

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*12 de enero de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

Diciembre se cierra con 321.157 toneladas de aceite producidas y dudas sobre si se cumplirá el aforo.

Luis Planas: "Mantener la reducción del IVA de los alimentos va en beneficio del conjunto de los ciudadanos".

Se ha realizado una prueba que usa hueso de aceituna para fabricar biocombustibles para aviación.

Aplicaciones cosméticas para el aceite de oliva y sus subproductos.

Actualización de los controles agroalimentarios en Reino Unido 2024.

**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

# Documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Ya se encuentra disponible la siguiente documentación referente al sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en los siguientes enlaces:

- Avance de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 31 de diciembre de 2023):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

Fuente: MAPA

## Diciembre se cierra con 321.157 toneladas de aceite producidas y dudas sobre si se cumplirá el aforo

La Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) ha hecho públicos los datos de mercado del sector del aceite de oliva, donde destaca que la producción en diciembre fue de 321.157 toneladas, y el acumulado en lo que va de campaña de 584.780 toneladas.

«A duras penas llegaremos a lo aforado en esta campaña a nivel nacional, porque en Jaén es muy probable que no lleguemos, y si se hace, será muy justo», explica el gerente y portavoz de Asaja Jaén, Luis Carlos Valero. El aforo del Ministerio de Agricultura se sitúa en 765.300 toneladas.

Con respecto a las salidas, se mantiene un ritmo similar a los meses anteriores con algo más de 65.000 toneladas (sin contar las importaciones): «El ritmo de salidas es similar desde el inicio de la



campana, por lo que si se mantiene en los próximos meses y se cumple el aforo, tendremos el aceite justo y llegaremos a un enlace cero o muy corto», apunta Luis Carlos Valero.

## Importaciones

En este sentido, llama la atención sobre la necesidad de estar muy pendiente del ritmo de las importaciones, «siendo muy posible que este año ese volumen sea superior para abastecer a los mercados internacionales».

En total, las existencias de aceite son de 631.747,07 toneladas, de las cuales 462.424,54 se encuentran en almazaras; 165.363,78 en envasadoras y 3.958 en el Patrimonio Comunal Olivarero.

Si finalmente no se llega al volumen aforado, los precios podrían subir aún más, ya que las existencias serían muy justas para abastecer correctamente al mercado.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

# Luis Planas: “Mantener la reducción del IVA de los alimentos va en beneficio del conjunto de los ciudadanos”

- El ministro destaca que al mantenimiento del 0 % para los alimentos básicos se unirá ahora también la eliminación del IVA para el aceite de oliva.
- Destaca la labor del sector de la distribución como eslabón fundamental de la cadena, que asegura cada día un suministro de alimentos suficientes, de calidad y a precios razonables.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, ha destacado hoy que la convalidación en el Congreso de los Diputados del real decreto-ley con medidas para afrontar las consecuencias



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life. Kubota



de la guerra en Ucrania y la sequía tiene un alcance fundamental “en beneficio del conjunto de los ciudadanos” porque permite, entre otras cuestiones, mantener sin IVA durante seis meses más el precio de los alimentos básicos y en un tipo reducido del 5 % el de las pastas y aceite de oliva.

Esta medida excepcional aprobada por el Gobierno para hacer frente al encarecimiento de la cesta de la compra ha cumplido un año de vigencia y ahora se prorroga hasta el 30 de junio. El ministro ha recordado que, además, en el transcurso de la negociación parlamentaria se ha acordado eliminar también el IVA del aceite de oliva. Esta nueva medida se incorporará al proyecto de ley por el que se va a tramitar, por vía de urgencia, el real decreto convalidado ayer.

El precio de los alimentos, que ha reconocido el ministro es “un problema de gran preocupación para los ciudadanos que desde el Gobierno se intenta atajar con este tipo de medidas”, ha sido uno de los asuntos abordados en la reunión que ha mantenido hoy con representantes de las tres principales entidades estatales del sector de la distribución: la Asociación Nacional de Grandes Empresas de Distribución (ANGED), la Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS) y la Asociación de Cadenas Españolas de Supermercados (ACES).

El ministro ha reconocido el esfuerzo realizado por las empresas distribuidoras para que el consumidor sufra lo menos posible los efectos de la inflación, y les ha pedido que lo mantengan en un escenario en el que se produce ya una reducción continuada de los precios de los alimentos.

