

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

16 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Jaén, la provincia andaluza donde el fruto del olivo está más adelantado.

Disponibilidad de Aceite de Oliva hasta Final de Año: Un Análisis Exhaustivo.

La biomasa del olivar: fuente de bioenergía y bioproductos introducción y distribución geográfica.

Gastronomic Forum Barcelona cuenta con más del 90% de la superficie reservada.

EFSA elige a dos investigadores del CSIC como asesores expertos.



Jaén, la provincia andaluza donde el fruto del olivo está más adelantado

La Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural ha publicado en su portal de información agraria y pesquera su informe semanal (del 1 al 7 de julio) sobre el estado de los cultivos en Andalucía. Del olivar habla de su situación en Córdoba, Granada, Jaén, Málaga y Sevilla.

Concretamente, en Jaén, en la comarca de La Loma el hueso está endurecido y lleva algo de adelanto, sobre unos 10 días. La climatología ha sido buena hasta ahora que empieza el calor. En la comarca de la Campiña Norte y Sierra Morena, la aceituna tiene buen tamaño con el hueso desarrollado y endurecido y ya se le han dado pases de desbroce con el tractor. Llevan un adelanto de 20-30 días en la fenología del cultivo.

En Córdoba el estado fenológico que predomina es el H (Endurecimiento del hueso). En general, el olivar en esta provincia presenta buena carga y un favorable desarrollo de frutos y tallos vegetativos.

Por su parte, en las comarcas de Huéscar, Guadix y Baza, (Granada) el olivar de almazara se encuentra con la aceituna comenzando el crecimiento, con los frutos del tamaño de un grano de pimienta o más adelantados de guisante. En la comarca de Montefrío e Iznalloz las aceitunas se encuentran en fase de endurecimiento del hueso.

En Málaga no hay carga en los olivos de la comarca Centro, zona de la manzanilla Aloreña. Las perspectivas son de malos rendimientos. Se le han dado labores de cultivador en dónde se ha podido por las pendientes. La aceituna se encuentra como un garbanzo en fase de crecimiento vegetativo.

Asimismo, en Sevilla, el estado fenológico dominante en el olivar es el de endurecimiento del hueso en toda la provincia.

Fuente: [Olimerca](#)



Disponibilidad de Aceite de Oliva hasta Final de Año: Un Análisis Exhaustivo

A pesar de que las existencias de aceite de oliva en junio son las más bajas de los últimos años, se espera que las reservas actuales sean suficientes para abastecer el mercado hasta finales de año. Esto se desprende del análisis realizado por el Consejo Sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España, celebrado recientemente.

En este momento, la demanda de aceite de oliva es superior a la oferta, lo que hace imprescindible una gestión eficiente de los stocks para evitar tensiones en el mercado. Esta gestión debe mantenerse hasta que comiencen a producirse y comercializarse los nuevos aceites a mediados de noviembre.

La Demanda y la Oferta en el Mercado del Aceite de Oliva

Según los representantes del sector en el Consejo Sectorial, el comportamiento del mercado está siendo excepcional. Las cifras medias de salidas de producto durante la campaña superan las 96.000 toneladas, lo que confirma el prestigio del aceite de oliva entre los consumidores y su fidelidad en su elección como aceite vegetal.

La media de salidas diarias durante los últimos meses ha sido bastante estable, con más de 4.600 toneladas por día laborable. Si prorrateamos estas salidas en los días laborables que quedan hasta el 30 de septiembre y partimos de la situación de existencias de 415.000 toneladas a 30 de junio, a finales de septiembre se espera que los niveles de stock sean inferiores a 180.000 toneladas, siempre y cuando las importaciones continúen a buen ritmo, lo cual se está volviendo cada vez más complicado.

Gestión de Stocks: Clave para la Estabilidad del Mercado

La demanda superior a la oferta significa que se está vendiendo todo el aceite que se podía vender. Por lo tanto, la correcta administración de los stocks es fundamental para atender a los clientes que demandan producto y mantener los lineales con aceite de oliva hasta final de año, sin que el mercado se tense aún más de lo que ha estado en los meses previos al verano.

