

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*18 de mayo de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

**JORNADAS**



«Es incuestionable que los precios del aceite de oliva tienen que subir» y se mantendrán elevados.

La subida de precios del oliva provoca un mayor uso de aceiteras rellenables en los bares.

El Gobierno aprueba las normas que regularán la concesión de ayudas a proyectos innovadores.

Iber Oleum premia a los referentes del sector.

El Aceite de La Rioja, con su propia Denominación de Origen, es tan antiguo en La Rioja como el vino.



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



**AgroBank**

# «Es incuestionable que los precios del aceite de oliva tienen que subir» y se mantendrán elevados

Luis Carlos Valero, gerente y portavoz de ASAJA-Jaén, habló en la emisión de AGROPOPULAR del 13 de mayo, de la evolución de los precios del aceite de oliva teniendo en cuenta la escasa producción que se vaticina por la sequía.

Valero fue claro: “no va a haber aceite”. El mes pasado su organización lanzó unas previsiones que indicaban que se podría incluso llegar a una situación de desabastecimiento del mercado, “aunque nunca se desabastece el mercado porque se regula por precio; el que se bebe la última botella es el que la paga, eso desgraciadamente es así en todos los productos y el aceite de oliva no es una excepción”.

El gerente de la organización aseguró que la tendencia de los precios es alcista porque las previsiones que hicieron desde ASAJA-Jaén apuntaban que “con suerte quedarían unas 90.000 toneladas para el enlace del año que viene”.

## «Se puede llegar a un punto de desabastecimiento»

Según Valero, «si esto no se puede suplir con una cosecha nueva» y si los únicos recursos que quedan o la posible producción para el año que viene van a depender de los regadíos, “la situación puede ser de llegar a un punto de desabastecimiento, aunque la gente no se lo crea; pero cuando no hay, no hay”.

«Es evidente» que el consumo tiene que desviarse hacia otras grasas, «pero casi por obligación». En conclusión aseguró que “es incuestionable» que los precios tienen que subir y se van a mantener elevados este año y posiblemente el que viene, “hasta donde lo soporte la cartera de los consumidores”.

Fuente: [Agropopular](#)

# La subida de precios del oliva provoca un mayor uso de aceiteras rellenables en los bares

En noviembre del 2013, el consejo de ministros aprobaba un Real Decreto, a instancias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que prohibía el uso de aceiteras y envases rellenables tanto en el canal de hostelería y restauración como de catering, así como un correcto



etiquetado de los mismos. Para que los envases dispusieran obligatoriamente de un sistema de protección que impida su rellenado una vez agotado su contenido original. Para acabar con una práctica muy extendida de rellenar los envases con aceites de oliva que no se correspondían a lo que decía el envase, o incluso a realizar mezclas de aceites de oliva con otro tipo de aceites vegetales. Y como una forma también de valorar el uso de aceites de oliva virgen extra y sus marcas. Dicho Real Decreto entró en vigor el 1 de enero del 2014. El sector comenzó a extender el uso de las minidosis y de formatos de 100 ml y 250 ml de forma muy común.

El cumplimiento de dicha norma fue creciendo a lo largo de su implantación, con algunas sanciones en los primeros tiempos, y también a través de la exigencia en algunos casos por parte de los propios clientes finales. Solo hay que observar en el canal Horeca como en pocos años la demanda de desayunos de pan con aceite de oliva se ha popularizado de forma significativa, por delante de otras alternativas muy consolidadas como los churros o la bollería industrial.

Sin embargo, la fuerte subida de precios en origen en el último año, que está alcanzado su cénit en estas últimas semanas, ha provocado a simple vista una cierta relajación en el uso de envases rellenables. Y se ve con más frecuencia el uso de aceiteras decorativas sin marca que se rellenan de aceites cuya procedencia el cliente final desconoce. Tanto de su marca y variedad, como de su categoría (si es virgen extra, virgen, refinado u orujo) o si se trata de mezclas de distintos tipos de aceites. Hay que recordar que el precio del aceite de girasol, el más usado en muchos bares y restaurantes en sus cocinas, ha bajado en relación a su cotización del último año cuando comenzó la guerra en Ucrania. Si juntamos esta doble coyuntura -la bajada del precio del girasol venta pública con la subida de precios del aceite de oliva- la tentación por parte de profesional de hostelería aumenta. Sobre todo en establecimientos con mucha demanda de desayunos donde al cabo del día se utilizan varios litros de aceites.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

## El Gobierno aprueba las normas que regularán la concesión de ayudas a proyectos innovadores

El Consejo de Ministros ha aprobado, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), un Real Decreto que establece las bases reguladoras que regirán la concesión de subvenciones para financiar proyectos de innovación en el sector agroalimentario que desarrollen grupos operativos de carácter supraautonómico.

El plan estratégico para la aplicación de la nueva Política Agraria Común (PAC) en España reserva un presupuesto de 75 millones de euros para la concesión de estas ayudas en el periodo 2023-2027,

**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



de los que el 80% será financiado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER). Está prevista la realización de dos convocatorias en este periodo, por valor de 37,5 millones de euros cada una. La primera de ellas se realizará en este año.

