

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

2 de diciembre de 2021



HOY ES NOTICIA:

El valor de las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentó en 2021-2022 por la mejora de los precios

“Andalucía. Un viaje de sabor”: el AOVE y otros alimentos andaluces se promocionan en cinco países

Historia de un Liderazgo

Diputación convoca la octava edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Huelva de la cosecha 2021/22

Proceso de consulta pública del documento del Plan Estratégico nacional para la aplicación de la Política Agraria Común (PAC) en España



NRI: 3887-2021/09681



[Facebook.com/infaoliva](https://www.facebook.com/infaoliva)



[@Infaoлива](https://twitter.com/Infaoлива)



953.24.40.91
607.012.752



infaoliva@infaoliva.com

El valor de las exportaciones españolas de aceite de oliva aumentó en 2021-2022 por la mejora de los precios

Las exportaciones españolas de aceite de oliva se situaron ligeramente por encima del millón de toneladas en la campaña 2020/21, con un ligero descenso del 2% respecto a la anterior. Sin embargo, el valor de estas ventas al exterior creció el 13%, superando los 3.100 millones de euros, debido a la mejora de los precios, que desde diciembre del año pasado y hasta el final de la campaña, en septiembre, estuvieron por encima de los registrados en 2019/20.

El último boletín de comercio exterior de aceite de oliva del Ministerio de Agricultura muestra que el precio medio de los envíos a la Unión Europea fue de 269,98 euros/100 kilos, un 22% más que en la campaña anterior (aunque un 6% por debajo de la media de las cuatro últimas campañas). En cuanto a las ventas a países terceros, el precio medio fue de 312,85 euros/100 kilos (+11% respecto a la campaña anterior; -5% respecto a la media).

Por destinos, el principal sigue siendo Italia, con 305.411 toneladas, aunque los envíos a este mercado disminuyeron en un 6% respecto a la campaña anterior. Estados Unidos se mantuvo en segunda posición, con una cifra récord de 153.712 toneladas (+3% respecto a la campaña anterior) favorecida por la suspensión de los aranceles en el marco del conflicto Airbus/Boeing. En tercer lugar se sitúa Portugal, con 150.116 toneladas y un incremento del 10%.

También aumentaron las ventas a destinos como Corea del Sur (+33%) y Rusia (+17%) mientras que cayeron las salidas a Japón (-23%), Reino Unido (-19% en la primera campaña tras el Brexit), Australia (-15%) y China (-10%).

Las importaciones de aceite de oliva en España registraron una caída significativa en la pasada campaña, mayor en volumen que en valor debido asimismo a la subida de los precios de importación. En volumen disminuyeron sobre todo las entradas desde Túnez (-36%), Portugal (-15%), Turquía (-59%) y Marruecos (-33%). El peso de las partidas importadas de las categorías virgen extra y virgen se incrementó respecto a campañas anteriores.



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



La campaña arranca con una comercialización inferior a la media

En octubre, primer mes de la presente campaña de comercialización 2021/22, se comercializaron 122.400 toneladas de aceite de oliva, lo que supone una disminución del 17,7% respecto a octubre del año pasado y del 7,6% si se compara con la media para este mes en las últimas cuatro campañas.

Los datos del Ministerio de Agricultura muestran que el descenso se debe principalmente a la disminución de las ventas en el mercado nacional, que se situaron en 33.700 toneladas (-36,5% respecto a octubre de 2020 y -19,8% respecto a la media), aunque también fueron más cortas las exportaciones (88.700 toneladas; -7,3% y -2%, respectivamente).

La producción en ese primer mes de campaña fue superior a la habitual y alcanzó las 51.100 toneladas. En cuanto a las importaciones, se situaron en 14.500 toneladas (un 21,2% menos que en octubre del año pasado pero un 24,2% por encima de la media de las últimas cuatro campañas). Las existencias a finales de ese mes eran de 365.300 toneladas.

