



Julio 2021

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Observatorio Semanal de Precios de ACEITE DE OLIVA Campaña 2018-2019 JUNTA DE ANDALUCIA



El observatorio de precios es un instrumento de análisis de tendencia del mercado y una herramienta de apoyo en la toma de decisiones estratégicas, que dota de una mayor transparencia al mercado agrario.

Los datos que se aportan en este portal web proceden de la colaboración desinteresada de un gran número de empresas del sector agroalimentario andaluz. Cualquier empresa de este sector puede colaborar con el Observatorio de Precios y Mercados, para ello puede ponerse en contacto con el equipo técnico del Observatorio en la siguiente dirección de correo obsprecios.capder@juntadeandalucia.es, o a través del teléfono 955 032 603

***Los datos son publicados por la Junta de Andalucía Semanalmente**

Posicion Comercial:	Almazara o Bodega
Producto:	ACEITES DE OLIVA
Tipo seleccionado:	AOVE/AOV/AO
Tipo de Informe:	Desde el Inicio Campaña 2018/2019 a 2020/2021
Tipo de Precio:	Datos PROVISIONALES y AVANCE.

Tip Semana

	1-19	1-20	1-21	2-19	2-20	2-21	3-19	3-20	3-21	4-19	4-20	4-21	5-19	5-20	5-21	6-19	6-20	6-21	7-19	7-20	7-21	8-19	8-20	8-21	9-19	9-20	9-21	10-19	10-20	10-21	11-19	11-20	11-21	12-19	12-20	12-21	13-19	13-20	13-21
AOVE	2.71	1.97	2.59	2.81	2.14	2.50	2.77	2.07	2.63	2.69	1.95	2.70	2.74	2.19	2.62	2.77	2.19	2.81	2.75	2.19	2.69	2.74	2.19	2.74	2.69	2.15	2.71	2.67	2.15	2.84	2.66	2.15	2.89	2.48	2.19	2.96	2.41	2.18	2.96
AOV	2.36	1.75	SC	2.36	1.76	2.18	2.34	1.78	2.20	2.29	1.76	2.35	2.33	2.04	2.30	2.38	1.90	2.40	2.23	1.87	2.54	2.22	1.83	2.48	2.15	1.79	2.47	2.05	1.89	2.57	2.11	1.89	s/c	2.11	1.83	2.63	2.08	1.79	2.71
AO	2.15	1.97	1.95	2.11	1.67	1.97	2.09	1.65	2.03	2.13	1.70	2.18	2.08	1.75	2.20	2.18	1.75	2.29	2.14	1.76	2.31	2.02	1.76	2.32	1.98	1.74	2.33	1.94	1.75	2.43	1.91	1.75	2.45	1.94	1.78	2.56	1.92	1.74	2.70

	14-19	14-20	14-21	15-19	15-20	15-21	16-19	16-20	16-21	17-19	17-20	17-21	18-19	18-20	18-21	19-20	19-20	19-21	20-19	20-20	20-21	21-19	21-20	21-21	22-19	22-20	22-21	23-19	23-20	23-21	24-19	24-20	24-21	25-19	25-20	25-21	26-19	26-20	26-21
AOVE	2.46	2.15	3.07	2.46	2.20	3.11	2.44	2.21	3.38	2.31	2.21	3.34	2.33	2.21	3.46	2.48	2.17	3.44	2.24	2.15	3.41	2.18	2.12	3.44	2.18	2.05	3.56	2.17	2.01	3.48	2.24	2.08	3.39	2.21	2.06			2.31	2.05
AOV	2.14	1.82	2.68	2.15	1.85	2.92	SCC	1.85	3.17	2.04	1.84	3.07	2.05	1.79	3.17	1.97	1.80	3.26	1.91	1.81	3.26	1.91	1.70	3.11	1.95	1.66	3.15	2.01	1.74	3.00	2.02	1.79	3.10	2.06	1.79			2.03	1.79
AO	1.83	1.72	2.66	1.93	1.72	2.84	1.95	1.73	3.07	1.95	1.72	3.04	1.88	1.64	3.13	1.89	1.62	3.10	1.81	1.66	3.07	1.77	1.61	3.07	1.77	1.61	3.06	1.91	1.64	2.99	2.01	1.67	2.99	2.01	1.69			2.01	1.69

	27-19	27-20	27-21	28-19	28-20	28-21	29-19	29-20	29-21	30-19	30-20	30-21	31-19	31-20	31-21	32-19	32-20	32-21	33-19	33-20	33-21	34-19	34-20	34-21	35-19	35-20	35-21	36-19	36-20	36-21	37-19	37-20	37-21	38-19	38-20	38-21	39-19	39-20	39-21
AOVE	2.28	1.99		2.49	1.98		2.56	1.98		2.36	2.00		2.26	2.05		2.29	2.05		2.16	2.01		2.32	2.04		2.23	1.96		2.22	2.06		2.30	2.06		2.21	2.12		2.27	2.32	
AOV	2.13	1.83		2.14	1.70		2.15	1.74		2.12	1.73		2.11	1.77		2.08	1.72		SC	1.79		2.05	1.76		2.10	1.78		2.11	1.87		2.05	1.85		2.01	1.86		2.07	2.05	
AO	2.09	1.68		2.06	1.67		2.07	1.66		1.92	1.69		2.07	1.71		2.01	1.69		SC	1.70		1.82	1.70		1.98	1.72		2.03	1.80		2.05	1.72		1.99	1.78		1.98	1.79	

