

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

28 de octubre de 2024



HOY ES NOTICIA:

Comienza la complicada transición de los precios del aceite de oliva.

La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que incluirá más de 50 actividades en Andújar.

El Premio Excelencia Oleomaq 2025 busca almazaras innovadoras.

El proyecto OLIFECycle construirá la primera planta piloto para tratar orujo de aceituna mediante la cría de insectos.

‘AOVE & Ciencia’: un proyecto que acerca la investigación al público a través del aceite de Jaén

Jornadas y Eventos

30 octubre 2024. Cubiertas y ecorregímenes de la PAC: beneficios, implementación y soluciones prácticas.

30 octubre 2024. Jornada Técnica Implantación en Alemania, aspectos jurídicos.



Comienza la complicada transición de los precios del aceite de oliva

El mercado del aceite de oliva en la cuarta semana del mes de octubre sigue mostrando una gran inestabilidad en el comportamiento de las cotizaciones en origen. Tras un cierre de campaña donde no ha habido presión vendedora, con una caída del consumo realmente corta, y con unos precios que parecían aguantar el mes de octubre sin demasiados sobresaltos; al final, la realidad es que en este momento algunos operadores están provocando cierto nivel de especulación que están anticipando los precios a futuro y con ello se está provocando una transición algo más complicada de lo que sería deseable.

El hecho de que a la gran distribución, tanto nacional como en los mercados exteriores, le estén llegando noticias de que los precios del aceite de oliva en origen pueden llegar en el mes de diciembre a 5€/Kg para la categoría virgen extra está consiguiendo que los jefes de compra estén en estos momentos aguantando todo lo que pueden o comprando lo mínimo para no pagar más de lo que quisieran.

Pero lo que está costando más entender son las desviaciones de casi 2€/kg entre los precios a futuro y los precios a contado, cuando hace un par de años el diferencial se movía entre los 20 y 40 céntimos.

Y mientras tanto los grandes envasadores siguen agotando sus existencias hasta unos niveles nunca vistos y operando a cuentagotas en estos meses, esperando que se confirmen sus estimaciones de precios de 5€ para diciembre y de 4€/kg para la primavera, siempre y cuando la climatología acompañe y llueva y mejore el cultivo de cara a la cosecha 2025/26.

De momento, las cotizaciones en origen para los virgen extra de aceites nuevos se mueven entre los 7€/kg y los 7,5€/kg, mientras que para los viejos se piden entre los 6,80€/kg y los 6,90€/kg.

Fuente: [Olimerca](#)



La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que incluirá más de 50 actividades en Andújar, registra un récord de demanda de expositores, aunque el tope de un centenar incluirá 93 marcas de AOVE y 7 relacionadas con la cosmética y la madera de olivo

El presidente de la Diputación, Francisco Reyes, ha dado cuenta hoy del programa previsto en la XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que incluirá más de 50 actividades en Andújar, una edición que ha registrado un récord de demanda de expositores, aunque el tope de un centenar incluirá finalmente 93 marcas de AOVE y 7 relacionadas con la cosmética y la artesanía de la madera de olivo.

La XI Fiesta del Primer Aceite de Jaén, que se celebrará este año en la ciudad de Andújar, incluirá más de medio centenar de actividades para todos los públicos. Así lo ha señalado Francisco Reyes, el presidente de la Diputación Provincial, que es la institución organizadora de esta “cita imprescindible y muy esperada por el sector oleícola y el turístico, y que después de una década se ha asentado plenamente”. Este evento, que vuelve a Andújar después de que ya albergara su tercera edición en 2016, también se desplazará a la ciudad catalana de Sabadell desde el 15 al 17 de noviembre.

Sobre esta fiesta, Reyes ha recordado que, como todos los años, “coincide con los primeros compases de la campaña de la aceituna”, y ha subrayado que “es el mejor escaparate promocional de nuestro oro líquido y nos refuerza como referentes del mejor aceite de oliva virgen extra”. Además, ha incidido en que “pone en valor el atractivo del oleoturismo, del que también somos referentes, y es la muestra palpable de la calidad con mayúsculas de nuestros aceites de oliva virgen extra tempranos y del avance que ha experimentado el sector en las últimas décadas”, un progreso que, a su juicio, “ha sido fruto del esfuerzo del sector, que ha sabido ver la oportunidad que supone la apuesta por la calidad y la sostenibilidad”.



