

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

19 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Alcampo da marcha atrás con su bajada precios del aceite de oliva.

Mesa redonda sobre seguridad en la producción de aceite de oliva.

Olivérica presenta sus objetivos al COI.

Abierto el plazo para participar en el Premio CACM de Investigación sobre el Aceite de Oliva.

Olive Japan Show, un evento para promocionar el aceite de oliva entre los consumidores japoneses.

Autenticidad y trazabilidad del aceite de oliva: herramientas tecnológicas para combatir el fraude en Latinoamérica.



Alcampo da marcha atrás con su bajada precios del aceite de oliva

Cambio de rumbo en el lineal de los aceites de oliva de la marca blanca de Alcampo. Si el pasado 16 de julio el PVP de un litro de la categoría virgen extra se podía adquirir a 8,05€/litro, frente a los 9,18€/l que mostraba en los primeros días de este mes, ayer día 17 de julio se produjo un cambio en el lineal al comprobar que el PVP volvía a posicionarse a 8,95€/litro, en la misma línea que se podía adquirir en los lineales de Mercadona esa misma semana.

Este ajuste de precios sin duda que pone de manifiesto que la gran distribución está muy sensible y a la expectativa de cómo se posiciona la competencia. Nadie quiere dar un paso en falso, ni destacar respecto a sus competidores. Estamos en un momento muy complicado porque tan malo es mostrar precios altos como impulsar ofertas desproporcionadas que pueden provocar un incremento de la demanda descontrolada y un agotamiento de las existencias.

De momento, los PVP de nuestro panel a día de hoy, tras la vuelta Alcampo al precio anterior, quedan así

Precio (€/litro) de las MDD del aceite de oliva en la Gran Distribución (18/07/2024)				
	AOV Extra	AO Virgen	AO Suave	AO Intenso
LIDL	8,89	8,29	7,55	7,55
CARREFOUR	8,93	8,25	7,60	7,60
ALCAMPO	8,95	8,14	7,60	7,60
MERCADONA	8,95	8,30	7,62	7,62



AHORRAMAS	8,95	8,30	7,62	7,62
HIPERCOR	8,95	8,30	7,62	7,62
DIA	8,99	8,30	7,62	7,62

Fuente: [Olimerca](#)

Mesa redonda sobre seguridad en la producción de aceite de oliva

Pieralisi, en colaboración con la Cátedra Pieralisi-UJA, presenta la II Jornada “Cómo afrontar los retos inminentes del sector”, un evento formativo dirigido a profesionales del sector oleícola. La jornada se celebrará el próximo 11 de septiembre en el Parador de Turismo Castillo de Santa Catalina de Jaén.

Actualización de conocimientos

La jornada está diseñada para aportar valor a través del conocimiento riguroso y la información veraz sobre temas de actualidad en el sector del aceite de oliva. Está dirigida a profesionales, responsables de almazara, directores de calidad y producción, técnicos del sector, cooperativistas e investigadores.

El evento contará con la presencia de Aldino Zeppelli, nuevo CEO del Grupo Pieralisi, presentado por Rodrigo Jaén, Director General de Pieralisi España. Zeppelli destacó la importancia de estos eventos para mantenerse cerca de los clientes y tomar el pulso al mercado español, uno de los más importantes para Pieralisi.



El plato fuerte del evento será una mesa redonda titulada “MOSH-MOAH: aspectos de seguridad en la producción de aceite de oliva”.

La jornada concluirá con las principales conclusiones presentadas por Juan Antonio Parrilla, Director de la Cátedra Peralisi-UJA de Estudios Económicos e Históricos de la Empresa Oleícola. Aldino Zeppelli cerrará el evento, seguido de un cóctel ofrecido por Peralisi.

Fuente: [Oleorevista](#)

Olivérica presenta sus objetivos al COI

La recién creada Asociación Ibérica de Olivar en Seto, Olivérica, que agrupa a agricultores de olivar de alta densidad de España y Portugal, ha presentado sus objetivos al Consejo Oleícola Internacional (COI) en una reunión de su junta directiva con el director ejecutivo, Jaime Lillo, y parte de su equipo. Se trata de un primer contacto sobre el que desarrollar futuras colaboraciones.

Para el presidente de Olivérica, Gregorio Álvarez, “es una satisfacción que la principal entidad intergubernamental dedicada a la promoción y regulación del mercado mundial de aceite de oliva haya podido escuchar los retos y objetivos de esta asociación de agricultores”. Entre ellos se encuentra “la difusión de los valores de excelencia y saludables del aceite de oliva virgen extra”, objetivo en el que Olivérica está alineada con el COI.

En este encuentro celebrado en la sede del COI en Madrid, ambas organizaciones han abordado cuestiones relacionadas con el sector oleícola como la innovación, el desarrollo y las nuevas tecnologías aplicadas al campo y al producto.