	40-19	40-20	40-21	41-19	41-20	41-21	42-19	42-20	42-21	43-19	43-20	43-21	44-19	44-20	44-21	45-19	45-20	45-21	46-19	46-20	46-21	47-19	47-20	47-21	48-19	48-20	48-21	49-19	49-20	49-21	50-19	50-20	50-21	51-19	51-20	51-21	52-19	52-20	52-21
AOVE	2.11	2.18		2.09	2.34		2.06	2.57		2.05	2.55		2.08	2.39		2.01	2.47		2.01	2.53		2.03	2.61		2.19	2.54		2.08	2.56		2.32	2.58		2.25	2.66		2.12	2.50	
AOV	1.99	2.05		1.95	2.03		1.95	2.00		1.92	2.12		1.90	2.08		1.90	S/C		1.94	1.96		1.91	2.00		1.92	2.00		1.82	s/c		1.80	2.00		1.75	1.96		1.78	2.05	
AO	1.96	1.80		1.90	1.90		1.91	1.99		1.91	1.96		1.90	2.00		1.89	1.90		1.85	1.93		1.87	1.92		SC	1.92		1.79	1.94		1.75	1.88		1.70	1.75		SC	1.95	

FINANCIACIÓN

SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



NRI: 3887-2021/09681



Los trazos gruesos de la PAC

Han sido necesario tres largos años de intensas negociaciones para que la Unión Europea consiguiera el "milagro", como lo ha definido el ministro español de Agricultura, Luis Planas, de consensuar las grandes líneas que regirán la PAC de los próximos años. La patata caliente está ahora en el tejado del Ministerio.

La nueva Política Agraria Comunitaria (PAC) ya está aquí. Al menos sus trazos más gruesos, los que enmarcan las decisiones que ahora tienen que tomar cada uno de los Estados miembros en su propio seno para ajustar las grandes líneas del acuerdo sellado en la [Unión Europea](#) a la realidad de su sector agrario.

Han sido necesarios tres años de largas e intensas negociaciones (y seis presidencias de turno de la UE, incluida la de España) para que los trilogos (las reuniones de Parlamento, Comisión y Consejo de la Unión Europea, método habitual de legislar de la UE) sellaran el **marco normativo que diseña el futuro de los agricultores y ganaderos europeos a partir de 2023**, fecha en la que está prevista que entre en vigor la nueva reforma. Y todo ello en un escenario nada fácil en el que se han vivido incluso situaciones históricas y desconocidas -léase una pandemia mundial- que no han facilitado precisamente el proceso. Porque las negociaciones de la futura PAC han visto cómo la Unión Europea perdía a una de sus significativos miembros y contribuyente nato, el Reino Unido. Durante ese periodo ha cambiado la composición del Colegio de Comisarios y del Parlamento Europeo y han irrumpido en Bruselas nuevas prioridades políticas -con el [medio ambiente](#) como protagonista- como las que engloba el Pacto Verde (que incluye la estrategia De la granja a la Mesa y de la Biodiversidad). Y lo peor y más importante, el mundo se ha visto sorprendido y azotado por una enfermedad letal provocada por un [coronavirus](#) desconocido que ha ralentizado, incluso en algunos momentos paralizado totalmente, el ritmo de la vida tal y como la conocíamos hasta marzo de 2020.

Con un trazo grueso (pero muy verde), el pacto europeo, que han ratificado sin dudar los ministros de [Agricultura](#) de los socios comunitarios, establece porcentajes, fija fechas, incluye nuevos conceptos (obligaciones) como **los ecoesquemas o la llamada condicionalidad social, pero abre la puerta de la flexibilidad** de par en par para que sean los Estados miembros los que apliquen sus criterios (dentro de los mínimos recogidos), especialmente en aquellos asuntos más espinosos, como la definición de agricultor activo o la eliminación de los derechos individuales y las referencias históricas.

Hay acuerdo europeo, pero la última palabra no está dicha. **La patata caliente (muy caliente) está ahora en Atocha**, donde el ministro de Agricultura, [Luis Planas](#), y los consejeros del ramo de cada autonomía tendrán que acordar un Plan Estratégico Nacional, donde se conviertan en fino trazo las grandes líneas de la nueva PAC.

En términos puramente económicos, **España dispondrá de un presupuesto para ayudas a agricultores y ganaderos de 47.724 millones de euros para el periodo 2021-27**, una cifra similar a la del periodo anterior, teniendo en cuenta que se produce en un contexto de descenso del 15% de las cuentas comunitarias por la salida del Reino Unido de la UE. Pero el reparto de esos fondos llega con nuevas condiciones.



Agricultor genuino

Con esta definición se quería delimitar quienes serán los beneficiarios de las ayudas de la nueva PAC. **Ha sido uno de los temas más espinosos**, uno de los grandes debates que ha puesto de manifiesto las encontradas opiniones que mantiene el propio sector sobre quién tiene que lucir este apellido o cuál debe ser el porcentaje de ingresos agrícolas sobre los ingresos totales que distingue a aquellos que se dedican y viven del campo o del ganado. El acuerdo europeo apenas concreta. Deja en manos de los Estados miembros la definición de esta figura, pero advierte que en ella no pueden estar excluidos los agricultores a tiempo parcial ni los pluriactivos.

Pagos directos

Se permite dedicar un 60% de los importes de los pagos directos a ayuda básica a la renta en nuestro Plan Estratégico, cumpliendo así el nivel previsto en el análisis de necesidades elaborado por el Ministerio de Agricultura en colaboración con las comunidades autónomas y las organizaciones agrarias y medioambientales.

Pagos redistributivos

La mayoría de las explotaciones agrícolas de la Unión Europea tienen menos de 28 hectáreas y, dadas sus pequeñas dimensiones, no pueden aprovechar las economías de escala. Para contrarrestar esta desventaja, se establece una ayuda a los pequeños agricultores mediante los llamados pagos redistributivos, que **se destinan a las primeras hectáreas de la explotación**, lo que significa que todas las hectáreas por debajo de este umbral, fijado por el país en cuestión, reciben un apoyo adicional. Son pagos obligatorios y a ellos hay que destinar como mínimo el 10% de los pagos directos.

Pagos acoplados

Los pagos acoplados son ayudas vinculadas a la producción, de las que se benefician sectores productivos con especiales dificultades. Para ellos se podrá disponer de **hasta un máximo del 13% de los pagos directos, porcentaje al que se podrá añadir un 2% adicional destinado a cultivos proteicos**.

