

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de marzo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El COI estima que la producción mundial del aceite de oliva disminuya un 6% en la campaña 2023/2024.

El aceite de oliva no da tregua en la cesta de la compra.

Un ácido de la hoja del olivo podría ser clave para tratar el alzhéimer y la diabetes.

EE. UU. renuncia a recurrir el dictamen de la OMC y manifiesta deseo de resolver la disputa.

Los productores de aceite de oliva de Portugal celebran el segundo mayor rendimiento del país.



El COI estima que la producción mundial del aceite de oliva disminuya un 6% en la campaña 2023/2024

La producción mundial de aceite de oliva ha sido objeto de un análisis detallado, revelando cifras significativas para las campañas 2022/2023 y 2023/2024. Según los datos provisionales proporcionados por el **Consejo Oleícola Internacional**, la producción de aceite de oliva alcanzó 3.422.500 toneladas en 2021/2022, experimentando un aumento significativo en comparación con décadas anteriores. Sin embargo, las cifras provisionales para la campaña 2022/2023 muestran un descenso del 25%, situándose en 2.569.500 toneladas. Además, las estimaciones para la campaña 2023/2024 sugieren una producción de 2.407.000 toneladas, lo que representa una disminución adicional del 6%.

Aceite de oliva

Durante la campaña 2022/2023, la producción mundial se estima en 2.569.500 toneladas, lo que equivale a una reducción del 25% en comparación con el año anterior. Asimismo, el consumo se estima en 2.834.000 toneladas, reflejando una disminución del 15%, mientras que las importaciones alcanzaron las 1.063.500 toneladas.

Los países miembros del COI produjeron un total de 2.359.000 toneladas durante la campaña 2022/2023, lo que representa el 92% del total mundial. Dentro de este grupo, la producción europea experimentó una disminución del 39%, con España, Italia y Portugal registrando caídas significativas en su producción. Sin embargo, Grecia fue la única excepción, con un aumento del 49% en su producción.

Por otro lado, se observó un aumento del 62% en la producción de Turquía, mientras que Túnez y Marruecos experimentaron descensos del 25% y 44%, respectivamente.

Para la campaña 2023/2024, se espera que la producción mundial alcance las 2.407.000 toneladas, reflejando una disminución del 6% en comparación con la campaña anterior. Se pronostican importaciones y exportaciones de un millón de toneladas cada una.

Aceituna de mesa

En cuanto a las aceitunas de mesa, se estima que la producción mundial alcanzó las 3.014.500 toneladas en la campaña 2022/2023, lo que representa un ligero descenso del 3% en comparación



con el año anterior. Sin embargo, las estimaciones para la campaña 2023/2024 sugieren una disminución del 12%, situándose en 2.653.500 toneladas, mientras que se espera que el consumo disminuya un 3%.

Fuente: [Oleorevista](#)

El aceite de oliva no da tregua en la cesta de la compra

Las ventas totales de bienes de consumo en las cestas de la compra españolas en el mes de febrero de 2024 se incrementaron un 6,2% respecto a lo que nos gastamos un año antes, impulsadas por el repunte de la demanda que se elevó un 4,1%, mientras que el precio promedio alcanzó una subida del 2,0%, la más baja desde el estallido de la inflación, según los últimos datos publicados por NIQ.

Desglosado por las secciones principales, el comportamiento del gasto, frente al año anterior, es muy similar en las tres y, de esta forma, la alimentación subió sus ventas en valor en un 6,4%; bebidas lo hizo en un 6,3%, mientras que droguería y perfumería aumentó en un 5,5%.



Mayores subidas de precio

La lista de los productos más inflacionistas está protagonizada por la tendencia de moderación de los precios en el mes de febrero, y siguiendo la pauta de periodos anteriores, el aceite vuelve a la

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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

primera posición con un alza del 30,3%, seguido de las aceitunas y encurtidos, con un 13,4% más: los zumos, con un incremento del 10,8%; las verduras congeladas, un 10,7% superior; los chocolates un 8,8% más; el queso tradicional, un 8,7% más o los espumosos, que se elevan un 7,8%.

A pesar de que hay categorías que moderan sus subidas e incluso registran descensos relevantes en el precio, el aceite continúa liderando la subida a gran distancia, especialmente el de oliva y el de oliva virgen, con subidas interanuales del 76,7% y el 75,8%, respectivamente, pero también el de oliva virgen extra, que lo hace en un 66,2%. Lógicamente, esto tiene un impacto en la demanda, con bajadas del 25,4% para el de oliva, o del del 10,6% en el de oliva virgen extra, mientras que el de oliva virgen reduce sus ventas en volumen en un 2,2%.

