

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*5 de mayo de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

El 83% de los españoles ha reducido el consumo de aceite de oliva.

Las marcas inscritas en la IGP Aceite de Jaén suman más de 60 premios en esta campaña.

Nueva edición Premios a los mejores AOVEs de Castellón.

La UNIA organiza un curso de verano sobre "Aceite de oliva virgen extra. Salud, marketing y maridaje".

El olivo de Acebuche de las Hoyas, Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2023.



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



**AgroBank**



## El 83% de los españoles ha reducido el consumo de aceite de oliva

Appinio, la plataforma global de investigación de mercados, ha realizado un estudio para conocer la forma en la que los españoles compran determinados alimentos y bebidas, además de comprender el impacto que ha tenido el aumento de los precios de la alimentación en los consumidores, qué verticales de negocios sufren más las consecuencias y demás aspectos.

En el panorama actual, es un hecho que la inflación ha encarecido los precios de los productos y, de hecho, el 95% de los españoles ha percibido un aumento general en los mismos. En concreto, el 63% de los españoles piensa que, durante los últimos meses, el precio del aceite ha aumentado drásticamente, junto con el del pescado y marisco (50%).

A consecuencia de la subida de los precios, indudablemente también ha acontecido un cambio en la manera en la que los españoles compran determinados alimentos y bebidas. Ante esta situación, los españoles se han visto obligados a reducir el consumo de numerosos alimentos como el aceite de oliva (83%), el pescado y el marisco (79%), la fruta y la verdura (72%) y la carne (60%).

La carne y la pasta, los alimentos más consumidos por los españoles.

El 88% de los encuestados afirma que su dieta actual es omnívora. En cuanto a los alimentos, la pasta, los huevos, las frutas y las verduras son los que más consumen los españoles (90%).

El 63% de los españoles piensa que, durante los últimos meses, el precio del aceite ha aumentado drásticamente.

Eso sí, el aceite de oliva (89%), el arroz (88%), el pan (87%), la leche (85%), los productos lácteos (83%) y el pescado y marisco (81%) son otros alimentos por los que los españoles invierten su dinero para cubrir su alimentación.

Las tiendas físicas, la opción más seguida por los españoles para comprar alimentos. A pesar de la oferta tan numerosa a la hora de comprar un producto de alimentación, tan solo el 8% de los encuestados afirma comprar productos de esta categoría a través de tiendas online, mientras que





casi el 80% de los españoles realiza sus compras en todo tipo de tiendas físicas. De hecho, los supermercados (79%), los hipermercados (46%) y las tiendas de alimentación o de barrio (26%) son los canales más comunes por los que los españoles hacen sus compras de alimentación.

Eso sí, los españoles lo tienen claro: Mercadona (44%), Carrefour (16%) y Lidl (15%) son las opciones más frecuentes a las que los encuestados acuden para elegir sus alimentos, tanto en los supermercados como en los hipermercados.

En este aspecto, el 29% de los españoles escoge esta alternativa porque es el establecimiento más cercano a su casa, frente los que optan por ellos porque consideran que tienen los mejores precios (24%).

Por el contrario, en el caso de las tiendas online, el 29% de los españoles opta por esta opción por la comodidad de entrega de servicio a domicilio, frente los que consideran que tienen mejores precios (21%) y mayores promociones (18%).

De hecho, uno de los aspectos más relevantes del estudio es que, para el 43% de los españoles, las compras online son más baratas que las compras en las tiendas físicas, frente al 20% de los encuestados que opinan lo contrario. Eso sí, los alimentos que más compran los españoles a través de tiendas online son los siguientes: pasta (63%), arroz (55%), conservas (53%), leche (50%) y aceite de oliva (50%). En el caso de las bebidas, los refrescos (56%), cerveza (50%) y las bebidas alcohólicas (47%) son los líquidos que suelen comprar en mayor cantidad a través de las tiendas online.

Fuente: [Olimerca](#)

## Las marcas inscritas en la IGP Aceite de Jaén suman más de 60 premios en esta campaña

Las marcas inscritas en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén suman más de 60 premios en la presente campaña oleícola 2022-2023, según destacan desde este sello de calidad diferenciada que tiene a la excepcionalidad y el origen como los dos rasgos comunes que caracterizan a dichos AOVes.



