

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*5 de septiembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Preocupación por el nuevo precio del aceite de oliva: subidas en septiembre.

Carboliva, la primera entidad española que obtiene el Certificado Europeo de Biocarbón (EBC).

Más de 150 empresas estarán presentes en la 42ª Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda.

El curso de verano de la UNIA “Oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo” concluye con éxito en AOVELand.

Identificación y recuperación de variedades minoritarias de olivo en España.



# Preocupación por el nuevo precio del aceite de oliva: subidas en septiembre

Durante los últimos días las ofertas y rebajas en lo relativo al aceite de oliva se han multiplicado en los supermercados españoles. De hecho, incluso ha habido bajadas del AOVE, que suele ser el producto más caro de este tipo. Sin embargo, con el inicio de septiembre saltan las alarmas en el sector debido a un nuevo alza en los precios que podría llegar muy pronto a la mayoría de las tiendas.

Diferentes organismos relacionados con el aceite de oliva auguran nuevas escaladas en los precios del aceite, tanto el de oliva virgen como el lampante. Y es que, pese a las numerosas ofertas de las últimas semanas, durante los últimos días se han podido observar incrementos de hasta 20 céntimos el litro.

El producto más afectado por estas nuevas subidas es el aceite de oliva virgen extra, que en algunos casos ha vuelto a situarse por encima de los 10 euros el litro. Una situación que podría ir a más, con nuevos incrementos, antes de que el aceite de oliva de la nueva campaña llegue a los supermercados, algo que no sucederá hasta finales de año.

## Variaciones en los precios

Según datos del Observatorio de Precios de la Junta de Andalucía del pasado lunes, el virgen extra pasó de los 7,2 euros a los 7,43 euros por litro. Mientras que el aceite virgen también registró una subida hasta los 6,82 euros y el lampante se mantuvo en los 6,5 euros. Los datos de Poolred también confirman esta tendencia, con subidas de más de 10 céntimos en el caso del virgen extra, de 20 en el virgen y de 19 céntimos en el lampante.

INFAOLIVA, la Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva, también confirma la subida. EL virgen extra sube ligeramente, de los 7 a los 7,1 euros. Y también registran subidas, inferiores a los 10 céntimos, en el caso del virgen y el lampante. Mientras que Oleísta recoge subidas en el AOVE y en el lampante y una bajada de 50 céntimos en le precio del virgen.

Fuente: [IDEAL](#)



# Carboliva, la primera entidad española que obtiene el Certificado Europeo de Biocarbón (EBC)

Carboliva ha obtenido recientemente el Certificado Europeo de Biocarbón (EBC). Es la primera empresa productora española que obtiene este reconocimiento internacional que garantiza que la materia prima de biomasa se obtiene y produce de forma sostenible, que se respetan los límites de emisiones y que los procedimientos de almacenamiento son respetuosos con el medio ambiente. Usando además las mejores técnicas disponibles para la generación de energía térmica, solucionando a la vez las emisiones del secado del orujo, el subproducto de las almazaras.

La consecución de esta certificación europea conlleva el cumplimiento de un importante número de requisitos en cuanto a la composición de la biomasa y su trazabilidad. “Se controla y documenta la calidad del biocarbón en todos sus aspectos y se respetan todos los límites para las distintas clases de uso de acuerdo con la normativa vigente”, informa Álvaro Espuny, gerente y fundador de Carboliva.

El biocarbón de Carboliva es, por tanto, el primer biochar español que cumple con todos los requisitos de producción sostenible con un impacto positivo sobre el clima y el medio ambiente. Hay que recordar que esta empresa ubicada en el Complejo de Acesur-Coosur en Puente del Obispo (Jaén) consigue su biocarbón con un horno pirolítico que calienta indirectamente la biomasa para producir biogás y biocarbón en ausencia de oxígeno.

El biocarbón o biochar se destina a uso agrícola principalmente, ya que tiene la capacidad de mejorar las características físico-químicas de suelo y aumenta la productividad de los cultivos, contribuyendo además al secuestro de carbono, lo que lo convierte en una herramienta para la mitigación al cambio climático

La certificación EBC surgió por la necesidad de introducir un sistema seguro de control y evaluación para la producción de biocarbón puesto que su huella ambiental depende en gran medida de los parámetros de pirólisis y del tipo de materias primas que se utilicen.