El aceite vuelve a la primera posición con un alza del 30,3%, seguido de las aceitunas y encurtidos, con un 13,4% más.

Debido a estos precios, los consumidores han desplazado sus compras a otras modalidades de aceite, como el de girasol, que ve como desciende su precio en 31,6%, mientras que aumenta su demanda en un 20.0% respecto a febrero de 2023. Aunque cuantitativamente el peso del aceite de orujo es significativamente menor entre el resto de los aceites, hay que destacar que aumenta su demanda un 84,2%, a pesar de que su precio se eleva un 28,9%.

Marca de distribuidor frente a marca de fabricante

A fecha de cierre de febrero y en cuanto a la diferencia entre marcas, la situación sigue siendo dispar, con un incremento de las ventas en valor de las marcas de distribuidor del 9,8%, frente a la subida del 3,4% de las marcas de fabricante, mientras que las ventas en volumen se elevan en un 7,1% para las primeras y en un 0,5% para las segundas.

Patricia Daimiel, directora general de NIQ para Iberia, ha señalado que “los datos de febrero revelan un claro cambio de tendencia en la cesta de la compra, con una mejora sustancial de la demanda, en consonancia con la moderación generalizada de la subida de los precios —a excepción de productos puntuales como el aceite de oliva— que ya empezamos a observar meses antes. Veremos si la actual campaña de Semana Santa consolida esta tendencia”.

“Otra tendencia destacable —continúa Daimiel— radica en los datos de ventas realizadas en el canal online que continúan incrementándose y hay que tener en cuenta que, según nuestro Panel de Hogares, los hogares del futuro son los que más gasto realizan hoy vía e-commerce, aunque esta



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



herramienta también revela que la economía senior mueve ya el 56% del total FMCG en España y las previsiones demográficas apuntan a que este territorio será aún más relevante en los próximos años, por lo que tenemos que estar atentos al comportamiento de estas dos generaciones que marcarán los próximos compases del consumo.

Fuente: [Olimerca](#)

Un ácido de la hoja del olivo podría ser clave para tratar el alzhéimer y la diabetes

Las hojas del olivo contienen en una extraordinaria cantidad de un ácido que puede ser clave para el tratamiento o la prevención de la diabetes y del alzhéimer, según una investigación del Instituto de la Grasa que empezará en breve a probar en personas sus efectos tras los buenos resultados en laboratorio.

Se trata del ácido oleanólico, presente en el aceite de orujo de oliva, que será aprobado en coordinación con el hospital Virgen del Rocío de Sevilla, en pacientes con diabetes tipo 2, a los que se les aportará durante un año un aceite de oliva enriquecido con ácido oleanólico que ha producido para el ensayo la empresa Acesur, con la financiación de la Agencia Estatal de Investigación.

“Creemos que podremos reducir el tratamiento farmacológico, pues es mejor paliar una enfermedad con la dieta que solo con medicamentos”, ha dicho a EFE el doctor Javier Sánchez Perona, del Instituto de la Grasa, radicado en Sevilla y perteneciente al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIF).

Ya en 2019 el Estudio Prediabile determinó en personas prediabéticas que consumir aceite de oliva rico en oleanólico prevenía el desarrollo de la enfermedad. Después de tres años de ingesta la probabilidad de tener diabetes fue un 45 % menor en el grupo que recibió el aceite con ese compuesto extra.

La pregunta que ahora tratan de resolver es si es capaz de contribuir al tratamiento de la enfermedad en aquellas personas que ya sufren diabetes, a través del estudio OLTRAD que desarrolla el equipo de Sánchez Perona de forma pionera en el mundo.



Alto precio

Una de las circunstancias resueltas ha sido el precio del ácido oleanólico. Su coste en el mercado fabricado en laboratorio estaba este mes en 1,5 millones de euros el kilo, veinticinco veces más que el oro.

El Instituto de la Grasa desarrolló y patentó un método sencillo para la obtención de ácido oleanólico de alta pureza de la hoja del olivo. “Tan sencillo que hasta los niños pueden obtenerlo con materiales caseros con un grado de pureza aceptable”, afirma el investigador.

El ácido oleanólico defiende al olivo de los ataques de microorganismos y se encuentra en el fruto, pero sobre todo en la hoja, donde puede llegar hasta a un 3,5 % en materia seca.

