Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector 5 de marzo de 2024











HOY ES NOTICIA:



El precio del aceite de oliva virgen extra acumula ya un incremento interanual de casi el 73%, según Facua.

Hito histórico de España en el Codex Alimentarius.

Lola Amo: "La nueva Feria del Olivo de Montoro será un reflejo de la revolución tecnológica que vive el sector".

La dieta mediterránea, con los Aceites de Oliva como pilar fundamental, clave para luchar contra el avance de la epidemia de obesidad.

Acuerdo político entre Consejo y Parlamento Europeo sobre la propuesta de reglamento de envases y residuos de envases.

Mision directa agroalimentario china.





El precio del aceite de oliva virgen extra acumula ya un incremento interanual de casi el 73%, según Facua

El aceite de oliva virgen extra continúa su "escalada" de precios en los supermercados y ya acumula un incremento interanual del 72,8%, esto es un 4% más que hace un mes.

Así lo concluye un estudio realizado por Facua-Consumidores en Acción en el que analiza la evolución de los precios en el último año en una serie de productos básicos afectados por la rebaja del IVA, entre los que se encuentran frutas, verduras, huevos, lentejas, arroz y aceites de oliva y girasol, según precisó este lunes la organización en un comunicado en el que añadió que ha tenido en cuenta 58 precios de diferentes formatos a la venta en Mercadona, Carrefour, Eroski, Alcampo, Hipercor, Lidl, Aldi y Dia.

En cuanto al aceite de oliva virgen extra, la subida "más elevada" se ha dado en el litro de virgen extra Carbonell en Eroski, con un 171,4%.

Además, el aceite de oliva virgen extra subió un 4,3% en los puntos de venta en el último mes y el producto que más se encareció entre enero y febrero de 2024 fue el virgen extra Alcampo Gourmet Arbequina en formato de 500 mililitros, que pasó de 6,24 a 9,94 euros, por lo que en febrero resultó un 59,3% más caro.

Por su parte, de los productos analizados por Facua, el aceite de girasol es el que más bajó de precio en el último año. En concreto, lo hizo de media un 27,8%.

La mayor bajada se dio en el litro de aceite de girasol Ondosol en Alcampo, que pasó de 3,14 euros en febrero de 2023 a 1,99 euros en febrero de 2024, con un 36,6% menos.

Fuente: La Vanguardia









Hito histórico de España en el Codex Alimentarius

Los pasados 20 al 23 de febrero tuvo lugar en Malasia la reunión anual del Codex Alimentarius en la que estuvieron presentes representantes del sector de los aceites y grasas, tanto de países productores como de países consumidores y portavoces de las más altas instancias como el Consejo Oleícola Internacional, Comisión Europea o de Estados Unidos.

En dicho encuentro, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites abordó una de las cuestiones que se vienen debatiendo en los últimos años y que hasta la fecha no había conseguido un consenso: incluir el término de "frescura" como parámetro de calidad en los AOVE que se comercialicen en todo el mundo.

Para los que no estén al tanto de esta petición, que procede principalmente de países como California (Estados Unidos), Australia o Italia, consiste en que las empresas que deseen exportar aceite de oliva virgen extra deben de ajustar los niveles de los diglicéridos y pirofeofitinas, que son los dos parámetros que consideran incluir para validar la frescura de los aceites.

Estos parámetros no están contemplados ni en las normas COI ni de la UE, y además no hay ningún método homologado que lo pueda detectar y controlar.

Pues bien, en esta ocasión el debate ha tenido avances positivos dado que los representantes de los países participantes en este encuentro han acordado. de momento, frenar la inclusión del parámetro de "frescura" en el documento final y en el apéndice gracias al frente creado por España y Portugal al considerar que en estos momentos el sector no cuenta con los equipos necesarios para medir y evaluar los niveles de diglicéridos y pirofeofitinas.

España ha defendido que la "frescura" no es un parámetro de calidad y que mientras no esté reconocido por la UE ni el COI, no apoyarán la medida.

Para solventar esta situación se va a crear un grupo electrónico de trabajo para valorar los estudios presentados y evaluar la idoneidad o no de incorporar este término en el acuerdo.

