

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

24 de enero de 2022



HOY ES NOTICIA:

Aceite de oliva: El virgen extra encara febrero con precios un 24% más altos que el año pasado

Aceite de oliva: pocas ganas de vender y menos de comprar

El presidente de la Diputación entregó en Fitur los reconocimientos a las ocho empresas del Jaén Selección 2022

La segunda edición de AOVE & NUTS experience ya tiene fecha

La Guía Iber Oleum abre el plazo de inscripción

Desarrollan una aplicación para digitalizar el proceso de cata mediante el uso de tablets

ANIERAC – Estadística de ventas al mes de Diciembre de 2022

FINANCIACIÓN
**SER LOS PRIMEROS
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



AgroBank

Aceite de oliva: El virgen extra encara febrero con precios un 24% más altos que el año pasado

Un mercado con menos actividad pero con precios de salida considerablemente más elevados que los que podían verse el año pasado en estas fechas.

Ese es el panorama que ha vivido el aceite de oliva durante la semana 2 de 2022. Aunque, respecto a semanas anteriores, se ven rasgos de estabilidad, habrá que ver cómo se comportan las cotizaciones una vez superado el mes de enero.

En concreto, según los últimos datos del Observatorio de Precios y Mercados de la Junta de Andalucía, el aceite de oliva virgen extra se ha vendido a un precio medio de 3,4 €/kg. El año pasado por estas fechas, la cifra se situaba en 2,59 €/kg, un 24% menos.

Por su parte, el virgen se ha movido en torno a los 3,4 €/kg. En la segunda semana de 2021, el precio medio era de 2,16 €/kg.

Respecto al lampante, se han cerrado operaciones en los 3 €/kg, mientras el año pasado apenas rozaba los 2 €/kg, con 1,96€/kg como valor medio.

Eso sí, las cantidades comercializadas en esta última semana son notablemente más bajas que las de semanas anteriores, y apenas se han superado las 1.000 toneladas de virgen extra, las 75 tn de virgen y las 150 de lampante.

Precios internacionales

Cabe recordar que, a nivel internacional, y según cifras del Observatorio de Precios y Mercados, el precio en origen del virgen extra italiano alcanzó los 4,09 €/kg en las últimas semanas de diciembre, y en Grecia y Túnez, que completan el tridente de competidores del aceite español, se movieron los precios en torno a los 3,51 €/kg y los 3,33 €/kg, respectivamente.

Fuente: [Sevilla.abc](https://www.sevilla.es/abc)



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Aceite de oliva: pocas ganas de vender y menos de comprar

La tercera semana del mes de enero se va a cerrar en el mercado del aceite de oliva en origen con una gran sensación de incertidumbre. Y es que la ausencia de lluvias en gran parte de la geografía andaluza, extremeña y castellano-manchega preocupa y mucho a todo el conjunto del sector productor, que ven cómo pasan los días y las semanas y el olivar no puede recuperarse de cara a la próxima cosecha.

En estos momentos da igual si en esta campaña superamos los 1,3 millones de toneladas de aceite de oliva, que todo apunta a que va a ser una realidad. Lo importante ahora es como van a evolucionar la climatología, la comercialización y el consumo en los próximos meses. Son tres factores muy importantes para poder afrontar la fijación de precios y la venta de aceites.

Hay que tener muy presente la comercialización en los mercados exteriores, porque si se resienten y caen las salidas podemos llegar al próximo enlace de campaña con unos altos stocks que no serán buenos para aquellos que no vendan convenientemente a lo largo de la campaña.

De momento, lo que sí es una realidad es que los precios de las categorías de aceites de oliva virgen y virgen extra se encuentran muy firmes, aunque eso sí, con pocas operaciones. En el caso de los aceites virgen extra ecológicos la oferta se mueve entre los 3,80 y los 3,90€/kg en función de la calidad. Otro tema es el aceite lampante cuyos precios se mueven en la horquilla de los 2,95 y los 3,05€/kg en función de las necesidades que tengan unos de vender y las ganas de comprar de otros.