Portada



La calidad de los mismos queda patente en los numerosos premios que año tras año ganan las entidades inscritas al Consejo Regulador de la IGP. En la presente campaña sus marcas han ganado más de 60 premios y están presentes en los palmarés de los más prestigiosos galardones y certámenes de carácter nacional e internacional, como Alimentos de España, Mario Solinas, Expoliva, Salón Gourmets, Iberoleum, Evooleum, ESAO Awards, Jaén Selección, Cinve 2023 u Olive Japan 2023, entre otros.

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén agrupa bajo un mismo distintivo de calidad el AOVE de la provincia de Jaén. Ha sido la primera IGP de aceite de oliva virgen extra reconocida en España por parte de Bruselas. Un aval de la Unión Europea como símbolo de excelencia para nuestro “oro verde” a nivel nacional, europeo e internacional.

Las características organolépticas de los aceites de la IGP de Jaén están marcadas por un aroma a aceituna sana y fresca, recolectada antes del 31 de diciembre, con un sabor amargo y picante marcado. Esto le confiere un carácter sensorial de gran personalidad, un auténtico placer para los sentidos.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Nueva edición Premios a los mejores AOVEs de Castellón

La Diputación de Castellón y la Fundación Intercoop han presentado las bases del segundo premio a la calidad de los Aceites de Oliva Virgen Extra correspondientes a la campaña 2022/2023, una iniciativa que contempla cuatro premios destinados a los mejores productos en las categorías de AOVE frutado verde amargo, maduro dulce, ecológico y monovarietal de variedad autóctona de Castellón.

Tal y como recogen las bases, podrán participar en el concurso todas las empresas aceiteras que tengan en la provincia de Castellón su sede social, zonas de producción de aceitunas y elaboración y envasado de AOVE. Solo se admitirán a concurso los aceites elaborados a partir de aceituna procedentes de las comarcas castellonenses, por lo que en el caso de que no pudiese demostrarse el origen de la provincia, la muestra quedaría descalificada.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola jaén

Av. Viñches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



Las bases determinan que los aceites presentados deberán provenir exclusivamente de depósitos propiedad de la empresa concursante y, en el caso de aceite ecológico, tendrá que aportarse el certificado de conformidad correspondiente a AOVE Ecológico.

Se presentará al concurso una muestra compuesta por dos productos, en dos envases originales, de al menos 500 mililitros de capacidad cada uno por cada referencia con la que se quiera participar. La cumplimentación de la solicitud se realizará vía web de la Fundación Intercoop en el apartado: 2º Premio AOVE de la Provincia de Castellón. ([Ver aquí](#)).

### Presentación de muestras

El plazo para la inscripción de las muestras, gratuita para todas las empresas participantes está abierto hasta el 16 de mayo de 2023. Finalizado el plazo de recepción de muestras, se procederá al envío a cada uno de los integrantes del jurado. Los AOVE premiados se darán a conocer por la Diputación de Castelló mediante redes sociales, página web y/o comunicación por e-mail o teléfono.

La Cata de los aceites se llevará a cabo por miembros cualificados pertenecientes a paneles de cata oficiales, expertos reputados del sector AOVE, así como un representante de la Diputación de Castelló. La composición del jurado se dará a conocer en la web del premio.

Fuente: [Olimerca](#)

## La UNIA organiza un curso de verano sobre "Aceite de oliva virgen extra. Salud, marketing y maridaje"

La [Universidad Internacional de Andalucía \(UNIA\)](#) oferta en su programación de los Cursos de Verano 2023 de la Sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) la actividad formativa "[Aceite de oliva virgen extra. Salud, marketing y maridaje](#)", que se desarrollará del 28 al 31 de agosto.

Se trata de un curso de iniciación a la caracterización sensorial de los aceites de oliva vírgenes, su maridaje con los alimentos e iniciación al marketing. Asimismo, se estudiará la influencia del AOVE en la salud.