Fuente: [Agropopular](#)

“Andalucía. Un viaje de sabor”: el AOVE y otros alimentos andaluces se promocionan en cinco países

La Junta de Andalucía y el colectivo Gastroarte dieron a conocer ayer en Marbella el proyecto "Andalucía. Un viaje de sabor", una iniciativa sin precedentes a través de la cual los alimentos andaluces -entre ellos el AOVE- viajarán por cinco países objetivo: EEUU, Alemania, Francia, Inglaterra e Italia. Así, 42 chefs andaluces de reconocido prestigio -que suman 11 Estrellas Michelin y 23 Soles Repsol- presentarán sus creaciones gastronómicas en diferentes eventos dirigidos a un escogido público profesional compuesto por importadores y prescriptores.



bioland
ENERGY

queremos ser
tu orujera...

GRUPO oleícola jaén

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



El proyecto de Gastroarte es apoyado por la Junta de Andalucía a través de Extenda-Andalucía Exportación e Inversión Extranjera, entidad de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, y AGAPA -Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, a través de la marca Gusto por el Sur.

En el evento de presentación, desarrollado en el Marbella Arena participaron 17 chefs andaluces, que ofrecieron 17 pases de alta gastronomía en una cena de presentación con productos y recetas representativos de la región para 200 comensales, entre ellos, empresas andaluzas y numerosos importadores extranjeros.

En el acto de inauguración de esta nueva iniciativa participaron el secretario general de Acción Exterior de la Junta de Andalucía, Enric Millo; la viceconsejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, Ana María Corredera; la directora de 'Andalucía Global', Rosario Alarcón; y el consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal.

En paralelo, se desarrolló bajo la organización de Extenda una agenda de reuniones comerciales entre empresas andaluzas agroalimentarias y 19 importadores y prescriptores que componían la misión comercial organizada por Extenda, procedentes de Australia, India, Países Bajos, Bélgica, Francia, Italia, Reino Unido, Dinamarca y Alemania. Encuentros comerciales que persiguen impulsar la expansión internacional de un sector que en los nueve primeros meses de 2021 ha logrado un nuevo récord de exportaciones, con 9.244 millones de euros, gracias a un crecimiento interanual del 8,8%.

Tras su presentación en la comunidad, el proyecto 'Andalucía. Un viaje de sabor' organizará expediciones gastronómicas con similar formato en las capitales de los cinco mercados objetivos elegidos por el proyecto, Miami, Múnich, París, Londres y Milán. En estos casos, los chefs andaluces demostrarán sus habilidades culinarias en colaboración con cocineros locales para generar un mayor impacto, con lo que está previsto que cada evento alcance a una media de 50 importadores de cada país.

El consejero delegado de Extenda, Arturo Bernal, ha celebrado la importancia de esta iniciativa para "reafirmar el liderazgo de Andalucía como potencia gastronómica en los mercados internacionales

Somos conscientes del valor de las materias primas
Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.



a través de las creaciones de chefs líderes”. Destacó que refuerza “el papel de nuestra industria agroalimentaria en todo el mundo, a través de una imagen de calidad y salubridad”.

“Andalucía. Un viaje de sabor’ es un escaparate inédito para acercar a empresarios, cocineros, importadores, distribuidores, prescriptores de opinión y consumidores de estos cinco mercados fundamentales para nuestra industria agroalimentaria uno de los tesoros más preciados de Andalucía, nuestro patrimonio gastronómico, máximo exponente de la valorada Dieta Mediterránea, reconocida en todo el mundo”, ha señalado.

En este sentido, Bernal ha destacado que “tenemos una marca, la Marca Andalucía, que ampara productos considerados premium en el mercado internacional, como el aceite de oliva, el oro líquido del que somos líderes de producción mundial; el exquisito jamón ibérico, capaz de conquista paladares del lejano Oriente; el más amplio abanico de denominaciones protegidas de calidad de vino que existen; la mayor producción de alimentación ecológica de Europa o los frutos rojos, el nuevo oro rojo de la alimentación andaluza”.