Según ha manifestado el director ejecutivo del COI, Jaime Lillo, “Olivérica viene a sumar en los valores que compartimos: hacer un producto de excelencia, que contribuya a la lucha contra el cambio climático y a alimentar a la población de una manera más saludable y sostenible”.

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

Colaboración

En su exposición, Lillo ha destacado algunos vectores de trabajo estratégicos para fomentar la colaboración entre el COI y Olivérica. Se trataría de la puesta en valor de las características saludables del AOVE para avanzar hacia una mayor internacionalización del producto, la sostenibilidad de su producción para luchar contra el cambio climático, la calidad del aceite producido para la búsqueda de la excelencia del sector, y la digitalización de los procesos para una mayor eficiencia en los sistemas productivos.

Para el presidente de Olivérica, Gregorio Álvarez Cabrerros, “ir de la mano del COI en la defensa de las bondades del AOVE es una buena noticia que repercutirá en todo el sector”. Álvarez ha defendido la tecnificación de los sistemas de producción para un uso más eficiente de los recursos, para alcanzar una mayor producción de AOVE de calidad, y para mejorar la competitividad del sector oleícola.

Fuente: [Olimerca](#)

Abierto el plazo para participar en el Premio CACM de Investigación sobre el Aceite de Oliva

El Consejo Andaluz de Colegios de Médicos (CACM), en colaboración con Caja Rural de Jaén, ha abierto el plazo de la sexta edición del Premio de investigación sobre los beneficios del Aceite de Oliva en la salud.

El premio, dotado con diez mil euros, un diploma acreditativo y la publicación del trabajo en la revista científica Actualidad Médica, tiene como objetivo reconocer y fomentar la investigación científica sobre los efectos positivos del aceite de oliva en la salud.



Convocatoria

Podrán participar en esta convocatoria licenciados o doctores en Medicina y Cirugía que presenten trabajos o publicaciones originales e inéditos sobre los beneficios del aceite de oliva en la salud.

Los trabajos o publicaciones deberán remitirse, por medio postal o telemático, al Consejo Andaluz de Colegios de Médicos hasta el 8 de septiembre de 2024.

Para más información sobre el premio, las bases completas y el procedimiento de presentación de trabajos, puedes consultar la página web del CACM.

Un premio con historia

El Premio de investigación del CACM sobre los beneficios del Aceite de Oliva en la salud se convoca desde hace seis años con el objetivo de promover la investigación científica en torno a uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía andaluza y reconocido internacionalmente por sus propiedades beneficiosas para la salud.

En ediciones anteriores, el premio ha reconocido trabajos de gran relevancia sobre el papel del aceite de oliva en la prevención de enfermedades cardiovasculares, la lucha contra el cáncer y la mejora del funcionamiento cognitivo, entre otras áreas.

El CACM y Caja Rural de Jaén, comprometidos con la investigación y la salud

La convocatoria de este premio pone de manifiesto el compromiso del Consejo Andaluz de Colegios de Médicos y de Caja Rural de Jaén con el fomento de la investigación científica y la promoción de hábitos de vida saludables.

El aceite de oliva, un alimento con una larga tradición en la dieta mediterránea, ha sido ampliamente estudiado por sus propiedades beneficiosas para la salud.



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

Con este premio, se busca impulsar el conocimiento y la divulgación de las últimas investigaciones en este campo y contribuir a un mayor consumo de aceite de oliva de calidad.

Fuente: [Oleorevista](#)

Olive Japan Show, un evento para promocionar el aceite de oliva entre los consumidores japoneses

The Olive Oil Sommelier Association of Japan (OSAJ) organizó los días 28 y 29 de junio Olive Japan Show, un espacio para conocer los aceites de oliva vírgenes extra galardonados en el concurso [Olive Japan](#) y donde también se celebraron talleres, demostraciones, programas de entrevistas y otros eventos interactivos para el consumidor.

Olive Japan Show, creado en 2012 bajo el lema “Olive business meets consumers”, está diseñado como un evento de mercado -abierto al público- sólo para los ganadores del premio Olive Japan 2024. En concreto, alrededor de 40 expositores ofrecieron degustaciones, información y productos para la venta. También se organizó una barra de AOVes.

Este evento –al que asistieron alrededor de 10.000 personas- permitió a los consumidores nipones interactuar directamente con importadores y productores de aceite de oliva procedentes de otros países. Cada día se realizaron entrevistas, eventos de degustación específicos y seminarios educativos a cargo de diferentes personalidades gastronómicas.

Asimismo, se llevó a cabo la ceremonia de entrega de los galardonados con la Medalla Premier y con el premio "Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier".

Este concurso ha recibido un total de 766 aceites de oliva vírgenes extra procedentes de 28 países. De entre todos los reconocimientos se han entregado 8 Medallas Premier (Best of Show), 10 premios "Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier", 318 Medallas de Oro y 207 Medallas de Plata.



