En referencia a los aceites que se han producido hasta ahora, subraya que las cantidades son relativamente bajas aún, aproximadamente entre 30.000 y 35.000 kilos de producto con DOP Sierra de Cazorla, “con unas características que se ajustan bastante bien a los aromas y matices que se asocian a nuestro territorio y que se generan por las características singulares en cuanto a variedades y suelos del mismo”.

Alberto Molinero, de Aceite Supremo tiene “una sensación de que estamos teniendo una cosecha como antaño, en temperaturas y lluvia. Las maduraciones parecía que estaban algo adelantadas; pero, la bajada de temperaturas y la lluvia ha conseguido estabilizarlas y hacer que nos vayamos a



una fecha de recogida como hace tres o cuatro campañas”, señala. Y agrega: “Nosotros hemos hecho alguna partida de picual y continuaremos con picual y el resto de las variedades la semana que viene y como novedad lanzaremos nuevamente la variedad lucio, que hace dos campañas que no la extraemos”.

El gerente y secretario de la DOP Sierra Mágina, Jesús Sutil, entiende que estos días de lluvia han marcado una interrupción, “resultando que algunas entidades habían logrado elaborarlos antes del lunes y otras están comenzando justo a partir de hoy (por ayer), realmente la mayoría de las de Mágina los harán hoy (por ayer, en adelante). Los aceites que hemos probado hasta ahora de nueva cosecha están muy bien, aunque están pendientes de abrir aún más sus aromas”. Y añade: “Decir también que casi todos se marcan como objetivo producir una mayor cantidad de aceite temprano que los años anteriores, debido no solo a la mejoría en la cosecha, sino a que están logrando comercializar toda su producción en envasado para el verano, por lo cual intentarán subir la cantidad de temprano elaborado para que les dure toda la campaña. También influye la exigencia de más kilos para el Jaén Selección”.

Bernardo Moya, el director técnico de Oro de Cánava de Jimena, resume así su valoración: “La recogimos durante los días 9, 10 y 11 de octubre. Hemos escogido las mejores fincas dentro de nuestra cooperativa, siendo algo complicado por el estrés que tenían muchos olivares por las escasas lluvias de principios de otoño. Los rendimientos grasos obtenidos han sido algo inferiores a otros años, pero dentro de la normalidad. Estamos bastante contentos con el producto obtenido, pero preocupados por la campaña si no llueve pronto, ya que en los alrededores de Jimena apenas ha llovido estos días”.

Salvador Pancorbo, el gerente de Oleocampo de Torredelcampo, asegura que “tenemos rendimientos buenos para estas fechas en campo, aceituna sanas y con facilidad para el desprendimiento. Aceites de intensidad media en el frutado y equilibrados en boca”. Mientras, Luis Montabes, de Monva de Mancha Real, precisa que “hoy (por ayer) terminamos justo su obtención y hemos obtenido un aceite esplendoroso, aromático intenso y complejo. Hemos obtenido ya Dominus Cosecha Temprana, mañana (por hoy) empezamos con el resto de nuestros Ultra Premium, Dominus Acebuche y Huerta Los Caños”.

Antonio Torrecillas, gerente de la SCA La Encarnación de Peal de Becerro, adelanta que a mediados de la próxima semana empezamos, “estamos con la selección de las parcelas para todos los aceites tempranos (picual, royal, ecológico)”. Por su parte, Jesús López, el gerente de la SCA Virgen del Perpetuo Socorro de Alcaudete que produce el célebre AOVE Carrasqueño, entiende que la cosecha temprana “se ha complicado y retrasado bastante con el tema de las lluvias, aunque menos mal porque han venido muy bien al campo. La próxima semana creemos que la continuaremos con menos interrupciones”



**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



Antonio Araque, el maestro de almazara de la SCA Sierra de La Pandera de Los Villares que produce el reconocido AOVE Jabalruz, anuncia que este año van a producir 40.000 kilos de aceite de cosecha temprana, todo de la variedad picual, a partir de hoy. Elena Ortega, de Tierras de Canena, también anuncia empezarán este lunes, al igual que Aceites Cazorla, según detalla su gerente, Juan Manuel Martínez.

