

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*15 de febrero de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La jienense Lucía Serrano, presidenta de INFAOLIVA nacional.

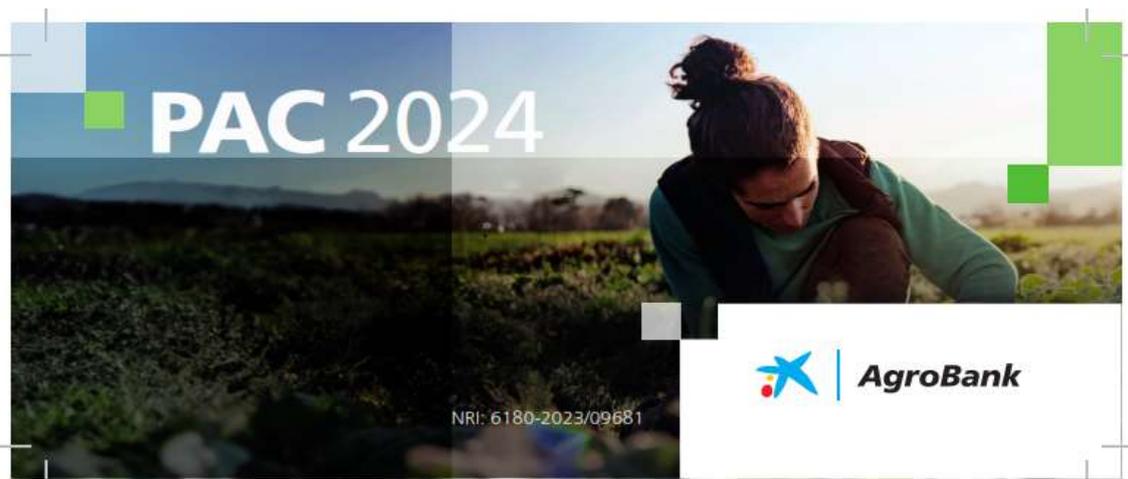
El 89% de las envasadoras de aceite de oliva española están ligadas a una almazara.

El rendimiento medio del aceite de oliva es el peor de la historia en Jaén tras batirse el récord al bajar por primera vez del 18%.

La superficie mundial de olivar ecológico ha crecido un 39,3% en diez años.

Nuevas investigaciones con el AOVE reflejan su importante protección intestinal.

El Campo Al Límite.



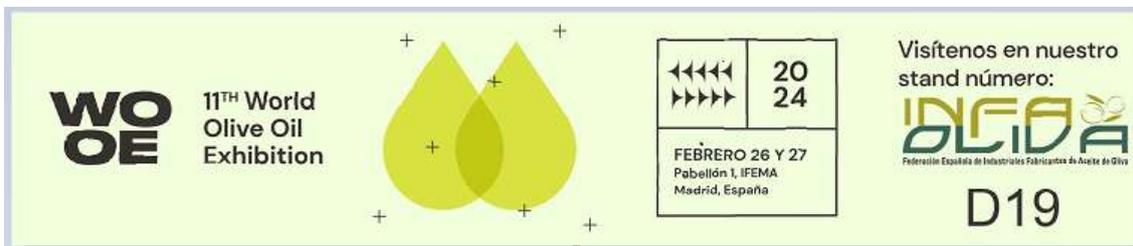
# LA JIENENSE LUCÍA SERRANO, PRESIDENTA DE INFAOLIVA NACIONAL



La Asamblea General de INFAOLIVA nacional, celebrada el pasado 9 de febrero, ha elegido como presidenta a la jienense Lucía Serrano, actual presidenta de Infaoliva Jaén, que estará acompañada en este nuevo mandado por el presidente de Centroliva, Rufino García-Quirós, como vicepresidente. La nueva directiva se completará con los dos vocales que designe cada una de las organizaciones miembro a INFAOLIVA, de forma que estén representadas todas y cada una de las almazaras afiliadas a la Federación.

“Presentamos una candidatura donde el principal objetivo es la unificación, la representación de cada INFAOLIVA provincial existente a través INFAOLIVA nacional, con el objetivo de crear un lobby de trabajo único para todos, en un lugar estratégico para llegar con rapidez a todos los organismos con los que haya que tratar los diferentes problemas que afronta el sector. De esta forma lograremos ser más solventes y trabajar de trabajar de forma más eficaz.”, apunta la nueva presidenta, Lucía Serrano.