El Real Decreto aprobado contiene las bases reguladoras para la preparación y ejecución de proyectos de innovación de interés general por grupos operativos supraautonómicos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas (AEI-Agri).

Podrán ser beneficiarias de estas subvenciones las agrupaciones de personas, físicas o jurídicas, en las que intervenga un actor del sector agroalimentario y forestal (obligatorio), y que incorpore también otro tipo de otras entidades del sector investigador o del conocimiento, organizaciones no gubernamentales, grupos de acción local y puedan plantear un proyecto innovador con ejecución en varias comunidades autónomas, conforme a sus necesidades básicas y estratégicas para abordar cualquiera de los objetivos específicos de la PAC.

Estas ayudas son gestionadas por el MAPA y persiguen dar financiación a proyectos innovadores orientados a beneficiar a todo un sector o subsector agroalimentario y forestal en el ámbito nacional, que se ejecuten en el territorio de al menos dos Comunidades Autónomas y cuyos integrantes pertenezcan a diferentes regiones. La filosofía de la AEI-Agri busca fomentar innovaciones interactivas, que surjan de los protagonistas del sector agroalimentario y forestal de abajo a arriba, en marcos abiertos en los que cooperar con otros agentes (de la cadena agroalimentaria, del mundo académico o científico, del tercer sector) para que la innovación responda desde su concepción a las necesidades básicas y estratégicas.

El fin último de esta línea de financiación es lograr una aplicación práctica más rápida y amplia de soluciones innovadoras, incluidas aquellas que surgen de una relación más estrecha entre la investigación y las prácticas de explotación agrícola, forestal y de la industria de transformación agroalimentaria. Este marco da cabida tanto a innovaciones que mejoren la competitividad del sector, que apunten su sostenibilidad y resiliencia ante el cambio climático, como aquellas innovaciones sociales que contribuyan a tener zonas rurales más dinámicas, capaces de atraer y retener talento joven y femenino.

Para ello se financian proyectos que pueden ser de un máximo 600.000 euros y durar varios años, con una amplia cobertura de gastos subvencionables que cubren desde la preparación del proyecto previa a la solicitud, como todos los ámbitos de la ejecución (personal, servicios, fungibles e inversiones), así como los necesarios para la transferencia de conocimiento y divulgación de los resultados. Como novedad, la cobertura de las inversiones no productivas tendrá una intensidad de ayuda del 100% y los grupos operativos podrán solicitar un anticipo de hasta el 50% de la subvención (previa constitución de aval o garantía)

**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



La Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícola (AEI-Agri) nació hace una década y sus grupos operativos ya contaron con financiados en el periodo 2014-2022 a través de los programas de desarrollo rural, gestionados a nivel nacional y autonómico. Su objetivo desde entonces ha sido dar soluciones a problemas concretos del medio rural y mejorar la competitividad del sector agroalimentario, en el marco de la gestión eficiente de recursos, para lograr un crecimiento sostenible y con carácter innovador.

Fuente: [Mercacei](#)

## Iber Oleum premia a los referentes del sector

La Guía IberOleum reconoce cada año a aquellos que son referencia en el sector oleícola. Y los premiados de esta edición son:

**Proyecto LIFE-COMPOLIVE:** “Nueva generación de biocomposites basados en fibra del olivar para aplicaciones industriales”: ha desarrollado una nueva generación de materiales compuestos de origen natural (biocomposites) basados en residuos de poda de olivar para aplicaciones industriales, impulsando la sustitución de recursos no renovables a través del diseño sostenible de productos de fibras a base de madera.

**Francisco Lorenzo Tapia**, licenciado en Medicina y Cirugía por la Universidad de Málaga (1992) y experto en Nutrición Comunitaria (2005), gran conocedor de la cultura y el patrimonio oleícola, siempre intenta inculcar a sus pacientes el amor por la dieta mediterránea en general y el AOVE en particular.

**IRTA, Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias de la Generalidad de Cataluña**, tiene como misión contribuir a la modernización, mejora, impulso de la competitividad y fomento del desarrollo sostenible en los sectores de la agricultura, la alimentación, la agrosilvicultura, la acuicultura y la pesca, así como en todos los ámbitos de actividad directa o indirectamente relacionados con el suministro de alimentos saludables y de alta calidad a los consumidores finales, contribuyendo al mismo tiempo a la seguridad alimentaria y al procesamiento seguro de los alimentos y, en general, mejorando la salud y el bienestar de la población.

**Sala de innovación tecnológica para la agricultura, Finca El Valenciano – Rural Innovation Hub:** lugar que será un punto de encuentro para hacer demostraciones tecnológicas y de innovación que ayuden a la optimización de recursos, la sostenibilidad y la productividad del sector agroalimentario.

**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@ayanet.es    basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central    www.nutrinav.es

**Premio Póstumo a Don Manuel García**, presidente de organizaciones empresariales del aceite de oliva y ha mantenido viva la llama de una centenaria empresa familiar como es Fertínez, con sede en la localidad de Ibros.

