

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

3 de marzo de 2025



HOY ES NOTICIA:

La Gran Distribución rompe la barrera psicológica de los 5 euros/litro en los virgen extra

El impacto del aceite de oliva en la expresión de genes relacionados con la diabetes tipo 2

El mercado de aceite de oliva confirma su recuperación en el primer cuatrimestre de campaña

Somontano impulsa el oleoturismo con una guía para descubrir rutas, almazaras y catas de aceite

Microalgas y economía circular para la mejora del rendimiento en cultivos como el olivo

Científicos andaluces aplican una técnica que reduce costes y tiempos para crear abono a partir de alpeorujos

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

La Gran Distribución rompe la barrera psicológica de los 5 euros/litro en los virgen extra

La Gran Distribución ya no esconde sus cartas con el aceite de oliva, situándolo en primera fila de sus promociones y ofertas en catálogos y lineales. Y rompiendo por primera vez la barrera de los cinco euros litro para los vírgenes extra.

El aumento de las previsiones de campaña avanzadas en su segundo aforo por el propio Ministerio de Agricultura que habla ya de 1,28 millones de toneladas ha sido el acicate para que envasadoras y grandes cadenas de distribución aceleren en sus promociones. Hay que tener en cuenta que los dos primeros meses del año suelen ser muy activos por parte de familias en la compra de aceite de oliva, incluso para gran parte del año. El sector productor cree que se alcanzarán 1,4 millones de toneladas al final de la recolección, prácticamente finalizada.

Cada vez es más común encontrar precios por debajo de los cinco euros/litro en oliva virgen extra y virgen, incluso en formatos de un litro en PET, Tanto de marcas de distribuidor como en ofertas puntuales de fabricantes. Aunque las ofertas más agresivas en precios se siguen dando en formatos de cinco litros y en el de tres litros, que está aumentando significativamente su cuota de mercado.

Para el consumidor de a pie, encontrar en los lineales garrafas de cinco litros a menos de 25 euros cuando hace un año por estas fechas no las encontraba por menos de 50 euros supone un gran atractivo. Que incluso les invita a acaparar más de su consumo habitual, lo que explicaría en parte la buena marcha de las ventas en el mercado interior en enero y febrero.

El Ministerio de Agricultura ha actualizó su balance del mercado oleícola en este mes de febrero, elevando la previsión inicial de octubre de la producción de aceite de oliva de la actual campaña 2024/25 en torno a un 7% y en unas 10.000 toneladas, hasta un volumen total de 1.380.000 toneladas, lo que supondría un 61,6% y 526.000 toneladas más que la floja campaña pasada (854.000 t).

Seguir leyendo... Fuente: Revista Almaceite



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota



El impacto del aceite de oliva en la expresión de genes relacionados con la diabetes tipo 2

Un estudio realizado por investigadores de la University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine of Cluj-Napoca, Rumanía, en colaboración con The Hebrew University of Jerusalem, Israel, ha explorado los efectos del aceite de oliva en la expresión génica asociada con la diabetes mellitus tipo 2 (DM2). La investigación revisa los mecanismos moleculares mediante los cuales los compuestos bioactivos del aceite de oliva podrían modular la resistencia a la insulina, reducir la inflamación y proteger la función de las células beta pancreáticas.

Aceite de oliva y diabetes tipo 2: una relación respaldada por la ciencia

La DM2 es un trastorno metabólico multifactorial caracterizado por la resistencia a la insulina y la disfunción de las células beta, lo que provoca hiperglucemia crónica. En este contexto, el aceite de oliva, especialmente el virgen extra (AOVE), ha sido ampliamente reconocido por sus beneficios para la salud metabólica y su rol en la prevención de enfermedades crónicas.

La revisión científica destaca que los principales compuestos bioactivos del aceite de oliva, como el ácido oleico y los polifenoles, desempeñan un papel clave en la modulación de la expresión génica involucrada en la diabetes tipo 2. Se identificaron los siguientes efectos:

- Mejora en la señalización de la insulina: los compuestos del aceite de oliva optimizan la vía de señalización de la insulina, favoreciendo una mejor captación de glucosa por las células.
- Regulación del metabolismo de los lípidos: el ácido oleico y los polifenoles contribuyen a mejorar la oxidación de ácidos grasos y reducir el almacenamiento de grasa visceral.
- Reducción del estrés oxidativo: se observó una menor producción de especies reactivas de oxígeno (ROS), lo que protege a las células beta pancreáticas.
- Modulación de la inflamación: se evidenció la inhibición de la vía NF- κ B y la regulación a la baja de citocinas y enzimas proinflamatorias.
- Protección de las células beta pancreáticas: se mitigó el estrés del retículo endoplasmático (RE), reduciendo la apoptosis y preservando la secreción de insulina.

