

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

8 de noviembre de 2023



HOY ES NOTICIA:



Estas son las costumbres de los consumidores ante la subida del precio del aceite.

CLM impulsa el paso de las producciones convencionales a las ecológicas.

Elaboración de aceite de oliva virgen extra y determinación de parámetros productivos y de calidad.

Logroño exhibirá todo el potencial de la innovación agraria a través del Foro DATAGRI 2023.

El AOVE se adentra en las cocinas de las cadenas de restaurantes fast casual de EEUU.



Contigo desde el origen

En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

Estas son las costumbres de los consumidores ante la subida del precio del aceite

El Observatorio de Consumo de la Universidad de Jaén publica las conclusiones sobre el consumo en este 2023, que se caracteriza por formatos más pequeños y uso 'reducido'.

La fuerte subida de los precios del aceite de oliva de los últimos meses ya está teniendo impacto en las costumbres de los consumidores, que han optado por diversas prácticas para paliar este incremento en la cesta de la compra: es menos generoso en su uso y, sobre todo, reduce el volumen al adquirirlo.

Precisamente este punto ha sido el objeto del estudio presentado en el seno del Máster Propio en Administración de Empresas Oleícolas de la Universidad de Jaén a través de su Observatorio de Consumo, del que Juan Vilar, analista oleícola, es codirector.

En el estudio, que se ha llevado a cabo entre los meses de enero y septiembre de 2023, ambos inclusive, se han tenido en cuenta todos los tipos de aceites y grasas consumidos en España en supermercados (con 250 analizados) e hipermercados (con 63 incluidos). En total, la incidencia en hogares representados supera el millón, lo que equivale a algo menos de 2,6 millones de consumidores y un 68% de la demanda de este producto.

«La muestra presenta un alto grado de representatividad, suponiendo casi el 5 por ciento del total de volumen de venta de aceites de oliva vendidos en el país, en supermercados e hipermercados, e igual porcentaje si hablamos de superficie de venta», se resume en el informe.

Sube la preferencia por los vírgenes

En concreto, en el estudio se vislumbra que, en los primeros 9 meses del año, se ha producido una caída media de la demanda de aceites de oliva refinados del 10,2%, siendo una caída superior en los envases de mayor volumen.



Por ejemplo, en el PET de 5 litros que ha cedido en un 24,68 por ciento. También cae el doble de puntos el suave que el intenso, un 18% menos frente un 9% menos, mientras que el aceite de orujo incrementa su demanda en más del 86% para el periodo estudiado.

Por su parte, los precios conjuntos han subido de media un 40,38%, siendo más visible en los envases de mayor volumen.

En cuanto al aceite de girasol, la demanda ha crecido un 21,20% , mientras que el precio lo ha hecho en un 31,12%.

En el ámbito de los vírgenes, la demanda se ha incrementado un 2,14%, subiendo principalmente la demanda de vírgenes, no vírgenes extra, que lo hacen en un 68,46%.

Los vírgenes extra en grandes formatos, por su parte, han caído un 10,6% en el ámbito de la demanda. Por su parte, el precio medio acumulado ha subido un 31,12%. or su parte,, cayendo los vírgenes extra con mayor volumen más del 10 ,6 por ciento.

Todo esto, según explican desde Juan Vilar Consultores, demuestra una transformación en las preferencias del consumidor de aceites de oliva, que ha ido optando por los vírgenes en lugar de los

Se segmenta más la compra

Esto quiere decir que se está segmentando más la compra, que también ha subido vía online. «Aunque su fidelidad es firme, comienza a ceder la demanda a favor de otros aceites de oliva en detrimento de los extra, sobre todo el orujo y el girasol, si se habla de otros aceites vegetales».

Si se utilizan los datos macro a partir de la información del propio Ministerio de Agricultura referentes al consumo interno (hogares, hostelería e industria alimentaria) para los meses comprendidos entre enero y septiembre ha caído casi 200.000 toneladas, o lo que es lo mismo, un retroceso del consumo con respecto al mismo periodo del año pasado del 43,90%.

Las exportaciones, por su parte, han caído un 38,73% (320,4 toneladas). Sin embargo, las importaciones han crecido un 10,10%: en 2022, el aceite procedente de fuera suponía un 8,7%

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



sobre la producción total del país, y en este ejercicio alcanzarán el 21%, según avisan desde Juan Vilar Consultores.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

CLM impulsa el paso de las producciones convencionales a las ecológicas

El Gobierno de Castilla-La Mancha ha reafirmado su “apuesta clara y su compromiso por la ganadería y la agricultura ecológica” y así lo ha manifestado recientemente el director general de Ordenación Agropecuaria, Joaquín Cuadrado, en el transcurso de un curso sobre agricultura ecológica impartido en el Centro de Investigación Agroforestal de Albaladejito, en Cuenca.