Convergencia regional

Es uno de los conceptos que más quebraderos de cabeza ha dado en la nueva reforma de la PAC porque su aplicación hace tambalear los derechos históricos. La convergencia no es otra cosa que **conseguir que los agricultores que hacen lo mismo cobren lo mismo**. Y eso supone también redefinir -y como muchas voces del sector exigen- simplificar el elevado número de regiones agronómicas que existen actualmente, una tarea en manos de cada Estado miembro. Lo que establece el acuerdo es que en 2026, las hectáreas de una misma región tendrán un valor al menos del 85% como mínimo del valor medio de esa región. Un porcentaje que cada país puede aumentar e incluso acelerar en el tiempo.

Ecoesquemas

Es una de las novedades de esta nueva PAC y la herramienta esencial de la arquitectura (más) verde de la Política Agraria Comunitaria. Se trata de un nuevo régimen de ayudas que saldrán del presupuesto de los pagos directos de los Estados miembros con las que se incentivará a los agricultores para que adopten prácticas beneficiosas para el clima y el medio ambiente. Aunque será cada país el que defina sus ecoesquemas, **el acuerdo obliga a utilizar el 25% de los fondos del primer pilar**. Se establece, sin embargo, un periodo de gracia, de tal manera que entre 2023 y 2025 el porcentaje obligatorio se sitúa en el 20% y el



resto no utilizado puede destinarse a pagos desacoplados. Las ayudas de los ecoesquemas se podrán además conceder tanto por hectáreas como por cabezas de ganado.

Capping

Con este término se hace referencia el **establecimiento de un tope o techo de ayuda por explotación**. El acuerdo alcanzado por el Parlamento, el Consejo de la Unión Europea y los ministros de Agricultura de los Estados miembro establece que su aplicación es voluntaria, pero aquellos países que decidan hacer uso de él tendrán que limitarlo a los 100.000 euros, y aplicar una reducción del 85% entre 60.000 euros y 100.000 euros, aunque cada estado puede optar por añadir nuevos tramos de reducción. Para alcanzar la máxima ayuda se tendrá en cuenta el empleo asalariado, por lo que pueden descontarse hasta el 50% de los sueldos.

Jóvenes y mujeres

La nueva Política Agraria dará un mayor protagonismo a los jóvenes y al necesario relevo generacional, de forma que al menos un importe equivalente al **3% de las ayudas directas tendrán que ser destinadas a este capítulo**, a través de pagos complementarios. Además, se mantiene el apoyo a la primera instalación, que podrá ser de hasta 100.000 euros por cada joven. Y por primera vez la igualdad de género se incluye específicamente como uno de los objetivos de la PAC. Así, se permite que en el Plan Estratégico puedan introducirse medidas de discriminación positiva hacia la mujer para que tenga más oportunidades de asumir el papel de titular de explotación agraria o de pequeña y mediana empresa agroalimentaria en el medio rural.

Condicionalidad

Con este concepto se hace referencia al conjunto de obligaciones que los agricultores y ganaderos deben cumplir para poder cobrar las ayudas de la PAC. En el acuerdo recientemente aprobado la condicional incluye medidas mucho más ambiciosas. Entre ellas, se obliga a que **al menos un 3% de la superficie arable de cada explotación se dedique a la biodiversidad y a la elementos no productivos**. Se contempla además la posibilidad de acceder a más apoyo, a través de los ecoesquemas, con el fin de elevar dicha superficie hasta el 7%. Se introducen también nuevos requisitos sobre rotación/diversificación, superficie mínima retirada de la producción. Todos los humedales y turberas estarán protegidos.

Hay otras obligaciones medioambientales, como las que componen el sobre verde de Desarrollo Rural. En este caso, el país miembro tendrá que destinar como **mínimo el 35% del presupuesto del segundo pilar de la PAC a compromisos agroambientales** que promuevan prácticas ambientales, climáticas y de bienestar animal.

Condicionalidad social

Es la primera vez que el acuerdo marco para la reforma de la PAC incluye entre sus líneas una obligación que tiene que ver con los derechos sociales y laborales de los trabajadores. Es lo que se llama la condicionalidad social y significa que, **para recibir las ayudas comunitarias, el receptor tiene que cumplir con la legislación nacional e internacional** y con la declaración de principios y derechos fundamentales que establece la Organización Internacional del Trabajo, que establece cuatro principios básicos que deben ser respetados por los Estados miembros. Son la libertad de asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva, la eliminación de todas las formas de trabajo forzoso u obligatorio, así como de la discriminación en materia de empleo y ocupación y la abolición efectiva del trabajo infantil. Durante los dos primeros años, es decir entre 2023 y



2025, los Estados miembros podrán aplicar la condicionalidad de forma voluntaria, pero a partir de 2025, la condicionalidad social será totalmente obligatoria.

Sanciones

Se incrementan las sanciones por los incumplimiento repetido de los requisitos establecidos en la PAC por la Unión Europea. Y así las penalizaciones que se aplicarán a las ayudas **se elevan ahora al 10%, el doble del porcentaje actual.**

<https://www.heraldo.es/noticias/aragon/2021/07/04/heraldo-del-campo-los-trazos-gruesos-de-la-pac-1503857.html?autoref=true>



Polifenoles: qué son, cómo nos ayudan a estar más sanos y en qué alimentos se encuentran

- **Están presentes en alimentos de origen vegetal y destacan por su poder antioxidante y sus beneficios cardiovasculares.**

Los polifenoles -o compuestos fenólicos- son unos componentes químicos presentes en los alimentos de origen vegetal que destacan por su gran poder **antioxidante**, lo que les proporciona grandes **propiedades a nivel cardiovascular, antienvjecimiento e incluso propiedades antitumorales.**

Por suerte, los polifenoles **están presentes en gran cantidad de alimentos que ingerimos habitualmente**, por lo que basta con llevar una dieta rica en determinados alientos de origen vegetal para aprovechar sus múltiples beneficios.