## El 89% de las envasadoras de aceite de oliva española están ligadas a una almazara

El primer eslabón del sector industrial lo componen las almazaras. Según el MAPA (2023), en la campaña 2021-2022 en España estaban activas 1.837 almazaras, 7 más que en la campaña anterior. Están distribuidas por catorce comunidades autónomas, siendo Andalucía donde se concentra el mayor número (46,74%), seguida de Castilla-La Mancha (con el 14,31%) y Cataluña (9,85%). En la provincia de Jaén, operaron 329 almazaras, el 38,16% de las ubicadas en Andalucía y el 17,90% de las que las españolas.

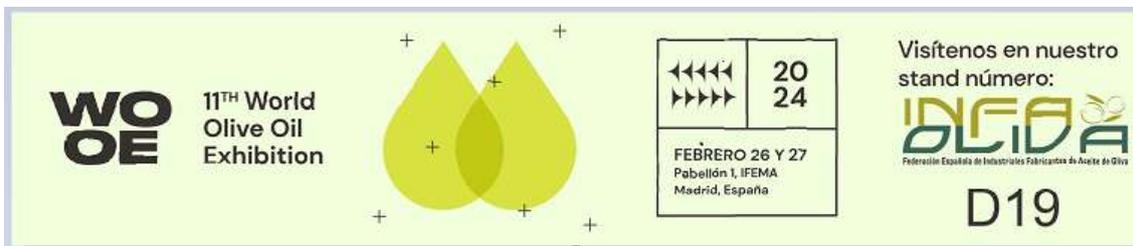
Estos datos son algunos de los recogidos en el nuevo Informe Anual de Coyuntura del Sector Oleícola, 2023, que se acaba de presentar esta semana en Jaén. Este informe lo elabora la Cátedra Caja Rural de Jaén José Luis García Lomas Hernández de Economía, Comercialización y Cooperativismo Oleícola, que dirige el profesor Manuel Parras Rosa.

Según el Informe, de las 1.837 almazaras activas en la campaña 2021-2022, las fórmulas empresariales más presentes son dos. El 49,80% del total tienen fórmula cooperativa y el 50,19% son industriales, es decir tienen fórmulas jurídicas en las que destacan las sociedades limitadas, los autónomos, las sociedades anónimas o las Sociedades Agrarias de Transformación -SAT.

En la provincia de Jaén, el 56,83% de las almazaras son cooperativas y el 43,17% industriales. En Jaén, operaron, en la campaña 2021-2022, el 20,43% de todas las almazaras cooperativas de España y el 15,40% de las industriales, lo que demuestra el peso de la industria oleícola en la provincia de Jaén.

Respecto al porcentaje de cooperativización, esto es el peso relativo de producción de aceites de oliva en sociedades cooperativas, en la campaña 2021-2022 se elevó al 65%, con lo que se mantiene estable respecto a la campaña anterior. Sin embargo, si lo analizamos por comunidades autónomas





y provincias ese porcentaje es muy variable. Así, en la Comunidad de Valencia ese índice se eleva al 76% y en la Comunidad de Madrid al 68%. En Andalucía se sitúa en el 67% de media y por provincias destaca, en primer lugar, Málaga con el 86% de los aceites fabricados en cooperativas, Cádiz con el 79% y Jaén con el 73% de índice de cooperativización.

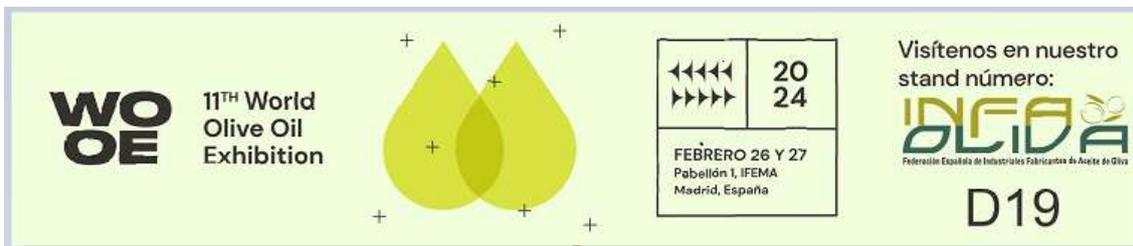
Por su parte, de las 1.706 envasadoras que operaron en España en la campaña 2021-2022, la mayoría, el 88,45%, se encuentran en almazaras (1.509 envasadoras). Hay 197 envasadoras, que no están ligadas a una almazara, es decir que tienen dedicación exclusiva a esa actividad. Según el nuevo Informe Anual de Coyuntura Oleícola, “en este proceso industrial, adquieren una importancia relevante las envasadoras con fórmula jurídica mercantil, industrias que, en general, no solo envasan aceites de oliva, como ocurre con las cooperativas, sino otros tipos de aceites vegetales comestibles. Se trata de grandes envasadoras que no solo abastecen el mercado nacional, sino que tienen en los mercados internacionales un volumen de negocio muy relevante”.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## El rendimiento medio del aceite de oliva es el peor de la historia en Jaén tras batirse el récord al bajar por primera vez del 18%

