

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*29 de abril de 2025*



Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva



## HOY ES NOTICIA:

Las barreras no arancelarias en el exterior, las más dañinas para el aceite de oliva. Entrevista con Marta Alzas, Subdirectora general en la Secretaría de Estado de Comercio

Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 5,7% en el primer cuatrimestre de la campaña 2024/25

El cultivo del olivo en Turquía

La dieta mediterránea reduce el riesgo de cáncer asociado a la obesidad

Origen España verificará el correcto uso de los sellos de calidad en comercios

Te acompañamos tramitando  
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo.                      Nosotros.

# Las barreras no arancelarias en el exterior, las más dañinas para el aceite de oliva

Entrevista con Marta Alzas, Subdirectora general en la Secretaría de Estado de Comercio

En momentos convulsos como el actual, con la espada de Damocles de los aranceles de EEUU pendiente del sector exportador de aceite de oliva, también hay otras barreras que preocupan y mucho a las empresas españolas.

Para conocer en profundidad cuáles son los principales problemas a los que se enfrentan los exportadores de aceite de oliva español, en Olinerca hemos entrevistado en profundidad a Marta Alzas, Subdirectora general en la Secretaría de Estado de Comercio, en la que nos habla del presente y futuro del comercio del aceite de oliva en los mercados exteriores.

Para Marta Alzas, “La calidad de nuestros aceites de oliva es uno de los estándares que nos abre puertas en los mercados exteriores. Contamos con un producto excelente, pero que también enfrenta problemas en mercados terceros, como las tan de moda barreras arancelarias, no solo en forma de aranceles, sino también como derechos compensatorios o tasas específicas que se aplican en función del volumen, peso o tipo de producto.

Por su parte, las barreras no arancelarias son, en mi opinión, las más dañinas, pues son impredecibles y complejísticas de eliminar, y sus efectos apenas se pueden estimar con anticipación. Encontramos aquí toda una variedad de normas técnicas, procedimientos administrativos, exigencia de certificados y licencias, e incluso barreras relacionadas con la calidad de las instituciones, manifiestamente puestas en práctica para proteger a la industria nacional, controlar la soberanía alimentaria o, a veces, por razones meramente políticas o estratégicas.

Otros problemas a los que se enfrenta los exportadores españoles son la fuerte competencia internacional, favorecida por precios bajos de otros países, tanto UE como no-UE, que ofrecen aceite de oliva a precios muy competitivos utilizando diferentes estrategias, lo que está favoreciendo que determinados países ganen cuota de mercado de forma muy importante, desplazando así las opciones de compra de los aceites de oliva españoles.

Seguir leyendo... Fuente: Olinerca



**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



# Las exportaciones europeas de aceite de oliva caen un 5,7% en el primer cuatrimestre de la campaña 2024/25

Los Estados Miembros exportaron a terceros países un total de 200.339 toneladas de aceite de oliva en los cuatro primeros meses de la campaña 2024/25, lo que supone un 5,7% menos respecto al mismo periodo de la temporada precedente, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

EEUU permanece en primer lugar como primer destino de las exportaciones comunitarias de aceite de oliva, con 73.395 toneladas, un 4,8% menos, seguido de Reino Unido, con 19.172 toneladas (-5,4%); y Brasil, con 17.010 t. (-28,4%).

Otros destinos prioritarios son Australia (9.524 t., +95,2%); Canadá (8.307 t., +12,8%); Japón (7.896 t., +4,2%); y China (4.606 t., +35,8%), según los datos del Ejecutivo comunitario.

En cuanto a las importaciones, los datos del Ejecutivo comunitario detallan que la UE importó un total de 56.914 toneladas de terceros países entre octubre de 2024 y enero de 2025, un 2,7% menos que en el primer cuatrimestre de la temporada precedente, de las cuales 39.425 toneladas procedieron de Túnez, frente a las 30.838 t. del mismo periodo de la campaña anterior; 9.416 toneladas de Turquía (+28,4%); 2.232 toneladas de Argentina (-56,5%); 1.139 toneladas de Chile (-49,1%); 1.056 toneladas de Marruecos (-41,4%); 908 toneladas de Siria(-81,5%) y 217 t. de Perú (-77,6%).

**Seguir leyendo...** Fuente: Mercacei



**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 cultivo del olivo en Turquía

Turquía es el segundo país del mundo en producción de aceite de oliva. Su cultivo está creciendo en 29 provincias, hasta el punto de representar el 2,4% de la superficie agrícola total. La forma en la que se lleva a cabo es tradicional en un 66,9%, convencional en el 31,4% y de plantación densa el 1,7%. Para saber más sobre su tradición olivarera, sigue leyendo.