Entre tanto, el secretario del Consejo Regulador de la IGP Aceite de Jaén, Miguel Soto, resalta que hasta ahora la cosecha temprana ha sido corta por las lluvias, pero con AOVes de “buena calidad”. Manuel Ogallar, el presidente de la SCA Santísimo Cristo de la Misericordia de Jódar que elabora el AOVE La Quinta Esencia, manifiesta que comenzaron el proceso de la cosecha adelantada el pasado lunes y hoy esperan darle carpetazo tras unos días de paralización por las lluvias. Hace una semana que Oleícola Baeza terminó con este proceso de recogida, en la que recolectaron 150.000 kilos de aceituna, “más que nunca, de una buena selección de parcelas de regadío, con óptima maduración y de una gran calidad de AOVE”.

Joaquín Morillo, del Grupo Oleícola Jaén, señala que desde los primeros días de este mes de octubre empezaron con las variedades más adelantadas, como frantoio, coratina y ahora arbequina, pero las lluvias paralizaron el proceso, que retoman con otras variedades. “La maduración se ha retenido algo por las lluvias y los rendimientos se están estabilizando en su sitio. Parece ser incluso que en algunas fincas hay más aceituna de la aforada y las lluvias han venido muy bien. Ahora toca empezar la segunda parte de la cosecha temprana”.

Mientras tanto, Juan Antonio Tello, de Laboratorios Tello, considera que ahora es difícil, no es fácil estimar qué van a influir las últimas lluvias y las que se anuncian. “El secano se va a recuperar algo en peso, pero dudo que recupere el retraso que lleva tanto en peso medio del fruto, entre 2,0/2,5 gr/fruto, como en relación pulpa/hueso, y, por tanto, en rendimiento mejorará, sí; pero, ha perdido el mes de septiembre y los primeros días de octubre para culminar bien la lipogénesis”. Añade que el regadío, presenta “mejores perspectivas, incluso para el deficitario en agua, con estas lluvias tiene suficiente para llegar bien al final. ¿y los fríos, cuándo llegarán? Las bajas temperaturas, no me refiero a heladas, ralentizan todo el proceso de maduración. Conclusiones: puede mejorarse el aforo de la Junta y estar en 1.350.000 +/- 100 dependiendo de los fríos y el rendimiento”.

Rafael Alonso, de Oro del Desierto de Tabernas, declara que la cosecha temprana “va avanzada, con un buen fruto y calidad del mismo. Sin embargo, la cosecha es escasa en cantidad en nuestra comarca, con una sustancial merma con la media, que cuadra con el aforo de la Junta de Andalucía”.

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



La presidenta de **INFAOLIVA**, Lucía Serrano, sostiene que la cosecha temprana ha comenzado de la mejor manera posible: “lloviendo, los AOVEs que están saliendo son mucho más aromáticos que años anteriores y los rendimientos están siendo buenos, la aceituna se ha ido recuperando con estas precipitaciones y las perspectivas han ido mejorando día a día”.

El presidente de la Asociación Española de Maestros y Operarios de Almazara (Aemoda) y director de Producción de Molino de las Torres de Alcaudete, Manuel Caravaca, asegura que está viendo aceites “de mucha calidad, aunque de rendimientos más bien bajos”, circunstancia que “puede influir mucho en los aforos finales de campaña”, alerta. Por su parte, el presidente de Jaéncoop y de la cooperativa El Pilar de Villacarrillo, Cristóbal Gallego, avanza que empezarán este próximo lunes la cosecha temprana: “Empezamos inicialmente el lunes, 21 de octubre, para hacer el Prólogo y el día 4 de noviembre empezamos la recolección de esta campaña”.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Las exportaciones andaluzas crecen un 7,6% hasta agosto, frente a la bajada nacional y de las otras cuatro comunidades más exportadoras

Seis de las ocho provincias disfrutaron de crecimiento en sus exportaciones, siendo China el país del Top10 en el que más crecen las ventas de Andalucía

Andalucía ha alcanzado en los primeros ocho meses del año 27.466 millones de euros en exportaciones gracias a un crecimiento interanual del 7,6%, que contrasta con la bajada del 0,5% de las exportaciones del conjunto de España (255.209 millones), siendo, además, la única comunidad que crece de las cinco grandes exportadoras.

