

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

11 de octubre de 2023



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La CE prevé que la producción europea de aceite de oliva se sitúe en 1,5 millones de toneladas esta campaña.

“Cada almazara debe evaluar la combinación de alternativas para la gestión de sus subproductos”

Investigadores andaluces descubren los beneficios del AOVE en diabéticos con lesiones renales.

El AOVE de la DOP Montes de Toledo se acerca a los futuros hosteleros madrileños.

Convocado el Premio al Mejor AOVE de Málaga.

España exportó a Israel por 2.169 millones en 2022, el 0,5 % de sus ventas al exterior.

The advertisement features a woman in a dark sweater and green pants kneeling in a greenhouse, holding a wooden crate of green plants. The background is a large, curved greenhouse structure. Text on the left reads: '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', and 'paralimpicos'. The bottom right corner shows the AgroBank logo and the word 'AgroBank'. The word 'PUBLICIDAD' is in the top right corner.

La CE prevé que la producción europea de aceite de oliva se sitúe en 1,5 millones de toneladas esta campaña

La Comisión Europea (CE) ha publicado su último informe sobre perspectivas agrícolas en la Unión Europea (UE), en el que detalla que considera probable que la producción comunitaria de aceite de oliva sólo alcance alrededor de 1,5 millones de toneladas (+9% interanual). Además, señala que, debido a que las existencias iniciales son bajas, la disponibilidad en la UE podría ser la más reducida de los últimos años (-33% por debajo de la media de cinco años). En este contexto, espera que los precios se mantengan en niveles elevados en la campaña de comercialización 2023/24.

El informe del Ejecutivo comunitario destaca que la producción de aceite de oliva de la UE en la campaña 2023/24 se verá afectada por los fenómenos meteorológicos negativos que se produjeron durante todo el ciclo del cultivo. En particular, España, Portugal y Grecia sufrieron una primavera extremadamente seca y calurosa, mientras que Italia se benefició de las lluvias.

Según Bruselas, los episodios de lluvias poco antes y durante el verano probablemente no mejoraron la situación en España y Portugal, ya que posteriormente se produjeron nuevas olas de calor. Además, cree que ese patrón climático favorecerá el desarrollo de la mosca del olivo. Como resultado, se espera que España y Portugal no alcancen su máximo potencial de producción, incluso es probable que su recuperación sea sólo de alrededor del 20% en comparación con el año pasado. Por su parte, espera que Grecia registre un descenso de producción de alrededor del 20%, si bien prevé que la de Italia crezca.

Asimismo, Bruselas considera que las importaciones estables previstas podrían respaldar el suministro de la UE, principalmente gracias a una cosecha ligeramente superior en Túnez.

Por otro lado, apunta que los precios y la menor disponibilidad seguirán siendo los principales factores que reducirán la demanda tanto a nivel internacional como comunitario. Esto, a su juicio, podría provocar una nueva caída de las exportaciones de la UE (hasta 540.000 t., -10 %) y del consumo de la UE (-6%), que ya disminuyó significativamente en 2022/23.



Precios récord

El informe de la CE también subraya que debido a una menor producción de aceite de oliva de la UE en la campaña 2022/23 (alrededor de -40% interanual) y a las expectativas de una cosecha inferior a la media en la campaña 2023/24, los precios al productor están alcanzando máximos históricos en todas las categorías y Estados Miembro. Por ejemplo, a finales de agosto en Jaén, la mayor región productora de la UE, los precios se situaron en alrededor de 820 euros/100 kg. para el aceite de oliva virgen extra, en 760 euros/100 kg. para la categoría virgen y en 730 euros/100 kg. para el lampante. “En todos los casos, estos precios son casi tres veces más elevados que el promedio de cinco años y los más altos jamás registrados”, resaltó.

Bruselas considera probable que estos precios afecten negativamente al consumo y a las exportaciones de la UE en los próximos meses. De hecho, asegura que ya se han observado algunas caídas. Así, entre abril y junio de 2023, las exportaciones mensuales de la UE disminuyeron alrededor del 40% en comparación con los mismos meses de 2022, lo que respalda una disminución general entre octubre y junio de alrededor del 23%.