Fuente: [Mercacei](#)

Historia de un Liderazgo

60º Aniversario de Óleo/Opinión de Rafael Pico Lapuente, Director general de ASOLIVA - Asociación Española de la Industria y el Comercio Exportador del Aceite de Oliva

Sesenta años son muchos años en cualquier actividad económica, pero mucho más en el sector de los Aceites de Oliva.

En estas seis décadas este sector ha demostrado una gran madurez profesional, en todos sus ámbitos, alcanzando numerosos logros.

Los productores han conseguido que España haya pasado de producir 400.000 toneladas a lograr una producción de 1.800.000 toneladas, siendo líder destacada en la producción mundial. Basta recordar, en este sentido, que el segundo país en producción mundial (dependiendo de cada



IMS
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) www.imspesaje.com info@imspesaje.com



campana) es actualmente Italia, con unas 300.000 toneladas. España, pues, no tiene rival. Igualmente, nuestro país ha mejorado extraordinariamente la calidad de su producción, lo cual ha facilitado su comercialización. Por otra parte, las mayores extensiones de olivar en el mundo están en España. No hay ningún país productor en el mundo que pueda competir con el nuestro en cantidad y calidad de los aceites de oliva.

Las almazaras han conseguido molturar, en un tiempo récord, el gran aumento en la producción española realizando grandes inversiones en sus industrias y dando un ejemplo al mundo de la evolución de este sector. No hay ningún otro país productor con tantas inversiones en tecnología punta para conseguir molturar la mitad del aceite de oliva producido en el mundo. No es extraño, pues, que las mayores almazaras en el mundo se encuentren en España.

Los industriales envasadores, refinadores y exportadores son los grandes protagonistas de este sector, especialmente estos últimos.

En paralelo a la gran evolución que en estos sesenta años ha experimentado el sector productor y sus almazaras, la mayor transformación dentro del sector se ha producido, sin duda, en la industria exportadora española. En este periodo hemos pasado de exportar 80.000 toneladas a comercializar 1.150.000 toneladas. Estas cifras no se consiguen si no hay detrás unas grandes empresas, con grandes profesionales y con grandes expertos en los mercados internacionales, que cada día van buscando nuevos consumidores en el mundo y que han conseguido que sus marcas tengan un gran reconocimiento en los mercados exteriores.

Fuente: [Oleorevista](#)

Diputación convoca la octava edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Huelva de la cosecha 2021/22



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
Fundación Huelva 2016

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

ENAC EMAC

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

El vicepresidente de Innovación Económica y Social, Juan Antonio García, presentó la octava edición del Premio al mejor Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) de la provincia obtenido de la cosecha 2021/2022, que organiza el Servicio de Innovación Agrícola y Ganadera, retomado tras el paréntesis del año pasado debido a la situación derivada de la pandemia.

Durante la presentación de este octavo certamen, cuyas bases están publicadas en el BOP, el vicepresidente de la institución provincial indicó que “como novedad, se van a premiar cuatro categorías de participación: Aceite de Oliva Virgen Extra -con dos subcategorías de gran producción y pequeña producción- y Aceite de Producción Ecológica, ambas categorías con un primer premio y una mención especial; un Premio Extraordinario al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Verdial y una Distinción al Mejor Packaging de AOVE”.

En este sentido, García indicó que “con esta nueva categoría extraordinaria al Mejor AOVE Verdial apostamos por la calidad de una variedad como es la verdial, muy extendida y muy característica de la provincia de la que se obtiene un aceite de un aroma intenso y frutado con un sabor dulce y con personalidad muy definida”.