Una vez más, se cumplen los pronósticos realizados por Cooperativas Agro-alimentarias de España sobre la disponibilidad de aceite al final de la campaña. Para los próximos meses, no se esperan



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



cambios significativos en la campaña. Una parte relevante del aceite en bodega ya está comprometida, y la demanda será atendida con la disponibilidad de aceite que exista en este momento.

Datos Relevantes sobre la Campaña de Aceite de Oliva

Producción y Salidas

- Producción total durante la campaña: Supera las 96.000 toneladas.
- Media diaria de salidas: Más de 4.600 toneladas por día laborable.
- Existencias a 30 de junio: 415.000 toneladas.
- Estimación de existencias a finales de septiembre: Inferiores a 180.000 toneladas, si las importaciones siguen al ritmo actual.

Importaciones y Exportaciones

La gestión de las importaciones es crucial para mantener el equilibrio en el mercado. En un contexto donde la demanda supera a la oferta, asegurar un flujo constante de importaciones se vuelve esencial. Sin embargo, este aspecto está enfrentando crecientes dificultades, lo que podría impactar en los niveles de stock disponibles hacia el final del año.

Desafíos en el Sector

La campaña actual ha presentado varios desafíos, incluyendo:

- Escasez de stock: Con existencias en niveles históricamente bajos, la presión sobre los productores y distribuidores es considerable.
- Importaciones inciertas: La dificultad creciente para mantener el ritmo de importaciones podría llevar a tensiones adicionales en el mercado.
- Demanda sostenida: A pesar de la escasez, la demanda de aceite de oliva sigue siendo robusta, lo que subraya la importancia de este producto en la dieta de los consumidores.

Perspectivas Futuras

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO
oleicolajaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolajaen.com

Estrategias para la Gestión de Stocks

La administración eficiente de los stocks es más crucial que nunca. Los productores y distribuidores deben coordinarse para asegurar que el aceite disponible se distribuya de manera equitativa y eficiente, minimizando cualquier impacto negativo en los consumidores y en el mercado en general.

Innovación y Sostenibilidad

A largo plazo, el sector del aceite de oliva debe enfocarse en la innovación y la sostenibilidad. Esto incluye la adopción de prácticas agrícolas más sostenibles, la mejora de los procesos de producción y la diversificación de las fuentes de aceite para reducir la dependencia de importaciones inestables.

A pesar de las dificultades, el sector del aceite de oliva en España está demostrando una notable capacidad de adaptación y resiliencia. Con una gestión cuidadosa y estrategias bien planificadas, es posible mantener la estabilidad en el mercado hasta que la nueva producción comience a llegar a mediados de noviembre. La fidelidad de los consumidores al aceite de oliva sigue siendo un pilar fundamental, asegurando que, incluso en tiempos de escasez, este producto mantenga su prestigio y demanda en el mercado.

Fuente: [Agronews Castilla y León](#)

La biomasa del olivar: fuente de bioenergía y bioproductos introducción y distribución geográfica

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la superficie de olivar en España alcanza los 2,75 millones de hectáreas, de las cuales el 93% corresponden a olivar de almazara. En 15 de las 17 comunidades autónomas españolas se cultiva el olivo, ocupando en Andalucía cerca de 1,7 millones de hectáreas. En cuanto a la producción de aceite de oliva, el valor medio de las últimas cinco campañas asciende a 1,1 millones de toneladas (considerando que las dos últimas campañas han sido extraordinariamente bajas).

En término medio, la producción de un kilogramo de aceite de oliva implica la generación de unos 4 kg de biomasa residual (hueso, hojas, orujo y orujillo), a lo que hay que sumar unas 1,5 toneladas de poda por hectárea y año. En ese contexto, cada año se genera una ingente cantidad de biomasa derivada del olivar y del proceso de producción de aceite de oliva, que constituye una excelente

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



materia prima renovable. Así pues, el sector del olivar tiene una excelente oportunidad de gestionar su biomasa y subproductos para la producción no solo de energía, compuestos químicos y materiales sino de compuestos bioactivos para la elaboración de cosméticos y productos de alto valor añadido para la industria farmacéutica.