Esta tendencia, en su opinión, conduce a una disminución de las exportaciones de la UE en la campaña 2022/23, que podría situarse en alrededor de 600.000 toneladas (220.000 t. menos que en 2021/22). Al mismo tiempo, las importaciones de la UE podrían ser ligeramente inferiores a lo estimado antes del verano (160.000 t.).

Fuente: [Mercacei](#)

“Cada almazara debe evaluar la combinación de alternativas para la gestión de sus subproductos”

Anastasio J. Villanueva es investigador del departamento de economía de la cadena alimentaria de IFAPA de Granada, experto en economía circular del sector olivarero y oleícola.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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

¿Le cuesta al sector pensar en los subproductos del olivar, en campo y almazara, más como una oportunidad que como un problema?

En general, sí. Durante décadas se ha puesto el énfasis en la calidad y cantidad producida del producto principal (aceite de oliva), siendo capaces de producir aceites de elevada calidad, que cada vez más satisfacen las variadas demandas de los consumidores respecto de este producto -respecto de las características organolépticas, pero también respecto de otros atributos como la sostenibilidad ambiental.

La gestión de subproductos se ha observado como un problema que resolver, visión hasta cierto punto heredada de los conflictos históricos que se han producido alrededor de esta gestión (basta recordar los problemas de vertidos de alpechín en los 70 y 80, cuando imperaban los sistemas de extracción de tres fases). Este “problema” ha sido resuelto de una forma eficaz por la industria extractora de aceite de orujo, facilitando la labor de los gestores de las almazaras y cooperativas, quienes podían centrarse en mejorar esa calidad y cantidad del producto principal. Durante mucho tiempo, el contexto productivo sectorial ha permitido que las almazaras y cooperativas no necesiten valorizar sus propios subproductos, pudiendo ceder estos a esta industria afín.

El aumento de los costes de producción, los episodios duraderos de precios bajos de hace algunos años o la reducción de las ayudas públicas, están favoreciendo que vaya penetrando dentro del sector la idea de aprovechar la oportunidad de valorizar sus propios subproductos para mejorar la rentabilidad empresarial, especialmente habida cuenta del aumento de alternativas de valorización técnica y económicamente viables.

La aversión al cambio en la gestión empresarial representa una barrera notoria para la adopción de estas alternativas, en particular debido a que se parte de una situación donde la gestión de subproductos está externalizada. Dejar de externalizarla implica asumir un riesgo empresarial de cara a los accionistas/socios, además de una mayor complejidad en la gestión global de la almazara/cooperativa (donde pasaría a atenderse también a la estructura productiva asociada a la valorización de subproductos y la comercialización de los nuevos productos obtenidos). A ello se unen los notables obstáculos burocráticos y de normativa que suelen encontrarse a la hora de implementar este tipo de iniciativas, lo cual termina por desincentivar la adopción de alternativas de valorización.



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@grupoleicolajaen.com



Cuando la alternativa de valorización se ha mostrado técnica y económicamente viable, y esta no ha supuesto una especial dificultad en la gestión y comercialización, los gestores de almazaras/cooperativas y sus accionistas/socios se han mostrado predispuestos a adoptarla. Un ejemplo evidente de ello supone el creciente número de almazaras que separan y acondicionan el hueso de aceituna para comercializarlo (o autoconsumirlo) con fines energéticos.

Hay numerosos proyectos muy novedosos para la gestión de estos subproductos. ¿Qué líneas de trabajo destacarías?

El potencial de valorización de los subproductos del sector oleícola es considerable. El propio recurso biomásico (ya se alperujo, hueso u hojín) presenta una amplia variedad de alternativas de valorización. Entre las líneas de trabajo a destacar incluiría la mejora en alternativas de valorización que llevan siendo utilizadas desde hace tiempo, como pueden ser el compostaje de alperujo o la alimentación animal, en la medida que suponen alternativas que no llevan aparejadas dificultades importantes desde el punto de vista tecnológico y de gestión, y también la gasificación de alperujo. Entre las más innovadoras, el escalado en las tecnologías de extracción de biocompuestos de alto valor añadido, como son compuestos fenólicos diversos (p. ej., oleuropeína e hidroxitirosol), el escualeno, polialcoholes (p. ej., manitol y xilitol) y oligosacáridos, presenta un elevado potencial.