El vicepresidente señaló que, desde la Diputación, “tenemos la labor de apoyar todos y cada uno de los sectores agroalimentarios provinciales para modernizar y consolidar la estructura productiva de la provincia y este premio es un ejemplo más del impulso y reconocimiento al servicio de los productores de aceite”. García animó a las 19 almazaras provinciales a que participen en este certamen, ya que “son piezas claves y de garantía de un sector de calidad, en alza, que es un orgullo para esta provincia”.

Como indicó el vicepresidente, “el esmero que los olivares onubenses ponen en la producción, extracción, conservación y envasado de sus aceites, con métodos tradicionales y ecológicos, son clave a la hora de obtener unos aceites de excelencia y calidad, que se distinguen del resto por tener unas cualidades únicas y una calidad reconocida dentro y fuera de nuestro territorio”.

García hizo hincapié en que “estamos frente a un sector productivo en auge y cada día más un pilar básico para nuestra provincia, al que la Diputación reconoce en el Plan Estratégico Provincial y acorde con los ODS, concretamente con el 2 (hambre cero), 12 (producción y consumo responsables) y 15 (vida de ecosistemas terrestres)”.



VIII Premio al mejor AOVE de la provincia

Respecto al VIII Premio, podrán participar los titulares de almazaras que tengan su domicilio social y actividad principal en la provincia de Huelva y que estén autorizadas con el número de Registro de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía. Las muestras deberán proceder de un lote homogéneo de al menos 10.000 kg obtenidos de aceitunas recolectadas en la provincia de Huelva durante la campaña 2021/2022, excepto en la categoría de Aceite de Oliva Monovarietal, que pueden proceder de un depósito de 10.000 kg o de 1.000 kg.

Cada almazara podrá participar entre el 1 y el 24 de diciembre como máximo con una muestra para cada categoría del premio y sólo podrá optar a un solo premio entre las categorías establecidas en el presente concurso. Las almazaras galardonadas con el Primer Premio y con el Premio Extraordinario al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Verdial podrán hacer mención del Premio en el etiquetado de los envases de aceite de oliva virgen extra correspondientes al mismo lote de la muestra ganadora, no pudiendo superar la cantidad del aceite envasado el presentado al concurso.

La Diputación de Huelva vuelve a incluir este año una distinción especial al mejor packaging de los aceites de la provincia de Huelva. En el caso del aceite de oliva, el packaging no solo es el embalaje de un producto, sino que lo protege y ayuda a preservar sus cualidades organolépticas, contribuye a la diferenciación de una marca frente a las otras y aporta un importante valor añadido al producto.

Para la recogida de muestras y el precintado de los depósitos correspondientes de aquellas entidades que participen en la convocatoria la Diputación enviará a personal técnico cualificado que levantará el correspondiente acta de cada toma de muestras. El fallo del jurado está previsto para el próximo mes de febrero.

Fuente: [Huelva información](#).

Proceso de consulta pública del documento del Plan Estratégico nacional para la aplicación de la Política Agraria Común (PAC) en España



El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, anunció el pasado lunes, que a partir del 30 de Noviembre, estará en proceso de consulta pública el documento del Plan Estratégico nacional para la aplicación de la Política Agraria Común (PAC) en España.

Segun el ministro Planas, la diversidad agronómica de España ha motivado que las distintas comunidades autónomas tuvieran posturas muy diferenciadas sobre algunos aspectos sobre la PAC, de forma legítima, y el Plan Estratégico, que es único y común para todo el territorio, ha tenido que conciliar intereses y recoger esa variedad.

La consulta pública es parte del procedimiento de elaboración de evaluación ambiental estratégica que debe acompañar al Plan Estratégico de la PAC. Planas ha explicado que el Plan Estratégico se entregará a la Comisión Europea antes de que acabe el año –ha anunciado que previamente lo llevará al Consejo de Ministros- y que la evaluación ambiental se tramitará durante el primer trimestre de 2022, en paralelo con el proceso de aprobación, como ocurrirá con todos los Estados miembros.

Fuente: [ASAJA](#)



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