

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector
20 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Vuelve a subir el precio del aceite de oliva en origen.

Un escenario inédito y dual para el aceite de oliva.

Gastronomic Forum Barcelona cuenta ya con el 80% del espacio expositivo reservado.

El consumo de aceites de oliva virgen extra no es solo preventivo sino también terapéutico.

Desarrollan un bioplástico transparente a partir de residuos de la poda del olivo.



Vuelve a subir el precio del aceite de oliva en origen

Tras conocerse el dato de salidas correspondientes al mes de abril, que se ha convertido en el segundo mes con mejores datos de la campaña actual, con 102.000 ton (incluidas las importaciones) el sector agrario en su conjunto ha dado la voz de alarma de que con este ritmo de salidas sobrepasamos las líneas rojas y nos acercamos peligrosamente a un límite inexplorado hasta la fecha.

Todos sabemos que la disponibilidad de aceite va a ser escasa en los próximos meses en el lado de la producción, sobre todo porque una parte de esos volúmenes almacenados en las bodegas ya están vendidos, aunque no retirados. Y es en este contexto en el que esta semana las cotizaciones en origen han vuelto a mostrarse con tendencia al alza.

Pero lo más complicado está por llegar, porque mientras que el sector industrial envasador mira al campo y ve con optimismo el buen aspecto que presenta el olivar y confía en una pronta bajada de precios, el sector productor mira sus bodegas y ve con preocupación las cortas existencias y defiende que hay que mantener la subida de los precios.

También las estimaciones de cosecha en el arco mediterráneo están ayudando a dar un cierto optimismo a los envasadores.

Dos puntos de vista mirando al futuro que hace que nos encontremos con dos posturas a la hora de fijar los precios pensando en los próximos meses. De hecho, es un muy probable que en los meses de septiembre, octubre y noviembre nos encontremos con precios de lo más dispares: Aceite viejo a 8€/kg y aceite nuevo a 5€/kg. Por lo que los industriales envasadores ya tienen claro que es el momento de no hacer grandes compras e intentar aguantar con unas existencias muy ajustadas porque la bajada de precios está en puertas.

Las expectativas en el mediterráneo

También las estimaciones de cosecha en el arco mediterráneo están ayudando a dar un cierto optimismo a los envasadores que ven como Portugal podría volver a alcanzar la próxima cosecha un nuevo récord en torno a las 220.000 ton, o que Turquía podría superar las 300.000 toneladas a las que se unirían las 150.000 ton que tienen en stocks lo que sin duda sería una vuelta de tuerca presionando los precios en origen a la baja.



Si se van confirmando las buenas previsiones que también tienen Grecia a nivel global podríamos encontrarnos con unas disponibilidades en torno a los 3 millones de toneladas.

Fuente: [Olimerca](#)

Un escenario inédito y dual para el aceite de oliva

Cualquiera que haya estado leyendo en los últimos días información sobre el mercado oleícola puede darse cuenta de la disparidad de afirmaciones sobre los precios, su subidas y sus bajadas. Sin embargo, hay algo claro para el sector: el aceite de oliva se enfrenta a un escenario inédito cuya frontera la marcará el verano.

Y es que los datos que hizo públicos hace unos días la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), sobre la producción y salidas de aceite de oliva correspondientes al mes de abril, dejan claros que el enlace para la próxima campaña será «muy bajo».

En concreto, si se mantiene el ritmo de salidas en los cinco meses que restan de campaña, se prevé que el stock de enlace sea de entre 170.000 y 200.000 toneladas, según ha estimado Asaja.

Esta situación es nueva y puede poner en un aprieto a la distribución oleícola pues, en la campaña pasada, aunque la producción fue inferior, se partía con unas existencias de enlace de 454.607 toneladas, lo que supone 200.000 toneladas superiores a las de inicio de la campaña 2023/24 y aún un diferencial más alto respecto a lo que habrá de cara a la próxima campaña.

«Las existencias están muy ajustadas, por lo que se prevé que los precios sigan bastante altos por la limitada oferta disponible», afirman desde Asaja. Tras la fugaz bajada de marzo, provocada por el optimismo de las lluvias, se espera que los precios comiencen a subir también en los lineales más pronto que tarde.

A esto hay que sumar que otros países, como Italia, también tienen muy pocas existencias de aceite de oliva, por lo que pueden acudir a España en busca de existencias y tensar aún más el mercado. A este cóctel también hay que añadir que en Turquía, productor de aceite de oliva, siguen prohibidas las exportaciones de aceite de oliva a granel.