Vías de valorización

Termoquímica

Los procesos de aprovechamiento termoquímico están basados en la transformación de la estructura de la biomasa por efecto de la temperatura (y de la presión). Las principales vías de aprovechamiento termoquímico son la combustión, la gasificación y la pirólisis.

En el proceso de combustión, la reacción entre un combustible y el oxígeno del aire, se libera el poder calorífico de aquel. Este proceso constituye una de las principales aplicaciones de las biomásas como el hueso de aceituna. El calor generado puede utilizarse para producir vapor de agua y también electricidad, empleando una turbina.

La gasificación y la pirólisis son dos procesos que no producen directamente calor, a diferencia de la combustión, sino una serie de productos de gran interés desde el punto de vista energético. La gasificación, que sucede en un rango de temperaturas entre 800 °C y 1200 °C, convierte la biomasa (poda, hueso, etc.), en una mezcla de gases (gas de síntesis) que, tras ser debidamente acondicionados, pueden utilizarse en una caldera, en una turbina o en un motor; también pueden emplearse para sintetizar combustibles líquidos de alta calidad (proceso Fischer-Tropsch).

La pirólisis es un proceso de conversión térmica en ausencia de oxígeno que transforma la biomasa en gases, líquidos (bio-oil) y sólidos combustibles (biochar). Los rangos de temperatura varían entre 300 °C y 500 °C, favoreciendo la formación de biochar, o entre 500 °C y 800 °C, resultando mayores rendimientos en gases y bio-oil. El biochar está siendo objeto de una gran atención últimamente ya que presenta varias características ventajosas para aplicaciones agrícolas y ambientales:

- Mejora del suelo: Incrementa la retención de agua y nutrientes en los suelos agrícolas.
- Captura de carbono: Ayuda a secuestrar carbono y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero.
- Recuperación de suelos contaminados: Ayuda a la remediación de suelos con altos niveles de metales pesados u otros contaminantes.



Existen otras formas de conversión termoquímica de la biomasa, que se están aplicando también a biomásas del olivar, como la torrefacción y la carbonización hidrotérmica. La torrefacción consiste en una conversión térmica lenta a temperaturas entre 200 °C y 300 °C en condiciones de baja o nula presencia de oxígeno. Este proceso mejora las propiedades de las biomásas debido a que incrementa el contenido energético por unidad de masa y facilita el almacenamiento y el transporte de la biomasa al hacerla más densa y menos higroscópica.

La carbonización hidrotérmica es un proceso termoquímico que se produce entre 180 °C y 250 °C. En ésta se convierte la biomasa húmeda en un producto sólido carbonoso denominado hidrochar, que puede utilizarse como biocombustible, mejorador del suelo, material adsorbente, o precursor para la producción de carbón activado.

Bioquímica

La ruta bioquímica para la valorización de la biomasa del olivar se basa en procesos de bioconversión utilizando enzimas o microorganismos. A diferencia del hueso, que se suele valorizar por vías termoquímicas, la biomasa proveniente de las hojas, poda o ramón de olivo es la más susceptible de una valorización bioquímica.

La biomasa de poda de olivo se considera biomasa lignocelulósica por ello sus componentes principales son la celulosa, la hemicelulosa y la lignina. Ésta presenta además un elevado contenido en extractos y compuestos fenólicos. Las fracciones de celulosa y hemicelulosa, son ricas en azúcares que pueden ser empleados como fuente de carbono por diferentes microorganismos. No obstante, para que estos azúcares estén disponibles para los microorganismos, se suele requerir un paso previo de pretratamiento seguido de una hidrólisis enzimática.

Los procesos basados en hidrólisis enzimática emplean catalizadores enzimáticos para liberar de la biomasa los azúcares y otros compuestos de interés. Los xilooligosacáridos, por ejemplo, son prebióticos emergentes derivados del xilano que se encuentra en la hemicelulosa de la biomasa del olivar y son producidos mediante hidrólisis enzimática. El mercado global de los xilooligosacáridos ha aumentado significativamente en los últimos años y se espera que alcance 81 millones de dólares en 2026. En ese sentido, por su precio competitivo comparado con otros prebióticos, los xilooligosacáridos ofrecen un gran potencial como ingredientes de alimentos.