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



En este acto –en el que también han participado los diputados provinciales de Promoción y Turismo y de Medio Ambiente y Cambio Climático, Francisco Javier Lozano e Isabel Uceda, respectivamente; el delegado de Turismo, Cultura y Deporte de la Junta, José Ayala, y el concejal de Empresa y Agricultura de Andújar, Luis Villa–, el presidente de la Diputación ha adelantado que este año la Fiesta del Primer Aceite de Jaén se desarrollará en dos escenarios: la Plaza de España y la Plaza de la Constitución.

Allí tendrá lugar “la principal propuesta del programa, la Feria de los Primeros Aceites, Cosmética y Artesanía, que en esta edición contará con un centenar de empresas, 93 de las cuales serán cooperativas y almazaras que mostrarán sus aceites de oliva virgen tempranos y otras 7 empresas de cosmética y artesanía del olivar”, según ha detallado Reyes, quien ha valorado que cada vez “sean más las empresas interesadas en estar presentes en este evento, lo que demuestra que cada vez son más quienes apuestan por la calidad, por producir aceites de oliva tempranos, lo que pone de relieve también la importancia del sector del aceite de oliva en nuestra provincia”.

Esta feria, en la que se podrán degustar y comprar todos estos AOVes y productos relacionados con el aceite, se iniciará el sábado 9 con el tradicional desayuno, que “tendrá un toque local, ya que se degustarán los aceites tempranos que participan en la fiesta con pan y miel de Andújar”, según ha precisado Paco Reyes. Tras el desayuno llegará uno de los momentos álgidos de la fiesta, con el pregón a cargo de David Broncano, presentador del programa de Televisión Española “La Revuelta”. “Nuestro exitoso paisano de Orcera, un pregonero de lujo, muy conocido, y sin duda uno de los mejores embajadores que en estos momentos tiene nuestra tierra”, ha enfatizado el presidente de la Administración provincial.

De igual forma se homenajeará al embajador de este año, un reconocimiento que este año ha recaído en Enrique Sánchez, chef del programa “Cómetelo” de Canal Sur Televisión. “Si de embajadores se trata, pocos mejores que los chefs y cocineros como prescriptores de las bondades de nuestro aceite de oliva”, ha remarcado el presidente de la Diputación para justificar esta distinción.

Además de estos actos, “platos fuertes de la fiesta”, serán muchas más las actividades que se celebrarán a lo largo del fin de semana, unas propuestas “pensadas para todos los públicos, para las familias y para todas las personas que se quieran aproximar al mundo del aceite de oliva y del oleoturismo, y también ligadas al municipio que va a acoger la fiesta, a Andújar”, ha resaltado Paco Reyes. Así, durante esos dos días se llevarán a cabo catas guiadas de aceite ofrecidas por las tres denominaciones de origen de la provincia y la IGP Aceite de Jaén; actuaciones musicales y de baile, que en esta ocasión correrán a cargo de la Academia de Baile Pilar Algaba de Andújar; el cuadro

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



flamenco de Carmen Álvarez, Mario Moraga y Antonio Mena; y el grupo Almoradú; un “showcooking” centrado en “La tapa sobre la regañá de aceite”, que presentará la bloguera Ana María Gutiérrez; visitas guiadas a diferentes museos, centros de interpretación y enclaves históricos de la ciudad de Andújar; y actividades y talleres infantiles con el olivo y el aceite como protagonista.

Igualmente, como ha puntualizado Reyes, “se pondrá el acento en la vertiente culinaria de la fiesta con una ruta gastronómica con sabor a AOVE y una muestra gastronómica de sabores en tapas elaboradas con aceite de oliva virgen extra de primera cosecha de la mano de la Asociación de Restauración y Ocio de Andújar (AROA), en la que tomarán parte una decena de bares andujareños”. Habrá igualmente espacio para la fotografía, con el Fotomatón de la Fiesta del Primer Aceite o una muestra titulada “Génesis”, y se premiará la implicación del comercio local con un concurso de escaparates de la Fiesta del Aceite. También será protagonista la singular oferta oleoturística de la provincia, ya que varios hoteles y alojamientos de la ciudad ofrecerán catas, menús degustación y desayunos con los AOVes tempranos.