Habrá que ver los avances de este grupo de trabajo, que está presidido por Italia y que es uno de los países que sí defiende estos parámetros de frescura. El COI, también participará en esos estudios valorando las distintas categorías de aceitunas y sus distintas características físicas y químicas, y sus conclusiones podrán también ser determinantes.

Fuente: Olimerca







Lola Amo: "La nueva Feria del Olivo de Montoro será un reflejo de la revolución tecnológica que vive el sector"

La XXII Feria del Olivo de Montoro, que se celebrará entre el 7 y el 9 de mayo en el recinto del Patrimonio Comunal Olivarero, situará al expositor y a los profesionales del sector en el centro de su nueva edición, evidenciando el deseo de refundación de esta muestra histórica que nació hace 30 años. En una entrevista con Mercacei, la alcaldesa de Montoro, Lola Amo, desvela las claves de esta renovación y sus aspectos diferenciales respecto a ediciones anteriores.

Desde la organización se ha evidenciado el deseo de renovar esta feria que cuenta con 30 años de historia. ¿Cuáles son las claves de esta renovación?

La renovación de la Feria del Olivo de Montoro se basa en varios aspectos clave. En primer lugar, buscamos centrar la atención en los expositores y profesionales del sector, reforzando la atención personalizada y adaptándose a sus demandas y a las nuevas tecnologías. Por otra parte, la digitalización del sector oleícola es un elemento central en esta renovación, reflejado en el lema "Hacia la digitalización del sector oleícola". Es decir, se mantiene su esencia tradicional, pero la feria será un reflejo de la revolución que vive la olivicultura y sus procesos de transformación.

Ofreceremos una asistencia continua a las empresas, facilitando el mejor entorno para la captación de clientes.

¿Qué aspectos diferenciales destacaría de la XXII edición de la feria respecto a las anteriores?

En la organización somos conscientes de que los expositores necesitan recibir una atención personalizada para que la feria sea el mejor escenario de cara a hacer negocio. Ahí volcamos nuestros esfuerzos, en atender esa demanda. La Feria del Olivo se celebrará entre semana porque es una feria profesional. Además, otro elemento diferencial es enfocarnos en la digitalización del sector oleícola, lo que quiere decir que estarán todos los avances tecnológicos con los que trabaja el sector: drones, tratamiento de imágenes satélite, monitorización telemática de riegos y tratamientos fitosanitarios, así como la trazabilidad 4.0 en las almazaras, entre otros.







¿Cuáles son las previsiones de participación de visitantes y empresas expositoras? ¿Qué segmentos de proveedores estarán representados?

Trabajamos para que haya un aumento de la presencia de visitantes y empresas expositoras, impulsadas por esta renovación y enfoque profesional. Se esperan representantes de diversos segmentos, desde fabricantes de maquinaria y tecnología hasta almazaras cooperativas e industriales, pequeñas y grandes fábricas del sector oleícola.

¿Los expositores tendrán la opción de exponer en los espacios interior y exterior como en anteriores ediciones?

Sí, en la organización de la feria estamos ya trabajando con las empresas del sector para atender las necesidades específicas de cada una.

Los empresarios internacionales serán presentados a las empresas expositoras.

El hecho de reducir los días de duración de la feria, así como celebrarla entre semana, ¿persigue otorgar un mayor enfoque profesional a la feria?

Sí, la reducción de días y la celebración entre semana están orientadas a concederle un enfoque más profesional. Todos somos conscientes del valor que la Feria del Olivo ha tenido durante más de 30 años, la capacidad del evento para establecer vínculos y relaciones personales entre cada agente del sector, el espíritu de feria cercana que es muy valioso. Sin embargo, nuestro deseo es que, en paralelo, el expositor y el visitante encuentren la feria como una oportunidad de negocio ineludible.

¿Cómo se va a atraer la presencia de expositores tanto nacionales como internacionales?

Hemos activado una estrategia de comunicación reforzada tanto dentro como fuera de Andalucía. Precisamente es en este punto donde estamos volcando nuestros esfuerzos en el momento actual. Ya está dando sus frutos, algo sobre lo que podremos informar en breve.