Actualmente, el Certificado Europeo de Biocarbón es un estándar voluntario de la industria en Europa. Sin embargo, en Suiza es obligatorio para todo el biocarbón que se vende para su uso en la agricultura y en otros países han adaptado sus regulaciones relacionadas con el biochar al Certificado Europeo de Biocarbón.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Más de 150 empresas estarán presentes en la 42ª Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda

El Palacio Don Luis de la Cueva ha acogido la presentación oficial de la Feria de Maquinaria Agrícola de Úbeda, que celebra su 42ª edición y se desarrollará del 11 al 14 de septiembre en el recinto ferial de la localidad jiennense. Este año más de 150 empresas, representando a más de 360 marcas tanto nacionales como internacionales, estarán presentes en la muestra.

En el acto de presentación han estado presentes la alcaldesa de Úbeda, Antonia Olivares; el concejal de Comercio, Industria y Artesanía, José Luis Madueño; el concejal de Agricultura, Javier Gámez; el diputado de Turismo, Francisco Javier Lozano; y la delegada de Agricultura, Pesca, Ganadería y Desarrollo Rural, Soledad Aranda.

La alcaldesa de Úbeda ha subrayado que esta feria, que nació con el objetivo de servir al sector agrícola, ha crecido para convertirse en un punto de referencia donde las empresas locales, autonómicas y nacionales presentan las últimas novedades en maquinaria agrícola, especialmente en lo que respecta a la recolección de la aceituna. "Es una de las ferias de esta índole más antiguas y sin duda la mejor en su categoría, no sólo por su organización e instalaciones, sino también por el volumen de negocio que genera", ha destacado.

Según han informado sus organizadores, en sus 42 años de historia, la feria ha demostrado ser resiliente, celebrándose ininterrumpidamente, incluso en 2020 durante la pandemia, cuando se realizó de manera virtual. Bajo la gestión del actual equipo de gobierno, la feria ha experimentado

**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](mailto:bioland@grupooleicolajaen.com)

un crecimiento significativo, expandiéndose en 5.500 metros cuadrados adicionales, alcanzando un total de 22.000 metros cuadrados de espacio expositivo.

A pesar de los desafíos recientes para el sector agrícola, como las cosechas cortas debido al déficit de lluvias, Olivares se ha mostrado optimista sobre las previsiones para la próxima cosecha y el consecuente aumento en el volumen de negocio.

La alcaldesa ha afirmado que esta feria de maquinaria agrícola es un evento de primer nivel, donde la administración local se esfuerza por cumplir las expectativas tanto de los agricultores como de las empresas del sector. "Invitamos a todos a participar y aprovechar esta oportunidad para conocer las últimas innovaciones y disfrutar de una feria que es, sin duda, un orgullo para Úbeda y para toda la provincia", ha finalizado.

### Actividades

En el marco de la 42ª edición de la Feria de Maquinaria Agrícola se llevará a cabo el VIII Concurso de "Pequechef del AOVE", cuyo principal objetivo es fomentar entre los más pequeños el uso de productos agroalimentarios, sanos y de calidad, con la base de los AOVes, así como estimular su creatividad en el ámbito de la cocina.

A su vez, destaca la celebración de catas de aceite, tanto para adultos como para niños, y sesiones de cocina en vivo con reconocidos chefs locales. Así, habrá una zona de showcooking los días 11, 12 y 13 de septiembre, donde tres de los mejores chefs de la ciudad cocinarán en directo e invitarán a los presentes a degustar diferentes recetas elaboradas con AOVE. En concreto, el día 11 estará presente José Manuel Zafra Romero, del restaurante La Cultural; el día 12 será el turno de Antonio Cristofani, de Cantina La Estación; y, por último, el día 13, participará Alejo Pérez, del restaurante Antique.

Por otro lado, se celebrará la IX edición de las Jornadas "Olivar y Aceite de Oliva", que se llevarán a cabo este año en el espacio multiusos. La actividad formativa contará con ponencias, charlas y mesas redondas donde se abordarán temas de interés para el sector a cargo de ponentes de primer nivel de diversas instituciones y asociaciones agrarias. La iniciativa coincidirá con los mismos días de celebración de la feria en horario de 10 a 13 horas y de 18 a 20.00 horas.

Fuente: [Mercacei](#)



# El curso de verano de la UNIA “Oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo” concluye con éxito en AOVEland

Los alumnos del curso de verano "El Oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo" han concluido con éxito su formación con una visita guiada a las instalaciones de AOVEland, donde pudieron ver en la práctica todo lo aprendido durante el curso.

Esta visita del alumnado, pone el broche de oro al curso de verano realizado bajo el paraguas de "Aula Innova Oleícola", la colaboración conjunta entre la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) Sede Antonio Machado y el Grupo Oleícola Jaén.

La visita guiada a la vanguardista [almazara visitable AOVEland](#), permitió a los estudiantes experimentar el oleoturismo inmersivo de primera mano, así cómo implementar las estrategias de oleoturismo en un entorno real.