Joaquín Cuadrado ha asegurado que el Ejecutivo autonómico va a seguir impulsando el paso de las producciones convencionales a las ecológicas y el acceso de las ganaderías a las prácticas ecológicas. Y para todo ello se destinarán en el período 23-27 hasta 160 millones de euros en el marco de la Política Agraria Común.

Joaquín Cuadrado, además, ha explicado la situación y posibilidades de los sectores citados a nivel comercial, destacando “que tiene un futuro muy prometedor, como lo demuestran las experiencias de más de 25 años que ya están en marcha en nuestra región”. En ese sentido, ha recordado que “nuestros vinos y aceites ecológicos están abalados por multitud de premios”.

Además, ha subrayado la posición de liderazgo que tiene Castilla-La Mancha al ser una de las regiones de Europa con mayor superficie de agricultura ecológica y la que más tiene de España.

Fuente: [Olimerca](#)

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@grupoolaicolaen.com



Elaboración de aceite de oliva virgen extra y determinación de parámetros productivos y de calidad

Estrella Prior Santana, docente e investigadora en el área de ciencia de los alimentos en la Universidad de Extremadura.

Los sistemas de producción de aceite no han cambiado en lo esencial a lo largo de los siglos ya que se basan en la molturación de la aceituna hasta formar una pasta de la que se extrae la parte sólida y la parte acuosa dejando nada más que el aceite. Si ha cambiado en las últimas décadas la tecnología y las herramientas utilizadas en el proceso de extracción. En este artículo se va a describir cómo obtener aceite de forma artesanal y cuál será su rendimiento y calidad. El rendimiento fue menor que el obtenido en procesos industriales pero el sabor era más intenso.

El aceite de oliva es el zumo oleoso de las aceitunas que se separa de los demás componentes del fruto. Se extrae por procedimientos mecánicos lo menos agresivos posible para conservar al máximo las propiedades y características del zumo obtenido. Muchos son los factores que influyen en la producción y calidad del aceite, algunos de ellos pueden ser controlados y otros como por ejemplo el clima o la propia producción de la variedad no se pueden controlar. Hay factores como la molturación, el batido, el prensado etc., que sí podemos controlar. A medida que en la ejecución de estos procesos vamos aumentando las temperaturas y los tiempos en el batido, la cantidad de aceite se va incrementando, aunque eso sí, hay que controlarlos para no disminuir su calidad.

Es muy importante seleccionar el momento óptimo de su cosecha. Como término general se establece que el momento óptimo de recolección de la aceituna concentra el 100% de su aceite cuando se encuentra al final del invierno, aunque en esta fase de madurez, los antioxidantes naturales beneficiosos para la salud están menos concentrados.

La producción de aceite es de suma importancia para Extremadura. El aumento de la demanda de este tipo de productos tanto por mercados nacionales como internacionales, propició una revolución en el sector del olivar, aumentando el cultivo intensivo y superintensivo del olivar, por facilitar estos métodos de producción la mecanización, la gestión. El aumento del consumo de aceite de oliva se debe a un cambio en la sociedad en "pro" de hábitos de consumos saludable, y a la constatación de sus propiedades saludables y nutritiva (Fontanazza y Cipriani, 2001; Porras-Soriano

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 basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



et al., 2006). La producción de aceite de oliva en Extremadura alcanza las 62.700 toneladas. La producción de aceite de oliva en las 136 almazaras extremeñas durante la campaña 2019/2020 alcanzó las 62.784,50 toneladas, según los datos de la Agencia de Información y Control Alimentarios.