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100 SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



Buen ritmo de salidas

Según los datos de la AICA, en el mes de abril, el ritmo de salidas en unas 84.000 toneladas, a las que hay que sumar unas 20.000 de importaciones. Respecto a las salidas acumuladas durante la campaña, ascienden a 667.100 toneladas.

Respecto al reparto de las existencias, las almazaras cuentan con 397.722 toneladas (73.232 menos que en el mes de marzo, según datos del Ministerio), mientras que las envasadoras acumulan 176.935 toneladas, y en el Patrimonio Comunal Olivarero tan solo se almacenan 2.232 toneladas.

Las existencias totales en España a final del mes de abril son de 576.890 toneladas, lo que supone 82.400 toneladas menos que en el mes de marzo.

Datos de producción

Por otra parte, el Ministerio de Agricultura hizo público el balance de producción total, situándola a 850.157 toneladas hasta abril, lo que supone un aumento del 11% sobre las estimaciones iniciales y un 28% respecto a la pasada campaña, según los datos ofrecidos en la mesa sectorial de aceite de oliva y aceituna de mesa.

Respecto a la previsión para la próxima cosecha, las estimaciones apuntan a una recuperación de la producción gracias a las precipitaciones y buenas condiciones climáticas de las últimas semanas, por lo que, desde el Gobierno ya se habla de una bajada de precios después del verano, aunque aún quedan unos meses cruciales para que esto llegue a materializarse.

Fuente: [Sevilla ABC](#)

Gastronomic Forum Barcelona cuenta ya con el 80% del espacio expositivo reservado

La próxima edición de [Gastronomic Forum Barcelona](#), que se celebrará del 4 al 6 de noviembre en el recinto Montjuïc de Fira de Barcelona, registra un "excelente" ritmo de contratación y todo apunta a que repetirá las grandes cifras de 2023, con más de 350 empresas expositoras, según han



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland
ENERGY

GRUPO
oleícola**jaén**

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



precisado sus organizadores. Además, el salón para los profesionales de la hostelería, la gastronomía y el foodservice reunirá expertos y chefs de todo el mundo para analizar los cambios que están sacudiendo el sector y que obligan a "repensar la restauración".

Gastronomic Forum Barcelona 2024 ya tiene el 80% de su espacio reservado gracias a la buena respuesta de los expositores de la última edición, la mayoría de los cuales han querido repetir, y a 50 nuevas empresas que se han sumado a la convocatoria ferial. Entre las firmas que ya han confirmado su participación, firmas referentes como DAMM, Makro, Assolim, bonÀrea, Cuiñats Jotri, Rational, Alaska Seafood, Cárnia, Collverd, Welbilt, Grupo Borrás, Arcon, Jospet, Triticum, Soc Chef, Randstech, Gran Blau, Vins Estela, Natureco, Sosa Ingredientes, Bidfood, Vinyals Gourmet y Unox.

Junto a grandes empresas de foodservice, expondrán también pequeños productores agro-alimentarios de Catalunya y otros territorios del país. La mayoría participarán de la mano de instituciones como, por ejemplo, Prodeca y las diputaciones de Barcelona, Girona y Lleida, que impulsan el Espacio Cataluña, la Xunta de Galicia, las Diputación de Coruña o el Ayuntamiento de Barcelona.

En esta próxima edición también crecerá con fuerza la oferta expositiva de coctelería, destilados y café de especialidad. Igualmente, se incrementará la oferta de vinos naturales y productos de panadería y pastelería y, por primera vez, habrá expositores del sector de la pizza.

Para Josep Alcaraz, codirector del salón, "el éxito de convocatoria demuestra que los expositores obtienen una excelente rentabilidad de su participación en Gastronomic Forum Barcelona y quieren repetir. Esto nos hace prever otra gran edición con una completísima oferta de los sectores de la gastronomía, la hostelería y el foodservice".

Repensar la restauración

El extenso programa de actividades de Gastronomic Forum Barcelona se centrará en los nuevos formatos de restaurantes, los cambios acelerados en sus procesos internos y la transformación de normas y costumbres habituales que afectan de pleno los horarios, el personal, el servicio y los roles internos, entre otros factores. Por eso, el salón propone como eje temático central "repensar la restauración" a través de los conocimientos y las experiencias de expertos y chefs de todo el mundo.