## Un Espacio de Encuentro y Aprendizaje

Las sesiones del curso destacaron por su enfoque práctico y dinámico, contando con ponencias de expertos del sector del turismo, talleres interactivos y mesas redondas que fomentaron el intercambio de ideas y experiencias entre los participantes. La diversidad de los temas tratados, desde estrategias de marketing hasta casos de éxito en diferentes regiones, enriqueció el debate y aportó una visión amplia y detallada de las posibilidades que el oleoturismo puede ofrecer.

## Ponencias Destacadas y Mesas Redondas

Bajo la dirección del Dr. Juan Vilar Hernández y el Dr. Juan Ignacio Pulido Fernández se desarrollaron ponencias con expertos del sector del turismo y mesas redondas que con ponentes de primer nivel, abordaron temas clave para el futuro del oleo y agroturismo.



**oliveCEPT**  
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad  
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



- "El oleoturismo como oportunidad de negocio y generación de empleo"  
Ponente: Dr. Juan Ignacio Pulido Fernández, Universidad de Jaén.
- "Potenciales efectos del entorno global de la economía del olivar sobre el futuro del oleoturismo"  
Ponente: Dr. Juan Vilar Hernández, CEO y Socio Fundador de Juan Vilar Consultor Estratégico.
- "Casos de éxito internacional de oleoturismo para la dinamización socioeconómica de un territorio"  
Ponente: Dra. Isabel Carrillo Hidalgo, Universidad de Jaén.
- "¿Cómo crear un producto oleoturístico exitoso?"  
Ponente: D.ª Gema Garrido Romero, CEO fundadora en The Kreative Room.
- Mesa redonda- Experiencias turísticas en el sector agroalimentario.  
Coordina: D.ª Carmen Morillo Ruíz. Oleícola Jaén.  
D. Marco Álvarez Von Cappeln (Bodegas Cinco Jotas)  
D.ª Nuncha Marañón (Bodegas Familiares Matarromera)  
D.ª Dolores Gómez Ferrón (Clisol)  
D.ª Tamara Tagua García (AOVELand almazara visitable)
- Mesa redonda- El desarrollo profesional en el ámbito del oleoturismo.  
Coordina: D. Joaquín Morillo Ruíz. Oleícola Jaén.  
D. Andrea Pezzini (Artificis)  
D. Eduardo Valverde (Conde Benalua)  
D. Rafael Alonso (Oro del Desierto).
- "Oportunidades de empleo en el mundo del oleoturismo: nuevos yacimientos en la era de la globalización"  
Ponente: D. Jairo Casado Montilla, Universidad de Jaén.

## Participación y Compromiso

El curso contó con una alta participación, superando las expectativas de asistencia y demostrando el creciente interés por este sector en expansión. Los participantes, provenientes de diferentes partes



del país y de países como Perú, Portugal, Brasil, Grecia, Alemania e Italia, destacaron la calidad de las ponencias y la relevancia de los contenidos abordados, subrayando la importancia de contar con espacios de formación que respondan a las nuevas demandas del mercado laboral.

## Conclusiones y Futuro del Oleoturismo

El éxito de este curso de verano refuerza el compromiso de Grupo Oleícola Jaén con la formación continua y su papel en la promoción de iniciativas que impulsen el desarrollo local y regional. Las conclusiones del curso resaltan el turismo inmersivo no solo como una oportunidad de empleo, sino también como una herramienta clave para la valorización del patrimonio cultural y natural de las zonas productoras de aceite de oliva.

Fuente: [Oleícola Jaén](#)

# Identificación y recuperación de variedades minoritarias de olivo en España

a.Francisco Jesús Gómez Gálvezaa, b.Juan Cano Rodríguezb, a.Ignacio Jesús Loritea, c.Sergio Paz Compañc, d.Javier Ugarte-Andrevad, d.Javier Alfonso García Rubiod, d.Isis Pinilla Aragónd, e.Antonia Ninote, f.Javier Viñualesf, f.José Casanovaf, g.Raúl De la Rosa Navarrog, a.Angelina Belaja

- a. IFAPA, Centro Alameda del Obispo, Córdoba.
- b. IFAPA, Centro Venta del Llano, Mengíbar, Jaén.
- c. IVIA, Moncada, Valencia
- d. Finca La Grajera, Logroño, La Rioja
- e. IRTA, Mas de Bover, Constantí, Tarragona
- f. Escuela Politécnica Superior de Huesca, Aragón
- g. IAS-CSIC, Córdoba



Las variedades minoritarias de olivo podrían albergar algún carácter agronómico de interés para afrontar nuevos desafíos bióticos y abióticos futuros, o para cubrir nuevas posibles demandas de cultivo o de mercado. Es por ello que su recuperación, conservación y estudio es algo esencial, y en lo que el Banco de Germoplasma Mundial de Olivo de Córdoba (BGMO-ESP046) juega un papel clave. En la última década, en España, se ha lanzado una nueva campaña de prospecciones para identificar, recuperar y caracterizar nuevas variedades minoritarias desconocidas. Gracias a un trabajo multiinstitucional y la utilización de un conjunto de marcadores moleculares de última generación, se ha logrado aumentar en más de un 62% el número variedades de olivo documentadas en España (427 variedades diferentes).