El rendimiento medio graso del aceite de oliva (el aceite que lleva la aceituna) es el peor de la historia al alcanzar un acumulado en los cuatro primeros meses de esta campaña oleícola 2023-2024 en la provincia de Jaén de tan sólo el 17,63 por ciento. De esta manera se ha batido el récord de la serie histórica al bajar por primera vez del 18 por ciento frente al de la campaña 2020-2021, en la que se obtuvo un 18,93%, la única vez que bajó hasta entonces del 19 por ciento.





Según ha podido saber Oleum Xauen, el acumulado medio del 17,63% de la provincia de Jaén es superior al de Andalucía (17,07%) entre octubre y enero, fecha en el que la campaña de la recolección de la aceituna estaba prácticamente finalizada. En el pasado mes de enero el rendimiento medio en Jaén fue del 19,28 por ciento y del 19,01% de promedio alcanzado en la comunidad andaluza. Estos bajísimos rendimientos son producto de las adversas condiciones climatológicas, que dieron como resultado un rendimiento medio en octubre del 12,50 por ciento en la provincia de Jaén frente al 15,04 conseguido en Andalucía, mientras que en noviembre fue del 15,43 por ciento en el territorio jiennense y el 15,59 en el andaluz, y en diciembre el rendimiento medio en Jaén fue del 17,70 y en Andalucía del 17,32.

Dicho indicador del rendimiento medio sólo ha bajado del veinte por ciento en cinco campañas en la provincia de Jaén, a la que se suma la actual. Entre ellas, la pasada, en la que se consiguió un 19,64 por ciento; la 1987-1988, con un 19,93%; la 1992-1993, con un 19,98; la 1997-1998, con un 19,93, además de la mencionada 2020-2021, con un 18,93 por ciento. Cifras que contrastan con las de la campaña 2005-2006, en la que se consiguió el récord de rendimiento, con un 25,24 por ciento; y de la 2001-2002, con un 23,61 por ciento. A este respecto es preciso remarcar que el rendimiento medio graso del último decenio fue del 21,15 por ciento; de un 20,55 en el último quinquenio y del 19,81 en el último trienio en la provincia de Jaén.

A tenor de estos rendimientos se han obtenido unas cifras de producción que en la provincia de Jaén acumulan hasta el 31 de enero más de 190.000 toneladas de aceites de oliva, más de 523.000 en Andalucía y casi 775.000 en España. El Ministerio de Agricultura pronosticó una producción en España de 765.000 toneladas de aceites de oliva. Mientras, la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía auguró en su avance de cosecha (aforo) 550.000 toneladas en Andalucía, con una previsión de rendimiento del 19,7%, y 215.000 en la provincia de Jaén, con un 21,24 de rendimiento medio graso.

Conviene puntualizar que el avance de cosecha de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía sólo afora aceituna y realiza una estimación del rendimiento medio graso atendiendo a los datos de las diez últimas campañas, de las que se excluye la mayor y la peor en términos productivos en cuanto a la previsión de dicho rendimiento. Y además tiene un margen de error del más/menos del diez por ciento, unas cifras que se cumplen para la aceituna aforada y que



**WOOE** 11<sup>TH</sup> World Olive Oil Exhibition

20  
24

FEBRERO 26 Y 27  
Pabellón 1, IFEMA  
Madrid, España

Visítenos en nuestro stand número:  
**IFOPA**  
Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

**D19**

previsiblemente estarán dentro de ese margen para la estimación pronosticada para el aceite de oliva que finalmente se produzca una vez que se compute el dato de febrero y los ajustes finales de campaña.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## La superficie mundial de olivar ecológico ha crecido un 39,3% en diez años

Un total de 852.649 hectáreas de olivar ecológico se registraron a nivel mundial en 2022, según se desprende del "Mundo de la Agricultura Orgánica", un informe publicado por el [Instituto de Investigación de Agricultura Orgánica \(FiBL\)](#) y la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Biológica (IFOAM). Este informe detalla que la superficie mundial de olivar ecológico se redujo un 9% en ese año (-84.410 hectáreas), si bien es un 39,3% superior respecto a hace diez años (+240.381 hectáreas).