Según Pep Palau, codirector del evento y responsable del programa de actividades, “el sector está en un proceso de transformación, sobre todo a partir de la pandemia, y es momento de repensarse y de compartir ideas inspiradoras, tanto de nuevos modelos de restaurantes como de clásicos que se están reinventando para adaptarse a los nuevos tiempos y ganar competitividad”.

Así, el programa también incluirá sesiones sobre temas vinculados a la sostenibilidad, como el residuo cero o la adaptación del sector a la emergencia climática, al auto-abastecimiento o al poder transformador de la cocina. Y, de nuevo, en los diferentes espacios de actividades del Gastronomic Forum Barcelona -Auditorio, Taller, ForumLab, La Cuina de l’Espai Catalunya, Aula Mercat Metropolità, Aula Makro y Aula ForumBar- se sucederán las demostraciones y ponencias en torno a las últimas tendencias.

Además, el salón 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, celebrada en noviembre de 2023, reunió alrededor de 350 empresas representativas de todos los segmentos del foodservice y más de 18.500 profesionales del sector. 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](#)

El consumo de aceites de oliva virgen extra no es solo preventivo sino también terapéutico

Dr. José López Miranda, Investigador principal CORDIOPREV

Los beneficios del consumo de la Dieta Mediterránea, y dentro de ello el del aceite de oliva virgen extra, se ha demostrado y avalado científicamente en numerosos estudios. Pero casi siempre en el



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



ámbito de la prevención ante futuras enfermedades. Un nuevo estudio desarrollado por médicos internistas de la Sociedad Española de Medicina Interna (SEMI), publicado en la prestigiosa revista científica británica The Lancet, ha demostrado sus importantes beneficios también en pacientes que ya contaban con alguna patología o enfermedad cardiovascular.

El estudio denominado CORDIOPREV, y cuyo investigador principal ha sido el Doctor José López Miranda, Jefe de Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario Reina Sofía, demuestra con datos que “la dieta mediterránea previene la recurrencia de eventos cardiovasculares frente a una dieta baja en grasa”.

Pacientes

En estudio participaron 1.002 pacientes con enfermedad coronaria establecida de entre 20 y 76 años, que recibieron intervención dietética con dieta mediterránea o dieta baja en grasa y fueron seguidos durante siete años. Un total de 500 (49,9%) de los 1.002 pacientes fueron asignados al grupo de dieta baja en grasas y 502 (50,1%) al de dieta mediterránea. El estudio ha sido desarrollado e impulsado conjuntamente a nivel científico entre el Instituto Maimónides de Investigación Biomédica de Córdoba (IMIBIC), el Hospital Universitario Reina Sofía (HURS), la Universidad de Córdoba (UCO) y el CIBEROBN.

Como objetivos principales de investigación, se establecieron: “valorar la aparición de nuevos eventos cardiovasculares mayores (o evento principal), incluyendo infarto de miocardio, revascularización (bypass, cateterismos, stents), accidente cerebrovascular isquémico (ictus), enfermedad arterial periférica y muerte de origen cardiovascular (muerte súbita)”. Se evaluó la aparición de estos eventos con los dos tipos de dieta seguida por los pacientes, reclutados entre octubre de 2009 y febrero de 2012.

-Efectos evidentes. Las participantes en la investigación tenían una edad media de 59,5 años, y, como es habitual respecto a la incidencia de la enfermedad coronaria, eran mayoritariamente varones (un 82,5%). El evento principal del estudio se produjo en 198 participantes, 87 en el brazo de la dieta mediterránea (un 17,3%) y 111 en el de la dieta baja en grasas (un 22,2%), lo que supone una disminución de la frecuencia de entre un 25 y un 30%, aproximadamente, en los participantes que siguieron la dieta mediterránea. Estos efectos fueron más evidentes en los varones, donde la diferencia entre dietas fue casi de un 35% en favor de la dieta mediterránea. Cabe resaltar que la incidencia que se encontró en las dos ramas del estudio es inferior a la habitual en este tipo de



Coragro
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en
Seguros Agroalimentarios*

www.coragro.es



pacientes (un 25% a los 5 años), lo que podría indicar que, a pesar de las diferencias encontradas, ambas dietas ejercieron efectos cardiosaludables.