Nuevo repunte de precios de los aceites vegetales

Si hablamos de la evolución de los precios de los aceites procedentes de semillas oleaginosas nos encontramos con una gran tensión y con nuevas subidas de precios en los mercados internacionales, todo ello como consecuencia de dos factores claves: la crisis política de Ucrania y la gran sequía que ha asolado a Sudamérica y que ha reducido la cosecha de soja en torno a un 20%, es decir habrá 15 millones de toneladas menos de producción.

Pero es que además, en los meses de diciembre y enero el precio del petróleo se ha incrementado ya un 30%, respecto a los precios de noviembre, con lo que tenemos un nuevo factor negativo que incidirá en mayor tensión en los mercados internacionales de las materias primas vegetales.



bioland
ENERGY

GRUP@oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563

queremos ser
tu orujera...



En este contexto, los precios del aceite de soja ya se mueven en los 1.320€/ton para el crudo, mientras que para una soja refinada no baja de los 1.400€/ton, y el aceite de colza crudo se oferta a 1.600€/ton y los 1.750€/refinado. Por último, el aceite de girasol en nuestro país se encuentra en los niveles de los 1.300€/ ton los crudos mientras que los refinados han experimentado una subida de 40 euros hasta posicionarse en los 1.450€/ton.

Fuente: [Olimerca](#)

El presidente de la Diputación entregó en Fitur los reconocimientos a las ocho empresas del Jaén Selección 2022

El presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, ha hecho entrega de los distintivos Jaén Selección 2022 a las ocho marcas de aceite de oliva virgen extra que a lo largo de este año portarán este sello de calidad que concede la Administración provincial desde 2006 para reconocer a los mejores AOVE de cada cosecha. En este acto celebrado en el stand de Jaén en Fitur 2022, Reyes ha destacado que estos selectos aceites de oliva, que son la representación de la calidad que se produce en Jaén, también son un atractivo turístico singular de la provincial. “Esa singularidad de 66 millones de olivos, del aceite de oliva de calidad, es fruto del esfuerzo del sector en los últimos 20 años y merecen este reconocimiento. De ahí, que hoy sea la fiesta del olivar y del aceite de oliva en la Feria Internacional de Turismo, y lo hacemos aquí para reconocer la labor de los olivares y olivares de la provincia de Jaén”, ha manifestado Reyes.

Los aceites Jaén Selección 2022 -Esencial, de la SCA Nuestra Señora de la Encarnación (Peal de Becerro); Oro Bailén, de Aceites Oro Bailén Galgón 99 SL (Villanueva de la Reina); Esencial Olive, de Oleícola San Francisco SL (Begíjar); Olibaeza, de la SCA El Alcázar (Baeza); Balcón del Guadalquivir, de la SCA San Felipe Apóstol (Baeza); Oro Magna Sur, de la SCA Bedmareense; Dominus Cosecha Temprana, de Monva (Mancha Real); y el ecológico “Melgarejo ecológico”, de Aceites Campoliva SL (Pegalajar)- son “el estandarte y los embajadores de la gran calidad que atesoran los vírgenes extra jiennenses”, ha subrayado Reyes, que ha hecho extensivo su reconocimiento a todo el sector oleícola de la provincia.

Fuente: [Revista Almacente](#)



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?

Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Telf: 900 909 619 info@ayanet.es basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central · www.nutrinav.es



La segunda edición de AOVE & NUTS experience ya tiene fecha

Tras el éxito de su primera edición en 2018, la Feria del Olivar y Frutos Secos, AOVE & NUTS experience volverá a celebrarse este 2022 en Talavera de la Reina (Toledo). Será del 17 al 19 de marzo.

En esta nueva edición, este salón volverá a aportar ideas, planteamientos, proyectos e iniciativas de mejora y desarrollo de un sector estratégico, clave y fundamental en la economía y en la actividad empresarial de esta zona.

Objetivos

La organización de este salón se ha marcado como objetivos crear un punto de encuentro y mostrar las últimas tecnologías y servicios para la producción y elaboración; acercar el sector y el conocimiento del AOVE y de los frutos secos a los consumidores; profundizar en la cultura de estos dos productos a través de las distintas actividades durante la feria.