Se ha estimado que un 25 % del peso de un olivo se debe a sus hojas, por eso un olivo de una tonelada métrica podría contener aproximadamente 1 kilo del compuesto.

El aceite de orujo de oliva, variedad especialmente rica en oleanólico, se consume poco en España, aunque el país es el primero productor mundial. Se obtiene como subproducto al producir el aceite virgen, extrayendo el aceite que queda con disolventes orgánicos, y luego se refina.

Alzhéimer

El aceite de orujo se encuentra asimismo en el punto de mira de este equipo de investigación para tratar otra enfermedad, el alzhéimer. “Lo que proponemos es que los compuestos bioactivos del aceite de orujo podrían ayudar a prevenirlo o ralentizarlo”, indica Sánchez-Perona.

Las pruebas con personas están pendientes del reclutamiento de voluntarios, en colaboración con el hospital de Valme (Sevilla).

La vinculación entre diabetes y alzhéimer es una línea de trabajo, no corroborada plenamente por la ciencia, expuesta por un grupo investigador de EEUU que, incluso, considera a esta degeneración cerebral como una nueva diabetes, la tipo 3. La clave es la insulina, que regula las concentraciones de glucosa en la sangre.

“Las neuronas necesitan combustible, y el esencial es la glucosa. La insulina actúa como un timbre en la puerta de las células. Cuando ese timbre suena, la célula abre la puerta para que entre la

The advertisement features a green background with a white circular logo on the left containing a stylized 'A' and 'O'. To the right of the logo, the text 'oliveCEPT' is written in a bold, white, sans-serif font. Below this, the text 'Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad' is displayed in a smaller white font. Further down, a smaller line of text reads 'Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos'. On the right side of the advertisement, there are three circular icons: a bar chart, a heart, and a target. Next to each icon is a corresponding benefit: 'Mayor rendimiento de AOVE', 'Calidad mejorada', and 'Mejor eficiencia'. At the bottom right, there is a dark green button with the white text 'Infórmate sin compromiso'. In the bottom left corner, there is a small illustration of three olives on a branch. A white ECG line runs horizontally across the bottom of the advertisement.



glucosa. Sin ese timbre, aunque haya abundante glucosa en la sangre, la célula no abre la puerta y no recibe el combustible”, explica el científico.

Cuando la célula recibe más glucosa de la que necesita, genera resistencia a la insulina, por eso la resistencia a la insulina, además de favorecer el exceso de azúcar en sangre, propicia la formación de placas características del alzhéimer”

“Si podemos hacer llegar los compuestos bioactivos del aceite de orujo al cerebro, podrían reducir la inflamación, algo que avalan los estudios in vitro, que han sido magníficos”, dice Sánchez Perona, que está convencido de que el oleanólico participa en muchos procesos fisiológicos y puede servir para diversas enfermedades. “El olivo nos nutre, pero también nos cura; realmente podemos considerar que nos está dando oro en cada gota de aceite que extraemos de él.

Fuente: [La Razón](#)

EE. UU. renuncia a recurrir el dictamen de la OMC y manifiesta deseo de resolver la disputa

El Órgano de Solución de Diferencias (OSD) de la [Organización Mundial del Comercio \(OMC\)](#) ha tratado la problemática relacionada con los aranceles de EE. UU. a la aceituna negra. Una reunión de la que se ha extraído que [EE. UU. ha aceptado adoptar el informe del panel y ha manifestado su deseo de trabajar con la Unión Europea para resolver la disputa.](#)

Una situación que, para la Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (ASEMESA) “es muy parecida a la que se dio tras el fallo del panel inicial, en el que EE.UU. decidió aceptar y mostrar la mejor voluntad de aplicarlo con la única intención de dilatar el procedimiento ya que lo que hizo fue interpretar el fallo en un sentido totalmente contrario a la UE para, finalmente, hacer unas ligeras modificaciones con el único efecto de reducir el arancel por las subvenciones ligeramente pasando el total del 35 al 31%”, señala su secretario general, Antonio de Mora.

El pronunciamiento del nuevo informe del panel es mucho más rotundo que el primero, dejando muy poco margen o ninguno para interpretaciones. Concluye que las disposiciones de la Ley Arancelaria de EE. UU. de 1929 que permiten traspasar el beneficio de las subvenciones de los agricultores a la industria no son conformes con las normas de la OMC y que, además, la aplicación



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



de dichas disposiciones en este caso es incorrecta y tampoco conforme con las normas de la OMC, por lo cual, EE. UU. debe por un lado poner su normativa en conformidad con la de la OMC y, por otro, eliminar el arancel impuesto por las ayudas de la PAC.