Respecto a los parámetros que más le interesan al agricultor, referidos a su cosecha anual de aceitunas, son el nivel de producción, el rendimiento graso y la acidez (estos dos últimos parámetros son determinados por la almazara). El nivel de producción o volumen de cosecha depende de factores como la variedad, tipo de suelo, condiciones climatológicas, riego, fertilización, tratamientos, plagas y enfermedades, etc., así como de la vecería que presenta el olivo con la producción de cosechas muy variables, normalmente alternantes en dos años consecutivos, que viene determinada principalmente por la inhibición de la inducción floral por los frutos en desarrollo (Rallo, 1998). En relación al contenido en aceite, en términos generales por cada 5 Kg de aceituna se obtiene 1 litro de aceite de oliva virgen extra o lo que es lo mismo, un 20% del peso de la aceituna se corresponde con la cantidad de aceite que se contiene. Dicha proporción puede variar dependiendo de diversos factores. Algunos de ellos no pueden ser controlados, como el clima, también determinadas variedades como la Manzanilla contienen menos aceite que otras como la Picual.

El objetivo fundamental de este trabajo fue determinar ciertos parámetros productivos y de calidad de aceite de oliva virgen obtenida de forma artesanal.

Este artículo se encuentra disponible para su lectura en el [número 194 de Óleo](#).

Fuente: [Oleorevista](#)

Logroño exhibirá todo el potencial de la innovación agraria a través del Foro DATAGRI 2023

La consejera de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente de La Rioja, Noemí Manzanos, junto con el presidente de la asociación DATAGRI, José Luis Miguel, han presentado la VI edición del [Foro DATAGRI](#), evento de referencia del sur de Europa sobre transformación digital



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

en el sector agroalimentario. El encuentro, que se celebrará los próximos 15 y 16 de noviembre en Riojaforum, reunirá a más de 1.500 profesionales del mundo agrotech para analizar las principales tendencias a nivel internacional.

Durante su intervención, Noemí Manzanos ha indicado que “es un evento de referencia a nivel mundial, el mejor del sur de Europa, donde la digitalización en el mundo agroalimentario será protagonista”. En este sentido, ha resaltado que “cerca de 1.500 profesionales del sector agrotech visitarán Logroño y pondrán en nuestro conocimiento todas esas tecnologías y las nuevas sinergias que puedan surgir en el sector. Todo ello, en un marco inigualable como es La Rioja en otoño”.

El programa del Foro DATAGRI para esta edición de 2023 se ha dividido en dos jornadas. El primer día, “Fórum Day”, en el Riojaforum de Logroño, más de 40 ponentes de referencia a nivel internacional darán a conocer las tendencias más relevantes en Agricultura y Ganadería 4.0, con especial énfasis en las aplicaciones de la inteligencia artificial en la gestión agraria.

Abierto el periodo de inscripciones gratuitas

El 16 de noviembre tendrá lugar una jornada de campo en la finca experimental del Gobierno de La Rioja (La Grajera), en las que se podrá ver en vivo y en directo demostraciones de aplicaciones tecnológicas en diferentes cultivos. Además, ha anunciado que ya está abierto el periodo de inscripciones gratuitas a través de la web oficial del evento <https://www.datagri.org/> y ha animado “a quienes aún no se han inscrito a que lo hagan, porque van a aprovechar todo el conocimiento de personas del sector que participan, además de conocer tendencias y novedades”.

Durante el segundo día del evento, se divulgarán los trabajos del Observatorio de Digitalización del Sector Agroalimentario que impulsa el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), también de su apuesta por los Datos Abiertos en mapas de cultivo y contabilidad de explotaciones, así como el arranque del Centro de Innovación Digital la Vega Innova y todo lo que tiene que ofrecer al sector agroalimentario y al agro-food tic.

Por su parte, José Luis Miguel, presidente de la asociación DATAGRI, ha destacado la calidad técnica de la propuesta riojana, la proactividad del comité local, el gran respaldo institucional y la potencia agroalimentaria de La Rioja, un sector que “avanza en la transformación digital del sector agroalimentario”.



Liderazgo en la transformación digital del sector agroalimentario

Asimismo, ha recordado que el agricultor de base necesita “ver” para “creer”. “Los beneficios de la digitalización ya son algo tangible y lo queremos mostrar en vivo, por eso queremos explicar cómo un algoritmo puede mejorar tu calidad de vida en el trabajo o reducir tus costes mediante el ahorro de agua, fitosanitarios, energía o fertilizantes”, ha apostillado.

De esta forma, ha remarcado que la VI edición del Foro DATAGRI mostrará “al mundo por qué España reúne los ingredientes necesarios para liderar la transformación digital del sector agroalimentario a escala global”.

La edición 2023 del Foro DATAGRI está organizada por la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), la empresa HISPATEC Agointeligencia, la ETSIAM de la Universidad de Córdoba, Cooperativas Agro-alimentarias de España y el Grupo Cooperativo CAJAMAR, con la colaboración de los miembros asociados, Foro Interalimentario, Fertinagro Biotech y Corteva Agriscience.