Con la exposición de maquinaria, se pretende dar al productor la oportunidad de ver la última tecnología, así como todo tipo de servicios dedicados a mejorar y abaratar su producción; y dar a conocer de forma práctica al consumidor final las bondades del AOVE y de la gran calidad de los frutos secos que se producen en Castilla-La Mancha, Extremadura y parte de Madrid y Castilla León por medio de las actividades que se van a realizar también previamente a la Feria.

Fuente: [Olimerca](#)

La Guía Iber Oleum abre el plazo de inscripción

Ya está abierto el plazo para participar en la séptima edición de la Guía Iber Oleum. Desde su organización señalan que “este año, con las circunstancias que nos rodean, tenemos que hacer un esfuerzo aún mayor por la difusión de la cultura del olivar. Es un momento que tenemos que aprovechar para dar a conocer lo mejor que tenemos, nuestros aceites de Oliva Virgen Extra”.

Además, como novedad, junto con las categorías de siempre, frutado medio, frutado intenso, ecológicos y pequeñas producciones, la guía dará entrada a esas variedades más desconocidas que forman parte del mundo oleícola.

Los interesados en participar tienen hasta el próximo 15 de febrero como fecha límite.

Fuente: [Olimerca](#)



ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

ANÁLISIS DE ACEITUNA
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

ANÁLISIS AGRONÓMICOS
Suelos: Caracterización y fertilidad.
Hojas: Diagnóstico nutricional.
Aguas: Aptitud para el riego.

OLIVARUM
LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

ENAC
EMAC

Laboratorio reconocido por el Consejo Oleooleum Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo AOC) (para periodo vigente)

Desarrollan una aplicación para digitalizar el proceso de cata mediante el uso de tablets

La Denominación de Origen Protegida Sierra de Segura ha colaborado con la Fundación del Olivar en el desarrollo de una aplicación web que permite digitalizar el proceso de cata mediante el uso de tablets para rellenar la hoja de cata de forma on line.

Según ha informado la Denominación, esta aplicación realiza automáticamente los cálculos necesarios para asignar a la muestra catada la clasificación panel test (virgen extra, virgen y lampante) de forma instantánea. A su juicio, "esto supone un paso más en el proceso de digitalización iniciado hace ya 15 años con el escaneo y OCR de las hojas de cata, un proceso en el que la DOP y la Fundación del Olivar también fueron pioneras".

La DOP ha subrayado que este uso de tablets para el proceso de cata presenta varias ventajas, ya que se minimiza el uso de papel, lo que implica una menor generación de residuos. Además, facilita la automatización de tareas rutinarias como la medición sobre el papel o la transcripción de los datos, así como la mejora del archivo de los registros generados, que se encuentran digitalizados ya desde el inicio del proceso de cata. El hecho de ser una aplicación web permite que se use en todo tipo de dispositivos móviles sin necesidad de realizar descargas o adaptar versiones, ya que es Responsive, aunque requiere que la pantalla tenga más de 10 centímetros de longitud para cumplir la normativa del Consejo Oleícola Internacional (COI).

El secretario del Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura, Francisco Moreno, ha destacado que otra gran ventaja "es la inmediatez de los resultados, ya que se obtiene de forma automática y se comunican en el instante a las almazaras, así como de forma on line se calculan las estadísticas de resultados, como su exactitud y precisión o la desviación de cada catador".

Por su parte, la delegada territorial de Agricultura de la Junta de Andalucía y presidenta Ejecutiva de la Fundación del Olivar, Soledad Aranda, ha resaltado el papel que la Fundación ha venido desarrollando durante estos años, orientado a la innovación técnica y digitalización del sector del aceite de oliva. Aranda ha puesto manifiesto su "firme compromiso con el panel de cata de aceite de oliva, un instrumento imprescindible, a día de hoy, para poder llevar a cabo la categorización de los aceites de oliva", lo que queda reflejado en proyectos como el ya mencionado Intrapanel, en colaboración con el Consejo Regulador de la DOP Sierra de Segura y el Grupo Operativo Interpanel: Sistema de Referencia y Armonización de Paneles de Cata de Aceite de Oliva Virgen.