Seguir leyendo... Fuente: *Óleo Revista*



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@grupooleicolajaen.com



El mercado de aceite de oliva confirma su recuperación en el primer cuatrimestre de campaña

De 1 de octubre a 31 de enero, la producción acumulada de aceite de oliva en la actual campaña 2024/25 se elevó ya a 1,24 millones de toneladas, con lo que a falta de contabilizar los datos de febrero y marzo, y los ajustes de abril y mayo, podría decirse ya que la última actualización del balance de mercado del MAPA, que elevó el volumen en unas 10.000 toneladas, hasta 1,38 Mt, es posible que se quede por debajo de las cifras finales.

La producción oleícola hasta finales de enero es un 58% y 457.300 t más elevada que la de la campaña anterior por estas mismas fechas, así como un 28% y 273.400 t más alta que la media (966.900 t) de las últimas cuatro.

La aceituna molturada en enero fue de 1.646.296 toneladas, con lo que la producción de aceite (346.756 t) se logró con un rendimiento medio graso nacional de un 21,06%, frente a la media en los cuatro meses de campaña del 17,68% que es, además, unos 0,66 puntos porcentuales superior al rendimiento de la campaña pasada en este mismo periodo.

La oferta disponible en lo que va de campaña suma ya 1.521.300 toneladas, de las cuales 190.200 t son de las existencias de inicio de campaña, un 23% inferiores a las de inicio de 2023/24; otras 90.800 t (+4% y 3.200 t más que entonces) corresponden a importaciones, que son superiores en unas 10.100 t a la media (80.700 t) del cuatrienio. A estos volúmenes se suma el grueso es la producción en estos primeros cuatro meses.

Mayores salidas

Frente a estas disponibilidades, la comercialización de aceite de oliva durante este primer cuatrimestre suma ya 462.400 toneladas, lo que supone un 20% y 78.700 t más que en el mismo periodo de 2023/24, pero aún es un 1% y 2.300 t inferior a la media de las cuatro campañas anteriores, con una salida mensual de 95.900 toneladas, que aún es un 3% y unas 2.900 t más baja que en la campaña anterior y un 13% inferior a la media (109.800 t) que la media cuatrienal, aunque hay que decir que en los últimos dos últimos meses ha superado dicha media.

Seguir leyendo... Fuente: Qcom



Somontano impulsa el oleoturismo con una guía para descubrir rutas, almazaras y catas de aceite

La Comarca de Somontano (Huesca), a través del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Saborea Guara Somontano, ha presentado una nueva guía que invita a descubrir su oferta oleoturística. Este proyecto ofrece una experiencia completa para conocer el aceite de oliva, producto clave en la gastronomía local, desde su producción en el campo hasta su degustación en la mesa.

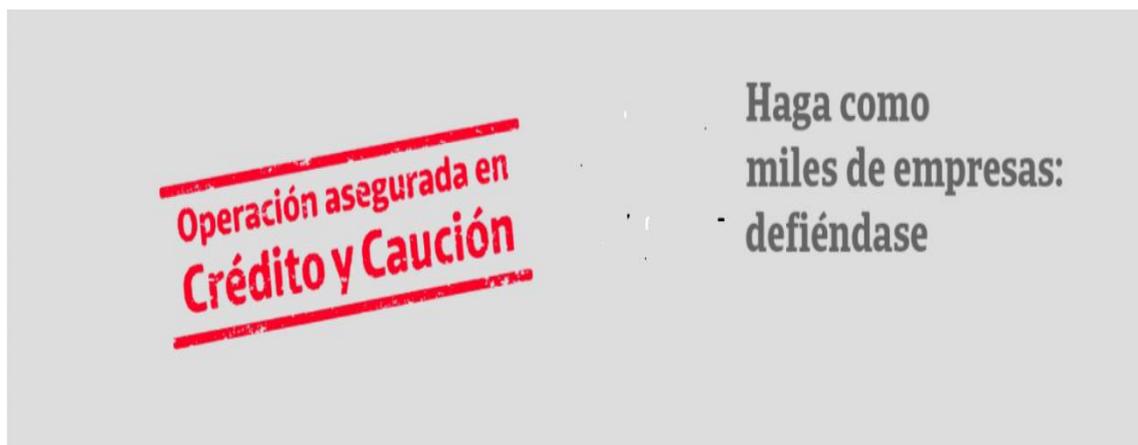
El acto de presentación ha contado con la participación de Saúl Pérez, presidente de la Comarca de Somontano; Pilar Lleyda, consejera de Turismo; y Raquel Latre, directora de Enodestino. La guía reúne las propuestas de las cinco almazaras que formarán la futura Denominación de Origen Protegida Aceite del Somontano, así como rutas, fiestas y tradiciones vinculadas a este producto. Además, incluye nociones de cata y formas sencillas de disfrutar del aceite, resaltando su valor gastronómico y nutricional.

Entre los puntos de interés destacan el molino de Salas Bajas, Casa Fabián de Alquézar y el torno de Buera, además de oliveras centenarias, rutas por olivares y festividades como la romería al santuario de Nuestra Señora de Dulcis y la Fiesta del Crespillo. Según Saúl Pérez, esta iniciativa busca posicionar el aceite no solo como un producto agroalimentario de calidad, sino también como un motor de crecimiento turístico sostenible.