En concreto, los AOVEs españoles que han recibido la Medalla "Premier" han sido Aceites Guadalquivir SCA, con Buensalud; Almazaras de la Subbética, con Rincón de la Subbética; Castillo de Canena Olive Juice, con Castillo de Canena Reserva Familiar Picual; y Trujillo Castellón, con Hadrianus Ecológico Verde.

Asimismo, también se han alzado con el premio "Toshiya Tada Special Olive Oil Sommelier" las empresas españolas Aceites Campoliva, con Melgarejo Picual Premium; Aceites Oro Bailén Galgón 99, con Oro Bailén Picual; Almazaras de la Subbética, con Parqueoliva Serie Oro; Casas de Hualdo, con Casitas de Hualdo; Cooperativa Olivarera Virgen de la Sierra de Cabra, con Monteoliva Oro Hojiblanco; y Neuen Karbu, con D'Olicios Arbequina Essential.

Para consultar todos los premiados pincha [aquí](#).

Fuente: [Mercacei](#)

Autenticidad y trazabilidad del aceite de oliva: herramientas tecnológicas para combatir el fraude en Latinoamérica

El fraude en el aceite de oliva incluye prácticas como la adulteración con otros aceites de menor calidad, etiquetado incorrecto y falsificación de denominaciones de origen. Este tipo de fraude no solo afecta la economía de los productores genuinos, sino que también pone en riesgo la salud de los consumidores.

En Latinoamérica, la producción y consumo de aceite de oliva han crecido significativamente en los últimos años, sin embargo, este crecimiento también ha traído consigo un aumento en los casos de fraude, afectando tanto a consumidores como a productores locales que luchan por mantener la integridad de sus productos en un mercado competitivo.



Importancia de la autenticidad y trazabilidad del aceite de oliva

La autenticidad del aceite de oliva asegura que el producto cumple con las características organolépticas y nutricionales que los consumidores esperan.

- La trazabilidad permite a los productores y distribuidores seguir el recorrido del producto desde su origen hasta el consumidor final, garantizando su calidad y autenticidad.

Además, la seguridad alimentaria es otro aspecto crítico, ya que la trazabilidad facilita la identificación de lotes específicos en caso de que se detecten problemas de contaminación o adulteración, permitiendo una respuesta rápida y eficiente para proteger a los consumidores.

Herramientas tecnológicas disponibles para trazabilidad del aceite de oliva

- Blockchain

La tecnología blockchain ofrece un registro inmutable de cada etapa del proceso de producción y distribución del aceite de oliva, cada transacción se almacena en bloques que están enlazados de manera segura, lo que hace que la información sea transparente y accesible para todos los actores de la cadena de suministro.

En Argentina, algunos productores de aceite de oliva han comenzado a implementar blockchain para registrar y verificar cada paso de su proceso de producción. Esto no solo ha mejorado la confianza de los consumidores, sino que también ha permitido a los productores diferenciar sus productos en un mercado saturado.

- Sensores y análisis químico

Se utilizan sensores avanzados que pueden detectar compuestos específicos presentes en el aceite de oliva, asegurando su pureza y autenticidad. Estos sensores son capaces de identificar incluso pequeñas trazas de adulterantes.

El uso de sensores y análisis químico permite una detección rápida y precisa de fraudes, lo que ayuda a mantener la integridad del producto y protege a los consumidores de productos de baja calidad o potencialmente peligrosos.



- Etiquetado Inteligente

El etiquetado inteligente, que incluye QR codes y etiquetas NFC, permite a los consumidores acceder a información detallada sobre el producto con solo escanear la etiqueta con sus teléfonos inteligentes. Esto proporciona una capa adicional de transparencia y confianza en el producto.

Desafíos y consideraciones futuras para enfrentar el fraude en el sector

- Barreras Tecnológicas

La implementación de nuevas tecnologías no está exenta de desafíos. Entre las barreras más comunes se encuentran los altos costos iniciales y la necesidad de capacitación especializada para el personal.

- Costos de Implementación

Aunque los costos iniciales pueden ser elevados, la inversión en tecnologías de autenticidad y trazabilidad a largo plazo puede resultar en ahorros significativos y en una mayor confianza del consumidor.

La autenticidad y trazabilidad del aceite de oliva son esenciales para combatir el fraude y garantizar la calidad del producto en Latinoamérica. La adopción de herramientas tecnológicas está revolucionando la industria, ofreciendo soluciones efectivas para proteger tanto a productores como a consumidores.

A medida que estas tecnologías se vuelven más accesibles, es crucial que la industria alimentaria continúe innovando y adoptando estas prácticas para mantener la confianza y seguridad en el mercado.

Fuente: [The Food Tech](#)



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