Esta reunión se inscribe en la ronda de contactos que el ministro mantiene con las distintas organizaciones representativas del sector en un proceso de escucha y discusión para definir la política del ministerio en la nueva legislatura. Hasta el momento ha mantenido encuentros con la Confederación Española de Pesca, la Federación Española de Cofradías de Pescadores, las organizaciones profesionales agrarias Asaja, COAG y UPA y Cooperativas Agro-alimentarias.

En el encuentro, el ministro ha pedido colaboración a estas organizaciones para la definición de los elementos que deben formar parte de la Estrategia nacional alimentaria anunciada por el presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, durante su debate de investidura, con la que el Gobierno pretende avanzar en el desarrollo de un sistema alimentario sostenible.

Luis Planas ha destacado la profesionalidad con la que el sector de la distribución en España desempeña su labor como eslabón fundamental de la cadena alimentaria para mantener, incluso en momentos complejos como la pandemia de la Covid-19, un servicio esencial para el conjunto de la



**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



ciudadanía como asegurar el abastecimiento de alimentos. “La cadena alimentaria en España funciona muy bien y la distribución garantiza cada día a los ciudadanos productos suficientes, de calidad y a precios razonables”, ha señalado.

El ministro ha informado también a las asociaciones de la distribución de la aprobación en el Consejo de Ministros del pasado martes del proyecto de ley para prevenir el desperdicio alimentario para su tramitación en las Cortes. Ha recordado que la distribución es uno de los eslabones en el que menos

pérdidas de alimento se producen y que el sector está llamado a jugar un papel clave para cumplir el objetivo de la ley de dar prioridad al consumo humano mediante la colaboración con bancos de alimentos.

Documentos

24.01.11 [L Planas reunión distribución](#)

Fuente: [MAPA](#)

## Se ha realizado una prueba que usa hueso de aceituna para fabricar biocombustibles para aviación

Carmen Padilla es investigadora del Departamento de Ingeniería Química Ambiental y de los Materiales del Centro de Estudios Avanzados en Ciencias de la Tierra, Energía y Medio Ambiente de la Universidad de Jaén.

**¿Cuáles son los objetivos del proyecto para la producción de bioetanol con hueso de aceituna?**

El hueso de aceituna es un subproducto generado en el proceso de elaboración del aceite de oliva. En los últimos años, la separación de los huesos triturados se ha convertido en una práctica frecuente en las almazaras y extractoras, debido a su uso como combustible en pequeñas calderas industriales y domésticas. El hueso representa alrededor entre el 10-15% del peso de la aceituna. La alta

**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@ayaset.es](mailto:info@ayaset.es)    basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central    [www.nutrinav.es](http://www.nutrinav.es)



disponibilidad de hueso molido localizado en almazaras y extractoras, supone una ventaja de tipo logístico para su valorización.

Ante la situación energética y medioambiental en la que nos encontramos, la biomasa presenta gran interés. Debido a su disposición estructural, el hueso de aceituna es un material lignocelulósico, compuesto mayoritariamente por azúcares (celulosa y hemicelulosa) y lignina, convirtiéndolo en un material susceptible de ser utilizado en una biorrefinería para la obtención de productos químicos de interés como el bioetanol.

Nuestros trabajos se han centrado en el estudio de diferentes pretratamientos y configuraciones de proceso para recuperar de forma eficiente los azúcares mayoritarios que componen el hueso (glucosa y xilosa) y su posterior fermentación con microorganismos para la obtención de bioetanol. La siguiente etapa de nuestro estudio es extrapolar las condiciones optimizadas a una mayor escala, para adaptarlas a una escala industrial.

### **El hueso de aceituna ha ayudado al despegue de la biomasa en España. Su uso como biocombustible ¿podría llegar finalmente al consumidor final?**

Dado que el hueso de aceituna tiene una composición química rica en azúcares, su uso como materia prima para la producción de bioetanol puede ser interesante con un proceso de bioconversión adecuado. Además de su uso como combustible alternativo, el hueso tiene un excelente potencial para producción de productos químicos.

Se están realizando múltiples estudios a nivel mundial para producir biocombustibles similares a los actuales combustibles fósiles, para poder implementar su uso a la mayor brevedad posible.

En Andalucía se ha realizado una prueba piloto en la que se ha utilizado hueso de aceituna para fabricar biocombustibles para aviación, 200 vuelos con un 4,5% de biocombustibles derivados del olivar han realizado vuelos comerciales desde el aeropuerto de Sevilla.