El hecho de aceptarlo y no recurrir podría alejar, al menos por el momento, la posibilidad de que la UE solicite a la OMC medidas de represalia o las aplique directamente y señala la vía diplomática como la más adecuada para una solución aunque “habrá que ver si tienen voluntad de verdad por lo que Asemesa espera que el Gobierno de España y la UE exijan a EE. UU. que dé pasos inmediatos para comprobarlo y acabar con una situación manifiestamente injusta y contraria a los principios de la OMC”, concluye de Mora.

Fuente: [Oleorevista](#)

Los productores de aceite de oliva de Portugal celebran el segundo mayor rendimiento del país

Cuando concluya la cosecha en Portugal, se estima que la producción de aceite de oliva alcanzará entre 150.000 y 160.000 toneladas en la campaña 2023/24, lo que confirma un ligero aumento con respecto a la cosecha anterior.

En general, los productores portugueses dijeron que fue una buena cosecha. Sin embargo, los altos niveles de humedad concentrados en las aceitunas debido a las lluvias invernales dificultaron la extracción del aceite y redujeron la cantidad final de aceite de oliva.

Tras la desastrosa campaña de 2022, volvimos a nuestras cifras habituales. Optamos por una cosecha temprana y procedimos a pesar de las condiciones climáticas lluviosas.

- Julio Alves, fundador, Quinta dos Olmais

Jeremias Lancaster e Tavora, director general de Olivo Gestão, empresa del Alentejo, confirmó las dificultades que enfrentaron los productores durante la cosecha, que comenzó en octubre y terminó recientemente.



Él dijo, “Fue una campaña exigente, en términos técnicos, para la industria del aceite de oliva en Portugal, particularmente en Alentejo”, la región productora de aceite de oliva más grande del país por un margen significativo.

"Las previsiones iniciales apuntaban a una temporada normal, aunque teníamos algunas incertidumbres sobre la cantidad de aceitunas esperadas debido al frío inusual de la primavera", añade Lancastre e Tavora.

Dijo que en octubre la fruta parecía estar madurando bien, lo que indica buenos niveles de acumulación de aceite.

“Sin embargo, después de las primeras lluvias de octubre y cuando aún hacía calor, las aceitunas dejaron de acumular aceite y los niveles de humedad aumentaron exponencialmente”, afirma Lancastre e Tavora." Esto dificultó mucho todo el proceso de extracción y provocó rendimientos de petróleo muy bajos, llegando incluso a un 2,5 por ciento por debajo del promedio de esta región".

“Otro desafío que tuvimos fue Gafa, un hongo que apareció en nuestras aceitunas a finales de noviembre”, añadió. “Tuvimos que ser muy selectivos a la hora de recoger aceitunas para llevarlas al molino para evitar mezclar aceites y acidez”.

También conocida como antracnosis, la Gafa es una enfermedad del olivo que afecta a la calidad del aceite, reflejándose principalmente en un aumento de la acidez. La humedad y las altas temperaturas suelen ser las culpables.

Al otro lado de Portugal, donde los olivares tradicionales dominan el paisaje accidentado y montañoso del país, los productores informaron de un repunte de la producción con desafíos similares.

Julio Alves, fundador de Quinta dos Olmais, dijo que se esperaba que la producción en Trás-os-Montes aumentara después de la mala cosecha del año pasado. Sin embargo, los productores también experimentaron niveles más bajos de acumulación de petróleo después de un otoño e invierno húmedos.

“Tras la desastrosa campaña de 2022, volvimos a nuestras cifras habituales”, afirmó. “Al optar por una cosecha temprana, avanzamos a pesar de las condiciones climáticas lluviosas”.



"En consecuencia, logramos recolectar una mayor cantidad de aceitunas, aunque con rendimientos ligeramente inferiores debido a su mayor contenido de agua", añade Alves. "En general, la cosecha en nuestra región avanzó sin problemas y sin contratiempos significativos".

Junto con los menores rendimientos de petróleo, Alves dijo que el obstáculo más importante que enfrentaron los productores en el norte del país fue el barro y el terreno resbaladizo causado por las lluvias, lo que hizo que la cosecha se desarrollara más lentamente.

Si bien esta temporada estuvo por debajo del récord de 206.000 toneladas producidas en el año agrícola 2021/22, Lancastre e Tavora dijo que la producción seguirá aumentando a medida que aumente el número de olivares de densidad súper alta recién plantados en el Alentejo.