Por países, España cuenta con la mayor superficie de olivar ecológico (262.379 hectáreas), seguido de Italia (243.089 hectáreas), Túnez (173.171 hectáreas), Grecia (58.840 hectáreas), Turquía (56.014 hectáreas) y Portugal (25.633 hectáreas). Por continentes, Europa cuenta con 656.995 hectáreas de superficie de olivar ecológico, seguida de África, con 180.199 hectáreas.

El TOP 15 de países productores de olivar ecológico lo completan Argentina (7.713 hectáreas), Francia (7.073 hectáreas), Marruecos (5.903 hectáreas), Palestina (4.656 hectáreas), Croacia (1.956 hectáreas), Chipre (1.586 hectáreas), Egipto (1.103 hectáreas), Chile (1.081 hectáreas) y EEUU (666 hectáreas).

**oliveCEPT**<sup>®</sup>

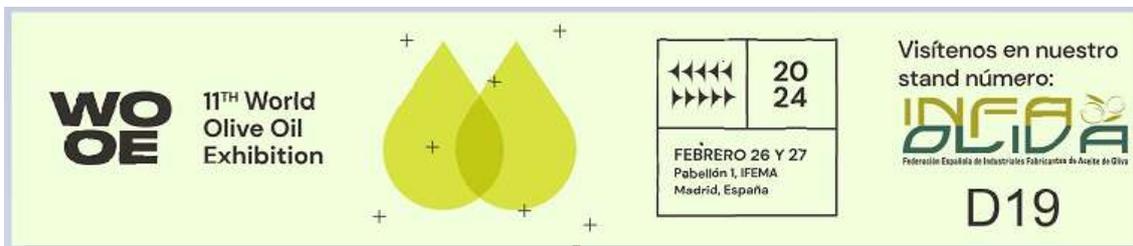
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad

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 concreto, el informe destaca que en Italia el porcentaje de superficie de olivar bajo producción ecológica es relativamente alto (21%); y en España supone el 10%; si bien Francia tiene la mayor proporción de superficie de olivar ecológico, con un 40% de la superficie total.

Las cifras disponibles indican que 112.233 hectáreas se encuentran en conversión.

Fuente: [Mercacei](#)

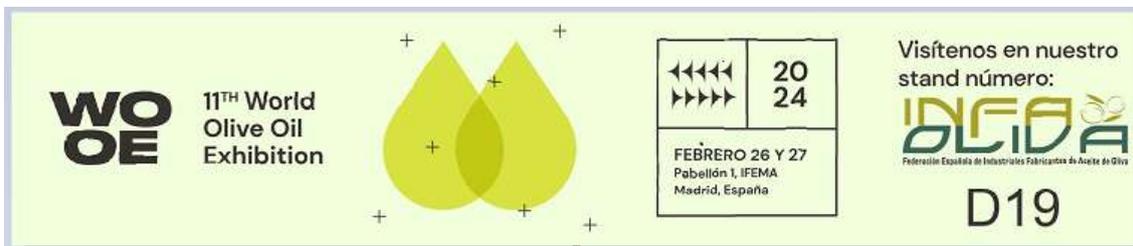
## Nuevas investigaciones con el AOVE reflejan su importante protección intestinal

El aceite de oliva virgen extra regula las funciones de bacterias intestinales de un mismo género, e incluso de especies semejantes. Lo confirma un equipo de investigación de las universidades de Jaén y Granada. Concretamente, establece un equilibrio entre cepas muy cercanas, favoreciendo que presenten una menor resistencia a antibióticos y que produzcan menos compuestos tóxicos para el organismo durante la digestión.

Conocer cómo se comportan las bacterias en función de la dieta a la que se ven sometidas contribuye a una mejor regulación de éstas para evitar problemas digestivos. Es decir, obtener al mismo tiempo el DNI y la vida laboral de cada uno de los individuos que habitan el intestino, permitirá el desarrollo de tratamientos más efectivos para el control de la microbiota.

Los expertos detallan por primera vez en el artículo ‘Intestinal microbiota modulation at the strain level by the olive oil polyphenols in the diet’ publicado en la revista *Frontiers in Nutrition* la respuesta genética y el funcionamiento de 75 cepas de *Enterococcus* ante distintas grasas, destacando el papel prebiótico del aceite de oliva virgen extra.





