

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de enero de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El Gobierno pone en marcha el proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.

67 solicitudes para participar en el Premio Alimentos de España.

Andalucía TRADE, Curso de Aduanas

Los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar.

Perú, ante una reducción del 90% en la producción de aceite de oliva.

PUBLICIDAD

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

AgroBank

El Gobierno pone en marcha el proyecto de ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

- España se dota, por primera vez, de un marco legal para prevenir el desperdicio alimentario, con un enfoque centrado en la prevención y la concienciación.
- El ministro Luis Planas señala que evitar el despilfarro de alimentos es un “imperativo categórico” que implica al conjunto de la sociedad.
- Las empresas de la cadena alimentaria deberán contar con un plan de prevención que permita identificar dónde se producen las pérdidas e implementar medidas para minimizarlas.
- Un aspecto esencial de la ley cuando se produzca el desperdicio alimentario es la jerarquía de prioridades. La prioridad máxima será siempre el consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos y, cuando no sea posible, se buscarán otros usos como, por ejemplo, mermeladas, piensos o compost.
- El proyecto de ley establece medidas de buenas prácticas, como el incentivo del consumo de productos considerados poco estéticos, alimentos de temporada y ecológicos.

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el proyecto de Ley de Prevención de las Pérdidas y el Desperdicio Alimentario, una norma que se encontraba ya en el Senado durante la pasada legislatura, pero que decayó por la disolución de las Cortes Generales.

Dada la importancia que tiene para la sociedad española en términos de justicia social, protección ambiental y crecimiento económico, el Gobierno ha considerado prioritario retomar esta iniciativa legislativa y aprobar este proyecto de ley en el primer Consejo de Ministros de 2024, para su posterior tramitación parlamentaria.

IMPERATIVO ÉTICO DEL DESPERDICIO

La motivación de la ley responde al “imperativo categórico” que según el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, tienen los poderes públicos de reducir drásticamente el volumen de desperdicio alimentario, en consonancia con las grandes líneas del Gobierno de justicia social, protección ambiental y crecimiento económico. Planas ha resumido el objetivo de la ley en lema de la campaña de concienciación que realiza el ministerio, “aquí no se tira nada”.

El ministro ha explicado que el desperdicio perjudica especialmente a los más necesitados, al encarecer el acceso a bienes de primera necesidad; malgasta recursos naturales escasos y aumenta los residuos y el impacto ambiental; y lastra la eficiencia del sector productivo y su competitividad.



Es, por tanto, una obligación también para todos los operadores de la cadena, y una tarea que debe implicar al conjunto de la sociedad.

Sus causas están relacionadas con errores en la planificación y calendario de cosecha, empleo de prácticas de producción y manipulación inadecuadas, deficiencia en las condiciones de almacenamiento, malas técnicas de venta al por menor y prácticas de los proveedores de servicios, y comportamiento inapropiado de los consumidores.

Con este proyecto de ley, España se dota, por primera vez, de un marco legal para el conjunto del Estado para prevenir las pérdidas y el desperdicio alimentario, con un enfoque centrado en la prevención y la concienciación de todos los actores de la cadena alimentaria. La nueva norma busca fomentar la utilización eficiente de los alimentos, la recuperación, la reutilización de subproductos, la donación y contribuir de esta manera a satisfacer las necesidades alimentarias de la población más vulnerable.

De esta forma, la futura ley establece una jerarquía de prioridades para el destino de los alimentos que inevitablemente se conviertan en desperdicio alimentario. Es un aspecto esencial, ya que se establece como prioridad máxima el consumo humano, a través de la donación o redistribución de los alimentos.

En siguientes escalones, se contempla la transformación de los alimentos (zumos, mermeladas) y, cuando no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será la alimentación animal, la fabricación de piensos o la obtención de compost o biocombustibles.