Flavonoides, los más abundantes

Son miles los compuestos fenólicos que encontramos en la naturaleza, y podemos dividirlos básicamente en ácidos fenólicos, estilbenos, lignanos, alcoholes fenólicos y flavonoides. Nos centramos en estos últimos, que son especialmente importantes, pues son, con diferencia, los más abundantes (más de 4.000) y los que intervienen en más procesos. Los flavonoides se



dividen a su vez en otros subgrupos: flavonoles, flavonas, flavanonas (dihidroflavonas), isoflavonas, antocianidinas y flavanoles.

Flavonoles: Son los polifenoles que están presentes en más alimentos, especialmente en las [frutas](#) y [verduras](#), y en la parte externa de estas, por lo que, para aprovecharlos al máximo es mejor no quitar la piel de estos alimentos siempre que se pueda.

Flavonas: Son los menos abundantes, pero los encontramos, por ejemplo, en el **perejil y el apio**.

Flavanonas: Aparecen en gran abundancia **en los cítricos y en tomates**, y en ciertas plantas aromáticas como la menta. Las flavanonas se localizan mayoritariamente en las partes sólidas de la fruta, por lo que, si consumimos la frutas en zumo perdemos gran parte de ellos.

Isoflavonas: Se pueden unir a receptores de estrógenos, por eso se clasifican como fitoestrógenos. Se presentan casi exclusivamente en **plantas leguminosas, especialmente la soja**.

Antocianidinas: Están ampliamente distribuidas y se pueden encontrar en ciertas variedades de **cereales, en el vino tinto y en algunas frutas y verduras**.

Flavanoles: Los más representativos son la epicatequina y la catequina, que se encuentran mayoritariamente en **frutas, el vino y el chocolate**. Otros, como la galocatequina, epigalocatequina y epigalocatequina son más propios del **té**.

Aunque hay polifenoles característicos de alguna planta, como las flavanonas en cítrico y isoflavonas en la soja, en general, **los flavonoides son pigmentos ampliamente distribuidos en el reino vegetal y cada alimento contiene varios polifenoles distintos**. Además, pueden localizarse en distintas zonas de la planta, principalmente en las partes externas, pues la luz es uno de los principales condicionantes para determinar el contenido de la mayoría de los polifenoles.

En la conservación de estos polifenoles también intervienen factores externos, principalmente **la cocción de los alimentos, que puede disminuir hasta un 75% el contenido inicial de estos compuestos**. La conservación en frío, en cambio, no afecta al contenido de polifenoles, así que podemos conservar los alimentos en la nevera sin temor a que pierdan sus propiedades.

¿Qué propiedades beneficiosas tienen los polifenoles?

Numerosos estudios en los últimos años han demostrado las múltiples propiedades que tienen los polifenoles, gran parte de ellas debidas a su gran poder antioxidante. Y es que los polifenoles, especialmente los flavonoides, **son los principales antioxidantes de la dieta**, pues en una dieta estándar, ingerimos 10 veces más cantidad de estos compuestos que de vitamina C, y 100 veces más que de vitamina E o los carotenoides, también con grandes propiedades para neutralizar los radicales libres, responsables, entre otras cosas, del envejecimiento prematuro.

Los beneficios, demostrados científicamente, que proporciona este poder antioxidante son múltiples. Según el [artículo publicado en Scielo y elaborado por el Departamento de Farmacología de la Universidad Complutense de Madrid](#), son los siguientes:

•**Vasodilatadores y vasoprotectores**, es decir, que cuidan de la salud de nuestras venas y favorecen la circulación de la sangre.

•**Antilipémicos y antiaterogénicos**. Su consumo **previene la aterosclerosis**, enfermedad que se caracteriza principalmente por la progresiva obstrucción de las arterias como



consecuencia de la acumulación de lípidos en la pared arterial. Esto se debe a que estos compuestos son capaces de atenuar la oxidación del colesterol LDL (el malo) y de producir un incremento en la concentración de colesterol HDL (el bueno). Esto contribuye a **reducir los accidentes cardio y cerebrovasculares**.

•**Antitrombótico**. De las propiedades anteriores, también se deriva su acción antitrombótica, pues una mejor circulación sanguínea, una menor aterosclerosis y su capacidad para inhibir la función plaquetaria **disminuyen la probabilidad de que se formen trombos**.

•**Antiinflamatorio**. Gracias a su capacidad para reducir el estrés oxidativo.

•**Apoptótico y antiapoptótico**. La apoptosis es la muerte celular programada, un proceso natural que nos permite renovar los tejidos. Algunos flavonoides modulan este proceso y, por tanto, **favorecen la renovación celular y, además, la muerte programada de otras células perjudiciales**, como las que están ya dañadas o las tumorales.

Otros estudios también les atribuyen propiedades termogénicas (ayudan a quemar grasa), anticancerígenas, antitóxicas (ayudan a eliminar metales pesados) o antivíricas y antibacterianas, aunque se trata de propiedades de algunos polifenoles específicos.

Alimentos especialmente ricos en polifenoles

En una dieta equilibrada se pueden consumir fácilmente entre 50 y 800 mg de polifenoles. Superando esta cifra, se cree que podemos ejercer una acción positiva en el organismo al neutralizar los radicales libres del oxígeno.

Aunque los polifenoles están presentes en muchos alimentos, hay algunos que destacan por la cantidad de estos compuestos que poseen.

•**Cacao**. Es uno de los alimentos que mayor cantidad de flavonoides contiene, y numerosos estudios lo relacionan con una mejor salud cardiovascular. Pero tiene que ser cacao puro, no procesado ni con leche o azúcar.

•**Vino tinto**. Consumido con moderación, debido a su gran cantidad de fenoles, como resveratrol, flavonoles, flavanoles, procianidinas y antocianinas, lo relacionan con una mejor salud cardiovascular. Sin embargo, estos efectos podrían verse anulados en parte por tratarse de una bebida alcohólica.