### **¿El poder energético de los subproductos del olivar tiene aún mucho recorrido por investigar y desarrollar?**

El hueso de aceituna tiene aplicaciones energéticas empleándose como combustible directo para calderas domésticas e industriales. Con este estudio hemos podido confirmar que además podría

**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

valorizarse para la obtención de productos químicos de interés previamente a su combustión.

El empleo de biomasa lignocelulósica, como son los residuos forestales y agrícolas para la producción de bioetanol presenta un menor impacto en el medio ambiente que el uso de alimentos (maíz, arroz, caña de azúcar, patata, trigo, la remolacha azucarera...), ya que son materiales residuales, abundantes y que no compiten con la producción de alimentos. Pero la biomasa lignocelulósica presenta una estructura más compleja y más difícil de transformar en bioetanol, este es el principal reto a superar para su utilización como fuente eficiente y rentable de obtención de bioetanol.

Está en fase de investigación y desarrollo tanto a pequeña escala de laboratorio como a gran escala en plantas piloto, para mejorar el proceso de obtención de biocombustibles y reducir los costes para que sea viable comercialmente. En este tipo de biomásas se enmarca el hueso de aceituna, así como el resto de residuos y subproductos obtenidos en el proceso de obtención de aceite de oliva (poda, hoja, orujo y orujillo).

La utilización de los subproductos del olivar como fuente de biocarburantes y de otros bioproductos, puede tener un impacto muy positivo desde el punto de vista medioambiental y socioeconómico en las regiones productoras. La implantación de este tipo de biorrefinerías podría contribuir significativamente al mantenimiento de la actividad en zonas rurales, generando empleo y revalorizando la industria del aceite de oliva. La utilización de nuevas materias primas de origen renovable, que podrían sustituir a las de origen fósil, supone una importante contribución a la lucha contra el calentamiento global y al desarrollo de la bioeconomía.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## Aplicaciones cosméticas para el aceite de oliva y sus subproductos

Actualmente, además del uso del aceite de oliva en cosmética, el uso de bioactivos derivados de la oliva y su incorporación a la cosmética es una tendencia creciente. La industria del aceite de oliva



produce grandes cantidades de subproductos, como aguas residuales de almazara, orujos de aceituna y hojas de los que se pueden obtener nuevos ingredientes para uso cosmético. De esta forma se revalorizan los subproductos, lo que contribuye a la implementación de una economía sostenible o upcycling.

Recientemente, ha sido publicada en la revista *Cosmetics*, una revisión realizada por un grupo de investigadores de la Universidad de la República de Uruguay, donde se ofrece una visión detallada de las diferentes técnicas de extracción reportadas para obtener los compuestos bioactivos de valor cosmético que se pueden encontrar en los subproductos del olivo: ácidos grasos, tocoferoles, polifenoles, fitoesteroles y escualeno. Además, el artículo bajo el título “Olea europea and By-Products: Extraction Methods and Cosmetic Applications”, presenta diferentes técnicas de extracción, incluidas algunas tradicionales (extracción sólido-líquido) y otras más novedosas o “más ecológicas”: ultrasonido, microondas, extracción supercrítica, fluidos presurizados y disolventes eutécticos profundos.

Asimismo, se exploran diferentes aplicaciones de los subproductos del olivo en productos para el cuidado de la piel: emoliente, antioxidante, antiedad, antiinflamatorio, antiviral, antifúngico y antibacteriano, y también se considera la perspectiva de los consumidores, que cada vez demandan más productos formulados con ingredientes naturales.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Actualización de los controles agroalimentarios en Reino Unido 2024

ICEX España Exportación e Inversiones junto con la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Londres y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) organizan esta conferencia virtual para dar a conocer los trámites necesarios para exportar productos agroalimentarios a Reino Unido.



## POR QUÉ PARTICIPAR

El Border Target Operating Model (BTOM) recoge el nuevo modelo que se va a aplicar en los controles sanitarios y fitosanitarios para la importación de productos agroalimentarios, tras los diversos aplazamientos producidos desde la salida del Reino Unido de la UE en enero de 2021. El nuevo modelo arrancará el 31 de enero de 2024, y se basa en la categorización del riesgo en función del tipo de producto, así como en tres pilares fundamentales: notificaciones previas, certificados sanitarios y fitosanitarios y controles físicos.

Esta conferencia virtual proporcionará información sobre los trámites que hay que realizar en España para obtener los certificados y permisos necesarios para exportar estos productos a Gran Bretaña, así como los requisitos de acceso y comercialización en el mercado británico.

Esta actividad es susceptible de estar cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

### PROGRAMA

### INSCRIPCIÓN

Fuente: ICEX



**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**