El olivo, *Olea europaea*, es una planta cultivada con una amplia área de producción en el mundo y en nuestro país. El cultivo del olivo ha satisfecho las necesidades nutricionales de las personas a lo largo de la historia durante aproximadamente 6500 años con productos como las aceitunas y el aceite de oliva. La región que abarca la costa occidental de Siria, la isla de Chipre y las provincias de Hatay, K. Maras y Mardin es considerada la cuna de la aceituna (Kanievski et al. 2012, Besnard. et. al. 2013b). Esta región, donde la diversidad genética es intensa, ha desempeñado un papel importante en la difusión de las variedades de aceituna en todo el mundo. Llegó a Europa a través de las regiones mediterránea y egea, y a España a través de Siria, Palestina y el norte de África.

## Distribución y origen del olivo

Turquía es uno de los países productores más importantes dentro de las fronteras de la patria de las aceitunas. Es un país abierto al crecimiento y al progreso en términos de su ubicación geográfica, la presencia de áreas de cultivo adecuadas y su potencial. El cultivo del olivo está en crecimiento económico en 29 provincias de Turquía, representando el 2,4% de la superficie agrícola total y alrededor del 23,5% de los viñedos y zonas hortícolas. Mientras que el 75,0% del cultivo del olivo se realiza en laderas y terrenos inclinados, el 45,0% de las áreas de producción restantes se realiza en terrenos de regadío. Las regiones productoras de olivas son: Marmara, Gediz, Körfez, Egeo Meridional, Mediterráneo costero y Oriental, y Mar Negro Oriental.

## Regiones productoras de aceitunas de Turquía

En el área de producción, el 66,9% es tradicional, el 31,4% convencional y el 1,7% de plantación densa. El 30,0% de las áreas de producción pueden ser irrigadas y el 70,0 % de las condiciones secas en las parcelas. Hay 1187 molinos de aceite de oliva, 14 de orujo y 15 refinerías en Turquía. El 68,0% del aceite de oliva producido es aceite de oliva natural y el 32,0% es aceite de oliva refinado. Los cultivares de aceituna comunes de Gemlik, Ayvalik Yaglik, Memecik, Domat, Kilis Yaglik, Nizip Yaglik, Sari Ulak y Halhali se cultivan en Turquía principalmente para aceite y aceituna de mesa.

**Seguir leyendo...** Fuente: *Interempresas*



# La dieta mediterránea reduce el riesgo de cáncer asociado a la obesidad

Una investigación internacional publicada en JAMA Network Open, revista de la Asociación Médica Americana, ha identificado una asociación significativa entre la adherencia a la dieta mediterránea y una reducción del riesgo de cánceres relacionados con la obesidad. El estudio, liderado por la Dra. Inmaculada Aguilera-Buenosvinos, del Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Navarra, concluye que una alta conformidad con este patrón alimentario se vincula con una disminución del 6% en la incidencia de estos tipos de cáncer, sin que dicho efecto esté mediado por el índice de masa corporal (IMC) ni por la relación cintura-cadera.

La investigación se desarrolló en el marco del estudio EPIC (European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition), una de las cohortes prospectivas más amplias y prolongadas de Europa. Con datos recopilados de más de 450.000 participantes de diez países europeos a lo largo de casi 15 años, el estudio evaluó los efectos a largo plazo de la dieta mediterránea sobre la salud oncológica en población adulta. Se emplearon cuestionarios validados para estimar el nivel de adherencia al patrón alimentario mediterráneo, asignando una puntuación entre 0 y 9. Aquellos con puntuaciones altas (entre 7 y 9) mostraron una incidencia notablemente menor de ciertos tipos de cáncer, en comparación con los participantes con baja adherencia (0 a 3 puntos).

El análisis incluyó varios tipos de cáncer cuya aparición está asociada a la obesidad: adenocarcinoma de esófago, cáncer colorrectal, cáncer de mama en mujeres posmenopáusicas, cánceres de útero, ovario, vesícula biliar, estómago, páncreas, tiroides, así como meningiomas. Uno de los hallazgos más destacados del trabajo es que la reducción del riesgo observada no parece estar explicada por el peso corporal ni por la distribución de grasa abdominal. Esto sugiere que los efectos protectores de la dieta mediterránea podrían actuar a través de mecanismos independientes del control del peso.

**Seguir leyendo...** Fuente: Revista Óleo



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

IMS CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



# Origen España verificará el correcto uso de los sellos de calidad en comercios

Con el fin de prevenir cualquier confusión comercial o uso incorrecto de los productos amparados por alguna figura de calidad, Origen España ha puesto en marcha un proyecto piloto que verificará de manera colaborativa el uso correcto de menciones, nombres y sellos de calidad diferenciada en puntos de venta de toda España.

En esta iniciativa pionera colabora un selecto grupo de diez asociados (DOPs e IGP) que, aprovechando sus controles rutinarios en sus respectivos territorios, vigilarán los productos amparados de los demás participantes en este programa. De entre todos ellos, la única figura de calidad diferenciada del aceite participante es la DOP Sierra Mágina.