Con este comportamiento, Andalucía se sitúa, entre enero y agosto de 2024, como la tercera comunidad en exportaciones, pero es la que más aporta a la marcha del sector exterior de España (0,8%), debido a la bajada que sufren las otras cuatro comunidades del Top 5 exportador, que acapara dos de cada tres euros (66,9%) de las ventas al exterior de España (Cataluña -3,7%, Comunidad de Madrid -9,7%, Comunidad Valenciana -2,5% y País Vasco -4,7%).



El comportamiento diferencial de Andalucía respecto del grueso del sector exterior español está fundamentado en la diversificación de los productos exportados, con grandes crecimientos tanto en capítulos industriales como en agroalimentarios, simbolizados por el sector aeroespacial (+61%) y el aceite de oliva (+58%), que presenta, además, récord histórico de ventas desde que hay datos estadísticos homologables (1995). Y destacan también los crecimientos en 9 de los 10 primeros capítulos exportadores.

La diversificación se produce también en el destino de las exportaciones, con crecimiento en 9 de los 10 primeros mercados de destino de Andalucía, estando dos países no europeos entre los tres que más crecen: China, con un 53,2% y Marruecos, con un 17,8% más que en enero-agosto de 2023.

Igualmente, la cualidad de la diversificación se aprecia en el origen de las ventas de Andalucía al mundo, con crecimiento en seis de las ocho provincias, siendo Sevilla no sólo la que más ve incrementadas sus ventas de Andalucía (+28,8%), sino la provincia que más aporta al crecimiento del sector exterior de España (+0,6%).

### **Aeronáutico y aceite de oliva**

El mayor crecimiento entre los 10 mejores capítulos exportadores lo protagoniza el de aeronaves y vehículos espaciales, con un 61% más que en enero-agosto de 2023, hasta alcanzar los 1.784 millones de euros, situándose como quinto capítulo en ventas, con el 6,5% del total de Andalucía.

Por su parte, el aceite de oliva alcanza su mejor registro exportador de la historia en los primeros ocho meses de un año, con 3.143 millones, gracias a un crecimiento del 58%, que lo refuerza como el producto más exportado por Andalucía, con el 11,4% del total. Forma parte del capítulo de grasas y aceites animales o vegetales (2º), que alcanza 3.560 millones de euros (13% del total) y subida del 54%.

En la agroindustria andaluza también registran un gran comportamiento el capítulo de frutas, que ocupa la cuarta posición, con 2.340 millones de euros en exportaciones (8,5% del total) y un aumento del 6%; y el de las preparaciones de hortalizas y frutas (9º), con 580 millones (2,1%) y subida del 25%. Por el contrario, el capítulo de las hortalizas, en tercera posición, con 2.726 millones de euros (9,9%), baja un 5,3%.

En el ámbito industrial destacan igualmente las subidas de capítulo de las (7º) máquinas, aparatos y material eléctrico, con 1.092 millones de euros (4% del total) y subida del +5,3%. Igualmente,

**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



presentan importantes crecimientos los combustibles y aceites minerales suben un 4,5%, lo que hace de este capítulo el primero en ventas, con 4.285 millones de euros (15,6% del total); el cobre y sus manufacturas (6º), con 1.332 millones de euros (4,8% del total) y un alza del 13,1%; y los minerales metalíferos, escorias y cenizas (8º) suben un 33%, hasta los 940 millones (3,4%). En décimo lugar están las calderas, máquinas y aparatos mecánicos con un alza del +6,3% (2% del total) y 549 millones.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

## Guía Flos Olei 2025: 6 AOVEs españoles entre los mejores del mundo

“Un verdadero y único viaje alrededor del mundo del aceite de oliva virgen extra de calidad”, es así como se presenta la 13ª edición de la Guía Flos Olei 2025, que ha publicado los que según el jurado, los mejores aceites de oliva del mundo, tras clasificar las 500 empresas, y entre las categorías más relevantes se encuentran seis españoles.