Las empresas de hostelería tendrán la obligación de facilitar al consumidor que pueda llevarse los alimentos que no haya consumido sin coste adicional alguno en envases reutilizables o fácilmente reciclables, si bien debe cobrar por los envases de plásticos de un solo uso como establece la Ley de residuos 7/2022.

La ley también articula medidas de buenas prácticas en cuestiones como la venta de productos ‘imperfectos’; de productos de temporada, de proximidad o ecológicos. Y también para la venta de productos de consumo preferente o de caducidad próxima.

La norma, que iniciará ahora su tramitación parlamentaria, se fundamenta en valores ampliamente compartidos por la mayoría de la sociedad y es una ley con más vocación de convencimiento y sensibilización que de coerción. Como todas las leyes cuenta con un régimen sancionador, si bien su objetivo es la concienciación.

Y, en un contexto como el actual, no podemos permitirnos, como sociedad, el lujo de desperdiciar el trabajo de agricultores, ganaderos y pescadores o despilfarrar recursos como el agua, la energía o los fertilizantes.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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



PREVENCIÓN PARA EVITAR EL DESPILFARRO DE RECURSOS

Esta iniciativa responde al compromiso del Gobierno de España de prevenir y reducir estas pérdidas, no solo para asegurar el suministro alimentario, sino también para disminuir riesgos ambientales y preservar recursos naturales y energéticos.

El proyecto de ley está en línea con el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, que establece en su punto 12.3 la necesidad de reducir a la mitad el desperdicio de alimentos por habitante correspondiente a los niveles de venta al por menor y consumo, así como disminuir las pérdidas a lo largo de las cadenas de producción y suministro para el año 2030.

Según estimaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) aproximadamente se desperdician en el mundo unos 1.300 millones de toneladas anuales, lo que supone un 30 % de los alimentos que se producen.

España está comprometida con la solución a este problema, con medidas que van desde la creación de metodologías de medición del desperdicio, campañas de sensibilización y publicidad y otras acciones de colaboración con otros agentes de la cadena alimentaria.

Desde hace unos años, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación mide el desperdicio que se produce dentro y fuera de los hogares. Así, durante el año 2022, los hogares españoles registraron un desperdicio total de 1.170,45 millones de kilos o litros, con una disminución del 6,1% en comparación con el año anterior y un notable descenso del 13,5 % respecto al periodo pre-pandemia, en 2019.

A pesar de este avance positivo, el Gobierno considera necesario mantener el esfuerzo de sensibilización de los consumidores, para garantizar un aprovechamiento más eficiente de los alimentos. Son cifras aún altas que es necesario reducir, con un mejor aprovechamiento de los alimentos y una cadena alimentaria más eficiente y sostenible.

PLAN DE PREVENCIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIO

Para lograr estos objetivos, la nueva ley establece la obligatoriedad para todos los agentes de la cadena alimentaria de contar con un plan de prevención de pérdidas y desperdicio. El propósito es que las empresas realicen un autodiagnóstico de sus procesos productivos, identifiquen áreas donde se producen pérdidas de alimentos e implementen medidas para minimizarlas y asignen usos alternativos, siguiendo una jerarquía de prioridades adaptada a las características de cada agente.

Un aspecto esencial de la ley es la jerarquía de prioridades, que permite a los agentes establecer una prelación en el destino de los alimentos para evitar su desperdicio. En este sentido, la prioridad máxima será siempre el consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos.

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

Para la donación de los excedentes de alimentos, los agentes de la cadena deberán suscribir convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. En estos acuerdos se deberán recoger de forma expresa las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos, entre otras cuestiones. Quedarán exceptuados de la obligación de realizar estos convenios de donación las actividades de distribución alimentaria desarrolladas en establecimientos con una superficie útil de exposición y venta al público inferior o igual a 1.300 m².

En el segundo orden de prioridades se contempla la transformación de los alimentos que no se hayan vendido, pero que mantengan sus condiciones óptimas de consumo, en otros productos como zumos o mermeladas. Cuando los alimentos ya no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será, por este orden, la alimentación animal y fabricación de piensos; el uso como subproductos en otra industria y, ya como residuos, la obtención de compost o biocombustibles.