El proyecto piloto, que ha arrancado este mes de abril, tendrá una duración de un año. Al final de dicho periodo se analizarán los resultados obtenidos y se trasladará esa información a la asamblea de la asociación para valorar realizar el trabajo a gran escala.

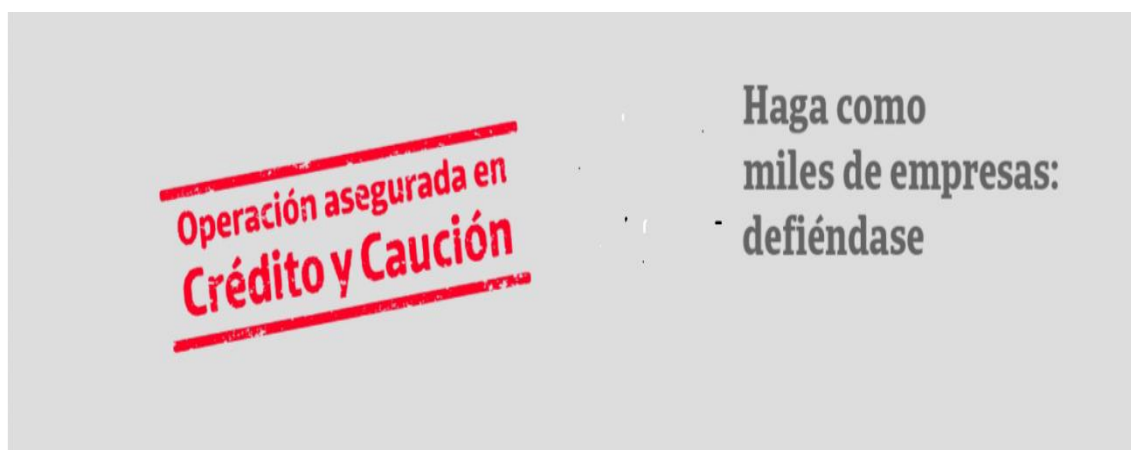
## Mayores controles

El programa permitirá un mayor control de la utilización de la certificación de calidad de la DOP Sierra Mágina, al apoyarse en las inspecciones de otros consejos reguladores, lo cual supondrá una mayor garantía de los consumidores.

Las irregularidades detectadas se comunicarán a la asociación y al consejo regulador u órgano de gestión afectado, para que continúe con los trámites correspondientes.

Junto a la DOP Sierra Mágina participarán la DOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino, DOP Guijuelo, DOP Melocotón de Calanda, DOP Queso Tetilla, DOP Queso Manchego, DOP Arzúa-Ulloa, IGP Plátano de Canarias, DOP Mejillón de Galicia e IGP Morcilla de Burgos.

**Seguir leyendo...** Fuente: *Olimerca*



# Curso intensivo de maestro de almazara en Aragón

ADECOBEL y la Comarca Campo de Belchite han organizado un curso intensivo de maestro/a de almazara que tendrá lugar los próximos 8 y 9 de mayo en Belchite (Zaragoza). Paloma Roures y Miguel Abad, a través de la Escuela de Negocios Agroalimentarios, impartirán dos jornadas en las que se abordará todo el proceso productivo del AOVE, sus parámetros de calidad y control, así como cuestiones relacionadas con la cata.

En concreto, la primera sesión "Calidad del AOVE", que tendrá lugar el 8 de mayo, correrá a cargo de Paloma Roures. En ella se realizará una introducción a la calidad en la elaboración de aceite de oliva virgen, por lo que se abordará la calidad y composición de la aceituna; la relación entre la aceituna y la calidad potencial de sus AOVs y la toma de muestras en campo y almazara; el diseño de almazaras: requisitos técnicos, seguridad alimentaria, trazabilidad y orientación a la calidad, así como la APPCC como herramienta de control de la calidad; y la maquinaria y materiales para la obtención de AOVE de calidad, analizando las nuevas técnicas disponibles.

En cuanto a la cata, se llevará a cabo una introducción al análisis organoléptico, la reglamentación aplicable y el panel de cata. A su vez, tendrá lugar una práctica para conocer los atributos y defectos.

Asimismo y respecto a los parámetros de control de calidad en el AOV, se tratarán los puntos de control de proceso que influyen en la calidad de los AOVE; el envasado y etiquetado, las características físico-químicas y organolépticas, así como la interpretación de analíticas; y la cata hedónica, sus posibilidades y aplicaciones. Además, se organizará una práctica con monovarietales de la zona.

La segunda sesión, a cargo de Miguel Abad, se denominará "Visita técnica". En ella, en el apartado de "Recepción de la aceituna" se abordará la gestión del patio de recepción; y la interpretación de datos cuantitativos y cualitativos de la aceituna para la regulación del sistema productivo y su importancia en la elaboración de AOV.

**Seguir leyendo...** Fuente: *Mercacei*



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