Los enterococos son bacterias intestinales con una gran capacidad de supervivencia. Son utilizadas como probióticos y en fermentaciones de alimentos ya que favorecen la regulación de la microbiota. Sin embargo, algunas cepas son las responsables de infecciones que pueden tener gravedad. “Detallar a nivel genético cada cepa en función de la dieta, posibilita el establecimiento de medidas para favorecer la proliferación de unas o la reducción de otras, según sean beneficiosas para el organismo o no”, indica a la Fundación Descubre la investigadora de la Universidad de Jaén Natalia Andújar, autora del artículo.

### Factores de virulencia en cada cepa

Los trabajos perseguían encontrar factores de virulencia en cada cepa, es decir, la capacidad de colonización de las bacterias, así como el análisis de cada una de ellas en la producción de ciertos compuestos que pueden llegar a ser tóxicos para el organismo, conocidos como aminas biógenas. Además, han reconocido y cuantificado la resistencia a antibióticos que desarrollan ante los distintos tipos de grasas con los que se alimentaron a los animales.

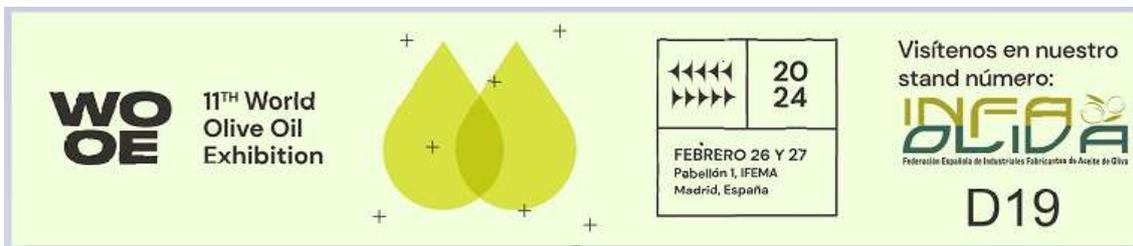
Las cepas alimentadas con AOVE presentaron menos resistencia a los antibióticos, menor tendencia a presentar factores de virulencia y no participaron en la dinámica del resto de aislados para producir más aminas biógenas en el tiempo.

Los resultados presentaron una diferencia significativa entre la dieta estándar y el AOVE, con un menor porcentaje de resistencia, y las dietas de aceite de oliva refinado y mantequilla, en este último caso llegando a un 80% de resistencia.

### Los comensales prefieren el AOVE

El estudio se ha realizado aislando las 75 cepas de enterococos aisladas de forma única en heces de doce ratones alimentados con cuatro dietas diferentes durante doce semanas. Por un lado, un primer grupo de roedores se mantuvo con dieta estándar sin grasas añadidas. Por otro lado, los otros tres





grupos se alimentaron con la misma dieta más un suplemento del 20% de mantequilla, aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen extra, respectivamente.

Los 75 aislados pertenecían a seis especies diferentes de enterococos y se sometieron a perfiles genéticos para garantizar que la misma cepa no fuera aislada del mismo ratón varias veces. Tras los análisis, no se encontró una distribución específica de especies significativa entre dietas o tiempos, aunque tres de ellas sólo estaban presentes en el grupo de la mantequilla (*E. hirae*, *E. avium* y *E. durans*), responsables de algunas enfermedades como diarreas, bacteremia o endocarditis. *E. durans* sólo fue aislado al final del experimento, lo que indica que aumentan con una dieta continuada de este tipo de grasas.

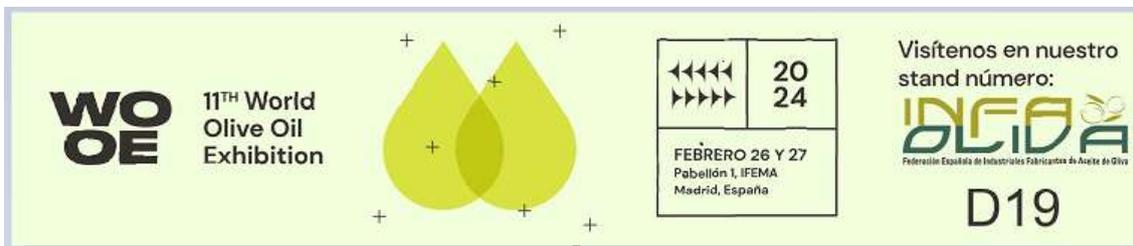
Los resultados presentaron una diferencia significativa entre la dieta estándar y el AOVE, con un menor porcentaje de resistencia, y las dietas de aceite de oliva refinado y mantequilla, en este último caso llegando a un 80% de resistencia. Esto indica que estas dietas ricas en grasas provocan que las bacterias no respondan ante determinados tratamientos y puedan generar infecciones.