BUENAS PRÁCTICAS

Asimismo, el proyecto de ley establece medidas de buenas prácticas, tanto para la administración como los distintos eslabones de la cadena, para evitar el desperdicio de alimentos. Por ejemplo, que los establecimientos comerciales dispongan de líneas de venta de productos considerados feos, imperfectos o poco estéticos, o promover el consumo de productos de temporada, de proximidad o ecológicos.

Además, la norma anima a incentivar la venta de productos con la fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, de acuerdo con la jerarquía de prioridades de uso. El Gobierno adoptará políticas y medidas para fomentar la adecuación de las fechas de consumo preferente a la prevención del desperdicio, para lo que se llevarán a cabo acciones formativas y divulgativas sobre la correcta interpretación de las fechas de caducidad y consumo preferente.

Por su parte, el Gobierno deberá elaborar un Plan Estratégico para la prevención y reducción de pérdidas y desperdicio alimentario. Este plan, que se revisará cada cuatro años, definirá la estrategia general contra el desperdicio alimentario, así como las orientaciones y estructura que deberán seguir las comunidades autónomas en sus actuaciones en este ámbito.

Además, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en consulta con otros ministerios relacionados con la materia, deberá elaborar un Plan Nacional de control de las pérdidas y desperdicio alimentario, que contendrá objetivos generales y prioridades para las tareas de control.

DATOS DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO EN ESPAÑA

Durante el año 2022, cada hogar español desperdició, de media, aproximadamente 65,5 kilos o litros de alimentos y bebidas. Los productos sin elaborar siguen siendo los más desperdiciados,

NUTRI NAV

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

Solicita una demo

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Tel: 900 909 619 | info@ayonet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



aunque en 2022 fueron un 9 % menos que en 2021. Respecto a los platos cocinados, su desperdicio aumentó un 6,7 % respecto a 2021.

En cuanto al comportamiento fuera del hogar, aunque el consumo alimentario aumentó un 6,1 % en el año 2022, se produjo una reducción del desperdicio del 11,3 %, lo que supone una reducción en más de 4 millones de kilos o litros respecto del 2021.

Los datos reflejan que se camina en una buena dirección, pero resulta necesario continuar la labor de sensibilización y educación sobre el control de los productos frescos perecederos y no perecederos, y su aprovechamiento, en especial tras la implementación de las nuevas rutinas tanto de trabajo como de consumo fuera del hogar.

Análisis del desperdicio alimentario en los hogares en 2022

Material divulgativo de la campaña *Aquí no se tira nada*, Alimentos con siete vidas

Documentos

24.01.09 CM [Proyecto ley desperdicio alimentario](#)

Fuente: [MAPA](#)

67 solicitudes para participar en el Premio Alimentos de España

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha recibido un total de 67 solicitudes para participar en el Premio Alimentos de España Mejores AOVEs de esta campaña oleícola 2023-2024, de las que 13 corresponden a la provincia de Jaén. Con estos premios, el Ministerio de Agricultura, en su labor de promoción de los productos agroalimentarios españoles, pretende contribuir a promocionar los aceites de oliva virgen extra de mayor calidad, así como para mejorar su imagen y posición en el mercado.

Las modalidades corresponden a aceites de producción convencional: La clasificación en dichas modalidades será llevada a cabo por el panel de catadores de aceite de oliva virgen extra del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Se establecen tres galardones para esta categoría: Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra – Frutado Verde Amargo; Frutado Verde Dulce y Frutado Maduro.



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 esta edición hay un premio para aceites de producción ecológica: Premio Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico: aceites procedentes de la producción ecológica.

Además, se concederá el Premio Especial Alimentos de España Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra al aceite que haya obtenido la mejor puntuación en la fase de cata y en la valoración físico-química de entre las cuatro modalidades establecidas.