•**Té**, sobre todo el verde.

•**Frutas del bosque**, como Arándanos, moras fresas y frambuesas son muy ricas en polifenoles.

•**Frutos secos**, especialmente avellanas y nueces.

•**Legumbres** como lentejas, judías, guisantes y soja que poseen polifenoles como los flavonoides.

•**Aceite de oliva, sobre todo el virgen extra.**

•Otros como las **uvas, la menta seca, el tomate, la cebolla, los ajos**, los pimientos o los cereales integrales...

Para aprovechar al máximo los polifenoles **es mejor tomarlos directamente de estos alimentos y no a través de suplementos**, pues pueden tener efectos secundarios, como una menor absorción de hierro.

<https://www.20minutos.es/salud/nutricion/polifenoles-que-son-como-nos-ayudan-a-estar-mas-sanos-y-en-que-alimentos-se-encuentran-4744742/?autoref=true>



Los precios del aceite de oliva ganan firmeza

El mercado del aceite registró algo más de actividad a lo largo de la semana y los precios en origen del aceite de oliva se mantuvieron firmes, según fuentes de Oleoestepa, que no recogen variaciones: el extra se mantiene a 3.500 euros, el virgen a 3.200 y el lampante a 2.925 euros por tonelada.

En la lonja de Extremadura también predominaron las repeticiones cotizando el extra en una horquilla de precios que va de 3.300 a 3.500 euros y el virgen en 3.100 y 3.200 euros por tonelada. El lampante, es el único que registra un recorte de de 50 euros cotizando entre 2.850 y 2.950 euros por tonelada.

Sin embargo, el sistema Poolred, de la Fundación del Olivar, recoge leves subidas en lampante fijando un precio medio de 2.940 euros frente a los 2.934 euros de la semana anterior, mientras que en extra fija un precio a la baja quedando a 3.311 euros por toneladas (3.334 euros, la semana anterior).

Precios medios nacionales

Según el último Informe semanal de Coyuntura del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en la semana 25, que va 21 al 27 de junio, se anotaron subidas en los precios del aceite de oliva de mayor calidad (0,90% en el virgen extra y 0,33% en el virgen) y bajadas en el resto (-0,69% en el lampante y -0,54% en el refinado).

Respecto a los aceites de orujo de oliva, se puede hablar de estabilidad, con bajada del -0,10% en el crudo y subida del 0,10% en el refinado. En aceite de girasol, bajadas registradas tanto en refinado convencional (-0,89%) como en el refinado alto oleico (-0,20%). Y en aceite de soja, subida del 0,68% en el precio del aceite refinado de soja.

Los precios están un 64,11% más altos que hace un año

Sin embargo, según datos de la Comisión Europea, los precios del aceite de oliva virgen extra no han dejado de subir desde principios de año en España. Así, en la semana 2 el precio



medio se situaba a 253,00 euros/100 kilos hasta situarse en la semana 24 a 331 euros/100 kilos frente a los 201,70 euros de la misma semana del año pasado.

Italia registra subidas del 45% en los precios

Y entre los mercados europeos, la “dinámica” demanda de los envasadores, gracias a la recuperación del canal Horeca, ha originado una subida del precio del aceite de oliva virgen extra del 45% en Italia, situándose en una media de 4,60 euros/kg. durante el primer semestre del año, según datos del Instituto de Servicio para el Mercado Agrícola Alimentario (Ismea).

<https://www.agropopular.com/aceite-firmeza-04072021/>



Primer verdeo de olivar de mesa superintensivo y en seco

Interaceituna retoma el proyecto «Secanoliva» que en septiembre acogerá su primera recolección mecánica

La organización interprofesional de la aceituna de mesa, **Interaceituna**, junto a la **Universidad de Sevilla**, continúa buscando **variedades de aceituna de mesa** que sean más eficientes y **nuevos métodos de cultivo** que aumenten la rentabilidad del agricultor.

Así, tras el proyecto «**Novamesa**», que se está desarrollando en una plantación experimental de la empresa **Aceitunas Guadalquivir**, en Morón de la Frontera, donde se están evaluando distintas variedades de aceitunas españolas y de origen extranjero con otras **mejoradas genéticamente**, en marcos de plantación intensivo y superintensivo, llega ahora el proyecto «**Secanoliva**».

Se trata de un **proyecto espejo** que busca, igualmente, **evaluar distintas variedades de aceitunas**, tanto de las ya existentes como de otras mejoradas genéticamente, pero «**sólo en marcos superintensivo y en régimen de seco**», explica el gerente de Interaceituna, **Joaquín de la Puerta**.

El olivar en seco



En este sentido, señala que el olivar de mesa en secano **«es el que predomina en Andalucía»**, con **1.016.339 hectáreas** frente a las 636.150 hectáreas que acapara el olivar de riego. Estos olivos difícilmente podrán emigrar al riego, debido a las limitaciones de recursos hídricos actuales.

Por tanto, **«es necesario avanzar en la investigación de nuevos métodos de cultivo** que buscan mejorar la competitividad de las plantaciones atajando los elevados costes de producción, en particular los **derivados de la recolección**, ofreciendo así nuevas alternativas al agricultor».

El proyecto Secanoliva se está desarrollando en una finca de la empresa **Ángel Camacho Alimentación**, en Morón de la Frontera. Las plantaciones superintensivas en secano cuentan ya con tres años de vida, por lo que **«en el mes de septiembre procederemos a realizar el primer verdeo mecanizado»**, señala Joaquín de la Puerta.

En este proyecto se innova **«incluyendo un diseño diferente, con varios marcos de plantación para ver cuál de ellos se adapta mejor al superintensivo en secano»**. Este proyecto se inició en 2019, pero **«en mayo de este año vimos que tenía mucha sinergia con el proyecto Novamesa, por lo que recientemente decidimos sumarnos al proyecto para continuar con la investigación al menos durante los próximos tres años»**.