**NUTRI NAV**

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?  
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf: 900 909 619 | [info@ayanet.es](mailto:info@ayanet.es) | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | [www.nutrinav.es](http://www.nutrinav.es)



Portada



La actividad formativa -dirigida por Marino Uceda, de IADA Ingenieros; y M<sup>a</sup> Paz Aguilera, del Ifapa Venta del Llano (Jaén)- se compone de una parte teórica que comprende la teoría de la caracterización sensorial, los aspectos agronómicos de la producción de aceite de oliva virgen extra, los aspectos industriales de su elaboración y la comercialización de los aceites de oliva.

En cuanto a la parte práctica, incluirá prácticas de cata, con catas abiertas y cerradas, en donde se estudiará el reconocimiento de atributos y de diferentes categorías y variedades, así como la redacción e interpretación de perfiles sensoriales.

Los objetivos de esta actividad son formar a personas relacionadas con la producción, elaboración, comercialización y consumidores en general en la caracterización sensorial de los aceites de oliva vírgenes extra; proporcionar información sobre las nuevas técnicas de marketing y comercialización; introducir nuevas líneas para la utilización del aceite de oliva virgen; divulgar el maridaje del AOVE con los alimentos; y exponer casos de emprendimiento de éxito dentro del mundo del AOVE, como referencia para todos los implicados en la cadena de valor de este producto.

Fuente: [Mercacei](#)

## El olivo de Acebuche de las Hoyas, Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2023

El jurado reunido en Córdoba el pasado 25 de abril y encargado de valorar el XVII Concurso Nacional AEMO concedió el Premio AEMO al Mejor Olivo Monumental de España 2023 al Acebuche de las Hoyas, presentado por Oleotur Cazorla, que vegeta en La Iruela (Jaén), municipio de AEMO.

En pleno corazón de la Sierra de Cazorla vegeta este ejemplar único que, con un porte descomunal y majestuoso, irrumpe de la tierra a través de un inmenso tronco poblado de yemas centenarias que permiten adivinar su buena salud.

Propiedad de Juan Manuel Melero, este acebuche vegeta en un paraje denominado Cuesta del Llano, apenas a 10 minutos del municipio de Cazorla.

El Olivo de Acebuche de las Hoyas vegeta en La Iruela (Jaén), municipio de AEMO.





El jurado ha valorado especialmente su fenomenal porte y su forma singular, con un tronco que dibuja una estampa única, dado su inmenso perímetro, de 7,5 m de longitud, y el gran número de venas paralelas y entrelazadas que bombean la savia hacia unas ramas principales que son también de gran diámetro y, por tanto, a las que se le adivinan también una edad centenaria. A su vez, estas gruesas ramas soportan una parte aérea muy poblada y de gran altura, lo que permite que, cada campaña, este olivo brinde una generosa producción de aceite de oliva.

El olivo está integrado en la ruta de Oleotur Cazorla, de forma que es visitable y se promocionan sus visitas desde este centro ubicado en la cooperativa de la localidad.

Por último, se ha valorado el ímpetu e interés de su propietario en preservar su conservación y cuidado, así como el que permita y promueva que los visitantes disfruten de su gran estampa.

Además, basándose en trabajos previos de identificación, los expertos del jurado, pertenecientes al IFAPA, han afirmado que la parte aérea de Acebuche de Las Hoyas corresponde a una variedad cultivada, puesto que en parajes cercanos se han encontrado otros ejemplares genéticamente idénticos, aunque existe la posibilidad de que el tronco corresponda a un acebuche sobre el cual se realizó el injerto con dicha variedad cultivada.

El jurado ha estado compuesto por Angelina Belaj, Raúl de la Rosa y Lorenzo León del IFAPA Alameda del Obispo de Córdoba (como expertos externos) y José M<sup>a</sup> Penco, actuando como secretario (por parte de AEMO).

Fuente: [Interempresas](#)





Visítanos  
STAND C-17

Recinto Provincial de Ferias y Congresos de Jaén.  
IFEJA

JAÉN

10 al 13 de mayo

XXI Feria Internacional del Aceite  
de Oliva en Industrias Afines

OLIVA  
Federación Española de Industrias Fabricantes de Aceite de Oliva

expoliva  
Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines

# PRÓXIMAS JORNADAS

## 10-13 mayo 2023



Inscripción al XXI Simposium Científico-Técnico  
- EXPOLIVA 2023

Inscripción [aquí](#)

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



Portada