Tras Andújar, la fiesta se trasladará a Sabadell del 15 al 17 de noviembre. “Volvemos a tierras catalanas, donde ya estuvimos en Hospitalet de Llobregat, en 2018”, ha recordado el presidente de la Diputación jiennense, quien ha avanzado que “serán un total de 35 empresas las que se desplacen hasta esta importante ciudad barcelonesa para ofrecer sus aceites tempranos”.

Durante esos 3 días se realizarán también distintas actividades, entre ellas desayunos con tostadas y AOVE jiennense, degustaciones gastronómicas y de tapas, catas de AOVE y actuaciones musicales. De forma paralela, los días 13 y 14 de noviembre Reyes ha informado de que tendrán lugar “unas jornadas profesionales en Sabadell y en Zaragoza en las que participarán empresas y agentes de viaje jiennenses con el objetivo de reforzar la promoción de nuestro paraíso interior”.

El presidente de la Administración provincial ha finalizado su intervención “agradeciendo la implicación de todos los empresarios y empresarias tanto del sector oleícola como de Andújar, y también a la Junta de Andalucía, que desde hace muchos años acompaña a la Diputación en esta fiesta, y en esta ocasión, al Ayuntamiento de Andújar” y también ha animado a visitar este evento. Al respecto, ha añadido que desde la Diputación se va a llevar a cabo, como en años anteriores, una campaña promocional a nivel nacional, regional y provincial en televisión, radio, prensa, digital y redes sociales, así como en exteriores, para difundir y promocionar esta fiesta que esperamos que, al igual que en las ediciones previas, sea un gran éxito de ventas para los empresarios oleícolas y también un éxito de público”.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



El Premio Excelencia Oleomaq 2025 busca almazaras innovadoras

La Feria de Zaragoza se convertirá del 11 al 13 de febrero de 2025 en el escaparate de referencia internacional del sector de la oleicultura y olivicultura con la celebración de Oleomac/Oleotec, el Salón Internacional de Maquinaria y Equipos para Almazaras, Envasado y para la Olivicultura. Este es el escenario donde se celebrará el [Premio Excelencia Oleomaq 2025](#).

El galardón reconoce e incentiva a las almazaras que, con su buen hacer y excelencia, patentan elementos innovadores, originales y prácticos, que ayudan a que el modelo de negocio conocido hasta ahora evolucione y mejore. Podrán optar a él todas aquellas almazaras que consideren que han realizado alguna innovación tanto en sus instalaciones como en las técnicas empleadas para su producción, o hasta en el modelo de gestión.

Cada almazara participante obtendrá una valoración global por parte de un jurado independiente conformado por destacados profesionales del sector, que tendrá en cuenta los siguientes criterios: las instalaciones, los sistemas productivos y las técnicas utilizadas, el modelo de gestión, la trazabilidad, la sostenibilidad, la gestión medioambiental, la gestión en calidad y la defensa y la promoción de la oleicultura.

Fuente: [Interempresas](#)

El proyecto OLIFECycle construirá la primera planta piloto para tratar orujo de aceituna mediante la cría de insectos

El proyecto [OLIFECycle](#) desarrollará una solución de gestión y reciclaje de residuos de orujo de aceituna. Los tres socios del proyecto, de España y Austria, construirán una planta de tamaño



industrial capaz de convertir los residuos en proteínas de insectos para alimentos destinados a mascotas y acuicultura.

La Comisión Europea ha concedido más de 380 millones de euros a 133 nuevos proyectos en toda Europa en el marco del Programa LIFE de Medio Ambiente y Acción por el Clima. Entre estos proyectos figura OLIFECycle a partir del cual Dapibus, una pyme biotecnológica española, LIVIN Farms, una empresa austriaca ganadora del premio H2020 en la cría de nuevos insectos, e INEDIT, un estudio español de ecoinnovación estratégica, desarrollarán una solución de economía circular reciclando el orujo de ACEITUNA y otros residuos orgánicos, en productos de valor añadido mediante la cría de insectos.