Largo plazo

No obstante, el gerente de Interaceituna insiste en que **«lo interesante de este proyecto es que el sector conozca cómo se defiende la plantación en el largo plazo**, para tener muchos datos y concluir si es o no productiva en el tiempo».

En cuanto a la recolección mecanizada del olivar de mesa, Interaceituna lleva varios años liderando la investigación. De hecho, con la Universidad de Sevilla y el Instituto de la Grasa hay otro proyecto centrado en **plantaciones superintensivas de aceitunas con cierta antigüedad**.

En éstas se está estudiando el **impacto de la recolección con máquina cabalgante** cambiando distintos parámetros como la velocidad, la frecuencia de batido o los materiales en las varas de batir. **«Los primeros resultados están siendo muy interesantes, aunque todavía es pronto para hacer transferencia al sector»**, subraya Joaquín de la Puerta.

Aderezo

El proyecto Secanoliva cuenta también con una segunda pata, que incluye a la industria aceitunera. De hecho, **con el apoyo del Instituto de la Grasa (CSIC)** y la colaboración de la empresa Ángel Camacho, **«la idea es poner en aderezo, tras la recolección de septiembre, esta primera cosecha de aceitunas recolectadas mecánicamente en olivos de secano»**. De esta forma, se podrá **estudiar el comportamiento desde el punto de vista industrial** de estas aceitunas recogidas mecánicamente, analizando qué tipo de preparaciones admiten o su rendimiento pulpa-hueso, característica de vital importancia para el deshuesado de la aceituna, explica el gerente de la interprofesional.

Los resultados del entamado de estas nuevas variedades de olivos en secano y en alta densidad se verán **«a mediados de 2022, sobre el mes de junio aproximadamente»**. Por otra parte, Interaceituna está a punto de cerrar las conclusiones de la primera cosecha de aceituna de mesa en alta densidad **recolectada mecánicamente y en riego**, dentro del proyecto **«Novamesa»**.



Interaceituna, dentro del conjunto de actividades que ejecuta y, más concretamente en las relacionadas con la investigación en recolección mecanizada, **busca la mejora de la competitividad del sector**.

La interprofesional espera de esta forma poder contribuir a **mantener el liderato mundial** de la aceituna española, en un escenario en el que otros países productores, con menores costes productivos, como es el caso de Egipto, están ganando terreno en los mercados.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceituna-de-verdeo/verdeo-superintensivo-secano/>



El aceite de oliva español busca recuperar el liderazgo perdido en Estados Unidos

- *Nuestro país paso de primera a tercera posición por los aranceles de Trump*

Rafael Daniel

El acuerdo entre la UE y Estados Unidos para suspender durante los próximos cinco años los aranceles de la administración norteamericana que gravaban a muchos productos agroalimentarios españoles ha hecho recuperar la confianza del sector del aceite de oliva para retomar el liderazgo perdido en el que es su mercado más estratégico fuera de la Unión Europea.

La imposición de aranceles adicionales del 25% a los aceites de oliva españoles envasados por parte de Donald Trump a finales de 2019 tuvo consecuencias nefastas para nuestras ventas en ese país. En primer lugar, perdimos nuestra posición de liderazgo en ese mercado, "una posición que se había logrado tras años de intenso trabajo y que **una decisión arbitraria echó a perder**", señala Pedro Barato, presidente de la Interprofesional de los Aceites de Oliva de España. Esa decisión agravó aún más la crisis de precios que vivió el sector a lo largo de



la campaña 2019/2020 al reducirse una de las principales salidas comerciales del 'oro líquido' español.

Según los datos de la Oficina del Censo del Departamento de Comercio de los Estados Unidos, antes de los aranceles, España lideraba con claridad las ventas en ese mercado, **tras superar a Italia en 2016**. Ese año España exportó 129.880 toneladas, frente a las 127.562 de Italia.

A partir de ese momento, la brecha entre ambos países se agrandó hasta que en 2019 España logró unas ventas récord de 146.000 toneladas frente a las 101.000 de Italia. Una tendencia que se vio trastocada por las trabas impuestas por la administración norteamericana en octubre de 2019. De esta forma, **las ventas de España se recortaron drásticamente en 2020 hasta las 84.000 toneladas**, siendo superados en el ranking de origen de las importaciones de aceites de oliva por Italia y por Túnez, con 127.979 y 100.280 toneladas respectivamente. A estos dos países no se les penalizaba arancelariamente como ocurría con los productos españoles.