La consejera de Turismo, Pilar Lleyda, ha destacado el potencial del oleoturismo en Somontano: "Contamos con cultivos centenarios y almazaras tradicionales que pueden convertir el aceite en un atractivo turístico de primer orden". Por su parte, Raquel Latre ha explicado que el proyecto ha analizado productores, plantaciones y almazaras visitables para diseñar una experiencia que muestre todo el proceso del aceite, incluyendo su degustación guiada por expertos.

Una cata de variedades de la futura DOP Aceite del Somontano, con la participación de alumnos del Grado Superior de Realización de Proyectos Audiovisuales y Espectáculos del IES Martínez Vargas, ha cerrado el evento. Ellos han sido los artífices de la creación del material audiovisual.

Seguir leyendo... Fuente: Aragón Digital



Microalgas y economía circular para la mejora del rendimiento en cultivos como el olivo

La Factoría Cruzcampo acogió el pasado 25 de febrero la celebración de la Jornada sobre Innovación y Bioeconomía Circular en la Agricultura, un evento que reunió a investigadores, empresarios y agricultores para debatir sobre el futuro del sector agrario. Organizada por Asaja-Sevilla con la colaboración de diversas instituciones, la jornada destacó especialmente por la presentación de los resultados del proyecto MECA (Microalgas y economía circular para la mejora de la productividad agrícola), una iniciativa pionera en el uso de microalgas como biofertilizantes y bioestimulantes sostenibles.

El evento comenzó con la bienvenida de María Morales, presidenta de Asaja-Sevilla, quien subrayó la importancia de adoptar modelos agrícolas sostenibles ante los desafíos climáticos y económicos actuales.

Le siguió Sagrario Sáez, directora de Sostenibilidad de Heineken España, quien explicó cómo la industria cervecera también está comprometida con la bioeconomía circular y la reducción de la huella de carbono en su cadena de producción.

A continuación, Mar Cátedra, de la secretaría general de Agricultura de Andalucía, ofreció una visión panorámica de la Estrategia Andaluza de Bioeconomía Circular, resaltando la necesidad de transformar los residuos agrícolas en recursos valiosos para el sector. En este contexto, el proyecto MECA se erigió como un ejemplo tangible de esta transformación, mostrando que la innovación aplicada al campo puede generar grandes beneficios económicos y medioambientales.

Proyecto MECA: microalgas al servicio del campo

Por su parte, Manuel Antonio González del Valle y Julio Frías, responsables de la start-up G2G algae Solutions y responsables del proyecto MECA, explicaron en detalle cómo el uso de microalgas está revolucionando la agricultura. Según Frías, las microalgas tienen una capacidad de fijación de CO₂ diez veces superior a la de cualquier planta, lo que las convierte en una herramienta clave en la lucha contra el cambio climático.

Seguir leyendo... Fuente: Mercacei



Científicos andaluces aplican una técnica que reduce costes y tiempos para crear abono a partir de alperujo

Un equipo de investigación de la Universidad de Jaén (UJA) ha aplicado una técnica avanzada de análisis que reduce costes y tiempos en el control de la fabricación de abonos a partir del alperujo. El método aplicado permite conocer fácilmente cuándo el compost creado está listo para su uso como fertilizante, lo que garantiza su efectividad y evita daños a las plantas. El alperujo es un subproducto de la extracción del aceite de oliva obtenido mediante el proceso de centrifugación en las almazaras. Se compone principalmente de agua, restos de pulpa, piel y hueso de la aceituna, además de una pequeña cantidad de aceite residual. La gestión de estos residuos se enfoca hacia diversos usos: producción de aceite de orujo, alimentación de animales, biomasa o fertilizante.

Esta última aplicación implica un procesado natural donde el alperujo, junto a otros residuos, como los procedentes de la poda y de la ganadería, se descomponen para formar un abono nutritivo utilizado en la agricultura. El sistema de análisis propuesto por los investigadores y desarrollado en el artículo 'Monitoring organic matter transformation of olive oil production residues in a full-scale composting plant by fluorescence spectroscopy' de la revista *Environmental Technology & Innovation* indica de manera precisa cuándo está completamente maduro y es seguro para usar en suelos agrícolas.

Tradicionalmente, este proceso se ha evaluado mediante métodos que requieren mucho tiempo y recursos, tanto humanos como económicos. Sin embargo, con esta nueva técnica, los investigadores han logrado relacionar los cambios en la materia orgánica mediante espectroscopía de fluorescencia, una tecnología que mide la luz emitida por los compuestos presentes en una muestra después de haber sido iluminados con luz ultravioleta. "Este sistema nos da información sobre las propiedades químicas de la biomasa en descomposición, lo que permite monitorear cómo cambia a medida que se degrada durante el proceso de compostaje de una manera más rápida y precisa", indica a la Fundación Descubre, organismo dependiente de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación, la investigadora de la Universidad de Jaén Ana Domínguez, autora del artículo.

Seguir leyendo... Fuente: *Oleum Xauen*



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