Fuente: [Olimerca](#)

## El Aceite de La Rioja, con su propia Denominación de Origen, es tan antiguo en La Rioja como el vino

Las viñas y los olivos, o lo que es lo mismo, el vino y el aceite han identificado desde la antigüedad a las civilizaciones mediterráneas. La Rioja dio el salto al 'tablero' mundial por su producción de vino, amparada –desde hace más de un siglo- por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen.

Sin embargo, con una producción menor y también una trayectoria temporal más corta, el aceite de la comunidad riojana cuenta con su propia **Denominación de Origen Aceite de La Rioja**, cuyo Consejo Regulador certifica la calidad de un aceite frutado y ligeramente amargo, y al que la peculiaridad de sus aromas le viene conferida por las condiciones climatológicas y por el tipo de suelo de la región que ya hizo que desde hace siglos, se extrajera el zumo de las olivas, en un proceso que ahora se puede conocer visitando muchas de las almazaras riojanas que ofrecen una experiencia **oleoturística**.

El tipo de prensa utilizada hasta el siglo XIX, de clara tradición romana, y restos hallados en las localidades de Alfaro y Murillo de Río Leza desvelan que, en la época romana, ya se elaboraba aceite en La Rioja. En la comarca de Cervera del Río Alhama, los más mayores del lugar cuentan que «los olivos llegaron con los moros». La mayoría de los ejemplares son antiquísimos, ni siquiera se sabe de cuándo pueden ser.

Los primeros datos fiables sobre el olivo en La Rioja no llegan hasta el siglo XVIII, con el Catastro del Marqués de la Ensenada. Desde entonces, se constata que la época de mayor apogeo del sector oleícola riojano se encuentra a mediados del siglo XX. En 1942, la región contaba con 5.780 hectáreas de olivar y, en 1953, llegaron a coexistir 81 trujales.

El Aceite de La Rioja, elemento indispensable de la dieta mediterránea, ha sido un actor principal en el esplendor que actualmente vive la gastronomía riojana (que puede presumir actualmente de ser la que más Estrellas Michelin disfruta por habitante), además de mantener sus beneficios para la salud.

IMS  
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586  
Plg.Ind."Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) [www.imspesasaje.com](http://www.imspesasaje.com) [info@imspesasaje.com](mailto:info@imspesasaje.com)



Precisamente ese carácter de alimento saludable, reforzado por unos niveles de ácido oleico superiores a otros, hace del Aceite de La Rioja un alimento atractivo y recomendable en cualquier elaboración culinaria. Además, su versatilidad (tanto en crudo como cocinado) propicia su inclusión en cualquiera de las recetas que han contribuido al boom de la cocina riojana merced a su aportación de unos aromas peculiares y un picor y amargor suaves al paladar.

Bajo la calidad contrastada por el sello de la DOP Aceite de La Rioja se cobijan diferentes tipos de aceites con matices muy distintos según las variedades a partir de las que se han elaborado. Se pueden encontrar tanto caldos de coupagé de variedades autóctonas como monovarietales de royuela, arbequina, empeltre, picual e, incluso, redondilla, la variedad más castiza y autóctona de La Rioja.

El Aceite de La Rioja esconde detrás la labor de muchos agricultores cuya actividad olivarera ha ido pasando de generación en generación, y ha contribuido a mantener vivos los pueblos a través del trabajo que proporcionan tanto las explotaciones como las almazaras que ponen en los mercados un aceite de oliva virgen extra de alta calidad, certificada por el Consejo Regulador y a unos precios que le permiten competir en los mercados nacionales e internacionales con otros reputados aceites españoles. Estos trujales abren ahora sus puertas al visitante para que éste pueda conocer un proceso de elaboración cargado de matices.

### Un consumo en alza

El aceite de oliva, y con ello el Aceite de La Rioja, gana presencia en nuestros hábitos. No son pocos los que han sustituido la calórica mantequilla por el aceite crudo en las tostadas del desayuno, en algunos casos, acompañados por tomate o en otros casos, exclusivamente con sal.

Los grandes restaurantes, cada vez más, reciben a los comensales con un aceite de calidad en sus mesas para que lo degusten –a modo de aperitivo- sobre unas tostadas de pan.

Y en la gastronomía, siempre ha sido un elemento indispensable dentro de la saludable dieta mediterránea.

### Almazaras de la DOP Aceite de La Rioja

- Almazara Camino de Santiago (Tricio).
- Almazara Ecológica de La Rioja (Alfaro).
- Almazara El Alberque (Ollauri).
- Almazara Experimental Finca La Grajera (Logroño).
- Almazara Hejul (Galilea).
- Almazara Iregua (Albelda de Iregua).



- Almazara Riojana (Aldeanueva de Ebro).
- Almazara Valle de Añamaza (Cabretón-Cervera del Río Alhama).
- Cooperativa Los Santos Mártires (Calahorra).
- Kel Grupo Alimentario (Quel).
- Trujal 5 Valles (Arnedo).
- Trujal de Galilea (Galilea).

Fuente: [El Diario Vasco](#)



**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**