Cada almazara concursa con una muestra de aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas recolectadas en el territorio nacional, procedente de un lote homogéneo de al menos 10.000 kg.

En el caso de los aceites de producción ecológica, es requisito indispensable que los solicitantes aporten el certificado en vigor establecido en el artículo 35 del Reglamento (UE) 2018/848, emitido por la autoridad u organismo de control autorizado para el control de la producción ecológica en su Comunidad Autónoma, a cuyo control el operador haya sometido su actividad de producción ecológica. Además, deberá acreditarse mediante certificado emitido por dicha entidad de control, que el aceite de oliva virgen extra presentado a concurso es de producción ecológica, excepto si la totalidad de la producción de la almazara es ecológica, en cuyo caso será suficiente el certificado del operador.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Andalucía TRADE, Curso de Aduanas

Lugar de celebración: SEVILLA (ESPAÑA)

Fecha de celebración: del 31/01/2024 al 22/05/2024

Sector: MULTISECTORIAL

Convocatoria: del 21/11/2023 al 10/01/2024

La internacionalización es una oportunidad para el crecimiento, la mejora de la competitividad y la consolidación de las empresas andaluzas que inician esta senda llevando aparejada, además, la creación de empleo de calidad. En este contexto, resulta vital que las empresas cuenten en sus plantillas con personal con formación específica en aduanas, dado que existe un conjunto de normas que rige las operaciones de entrada y salida de mercancías de un determinado territorio aduanero, que toda empresa exportadora debe conocer. El objetivo del curso es comprender de forma práctica el sistema de aduanas, así como todos los procesos y condicionantes que hay que tener en cuenta a la hora de exportar.



Desde Andalucía TRADE, ponemos a disposición de las empresas andaluzas internacionalizadas, o en proceso de internacionalización, formación específica en esta materia para la posterior

El curso se impartirá en la modalidad online, a través de sesiones síncronas y asíncronas, a través de la plataforma de teleformación de la Escuela de Negocios de la Cámara de Comercio de Sevilla.

En total serán 100 horas lectivas, distribuidas en 6 módulos didácticos, que se desarrollarán a lo largo de 15 semanas. La formación incluirá la presentación y realización de 2 casos prácticos de exportación a países fuera de la Unión Europea.

El profesorado del curso está compuesto por docentes expertos en la materia que acompañarán al participante y le tutorizarán durante todo el proceso de aprendizaje.

El alumno contará, asimismo, con posibilidad de realizar tutorías interactivas en formato online, mediante participación en foros y chats, una biblioteca de consulta de documentación, y una videoteca donde se irán subiendo las grabaciones de los webinarios de las sesiones virtuales del curso.

Con respecto al sistema de evaluación, constará de un examen al final de cada módulo, con una ponderación de 60%, y un examen final del curso, con una ponderación de 40%.

Para superar el programa y obtener el certificado de aprovechamiento es requisito indispensable acreditar una asistencia de al menos el 80% de las horas lectivas y la superación de al menos el 50% de los trabajos programados en la modalidad de teleformación.

Fuente: [Andalucía TRADE](#)

Los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar

Los productos de alimentación gourmet de origen español han logrado establecerse en el mercado catari de manera sólida, a pesar de su escasa presencia. Esto se debe principalmente a la reconocida calidad y al prestigio global que caracteriza a los productos de nuestro país en este sector. En concreto, los aceites de oliva españoles atraen la atención de los consumidores gourmet en Qatar, según un estudio de [ICEX España Exportación e Inversiones](#).



Tras examinar la oferta de productos en diversos comercios y supermercados gourmet del país, los consumidores finales cuentan, según este organismo, con una variedad de opciones, que incluyen queso manchego, agua embotellada, diversas marcas de aceite de oliva, principalmente orgánico, aceitunas de Andalucía, turrone, una extensa selección de especias y, finalmente, conservas de pescado que abarcan desde bonito del norte hasta calamares.