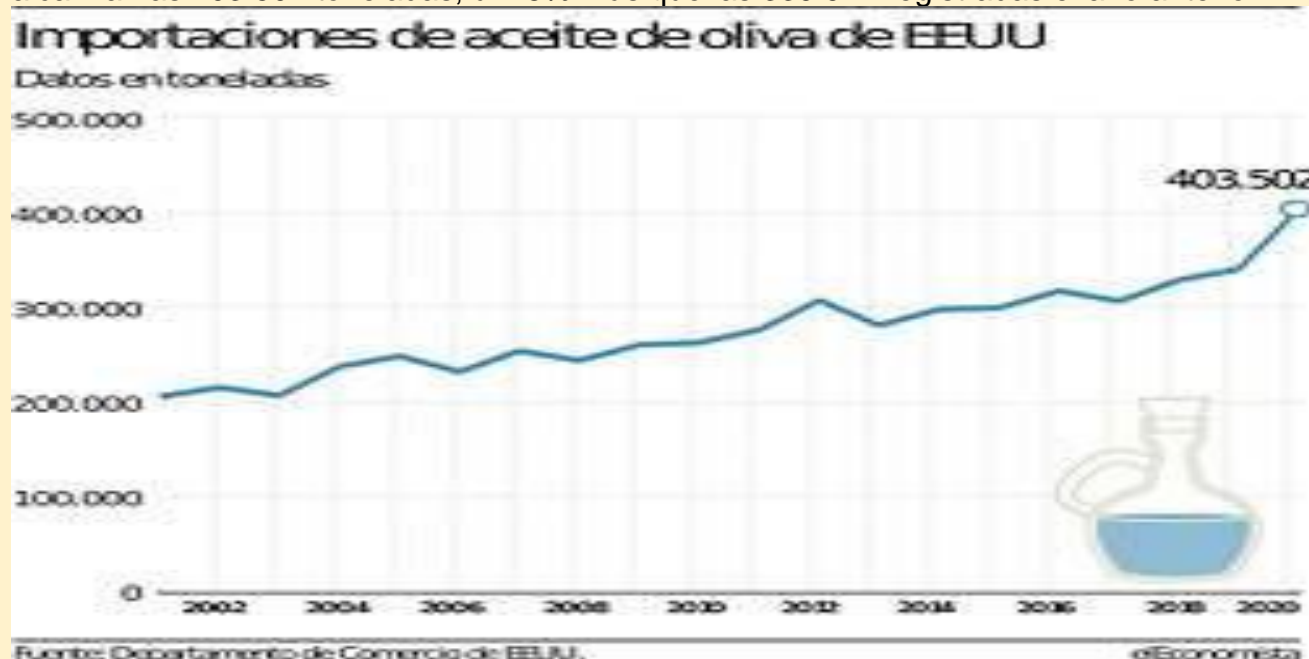
Posición natural

"No me cabe la menor duda que, con el nuevo periodo de suspensión se logrará poner fin definitivo a los aranceles adicionales y España recuperará su posición natural de líder en este mercado. **Un liderazgo que nunca debimos perder**", considera Barato.

La estrategia para recuperar ese liderazgo pasa porque las empresas vuelva a comercializar aceite de nuestro país después de que muchas compañías tuvieran que deslocalizar el envasado para no perder cuota de mercado en Estados Unidos.

El otro pilar pasa por intensificar las campañas de promoción que durante los últimos años ha puesto en marcha la Interprofesional del Aceite de Oliva, y que han sido parte fundamental para que el consumo del oro líquido haya ganado terreno en el gigante norteamericano.

De hecho, el pasado año las importaciones de este país alcanzaron un nivel histórico hasta alcanzar las 403.502 toneladas, un 18% más que las 339.947 registradas el año anterior.





Un incremento que ha beneficiado a nuestro principales competidores, como Italia y Túnez, pero que **ahora puede jugar a nuestro favor**.

El aceite de oliva, al igual que otros productos, se ha beneficiado del cambio de costumbre en el consumo. El cierre del denominado 'food service' ha permitido a los norteamericanos redescubrir la cocina en el hogar. A ello se suma la mayor concienciación sobre los hábitos saludables que se han generado por la crisis sanitaria provocada por el coronavirus.

"**El consumo del aceite a nivel doméstico ha llegado para quedarse**, aunque nunca vaya alcanzar los niveles de los países europeos, y la recuperación del 'food service' da un margen de recuperación", explica Teresa Pérez Millán, gerente de la Interprofesional de los Aceites de Oliva de España.

"Ahora que sabemos que hay cinco años por delante, un tiempo suficiente para que haya una negociación entre las dos partes que acabe definitivamente con los aranceles y tenemos margen para plantear y desarrollar estrategias en el mercado americano, que es el primero objetivo fuera de la UE por volumen de consumo", añade.

En el lado positivo, Teresa Pérez destaca **la mejor posición de nuestro país a nivel industrial**. "Los aranceles provocaron que las empresas que tenían previsto montar envasadoras en Estados Unidos para beneficiarse del menor coste que supone el transporte del envío a granel, los aceleraran".

<https://www.eleconomista.es/empresas-finanzas/noticias/11307254/07/21/El-aceite-de-oliva-espanol-busca-recuperar-el-liderazgo-perdido-en-Estados-Unidos.html>



Proyecto Phenolis, afronta su segunda etapa

Tras haber cumplido los objetivos establecidos durante el primer año sobre el diseño de una nueva tecnología de extracción de aceite de oliva virgen más saludable, el **proyecto PHENOILS**, financiado por la UE para la obtención de aceites de oliva más saludables, liderado por Acesur y en el que participan el [Instituto de la Grasa \(CSIC\)](#), Fraunhofer, la Universidad de Turín y la empresa Sistemas Energy Pulses, inicia su segunda anualidad.



Este proyecto de I+D que cuenta con el apoyo financiero del [EIT Food](#), la comunidad de innovación europea de alimentación, consiguió finalizar con éxito las pruebas referidas a 2020 en las que se seleccionaron las mejores técnicas potenciales entre las estudiadas, **una vez se habían realizado estudios en distintas variedades de aceituna**, en sus diferentes estados de maduración, para los que se usaron nuevas tecnologías en desarrollo: cavitación hidrodinámica, ultrasonidos y tecnología de pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF).

Durante este primera año, el objetivo de estas prácticas era aumentar la presencia de compuestos como tocoferoles, polifenoles y otros compuestos bioactivos en el aceite de oliva virgen que tienen un efecto positivo comprobado sobre las enfermedades cardiovasculares y el síndrome metabólico.

Una vez presentados los resultados, el organismo EIT FOOD ha concedido al consorcio la oportunidad de continuar desarrollando este proyecto durante 2021 **para formar e informar a los potenciales productores y operadores del sector oleícola internacional**. Además, se realizarán tareas referidas al paquete educacional, así como el desarrollo de cursos de formación en centros especializados y universidades de Italia, Grecia y España.

Tras esta segunda anualidad, en la que se trabajará con las dos tecnologías más eficientes a una escala piloto de gran capacidad, Acesur y el resto del consorcio esperan obtener resultados concluyentes que permitan su implantación industrial.