### Hall of Fame

- Casas de Hualdo, con Casas de Hualdo - Reserva de Familia.
- Castillo de Canena, con Castillo de Canena Reserva Familiar – Picual.
- Aceites Finca La Torre, con Finca La Torre - One - de Agricultura Ecológica.

### The Best

- Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra - Calidad/Cantidad: Muela-Olives, con Venta del Barón - Dop Priego de Córdoba.
- Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra - Calidad/Envase: Verde Esmeralda Olive, con Green Emerald.
- Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Dop/Igp - Frutado Intenso: Almazaras de la Subbética con Rincón de la Subbética – DOP Priego de Córdoba, de Agricultura Ecológica.



Puede consultar la guía completa [PINCHANDO AQUÍ](#)

Fuente: [Olimerca](#)

## El COI y AENOR unen fuerzas para impulsar el proyecto del balance de carbono del olivar

El olivar no solo nos ofrece uno de los alimentos más preciados del Mediterráneo, sino que también juega un papel esencial en la lucha contra el cambio climático. Con la mirada puesta en potenciar esta virtud, el Consejo Oleícola Internacional (COI) ha iniciado un proyecto clave para medir el [balance de carbono en el sector](#), en colaboración con AENOR, uno de los principales organismos de certificación de España.

El pasado 16 de octubre, ambas entidades firmaron el contrato fundacional del 'Proyecto Balance de Carbono', un esfuerzo conjunto que busca crear herramientas y un marco metodológico para evaluar cómo el olivo puede ser parte de los mercados de créditos de carbono. En palabras del director ejecutivo adjunto del COI, Abderraouf Laajimi, el olivar actúa como un verdadero sumidero de carbono, almacenando este elemento de forma permanente tanto en sus raíces como en el suelo que lo rodea. Es por ello que la iniciativa resulta crucial para el futuro del sector y para su contribución a la sostenibilidad global.

### Un camino hacia la sostenibilidad y los créditos de carbono

El COI lanzó este proyecto a principios de 2024 mediante una convocatoria pública de licitación, adjudicada finalmente a AENOR. Esta empresa española, reconocida por su labor en la normalización y certificación de procesos en diversos sectores, será la encargada de desarrollar tanto el marco metodológico como las herramientas de software que permitirán medir el balance de carbono de los olivares.

El propósito es claro: facilitar una herramienta sencilla y eficiente para que los productores puedan evaluar su huella de carbono, lo que les permitiría acceder a los mercados voluntarios de créditos de carbono, una oportunidad de ingresos adicional que premia las buenas prácticas medioambientales.



## Una alianza estratégica con AENOR

Durante la firma del contrato en la sede del COI, Susana Lozano, directora de AENOR, expresó su agradecimiento por la confianza depositada en su equipo y subrayó la relevancia de esta colaboración para los países miembros del COI. Esta iniciativa no solo fortalecerá la competitividad del sector oleícola, sino que también proporcionará una herramienta crucial para que los productores puedan demostrar su contribución positiva al medio ambiente.

Además, el proyecto contará con un equipo de seguimiento, y las primeras reuniones de coordinación están previstas para el 7 de noviembre en Córdoba. Esto asegura que el desarrollo de la herramienta esté en línea con los plazos establecidos y que las partes involucradas mantengan un flujo constante de comunicación.

## AENOR: garantía de calidad y sostenibilidad

Con más de tres décadas de experiencia, AENOR se ha consolidado como una entidad referente en la promoción de la calidad y la seguridad en múltiples sectores. Su capacidad para desarrollar normas y ofrecer servicios de certificación ha sido clave para que muchas organizaciones mejoren su eficiencia operativa y cumplan con las regulaciones vigentes.