El olivo *Olea europaea* L. tiene una importancia significativa dentro del marco económico, social y ambiental de España. Actualmente, nuestro país es líder mundial en cuanto al cultivo de olivos, representando más del 20% de la superficie mundial y aproximadamente el 34% de la producción global (FAOSTAT, 2020). Este liderazgo se debe, en parte, a la modernización y los avances tecnológicos en el cultivo del olivo durante las últimas décadas.

Sin embargo, estos cambios han traído consigo una diversificación varietal limitada. La nueva olivicultura está apostando cada vez más por unas pocas variedades que se adaptan mejor a los sistemas modernos de manejo de cultivo. Esto conduce a la exclusión de variedades locales y tradicionales no tan conocidas que quedan cada vez más excluidas, en lo que se conoce como efecto de erosión genética. Esta erosión genética supone un riesgo para el legado de diversidad de muchas generaciones de olivicultores y compromete el valor añadido de exclusividad que proporcionan las variedades locales en los productos de olivo. Además, y lo que es más importante, esta erosión genética socava la existencia y utilización de una reserva estratégica potencialmente valiosa para los programas de mejora, que podría ser crucial para enfrentar desafíos futuros como aumento de temperaturas, escasez de agua, salinidad, plagas y enfermedades emergentes, etc. (Cabezas et al., 2021; Lorite et al., 2022). Por todo ello, el papel del Banco de Germoplasma Mundial de Olivo (BGMO-ESP046) en la recuperación y conservación de los recursos genéticos del cultivo del olivo es fundamental.

Hasta la fecha, el germoplasma cultivado de olivo en España ha estado representado por alrededor de 260 variedades con diferente distribución y relevancia económica, prospectadas y catalogadas en diferentes prospecciones regionales realizadas a finales del siglo pasado (Barranco, 2010). No obstante, estudios de identificación posteriores realizados a nivel local en diferentes áreas del país evidenciaron que aún quedaba por recuperar, conservar y estudiar nuevo material desconocido (Íñiguez et al., 2001; Viñuales-Andreu, 2007; Díez et al., 2011; Martí et al., 2014; Ninot et al., 2018).



Estos hallazgos subrayaban la necesidad de seguir llevando a cabo prospecciones nacionales que enriquecieran aún más el BGMO-ESP046. Por ello, en la última década se puso en marcha una nueva campaña de búsqueda y recuperación de variedades minoritarias a nivel nacional, coordinada por el IFAPA y en la que ha participado el IVIA, el IRTA, el Gobierno de La Rioja, el CITA, la Universidad de Zaragoza, y el IAS-CSIC.

En particular, este trabajo aborda: i) la búsqueda y recuperación de variedades no catalogadas, ii) su identificación mediante marcadores moleculares de última generación, y iii) la evaluación de su diversidad y estructura genética.

### Material vegetal proveniente de distintos lugares de España

El material analizado en este trabajo se obtuvo de diferentes partes de España, fruto de colaboraciones con otras colecciones locales y, especialmente, como resultado de nuevas campañas de prospección en zonas de baja presión de cultivo. Se incluyeron un total de 645 muestras procedentes de diferentes regiones olivícolas de España (Figura 1).



**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



De todo el material recopilado, se extrajo ADN (De La Rosa et al., 2002) y se llevó a cabo su genotipado utilizando un set de 96 marcadores EST-SNPs (Belaj et al., 2022). Para evaluar la identidad de cada muestra, se realizaron comparaciones por pares con la base de datos de ADN de las 668 variedades internacionales conservadas en BGMO-ESP046 (siendo 254 de ellas variedades nacionales).

El análisis genético se llevó a cabo en las variedades que se identificaron como diferentes, tanto las previamente existentes en el Banco, como las nuevas variedades obtenidas en el presente estudio. Se calcularon diferentes parámetros de diversidad genética utilizando el programa GenAlex 6.51. También se analizó la estructura poblacional del conjunto de variedades nacionales mediante un análisis de coordenadas principales (PCoA) llevado a cabo en el paquete adegenet 2.1.0 de R.

### **Resultados: la identificación de 314 variedades diferentes**

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Interempresas](#)