La organización ha asegurado que se ofrecerá un trato más personalizado a los expositores. ¿En qué va a consistir?

El trato más personalizado implica una estrategia de escucha y acompañamiento a los expositores, con capacidad resolutiva para solventar sus necesidades. Y eso en la práctica consiste en ofrecer una asistencia continua y permanente a las empresas, facilitando el mejor entorno para la captación de clientes y resolviendo cualquier necesidad durante la celebración del evento.

La feria será una oportunidad determinante para conocer hacia donde va la olivicultura.







¿Cómo se van a fomentar las relaciones comerciales de los participantes con empresarios procedentes del exterior?

Se promoverán relaciones comerciales con empresarios oleícolas de distintos países del Mediterráneo mediante visitas a la feria en una misión inversa. Los empresarios internacionales serán presentados a las empresas expositoras, fomentando así el intercambio comercial y la internacionalización del sector.

Para finalizar, ¿qué le diría a una empresa del sector que está indecisa con acudir a esta edición de la Feria del Olivo de Montoro?

El sector conoce ya nuestras fortalezas y ahora le presentamos nuestra firme voluntad y nuestro trabajo para mejorar la feria, hacerla más productiva para los expositores y los visitantes, especialmente porque será una oportunidad determinante para conocer en un mismo espacio hacia donde va la olivicultura. Si coincidimos en que el sector está viviendo una revolución tecnológica, la nueva Feria del Olivo será un reflejo de ello. El equilibrio entre la innovación y la tradición es una garantía para avanzar sólidamente, y nosotros vamos hacia el futuro con determinación, pero manteniendo también nuestras raíces.

Fuente: Mercacei

La dieta mediterránea, con los Aceites de Oliva como pilar fundamental, clave para luchar contra el avance de la epidemia de obesidad

La Interprofesional del Aceite de Oliva de España, se suma a la celebración del Día Mundial de la Obesidad fomentando la dieta mediterránea con los aceites de oliva como pilar fundamental. Aceites de Oliva de España trabaja desde hace años en estrategias para difundir hábitos de alimentación saludables, como la iniciativa www.aprendeacomersano.org

La obesidad representa una preocupación creciente en la sociedad moderna, con estadísticas que revelan una alarmante tendencia de aumento en su prevalencia. En España, según el reciente estudio ENE-COVID, cerca del 19,3% de los hombres y el 18,0% de las mujeres sufren de obesidad, con proyecciones que indican un incremento anual del 1,9% en la incidencia de esta enfermedad hasta el año 2035. Este preocupante panorama resalta la urgencia de adoptar cuanto antes medidas efectivas para abordar este problema de salud pública.







Por lo tanto, desde la Interprofesional destacan que es fundamental comprender cómo unas pautas alimentarias pueden desempeñar un papel clave en la prevención y el tratamiento de la obesidad. Y no hay que mirar muy lejos, expertos de todo el mundo consideran que la dieta mediterránea es un modelo que ha demostrado sobradamente su eficacia en el control de la obesidad: "Este patrón se caracteriza por un alto consumo de alimentos de origen vegetal, como frutas, verduras, legumbres, cereales integrales, frutos secos y aceite de oliva virgen extra (AOVE), un consumo moderado de pescado y lácteos y un bajo consumo de carnes rojas", destacan desde Aceites de Oliva de España.

La presidenta de la Sociedad Española de Obesidad (SEEDO), Mar Malagón, ha afirmado que lo preocupante es que durante las últimas décadas se ha producido en España un descenso en la adherencia a la dieta mediterránea. Este cambio ha sido más intenso entre personas en desempleo y con bajo nivel educativo, favoreciendo la desigualdad en los hábitos alimentarios saludables.