<https://www.oleorevista.com/?p=382639>

The infographic is divided into four main sections. The first section, 'ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA', features a close-up of olive oil being poured from a white funnel and mentions 'Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI'. The second section, 'ANÁLISIS DE ACEITUNA', shows a basket of olives and states 'Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR'. The third section, 'ANÁLISIS AGRONÓMICOS', displays an olive grove and lists services: 'Suelos: Caracterización y fertilidad', 'Hojas: Diagnóstico nutricional', and 'Aguas: Aptitud para el riego'. The fourth section, 'LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO', includes the OLIVARUM logo, the text 'Fundación de Investigación', and accreditation logos for ENAC and COI, along with a note: 'Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujos (Tipo ABOC) (para período vigente)'.

El aceite de oliva español, el preferido de lo neozelandeses

Estudio realizado por el ICEX

El aceite de oliva es un producto que cada vez se consume más en **Nueva Zelanda** debido a sus conocidas propiedades saludables. Su mercado en Nueva Zelanda está valorado en 68,8 millones de NZD, de los cuales más del 90 % son importados. El consumo neozelandés de aceite de oliva **es de aproximadamente 11 millones de litros al año y la producción local representa menos del 10 %**. En Nueva Zelanda se produce normalmente aceite de oliva virgen extra y la producción anual oscila entre los 200.000 y los 400.000 litros, dependiendo del año.



A pesar de no existir una regulación específica que les obligue a ello, los productores neozelandeses han creado un sello de calidad, **OliveMark®**, que certifica el aceite de oliva virgen extra de producción local.

Mercado

Las exportaciones de aceite de oliva de Nueva Zelanda son insignificantes y apenas representan un 0,01 % de la producción mundial. Se trata de un país netamente importador de aceite de oliva, ya que necesita comprar alrededor del 90 % de lo que consume. **España es el principal exportador de aceite de oliva en Nueva Zelanda, seguido de Italia, Túnez, Australia y Grecia.** En 2020 España exportó aceite de oliva al país por un valor de 17,6 millones NZD.

Según los datos ofrecidos por Euromonitor, el principal importador neozelandés es la empresa **William Aitken & Co.**, que cuenta una cuota de mercado del 27,7 % en aceites comestibles, y cuyo principal producto es el aceite de oliva de la marca Lupi, número uno en el mercado con más de un 25,8 % de cuota en aceites comestibles.

El aceite de oliva sigue siendo **el que más cuota de mercado tiene respecto a otros aceites, con un 52,5 % en 2020.** Entre 2015 y 2020 el valor de las ventas aumentó en un 51,1 % obteniéndose 68,8 millones de dólares neozelandeses en 2020, y el volumen de ventas aumentó un 34 %. En términos de toneladas el aceite de oliva también es el que más cuota de mercado tiene con respecto al resto de aceites.

Consumidores

Los motivos que explican el aumento del consumo de aceite de oliva en Nueva Zelanda son diversos. Seguir una **dieta saludable** cobra cada vez más importancia y es el principal motor para el consumo de aceite de oliva en Nueva Zelanda. Estas preferencias de los consumidores hacia **aceites más saludables se han realizado más en 2020 gracias a la creciente atención a la salud y el bienestar como consecuencia de la pandemia.** Además, la mayor renta real disponible de los hogares también influye en este aumento del consumo, ya que los consumidores neozelandeses tienen un poder adquisitivo cada vez más alto y demandan productos gourmet de alta calidad. Los principales factores que influyen en la decisión de compra de aceite de oliva en Nueva Zelanda son calidad, sabor y precio.

Marcas

Las marcas de **aceite de oliva más baratas son las marcas blancas Pam's, Essentials y Countdown.** El precio medio de estas marcas ronda los 9,5-13 NZD por litro, según el tipo de aceite y el tamaño de la botella. Por su parte, las marcas más caras son Ceres Organics, Pons, Terra Sancta, 100 % Kiwi y The Village Press, que son consideradas marcas de alta calidad y más exclusivas que el resto, cuyos precios medios por litro oscilan entre los 25 y 52 NZD. **Borges, Lupi, Olivani, Allegro, Red Island, Carbonell, The Olive Lady, Harvest Organic y Cobram Estate** se encuentran en la gama media de precios de aceite de oliva, oscilando entre los 12 y 19 NZD.

España es tradicionalmente el líder indiscutible en temas relacionados con el aceite de oliva. Sin embargo, por tratarse de un país tan lejano con respecto a Nueva Zelanda y por las diferencias culturales gastronómicas, el número de empresas que comercializan aceite de oliva español en Nueva Zelanda ha sido siempre limitado. Las principales empresas cuyos aceites están presentes en el **mercado neozelandés son Deoleo, Borges, Pons, Acesur y Sovena**, aunque la mayoría venden su producto bajo la marca del distribuidor neozelandés.



Los canales de distribución del aceite de oliva más habituales son las **cadena de supermercado**, supermercados regionales, tiendas especializadas en productos gourmet, venta directa y mercados locales. Los supermercados siguen siendo el canal dominante con un 85,8 % de cuota para los aceites de consumo en 2020.

Oportunidades para el aceite español

Las previsiones de crecimiento en ventas del aceite de oliva ofrecen buenas perspectivas, ya que sus ventas han aumentado tanto en valor como en volumen y se espera que los sigan haciendo en los próximos años. **Se prevé que en 2021 las ventas en volumen de aceite de oliva crezcan un 1,9 %** y que en 2025 alcance unas ventas de 82,3 millones de dólares neozelandeses.

Optar por comercializar el aceite de oliva español como **producto premium de alta calidad** es una de las **oportunidades tener en cuenta por parte de los exportadores españoles**, a un precio elevado, con una presentación muy cuidada y que pueda ser percibido por el consumidor como un producto gourmet. Como ya se ha visto, la renta disponible de las familias en Nueva Zelanda es cada vez mayor y muchos están dispuestos a pagar más dinero por algo que consideran beneficioso para la salud. En todo caso, **el principal desafío en este nicho es diferenciarse de los productores locales**, dada la preferencia de los consumidores por el producto nacional, a igualdad de precio, características y calidad.

<https://www.oleorevista.com/?p=382647>