Además, cuenta con el apoyo del MAPA, la consejería de Agricultura, Ganadería, Mundo Rural y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, el Ayuntamiento de Logroño, la Unión de Agricultores y Ganaderos de la Rioja (UAGR-COAG), la Federación de Cooperativas Agrarias de la Rioja (FECOAR), el Instituto de las Ciencias de la Vid y el Vino y la Universidad de la Rioja.

Fuente: [Mercacei](#)

El AOVE se adentra en las cocinas de las cadenas de restaurantes fast casual de EEUU

[Sweetgreen](#), la cadena estadounidense de restaurantes fast casual que sirve alimentos saludables a escala, ha anunciado que utilizará aceite de oliva virgen extra en todos sus menús repletos de verduras frescas, cereales y proteínas.



Así, desde el pasado 24 de octubre, el AOVE se ha incorporado en el menú de Sweetgreen para mejorar sus platos: desde tazones calientes preparados sobre una cama de cereales, hasta ensaladas cubiertas con abundantes proteínas y verduras asadas.

En un comunicado, la empresa norteamericana -que cuenta con más de 200 restaurantes en EEUU- ha destacado que, desde su fundación, Sweetgreen prioriza la alta calidad, lo local y los ingredientes mínimamente procesados. Ahora, al utilizar AOVE, continúa cumpliendo con ese compromiso, brindando a los clientes la confianza de que todos los ingredientes, hasta el aceite de cocina, cumplen con los más altos estándares de abastecimiento de la marca, según ha resaltado.

“Reimaginar la comida rápida va más allá de la cocina y comienza con una cadena de suministro sólida y transparente. Al asociarnos con proveedores y productores en los que confiamos, tenemos en cuenta cómo se prepara cada ingrediente, hasta el aceite con el que se cocina”, ha resaltado Nicolas Jammet, cofundador y director de conceptos de Sweetgreen, quien ha asegurado que “aunque sabemos que hay más trabajo por hacer, esperamos que este cambio eleve el listón y continúe inspirando a nuestra industria a fabricar productos de calidad más accesibles”.

Sweetgreen ha precisado que selecciona cuidadosamente a sus socios por su compromiso compartido con la agricultura sostenible y los ingredientes de calidad. En este sentido, la cadena ha detallado que el proveedor de AOVE de Sweetgreen es Bari Olive Oil Company, una de las empresas de aceite de oliva más antiguas de EEUU, en funcionamiento desde 1936.

Este virgen extra se produce en California, utilizando prácticas orgánicas y sostenibles. Además, junto con esta empresa, Sweetgreen también está introduciendo Texas Olive Ranch en sus 17 ubicaciones en el mercado de Texas.

Desde la [North American Olive Oil Association \(NAOOA\)](#) han remarcado en su página web que el uso del AOVE para cocinar por parte de esta cadena de restaurantes subraya su compromiso con la salud de múltiples maneras, ya que el aceite de oliva virgen extra se ha relacionado con una mejor salud del corazón, es rico en antioxidantes, es extraído de forma natural y mínimamente procesado y es el aceite de cocina más estable.

Además, esta asociación ha indicado que Sweetgreen lleva mucho tiempo comprometida con el abastecimiento de ingredientes de forma sostenible, una práctica que beneficia tanto al medio



ambiente como a las comunidades locales. A su juicio, el AOVE también puede alinearse con estos valores.

La NAOOA ha explicado que al utilizar aceite de oliva virgen extra en sus restaurantes, Sweetgreen se une a otras cadenas fast casual como Elevation Burger, Springbone Kitchen y BB.Q Chicken que utilizan aceite de oliva para cocinar sus alimentos. "Estos restaurantes muestran cuidado y compromiso con sus clientes al elegir la salud y el sabor por encima del resultado final", ha destacado la entidad.

"La decisión de Sweetgreen de cocinar con aceite de oliva virgen extra es un testimonio de su compromiso inquebrantable con la salud, la sostenibilidad y la innovación culinaria. Esperamos que esta medida audaz anime a más restaurantes a seguir su ejemplo y priorizar ingredientes saludables y de alta calidad. En última instancia, el objetivo es brindar a los comensales las experiencias gastronómicas nutritivas y sabrosas que anhelan, garantizando que el panorama culinario evolucione a favor de un futuro más saludable y satisfactorio", ha concluido.

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