No existe una única solución empresarial generalizable a todo el sector, sino que cada almazara debe evaluar qué alternativa o combinación de alternativas (incluyendo el canal tradicional de valorización en extractoras de orujo) se ajusta mejor a su estructura productiva y empresarial.

¿Qué soluciones hay para la gestión de los restos de poda en olivar?

Hay soluciones como la práctica de picado y esparcido en parcela de los restos de poda que está demostrado que sirve para la conservación del suelo, y hace tiempo que se incentivan desde las políticas públicas, como los nuevos ecorregímenes de la PAC.

Fuente: [Revista Almaceite](#)



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@yanet.es | basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

Investigadores andaluces descubren los beneficios del AOVE en diabéticos con lesiones renales

El grupo de investigación traslacional en enfermedad cardiovascular, perteneciente al Instituto de Investigación Biomédica de Málaga y Plataforma en Nanomedicina (Ibima Plataforma Bionand) ha llevado a cabo un estudio revolucionario que podría tener un impacto significativo en el manejo de las enfermedades renales en España.

Los investigadores han descubierto posibles efectos protectores sobre el riñón, en uno de los polifenoles presente en el aceite de oliva virgen extra (AOVE), el 3',4'-dihidroxifenilglicol (DHPG).

El trabajo que se ha publicado en la revista *Nutrients* está liderado por investigadores del grupo de Investigación traslacional en enfermedad cardiovascular, cuyo investigadores responsables son los doctores José Antonio González Correa y José Pedro de la Cruz Cortés.

Además, participan profesionales del Departamento de Farmacología de la Universidad de Málaga, del Instituto de la Grasa del CSIC, del Hospital Central de la Defensa Gómez Ulla, del Hospital de la Axarquía y del Distrito Sanitario Málaga-Guadalhorce.

Lesiones asociadas a la diabetes tipo 1

La investigación se enfocó en analizar el impacto de este compuesto polifenólico en lesiones renales asociadas a la diabetes tipo 1, una condición que afecta a un gran número de personas en el país. Las complicaciones a largo plazo de esta enfermedad, como las enfermedades renales, representan una carga significativa para los pacientes y el sistema de salud en España, han indicado en un comunicado.

El estudio, llevado a cabo en roedores, reveló resultados prometedores en el que los animales diabéticos tratados con el compuesto polifenólico mostraron una reducción del estrés oxidativo y nitrosativo, así como un aumento en la producción de prostaciclina, un importante biomarcador para el mantenimiento de la función renal.

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



Además, se observó una disminución en la excreción de proteínas en la orina y mejoras en los parámetros morfológicos de los glomérulos, indicadores clave del daño renal.

Efecto nefroprotector

Los doctores González Correa y De la Cruz Cortés, líderes del equipo de investigación de Ibima Plataforma Bionand, han señalado sobre los resultados obtenidos que «el estudio muestra evidencia prometedora de que la administración de DHPG a roedores con diabetes tipo 1 produce un efecto nefroprotector. Esto se debe probablemente a la suma de sus efectos antioxidantes, antinitrosativos y reguladores de la producción de prostaciclina».

«Además, cabe esperar, que la sinergia de este producto con otros compuestos polifenólicos, mejore la protección renal inducida por la diabetes mellitus», han agregado.

Estos hallazgos son un paso importante en la búsqueda de soluciones innovadoras para la prevención y el tratamiento de las enfermedades renales en España. Aunque se requiere más investigación para comprender completamente los mecanismos y confirmar los resultados, el descubrimiento de un compuesto en el AOVE con potencial protector renal abre nuevas vías de investigación y desarrollo de terapias más efectivas y específicas.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

El AOVE de la DOP Montes de Toledo se acerca a los futuros hosteleros madrileños

Estudiantes de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid han podido conocer de cerca el AOVE 100% cornicabra que se produce bajo el amparo de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Aceite Montes de Toledo, que comprende las provincias de Toledo y Ciudad Real.