Los investigadores continúan sus estudios para relacionar la capacidad moduladora de la dieta en la microbiota intestinal con el objetivo de construir un completo mapa de las bacterias que la componen, definir su perfil genético y determinar su funcionamiento exacto en el organismo.

Este trabajo ha sido financiado por el proyecto de excelencia 'Estudio de la influencia del aceite de oliva sobre la microbiota del tracto gastrointestinal (murino) y sus consecuencias fisiológicas' de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía y el proyecto PP2015/08/08 de la Universidad de Jaén.

Fuente: [Olimerca](#)





## El Campo Al Límite

Desde el martes 6 de febrero, los agricultores se han echado a la calle en España, cortando carreteras y bloqueando infraestructuras. Organizados inicialmente a través de las redes sociales y grupos de WhatsApp, demandan entre otras cuestiones cambios en la PAC, que se ponga coto a las exigencias medioambientales, soluciones al incremento del coste de los insumos, ayudas por la sequía, y que se frene la competencia desleal de los productos que vienen de terceros países.

Décimo día de movilizaciones: protestas en Zaragoza, Extremadura, Málaga... A la espera de la reunión con el ministro

**15 de febrero.** La décima jornada de protestas por la situación del campo ha arrancado este jueves en Extremadura con tres cortes de carretera en la provincia de Badajoz, 8 kilómetros de retenciones en la carretera A-397, a su paso por la localidad malagueña de Igualeja, movilizaciones en el entorno del auditorio de Zaragoza y con agricultores agrupados en la salida de Jumilla hacia la autovía A-33 (Murcia).

Las OPAs valencianas marcan una hoja de ruta con el gobierno autonómico pero mantendrán las movilizaciones

**15 de febrero.** Las organizaciones profesionales agrarias de la Comunidad Valenciana (AVA-Asaja, La Unió, Asaja Alicante, UPA-PV y CCPV-Coag) y las cooperativas, se reunieron el miércoles con el presidente de la Generalitat, Carlos Mazón, y el conseller de Agricultura, José Luis Aguirre, para trasladar las reivindicaciones del sector a todas las administraciones.

Castilla y León, Andalucía y Cataluña, epicentro de las protestas en el día previo a la reunión con el ministro

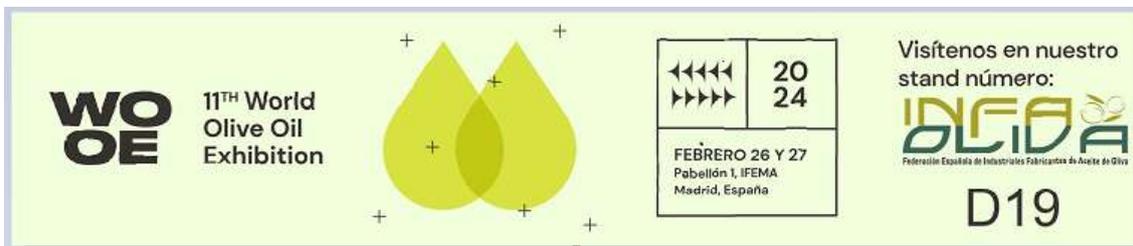
**LABORATORIO unaproliva**

**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





**14 de febrero.** A un día de la reunión del ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, con las principales organizaciones profesionales agrarias (OPAs), Upa, Asaja y Coag, las protestas de los agricultores continúan generando incidentes en muchas ciudades de España. Especialmente llamativas han sido este miércoles las movilizaciones en Castilla y León, Cataluña y Andalucía.

Asaja, Coag y UPA convocan actos de protesta en Madrid el 26 de febrero

**14 de febrero.** Las organizaciones profesionales agrarias (OPAs) continúan con su calendario de movilizaciones en unidad de acción y este miércoles han anunciado que llevarán sus protestas a Madrid coincidiendo con la reunión del Consejo de Ministros de Agricultura de la Unión Europea, el próximo 26 de febrero.

Fuente: [Agronegocios](#)