Ese abandono tiene unas consecuencias en la salud de una parte importante de la sociedad española: "Hay que destacar en este ámbito el estudio PREvención con Dieta MEDiterránea (PREDIMED), un ensayo clínico español, multicéntrico y aleatorizado, que investigó los efectos de la dieta mediterránea en la prevención de eventos cardiovasculares. Este estudio mostró que la dieta mediterránea enriquecida con AOVE o frutos secos mixtos se asocia con una reducción de los eventos cardiovasculares graves, la incidencia de diabetes mellitus tipo 2 y una mejora en el síndrome metabólico en individuos de alto riesgo cardiovascular, con leves efectos sobre el peso corporal y la circunferencia de cintura", ha explicado Albert Lecube, vicepresidente de SEEDO.

En ese sentido, "es imprescindible actuar igualmente a nivel preventivo, con grandes medidas de salud pública y campañas de concienciación, para promover hábitos de vida saludables y dar a conocer los riesgos para la salud que tiene vivir con obesidad, con asignación de recursos presupuestarios propios a este fin dentro de un gran plan nacional frente a la obesidad. En este contexto, debería haber campañas de prevención específicas para la población infanto-juvenil en colegios y a través de redes sociales", han destacado desde la SEEDO. Un reto que hace años que Aceites de Oliva de España asumió, con iniciativas destinadas a la formación en nutrición de las familias como el programa www.aprendeacomersano.org.

Hay que recordar que tanto la OMS como la EFSA recomiendan que los adultos tomen entre el 20% y el 35% de la energía en forma de grasa. Una de las características más relevantes, en relación con la obesidad, es la capacidad del aceite de oliva para promover la saciedad y controlar el apetito. A diferencia de las grasas saturadas, el consumo de grasas monoinsaturadas, presentes en abundancia en el aceite de oliva, ha demostrado estar asociado con una menor incidencia de obesidad y un menor riesgo de aumento de peso.







En ese sentido, los expertos en nutrición sugieren un consumo moderado y habitual de aceite de oliva como parte de una dieta equilibrada y variada, siempre supervisado por un dietistanutricionista en el caso de las personas con obesidad. Según las autoridades sanitarias tanto de la Unión Europea como de Estados Unidos, una cantidad mínima de 20 gramos diarios de aceite de oliva virgen extra (AOVE) puede proporcionar beneficios significativos para la salud, sobre todo, cuando se integra en el marco de una alimentación saludable y un estilo de vida activo.

Fuente: Interempresas

Acuerdo político entre Consejo y Parlamento Europeo sobre la propuesta de reglamento de envases y residuos de envases

La Presidencia del Consejo de la UE y los representantes del Parlamento Europeo alcanzaron este lunes 4 de marzo un acuerdo político provisional sobre una propuesta de Reglamento sobre envases y residuos de envases, que afectará de lleno a la actividad de la industria agroalimentaria europea. Su objetivo es abordar el aumento de los residuos de envases generados en la UE, armonizando al mismo tiempo el mercado interior de envases e impulsando la economía circular.

La propuesta normativa considera el ciclo de vida completo del embalaje, por lo que establece requisitos para garantizar que los envases sean seguros y sostenibles, al exigir que todos los envases sean reciclables y que se minimice la presencia de sustancias preocupantes.

También establece requisitos de armonización del etiquetado para mejorar la información del consumidor.

En consonancia con la jerarquía de residuos, la propuesta pretende reducir significativamente la generación de residuos de envases, estableciendo objetivos vinculantes de reutilización, restringiendo ciertos tipos de envases de un solo uso y exigiendo a los operadores económicos que minimicen los envases utilizados.

Este acuerdo es aún provisional y está pendiente de adopción formal por parte de ambas instituciones.







Los elementos principales del acuerdo son:

Requisitos de sostenibilidad y contenido reciclado en envases. El texto del acuerdo provisional mantiene la mayoría de los requisitos de sostenibilidad para todos los envases comercializados y los objetivos principales propuestos por la Comisión.

Además, refuerza los requisitos para las sustancias contenidas en los envases al introducir una restricción a la comercialización de envases en contacto con alimentos que contengan sustancias alquílicas perfluoradas y polifluoradas (PFAS) por encima de ciertos umbrales.

Para evitar solapamientos con otros actos legislativos, los colegisladores encargaron a la Comisión que evaluara la necesidad de modificar esa restricción en un plazo de cuatro años a partir de la fecha de aplicación del Reglamento.