El director de la DOP, Enrique García-Tenorio, ha sido el encargado de impartir una charla de introducción a la cata del aceite de oliva para aprender a distinguir las diferentes categorías comerciales y comprobar de primera mano las diferencias entre ellas, tanto en nariz como en boca.

De esta forma, el grupo de alumnos y profesores participantes conocieron no solo el procedimiento a seguir para catar un aceite, sino otros aspectos básicos como qué es una denominación de origen y sus normativas de certificación y control para garantizar la calidad del producto. Así mismo, se habló del proceso y tiempo que pasa desde que se recoge el fruto del olivo hasta que se extrae el zumo de la aceituna en la almazara y finalmente es envasado para su consumo final; además de los métodos de conservación del aceite para evitar su oxidación y enranciamiento; o los atributos positivos y negativos que influyen en su sabor, aroma y calidad.

Tras la cata, hubo un showcooking en el que los alumnos utilizaron el aceite de oliva virgen extra DOP Montes de Toledo, como uno de los ingredientes principales para realizar tres elaboraciones: “Tapenade”, “Carpaccio de gambas con praliné de avellana” y “Tacos de lechuga frita con carpaccio de champiñones y frambuesa”.

Fuente: [Olimerca](#)

Convocado el Premio al Mejor AOVE de Málaga

La Diputación de Málaga ha convocado una nueva edición del Premio al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia. Se trata de la 22ª entrega de este galardón que el ente provincial organiza a través de la marca Sabor a Málaga para promocionar la imagen y posicionar en el mercado los AOVEs malagueños y estimular así a la producción de aceites de calidad.

Las almazaras malagueñas pueden presentar sus solicitudes desde este martes 10 de octubre hasta el martes 24 de octubre en tres categorías diferentes: aceite frutado verde intenso, frutado verde medio y frutado maduro.

El premio está dotado con 24.500 euros a repartir entre las tres categorías (7.500 € por tipología), así como, una dotación de 2.000 € para posibles accésits, en concepto de adquisición de lotes de los aceites ganadores para fines promocionales.



Igualmente, se contempla que las almazaras ganadoras entren en el circuito de promoción de Sabor a Málaga y participen junto con la marca en ferias provinciales y nacionales, al igual que en las expediciones internacionales.

El presidente de la Diputación de Málaga, Francisco Salado, ha animado tanto a pequeños como a grandes productores, almazaras y cooperativas a participar en esta nueva convocatoria, “convencido de la altísima calidad y cualidades de los aceites de oliva virgen extra que se producen en cada una de las comarcas de nuestra provincia y que merecen ser distinguidos y representados por la Diputación en las distintas ferias y salones especializados a los que asiste la marca Sabor a Málaga”.

Fuente: [Olimerca](#)

España exportó a Israel por 2.169 millones en 2022, el 0,5 % de sus ventas al exterior

España exportó a Israel bienes por importe de 2.169 millones de euros en 2022, lo que supone solo el 0,5 % del total de exportaciones, aunque se trata de una cifra récord para el mercado israelí, que es el segundo en volumen de la región por detrás de Arabia Saudí.

De acuerdo con los datos de la Secretaría de Estado de Comercio, las exportaciones a Israel crecieron un 19,9 % en 2022 respecto a un año antes.

Hasta julio de 2023 -último dato disponible- las ventas a este país eran de 1.334 millones, en línea con el volumen del mismo periodo del año anterior.

Del importe total exportado en 2022, la mayor parte se correspondió con automóviles (512 millones), seguidos de aparatos mecánicos y eléctricos (224 millones), prendas de vestir (213 millones) y baldosas cerámicas (195 millones).



Otras partidas importantes fueron las materias plásticas (109 millones), medicamentos (42 millones), papel y cartón (36 millones), perfumes (29 millones) y aceite de oliva (27 millones).

La balanza comercial con Israel tiene un saldo positivo para España, ya que las importaciones de bienes israelíes fueron en 2022 de 1.052 millones de euros, un 27,7 % más que en 2021.

Las principales compras a Israel fueron en productos químicos (269 millones), materias plásticas (110 millones), aparatos mecánicos (102 millones), aparatos ópticos (99 millones) y aceites de petróleo (94 millones).

Fuente: [La Vanguardia](#)



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