En este proyecto, AENOR se encargará de aportar su conocimiento técnico para crear una metodología estandarizada que permita medir el balance de carbono de manera fiable y replicable en cualquier país miembro del COI.

## El Olivar: un actor clave en la lucha contra el cambio climático

Este proyecto no solo posiciona al olivar como un cultivo clave en la transición hacia una agricultura más sostenible, sino que también pone de relieve la importancia de cuantificar su impacto en la lucha contra el cambio climático. Con un balance de carbono positivo, los olivares pueden desempeñar un papel crucial en la captura de CO<sub>2</sub>, contribuyendo de manera tangible a reducir las emisiones globales.

Fuente: [Oleorevista](#)



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

# Abierto el plazo para presentarse a la X edición de los EVOOLEUM Awards

Ya puedes inscribirte en la décima edición del **Concurso Internacional EVOOLEUM World's TOP100 Extra Virgin Olive Oils**, el más influyente a nivel mundial, organizado por AEMO y Grupo Editorial Mercacei. EVOOLEUM reconocerá los 100 mejores AOVEs de esta campaña, así como el TOP20 de Producción Limitada, en una competición que revalida anualmente su título de concurso privado más prestigioso y riguroso del mundo en el ranking "World's Best Olive Oils (WBOO)". Los AOVEs ganadores de EVOOLEUM Awards llegarán un año más a la totalidad de importadores internacionales, chefs e influencers gastronómicos.

Productores y empresas elaboradoras de virgen extra de todo el mundo podrán inscribirse y enviar sus AOVEs de la campaña en curso para participar en el concurso a través de su web [www.evooleum.com](http://www.evooleum.com), que cuenta con versiones en español e inglés. En ella, los interesados podrán encontrar información detallada sobre la competición y las bases del concurso, así como la ficha de inscripción, la composición del Panel de Cata y el plazo de envío de muestras, que finalizará el 7 de marzo de 2025.

También se abre la convocatoria para participar en los EVOOLEUM TOP20 Limited Production EVOOs, una categoría para aquellos productores de AOVE que cuenten con una producción menor de 2.500 litros. De las muestras recibidas se elegirán los 20 Mejores AOVEs del Mundo de Producción Limitada y aparecerán también en la Guía EVOOLEUM con su propia ficha, en una sección separada del resto del TOP100 de EVOOLEUM, en la que se informe al consumidor de que estos AOVEs cuentan con una pequeña producción.

Conviene destacar también que todos los AOVEs inscritos en ambas categorías participarán en los EVOOLEUM Packaging Awards -una modalidad en la que EVOOLEUM fue pionera y que ha inspirado a numerosos concursos-, que premia a los mejores envases según su estética y aspecto formal en sus diferentes categorías: Mejor Diseño AOVE Premium, Mejor Diseño Innovador y Mejor Diseño Gama Retail.

Finalmente, todos los ganadores de los EVOOLEUM Awards recibirán un certificado con los polifenoles totales de su AOVE, otorgado por la Universidad de Córdoba, para apoyarles en su comercialización y exportación. De entre todos ellos, se seleccionará el TOP10 de los AOVEs más saludables del mundo.

Y es que EVOOLEUM es el único concurso internacional que publica una guía en castellano e inglés -en papel y app- que se distribuye a todos los importadores y distribuidores del mundo, a más de 2.000 restaurantes con estrella Michelin y a todos los que forman parte de The World's 50 Best Restaurants, así como a resorts, establecimientos de oleoturismo y tiendas gourmet especializadas.

Además, ningún otro concurso ofrece la proyección internacional que otorga EVOOLEUM. Grupo Editorial Mercacei lanza cada año una campaña en medios de comunicación sin precedentes en el sector que logra que los AOVEs del TOP100 aparezcan anualmente en más de 250 medios de comunicación, llegando a una audiencia superior a 20 millones de personas y agotando prácticamente las existencias de los productores premiados.