Las enzimas pueden liberar también diferentes monosacáridos como la glucosa proveniente de la celulosa y la xilosa de la hemicelulosa. Tanto la xilosa como la glucosa pueden convertirse en diferentes compuestos de interés mediante la fermentación con microorganismos. La xilosa, por



ejemplo, es fácilmente convertible por algunas levaduras en xilitol que es un edulcorante natural ampliamente usado como sustituto del azúcar y cuya producción microbiológica a nivel industrial está bien establecida.

Por otro lado, la glucosa es fácilmente utilizable por la mayoría de los microorganismos. Este azúcar puede ser transformado por algunas levaduras en biocombustibles como el bioetanol que es un sustitutivo de la gasolina. Del mismo modo, tanto la glucosa como la xilosa pueden ser convertidas en precursores de bioplásticos como el ácido láctico en procesos fermentativos con bacterias ácido lácticas.

El aceite de orujo proveniente del procesado de la aceituna o el alperujo son también susceptibles de ser valorizado con microorganismos oleaginosos capaces de acumular aceites microbianos dentro de sus células. Estos aceites microbianos pueden procesarse para dar lugar a biocombustibles como el biodiesel o bioproductos para la industria cosmética o de detergentes.

Conclusión

El sector del olivar genera gran cantidad de biomasa residual y subproductos que pueden tener un gran impacto en otros sectores como el de la energía y de los bioproductos. Mediante una tecnología adecuada (termoquímica o bioquímica), la biomasa del olivar se podría transformar en diversas formas energéticas (eléctrica, térmica o biocombustibles) o biocompuestos. Esto implicaría no solo una mejora en la sostenibilidad y circularidad del proceso de producción del aceite de oliva si no una diversificación de negocio y apertura a nuevos mercados.

Este artículo de opinión se encuentra publicado en el [número 197 de Óleo](#).

Fuente: [Oleorevista](#)

Gastronomic Forum Barcelona cuenta con más del 90% de la superficie reservada

La próxima edición de [Gastronomic Forum Barcelona](#), que se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, volverá a ser la cita referente de este otoño en el sector de la gastronomía, la hostelería y el foodservice. Con más del 90% de la superficie reservada, el



salón reunirá a 350 empresas expositoras en una edición en la que expertos y chefs de todo el mundo analizarán los cambios que afronta el sector y que están obligando a "repensar la restauración".

Gastronomic Forum Barcelona 2024, organizado por Alimentaria Exhibitions, sociedad de Fira de Barcelona, prevé repetir las cifras de récord de 2023. La mayor parte de los expositores de la pasada edición repiten experiencia y cerca de 50 nuevas compañías se han sumado ya a la próxima convocatoria del salón. Entre quienes ya han confirmado su participación, se encuentran firmas de referencia y grandes distribuidores como DAMM, BonÀrea, Cuinats Jotri, Makro, Assolim, Vins Estela Radstech, Alaska Seafood, Cárnia, Collverd, Welbilt, Arcon, Triticum, Soc Chef, Gran Blau, Natureco, Sosa Ingredientes, Vinyals Gourmet o Unox. Junto a ellas, acudirán nuevos expositores como Bidfood, Grupo Borrás, Meritem, Congelados Inserte, Garcia de Pou o Cominport.

Asimismo, en Gastronomic Forum Barcelona expondrán, además de grandes empresas de foodservice, pequeños productores agroalimentarios de Cataluña y otros territorios.

Para Josep Alcaraz, director del salón, "las empresas repiten porque obtienen una excelente rentabilidad de su participación en el evento, incluso en un año en el que se ha celebrado Alimentaria & Hostelco", la gran cita del sector que tuvo lugar en Fira de Barcelona en marzo.

Alcaraz ha resaltado el valor añadido del salón "donde tanto las grandes empresas como los pequeños productores encuentran los interlocutores que buscan, ya que es un modelo ferial de proximidad, muy trabajado y selecto".