El acuerdo provisional mantiene los objetivos principales para 2030 y 2040 en materia de contenido mínimo de reciclado en envases de plástico.

No obstante, los colegisladores acordaron eximir de dichos objetivos los envases de plástico compostables y los envases cuyo componente plástico represente menos del 5 % del peso total del envase.

La Comisión tendrá que revisar la implementación de los objetivos para 2030 y evaluar la viabilidad de los objetivos para 2040.

El acuerdo también pide a la Comisión que evalúe, tres años después de la entrada en vigor del Reglamento, el estado del desarrollo tecnológico de los envases de plástico de origen biológico y, sobre la base de esa evaluación, establezca requisitos de sostenibilidad para los envases de plástico de origen biológico.

Las nuevas normas reducirían también los embalajes innecesarios al establecer una proporción máxima de espacio vacío del 50 % en los embalajes agrupados, de transporte y de comercio electrónico, y exigirían a los fabricantes e importadores que garanticen que se minimice el peso y el volumen de los embalajes, excepto en el caso de los diseños de embalaje protegidos (siempre que esta protección ya estuviera en vigor en la fecha de entrada en vigor del Reglamento).

El texto fija objetivos vinculantes de reutilización de envases para 2030 e indicativos para 2040

Por otro lado, el texto fija nuevos objetivos vinculantes de reutilización para 2030 y objetivos indicativos para 2040. Los objetivos varían en función del tipo de envase utilizado por los operadores: bebidas alcohólicas y no alcohólicas (excepto vino y vinos aromatizados, leche y otras







bebidas altamente perecederas), embalajes de transporte y venta (excepto embalajes utilizados para mercancías peligrosas o equipos de gran tamaño y embalajes flexibles en contacto directo con alimentos) y embalajes agrupados. Los envases de cartón también están generalmente exentos de estos requisitos.

El acuerdo introduce una excepción general renovable de cinco años para el logro de los objetivos de reutilización en condiciones específicas.

Entre ellas, el Estado miembro exento excede en 5 puntos porcentuales los objetivos de reciclaje que se deben alcanzar para 2025 y se espera que supere en 5 puntos porcentuales los objetivos de reciclaje para 2030.

También el Estado miembro exento está en camino de alcanzar sus objetivos de prevención de residuos.

Los operadores han adoptado un plan corporativo de prevención y reciclaje de residuos que contribuye a alcanzar los objetivos de prevención y reciclaje de residuos establecidos en el reglamento

Las nuevas normas también eximen a las microempresas de alcanzar esos objetivos e introducen la posibilidad de que los operadores económicos formen grupos de hasta cinco distribuidores finales para cumplir los objetivos de reutilización de las bebidas.

Los colegisladores establecieron la obligación para los establecimientos de comida para llevar ("delivery" o "takeaway") de ofrecer a los clientes la posibilidad de traer sus propios envases para llenarlos con bebidas frías o calientes o comida preparada, sin coste adicional.

Además, para 2030, las actividades de comida para llevar deberán ofrecer un 10% de productos en formatos de envases aptos para su reutilización.

Ver artículo completo aquí

Fuente: Agronegocios

Mision directa agroalimentario china

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación del sector agroalimentario en la próxima Misión Comercial Directa a China, que tendrá lugar del 13 al 17 de mayo de 2024 en Shanghái y Pekín (China).







Esta misión contará con el apoyo de la Antena de ANDALUCÍA TRADE en China.

OBJETIVOS

- Fomentar la internacionalización de las empresas andaluzas del sector.
- Buscar oportunidades y ampliar el conocimiento en China.
- Potenciar la diversificación de mercados para los productos andaluces.
- Introducir nuevos productos con demanda creciente en el mercado de China.
- Consolidar la presencia de productos ya presentes.

El plazo de admisión de solicitudes será el comprendido entre la fecha de envío de la convocatoria y el lunes 11 de marzo de 2024 (inclusive).

Contacto: Javier Domínguez Benjumea javier.dominguez.b@andaluciatrade.es y teléfono 671.53.01.38

Fuente: Andalucía TRADE