A pesar de la sólida posición de los productos españoles en el mercado catari, ICEX señala que existen barreras y desafíos en el sector alimentario que pueden incluir aspectos regulatorios, aranceles, requisitos de etiquetado y otros obstáculos que deben abordarse estratégicamente para seguir expandiendo la presencia de productos gourmet españoles en Qatar.

A su juicio, los productos de alimentación gourmet de origen español han conquistado el mercado catari gracias a su calidad y reputación, y se espera que continúen creciendo a medida que se introduzcan nuevos productos y se superen las barreras comerciales.

Oportunidades de mercado

El informe de este organismo indica que el mercado de alimentos gourmet en Qatar presenta un conjunto de oportunidades interesantes para los productores y exportadores de productos de alta calidad y se están abriendo nuevas puertas para los alimentos gourmet. Además, la creciente demanda de productos españoles en el mercado catari está impulsando la expansión de la cartera de productos disponibles en los distribuidores locales.

En su opinión, una de las desventajas más evidentes a lo que se enfrentan los alimentos gourmet en Qatar es la pérdida de calidad durante el transporte. El país experimenta condiciones climáticas extremas, con altas temperaturas y humedad, lo que puede afectar a la integridad de los productos gourmet, especialmente los perecederos, que pueden sufrir daños durante el envío. Sin embargo, esta desventaja se puede abordar con soluciones logísticas y tecnológicas. En este sentido, apunta que la inversión en sistemas de refrigeración avanzados y un manejo adecuado durante el transporte pueden ayudar a preservar la calidad de los productos gourmet.

A pesar de los desafíos logísticos, considera alentador observar que la cartera de productos españoles está ganando terreno entre los distribuidores de Qatar. Entre los productos más demandados con origen español se encuentran los embutidos halal, aceitunas y sobre todo trufas, pues tienen una gran representación en las mejores cocinas del país.



Difusión

Asimismo, el estudio asegura que el gusto por la alta cocina y los productos gourmet ha impulsado la expansión de restaurantes de renombre internacional, tiendas de alimentos gourmet y/o especializadas, como el supermercado encontrado dentro de Galerías Lafayette en la zona de Katara, y eventos culinarios de alto nivel en Qatar, convirtiéndolo en un mercado dinámico y prometedor para las marcas y empresas que desean destacar en el mundo de la gastronomía de lujo.

Para impulsar la difusión de productos en este mercado en constante evolución, ICEX ha identificado dos estrategias fundamentales: revistas especializadas -Food & Beverage Magazine y FACT Qatar- y eventos de relevancia, tales como Qatar International Food Festival, Hospitality Qatar Salon Culinaire o Qatar Chefs Challenge.

Fuente: [Mercacei](#)

Perú, ante una reducción del 90% en la producción de aceite de oliva

Perú se enfrenta a una caída de hasta el 90% en su producción de aceite de oliva, debido a efectos climatológicos, como la sequía y la corriente de El Niño. Así lo señala el productor e investigador Gianfranco Vargas, en una entrevista a Siete Canibales en la que destaca que, a la falta de oscilaciones térmicas entre las altas temperaturas diurnas y el frío de la noche, se añaden las fuertes lluvias registradas coincidiendo con la floración de la planta, que han tirado la flor, reduciendo aún más las posibilidades de cosecha.

Asegura también que “estas temperaturas no solo están afectando a la producción y a los índices del ácido oleico, sino también al rendimiento. Se está obteniendo menos grasa de la que se obtenía regularmente. Esto afecta en todo el Perú y la parte norte y algo del centro de Chile”.

Con ello, el pronóstico del investigador y productor es que “si regularmente una hectárea produce 10.000 kilos, este año te va a producir 1.000” y añade que “el próximo año volverá a suceder, los precios tan altos que se están pagando en España hará que la producción sea la que sea, se vaya a Europa”.

Fuente: [Olimerca](#)

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