Como novedad, en esta próxima edición habrá por primera vez expositores del sector de la pizza. A raíz del buen momento que vive el sector y que ha propiciado la aparición de una generación de pizzeros talentosos, se ha organizado un nuevo Concurso de Pizza de Autor con el objetivo de premiar el oficio y la creatividad de los mejores cocineros del sector en España. Los productos de panadería y pastelería cobrarán especial protagonismo en el salón.

Repensar la restauración

Gastronomic Forum Barcelona 2024 reunirá a expertos y chefs de todo el mundo para analizar los principales retos de presente y futuro del sector. Bajo la premisa "Repensar la restauración", el extenso programa de actividades se centrará en tres ejes: "La cocina catalana", "El poder transformador de la cocina" y "La generación de los 90". En los diferentes espacios de actividades del evento -Auditorio, Taller, ForumLab, La Cuina de l'Espai Catalunya, Aula Makro y Aula



Assolim- se sucederán showcookings, demostraciones de cocina y pastelería, catas de vinos y de productos, además de ponencias en torno a las últimas tendencias.

De este modo, en el año en que Cataluña ha sido nombrada Región Mundial de la Gastronomía, el evento contará con ponencias magistrales de cocineras y cocineros de los restaurantes más prestigiosos, como es el caso de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas de Disfrutar (tres estrellas Michelin y Mejor Restaurante del Mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants). Igualmente, tendrá lugar un diálogo con la presencia de ilustres representantes de la cocina catalana y diversos showcookings con degustación.

Para analizar el poder transformador de la cocina, el salón analizará propuestas de cariz disruptivo y con modelos gastronómicos que se basan en la inclusión social, como el que presentarán José Polo y Toño Pérez (Atrio, tres estrellas Michelin, Cáceres). En paralelo, esta edición de GFB pondrá el foco en cocineros de menos de 35 años, algunos ya reconocidos con estrella Michelin, que forman parte de la generación de los 90, que sube con fuerza y que exhibirá su talento con una ponencia magistral y showcooking.

La feria volverá a acoger congresos, como Foodture, y concursos y reconocimientos de gran tradición. Entre ellos, los premios Josep Mercader; el Cocinero 2024; el Mejor Panettone de España, que organiza el Gremio de Pastelería de Barcelona; el Plato Favorito de los Catalanes de la revista Cuina; o The Baker, impulsado por el Gremio de Panaderos de Barcelona.

La última edición de Gastronomic Forum Barcelona reunió a cerca de 350 empresas representativas de todos los segmentos del foodservice y más de 18.500 profesionales del sector en una edición récord. Su programa de actividades contó con un centenar de expertos que compartieron sus propuestas y conocimientos entorno al fomento de la biodiversidad a la cocina y cuestiones como los nuevos modelos de restaurantes o la digitalización de los negocios de hostelería.

Fuente: [Mercacei](#)

EFSA elige a dos investigadores del CSIC como asesores expertos

La European Food Safety Authority (EFSA, Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) ha seleccionado a dos investigadores del Instituto de Agricultura Sostenible del Consejo Superior de



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



Investigaciones Científicas (IAS-CSIC) de Córdoba) como asesores expertos para los próximos cinco años

Se trata de Blanca B. Landa del Castillo y Francisco Barro Losada. En concreto, Landa colaborará en el Panel de Plant Health (Sanidad Vegetal), mientras que Barro lo hará en el de GMO (Organismos Modificados Genéticamente, por sus siglas en inglés).

Además, el también investigador del IAS-CSIC Juan Antonio Navas-Cortés, que ha sido miembro del Panel Plant Health durante seis años, continuará colaborando con la EFSA como miembro del grupo de trabajo “Pest Survey Methods” (Métodos de Prospección de Plagas).

El comité científico de la EFSA y sus paneles están formados por una amplia gama de expertos científicos independientes y altamente cualificados que brindan evaluaciones científicas y desarrollan metodologías de evaluación relacionadas con sus áreas de especialización; en el caso de los investigadores cordobeses, el de la genómica y la sanidad vegetal.

Tanto Landa como Barro han sido elegidos por el Consejo de Administración de la EFSA de una lista restringida presentada por el director ejecutivo tras un exhaustivo proceso de selección.

Fuente: [Olimerca](#)