La Fundación del Olivar ha resaltado su apuesta por la calidad del aceite de oliva, que queda también patente en los proyectos de formación en valoración sensorial que se llevan a cabo actualmente, tanto para profesionales del sector, como es el Curso de Perfeccionamiento y Actualización en Análisis Sensorial-PAAS, como otros de carácter divulgativo, orientados a un público específico del sector turístico, hostelero y oleícola, como es la Escuela Abierta de Cata de Jaén, que en breve comenzará su andadura.

El Consejo Regulador ha indicado que otorga tanta importancia a la valoración sensorial que la exige no sólo de forma previa al inicio de envasado con DOP, sino que debe repetirse de forma periódica para comprobar que mantiene la clasificación de aceite de oliva virgen extra.

Fuente: [Mercacei](#)

ANIERAC – Estadística de ventas al mes de Diciembre de 2022

Las empresas de ANIERAC han puesto en el mercado 668,48 millones de litros de aceites durante el año 2021, cantidad un 0,45% inferior a la del 2020.

DATOS DE DICIEMBRE

Durante este último mes del año 2021 se han puesto en el mercado 54,82 millones de litros de aceite, de los que 24,24 se corresponden con el aceite de oliva en el total de sus categorías, 1,47 con el aceite de orujo y 29,11 con los aceites vegetales.

En el mes de diciembre el aceite de oliva virgen extra alcanza los 10 millones de litros y el suave 8. Por su parte, el aceite de oliva virgen y el intenso presentan cifras más alejadas, en concreto 2,45 y 3,66 millones de litros respectivamente. En cuanto al aceite de orujo, se han puesto en el mercado 1,47 millones de litros durante este último mes del año.

Las salidas de los aceites vegetales en diciembre ascendieron a 29,11 millones de litros. El aceite de girasol es el aceite más representativo de esta categoría con 24,82 millones de litros, mientras que el aceite de refinado de semillas presenta prácticamente 4 millones de litros. Los aceites de colza, soja, maíz, cacahuete y pepita de uva presentan cifras bastante distantes de las del aceite de girasol y del refinado de semillas.



ACUMULADO CAMPAÑA 2021/2022. DATOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA

En estos tres primeros meses de la campaña 2021/2022 al aceite de oliva virgen extra alcanza los 32,54 millones de litros, cantidad un 8,99% inferior a la de la campaña pasada en este mismo periodo de tiempo. Del aceite de oliva virgen se han puesto en el mercado 6,58 millones de litros frente a los 6,72 de la campaña 2020/2021, lo que supone un descenso del 2,05%. Los aceites de oliva “suave” e “intenso” alcanzan la cifra de 26,77 y 11,27 millones de litros respectivamente, cifras un 13,99% y un 20,91% inferiores a las que se alcanzaron en estos tres primeros meses de la campaña anterior.

En este primer trimestre de la actual campaña el aceite de orujo asciende a los 4,46 millones de litros, esto es un 45,37% más que durante el mismo periodo de la campaña pasada.

RESUMEN DEL 2021

El aceite de oliva en su conjunto ha experimentado un descenso en este 2021. En cifras esto se traduce en unas ventas de 309,35 millones de litros durante este año frente a los 349 millones de litros del año pasado, es decir se ha producido un descenso del 11,36%.

En el detalle del acumulado anual de las diferentes calidades del aceite de oliva, el virgen extra presenta 126,94 millones de litros, cantidad un 13,60% inferior a la del año pasado. Las cifras acumuladas del “suave” y del “intenso” ascienden a 109,94 y 46,40 millones de litros, lo que supone un descenso de un 10,71% y un 14,15% respectivamente frente al 2020. Por su parte, el aceite de oliva virgen, con 26 millones de litros, presenta una cantidad un 4,76% superior a la del año anterior.

El aceite de orujo de oliva con una cifra total en el año 2021 de 15,72 millones de litros supone un ascenso del 28,78% respecto al 2020.

Por último, durante el 2021 se han dado salida a 343,40 millones de litros de aceites vegetales, 33,12 millones de litros más que en el 2020, esto es un ascenso del 10,68%. Este aumento se debe sobre todo al aceite de refinado de semillas, superior en un 52,51% al 2020.

Fuente: ANIERAC



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