El Dr. López Miranda, asegura que “el estudio CORDIOPREV demuestra en pacientes con enfermedad coronaria establecida que la dieta mediterránea tuvo un efecto superior al de la dieta baja en grasas en la prevención de la aparición de eventos cardiovasculares recurrentes como infarto de miocardio, revascularización, accidente cerebrovascular isquémico, enfermedad arterial periférica y muerte de origen cardiovascular evitando la aparición de uno de cada cuatro eventos cardiovasculares mayores”.

Para el doctor lo importante no es solo destacar que el consumo de aceites de oliva virgen extra es preventivo sino también terapéutico. De ahí que se muestre a favor de poder incluir en el etiquetado de los aceites de oliva virgen extra aquellas menciones saludables a su consumo, “siempre que se hagan desde el rigor y la seriedad que han demostrado estudios como el Cordioprev o el Predimed”.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Desarrollan un bioplástico transparente a partir de residuos de la poda del olivo

Un equipo de investigación de la [Universidad de Jaén \(UJA\)](#) y la [Fundación Andaltec](#) ha obtenido un plástico, con características similares a las de cualquiera de origen no residual, apto para el envasado de alimentos. El modelo diseñado por los investigadores ha mejorado el proceso, simplifica etapas y optimiza los tiempos, con el resultado de un tratamiento más económico y sostenible.

Además, confirmaron la estabilidad térmica del producto, lo que lo convierte en un buen candidato para la fabricación del biofilm transparente y para su procesamiento con tecnologías convencionales en otros productos plásticos. Así lo explican los expertos en el artículo "[Production and characterization of cellulose acetate using olive tree pruning biomass as feedstock](#)", publicado por la revista [Biofuels, Bioproducts and Biorefining](#) en el que demuestran la obtención del polímero a partir de los residuos de la poda que podría aplicarse a múltiples usos.



Según el INE, el olivo en Jaén supone un 85% de la tierra cultivada y es el principal motor económico de la provincia. Hasta el momento, los subproductos que se obtienen de la poda han adquirido valor como compostaje, para la generación de biomasa energética o incluso como cobertura del suelo para retener la humedad y controlar las malas hierbas.

Su uso como material para la fabricación de plástico sería mucho más rentable, tanto para los agricultores como para los fabricantes. Además, es un material disponible de manera constante, ya que es una práctica que se debe realizar cada año y que produce toneladas que nutrirán sobradamente la demanda de producción. "El olivar andaluz podría convertirse, así, en el principal proveedor de materia prima para la fabricación de bioplásticos en España", ha indicado a la [Fundación Descubre](#) la investigadora de la Universidad de Jaén María Dolores La Rubia, autora del artículo.

La alianza campo-industria

La clave del proceso se encuentra en la celulosa, el material que aporta consistencia a las paredes celulares de las plantas, muy usada en la fabricación de papel y cartón, entre otros muchos usos. De esta manera, los expertos trituraron el material de poda y optimizaron el proceso de depuración con una solución ácida para extraer los componentes celulósicos obteniendo una pulpa amarillenta.

Posteriormente, para eliminar todos los compuestos no celulósicos, el producto se trató con hidróxido de sodio (sosa cáustica), en un proceso conocido como hidrólisis alcalina, en el que se rompen los enlaces moleculares. Seguidamente, la pulpa de celulosa reacciona en un medio ácido con un compuesto llamado anhídrido acético y provoca una reacción que se denomina acetilación. Los expertos lograron así el acetato de celulosa, una base blanca con una concentración del 95% de celulosa, tras su tratamiento con agua oxigenada.

El producto puede procesarse con tecnologías convencionales de transformación de polímeros, como inyección y extrusión, para obtener distintos plásticos. Mediante inyección, el acetato se introduce en un molde a alta presión para obtener la forma deseada. Tras enfriarse, se extrae la pieza moldeada. Por su parte, en la extrusión se hace pasar a través de un troquel con forma específica para producir un producto continuo, como láminas o tubos. Pueden ser filamentos para la producción de fibras textiles, moldeado en películas para recubrimientos o embalajes, o utilizado en otras aplicaciones industriales.



Los expertos continúan sus trabajos con distintos aditivos plastificantes que permitan obtener nuevas opciones para otros usos que demanden cualidades particulares, como flexibilidad, color o resistencia.

El trabajo se ha financiado mediante el **proyecto "BIONANOCEL"** de la Consejería de Universidad, Investigación e Innovación de la Junta de Andalucía a través de Fondos Feder.

Fuente: **Mercacei**

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