Así, este proyecto construirá y operará la primera planta piloto de tamaño industrial para tratar orujo de aceituna mediante el uso de la cría de insectos y que será capaz de convertir 10.000 t./año de residuos en proteínas de insectos alternativas para las industrias de alimentos para mascotas y acuicultura; y fertilizante orgánico, mediante el cultivo de moscas soldado negras.

La solución finalmente se ampliará una vez finalizado el proyecto para procesar hasta 100.000 t./año de insumos listos para 2027 y posteriormente se replicará en cinco plantas adicionales para 2035.

Según sus impulsores, OLIFECycle tendrá un impacto significativo permitiendo la valorización de miles de toneladas de residuos orgánicos por año, reduciendo las emisiones de GEI en un 61%, el consumo de energía por encima del 52% y el consumo de agua por encima del 62% en comparación con los procesos actuales.

Además, han destacado que mejorará la calidad de vida de los ciudadanos, ofreciendo una alternativa medioambientalmente respetuosa y económicamente sostenible al procesado del orujo de aceituna, protegiendo además esta industria y creando nuevas oportunidades de mercado con valor añadido.

Fuente: [Mercacei](#)



‘AOVE & Ciencia’: un proyecto que acerca la investigación al público a través del aceite de Jaén

La Universidad de Jaén (UJA), en colaboración con Picualia, presenta ‘AOVE & Ciencia’, un proyecto innovador que une ciencia y aceite de oliva virgen extra para divulgar la investigación universitaria de alto impacto. Este proyecto, enmarcado en el XV Plan de Divulgación Científica e Innovación de la UJA, tiene como objetivo principal acercar el conocimiento científico a la sociedad y reforzar el papel del aceite de oliva como símbolo cultural e identitario de Jaén y su provincia.

Difundir la ciencia a través del AOVE

Dirigido por Julio Ángel Olivares Merino, director del Secretariado de Comunicación y Divulgación Científica de la UJA, el proyecto busca dar visibilidad a las investigaciones universitarias a través de las botellas de la edición limitada del aceite de oliva virgen extra Primer Día de Picualia. Este aceite, elaborado a partir de las primeras aceitunas verdes de octubre, se distribuye en 4,200 botellas etiquetadas con resúmenes de investigaciones destacadas. Estas etiquetas permiten que el público descubra la innovación y el impacto social que generan estos proyectos en campos como la biomedicina, la tecnología, la sostenibilidad y otros ámbitos clave.

Un homenaje al esfuerzo de los investigadores

Según Olivares Merino, ‘AOVE & Ciencia’ no solo destaca el trabajo del personal investigador, sino que busca reconocer las necesidades que estos proyectos satisfacen en sus respectivas áreas de conocimiento. Además, la edición limitada del Primer Día de Picualia convierte las botellas en objetos de coleccionista que contribuyen a la visibilidad de estos proyectos a nivel nacional e internacional, impulsando la relevancia de la UJA en el ámbito científico.

Valor añadido en oleoturismo y gastronomía en Picualia

Gabriel J. Alonso, presidente de Picualia, señala que esta colaboración permite fusionar el aceite de oliva virgen extra de alta gama, considerado un emblema agroalimentario de Jaén, con el conocimiento generado en la Universidad de Jaén. Destacó que Picualia es la primera cooperativa



en España en tener un restaurante dentro de la almazara, ofreciendo un menú gastronómico que enriquece la experiencia de oleoturismo y pone en valor la cultura del aceite de oliva virgen extra.

Presentación oficial de ‘AOVE & Ciencia’

El proyecto será presentado oficialmente el próximo 5 de noviembre en la Antigua Escuela de Magisterio de Jaén, tras una experiencia previa que permitió a los investigadores involucrarse directamente en la recogida de la aceituna y disfrutar de una degustación gastronómica en el restaurante Aureum, dentro de Picualia.

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