"Desde 2005, la modernización de la agroindustria en Portugal, la eficiencia del procesamiento en los olivares y la calidad del aceite de oliva producido aquí han sido alentadores para los agricultores locales", afirmó. "El hecho de que sea un cultivo autóctono con disponibilidad de agua, buenos suelos y condiciones climáticas razonables ha permitido lograr resultados".

Como muchos de sus pares, Lancastre e Tavora predice que Portugal será uno de los mayores países productores de aceite de oliva del mundo en los próximos cinco años.

"Al mismo tiempo, debido a la alta eficiencia y calidad de los olivares modernos, Portugal probablemente se convertirá en un punto de referencia para el sector", afirmó. "Esto también traerá resultados muy positivos a proyectos más pequeños en regiones donde no es posible regar los olivares tradicionales, pero que se beneficiarán de la escala y las condiciones para producir aceite de oliva de calidad".

La finalización de la presa de Alqueva en 2002 ha hecho que el Alentejo sea mucho más resistente a los períodos de sequía. Como resultado, la producción en Portugal cayó mucho menos drásticamente en la campaña agrícola 2022/23 que en muchas otras partes de la cuenca mediterránea.

"El hecho de que tengamos agua disponible y no dependamos tanto de la lluvia cada año significa que no somos tan vulnerables a los ciclos climáticos", afirmó Lancastre e Tavora. "Por tanto, es más fácil adaptar las operaciones a la nueva realidad climática, proteger al máximo los olivos y las aceitunas y permitirnos ser productivos y mantener la calidad".



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



Si bien la presa de Alqueva protege contra la sequía, a Lancastre e Tavora le preocupa que las temperaturas inusualmente altas y bajas, un fenómeno que se ha vuelto cada vez más común en los últimos años, supongan nuevos desafíos para los productores de olivos.

"Los cambios en el clima mediterráneo, normalmente caracterizado por las cuatro estaciones, pueden alterar el ciclo de las plantas y traer inestabilidad al proceso de producción", afirmó. " Esto afectará a los agricultores de todo el mundo porque [alrededor del 70 por ciento] de la producción todavía proviene de olivares tradicionales y de secano".

"El cambio climático nos preocupa", añadió Lancastre e Tavora. "Por eso, hacemos todo lo posible para incorporar medidas de sostenibilidad, tanto a nivel agronómico como agroindustrial".

Junto con el resto del mundo del aceite de oliva, Portugal ha experimentado un fuerte aumento en los precios del aceite de oliva en los últimos dos años. Alves citó esto como una preocupación para los productores tradicionales, ya que los altos precios han hecho que los consumidores cambien sus hábitos en España e Italia.

Según datos del Consejo Oleícola Internacional, los precios del aceite de oliva virgen extra en Trás-os-Montes alcanzaron 859,5 euros por 100 kilogramos en febrero, ligeramente por debajo del récord de enero y un 50 por ciento por encima de febrero de 2023.

"En mi opinión, este aumento de precios depende de dos factores principales: cíclico y estructural", afirmó Lancastre e Tavora. "Por un lado, la falta de lluvias y la climatología desfavorable en momentos críticos para el cultivo provocaron dos años consecutivos de baja producción, lo que provocó una falta de disponibilidad de aceite de oliva en el mercado. Al mismo tiempo, existía una enorme lealtad de los consumidores hacia el producto. Era necesario elevar el nivel de precios".

"Por otro lado, desde un punto de vista más estructural, las tasas de inflación de todos los productos alimentarios en general también influyen en el aumento de los precios del aceite de oliva", añadió. " De hecho, los costos de producción han aumentado considerablemente, pero también es cierto que en los últimos dos años, la inflación de los productos alimenticios ha alcanzado un máximo histórico y ha aumentado los costos de los hogares".

A pesar de los desafíos del aumento de los costos de producción y el cambio climático, Lancastre e Tavora es optimista sobre el futuro del sector del aceite de oliva portugués y mundial.

"Si consideramos la producción media anual, el aceite de oliva sigue representando menos del [tres] por ciento de los aceites consumidos en el mundo, lo que demuestra la capacidad de crecimiento de este producto, siendo el único con todos los conocidos beneficios para la salud" él dijo.

"Ahora más que nunca, los países productores deben definir una estrategia para promover el producto en más partes del mundo, particularmente en los mercados emergentes, donde más hogares se han vuelto más conscientes de su salud y pueden permitirse el lujo de consumir aceite de oliva", concluyó.

Daniel Dawson contribuyó a este informe.

Fuente: [Olive Oil Times](#)