

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*20 de noviembre de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

La bajada del precio del aceite de oliva responde a «tendencias especulativas», según La Unión de Extremadura.

Las aguas residuales de la producción de AOVE, una rica fuente de polifenoles.

Andalucía TRADE GLOBAL 2024 cierra con éxito una nueva edición con 1.179 reuniones celebradas en formato on line.

El aceite de oliva español, en PLMA Chicago 2024.

Cada olivo con su placa solar: demuestran que las plantas fotovoltaicas aumentan la producción de aceite.



# La bajada del precio del aceite de oliva responde a «tendencias especulativas», según La Unión de Extremadura

Las previsiones apuntan a que al final de la campaña el precio del aceite de oliva se situará en 8 euros el kilo, una bajada que, según la organización agraria La Unión de Extremadura, responde a «tendencias especulativas» y pone en riesgo a más de 250.000 hectáreas de olivar de esta comunidad autónoma.

La organización recuerda que el cultivo del olivar es por extensión el más importante en Extremadura, con una superficie de 348.500 hectáreas, de las que 287.000 son de secano.

Las previsiones apuntan a que al final de la campaña el precio del aceite de oliva se situará en 8 euros el kilo.

Para La Unión, tanto por el sistema de riego como por su manejo, este cultivo se debe estudiar económicamente en dos apartados, ya que existe una diferencia importante en la explotación del olivar extremeño dependiendo de ese manejo.

La organización precisa que la mayor superficie es de secano, olivar tradicional, muchos de ellos de montaña -de difícil mecanización- y un valor medioambiental importantísimo, mientras que el de regadío está ubicado principalmente en las Vegas del Guadiana, Tajo y Tierra de Barros, suelen ser superficies llanas y donde la mecanización ha suplido a la utilización de mano de obra.

Según un estudio realizado por la Asociación Española de Municipios del olivo, el coste de producción de un kilogramo de aceite varía desde los 4,61 euros/kg en el olivar de montaña a los 2,61 euro/kg en los olivares superintensivos.

Por ello, según La Unión, si el precio de la aceituna baja de los 4,61 euros, va a seguir siendo rentable la producción intensiva (mecanizada) y, en cambio, va a dejar de ser un cultivo rentable en las explotaciones tradicionales sobre todo las de montaña.



Además, a su juicio, las ayudas que deberían paliar esta situación, «no solo no lo hace sino que en algunos casos discrimina el olivar tradicional en comparación con el intensivo».

Asimismo, la Unión de Extremadura ha denunciado la especulación que se está dando en la compra de aceituna por parte de los industriales que están bajando el precio de la aceituna para que una vez se acabe la recolección volver a subir el precio del aceite ya que la producción de esta campaña apenas va a cubrir las necesidades de mercado.

Por los datos de producción y consumo, la organización extremeña prevé que el precio del aceite volverá a cotizar en enero, una vez finalice la recolección, alrededor de los 8 euro/kg, por lo que la bajada de precios actuales de la aceituna «solo responde a una voluntad de enriquecimiento rápido de algunas almazaras especuladoras».

Fuente: [Agropopular](#)

## Las aguas residuales de la producción de AOVE, una rica fuente de polifenoles

Las aguas residuales generadas en la producción de aceite de oliva virgen extra pueden ser una valiosa fuente de compuestos activos. Así lo revela un estudio realizado por un equipo de investigadores de la Universidad de Pisa, Padua y el Instituto Politécnico de Oporto.

Esta investigación se centró en analizar la composición polifenólica de las aguas residuales de almazaras (OMWW, por sus siglas en inglés) y sus propiedades nutracéuticas, comparando la composición polifenólica de cuatro muestras de OMWW y de sus correspondientes extractos de AOVE, derivados de dos variedades (Frantoio y Leccino) y obtenidos en diversas etapas de la temporada de trituration.

Los resultados reflejan que los extractos de OMWW presentan un contenido polifenólico significativamente superior en comparación con el aceite virgen extra, con el extracto OMWW B1 como el de mayor concentración de polifenoles y la más elevada actividad antirradical.



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



## Propiedades antioxidantes y antiinflamatorias

La investigación evaluó las propiedades antioxidantes de los polifenoles presentes en OMWW a través de su actividad antirradical frente a especies radicales como DPPH, ABTS, O<sub>2</sub><sup>-</sup> y HOCl<sup>-</sup>, mostrando una potente actividad antirradical.

En este estudio se observó que el compuesto tirosol presentó una permeación destacada, alcanzando casi un 60% de absorción intestinal, lo cual evidencia la capacidad de estos polifenoles para ser aprovechados por el organismo humano.

Los extractos OMWW B1 y B2 destacaron por su capacidad para neutralizar estos radicales, estableciéndose una correlación directa entre la alta concentración de polifenoles y la actividad antioxidante. Además, se analizaron las propiedades antiinflamatorias de estos compuestos en modelos celulares.

En experimentos con líneas de macrófagos humanos, se observó que el extracto OMWW B1 puede modular la respuesta inflamatoria, con efectos potenciales para enfermedades de base inflamatoria. Este hallazgo sugiere un uso terapéutico de OMWW como recurso en la formulación de nutracéuticos destinados a tratar inflamaciones de diversas etiologías.

## Permeación intestinal y aplicaciones nutracéuticas

Otro aspecto relevante de la investigación fue la evaluación de la permeación intestinal de los polifenoles de OMWW en un modelo de co-cultivo intestinal con líneas celulares Caco-2 y HT29-MTX, una herramienta representativa para estudiar la absorción en el epitelio intestinal.

En este estudio se observó que el compuesto tirosol presentó una permeación destacada, alcanzando casi un 60% de absorción intestinal, lo cual evidencia la capacidad de estos polifenoles para ser aprovechados por el organismo humano.

## Perspectivas para la industria

Los investigadores sugieren que los extractos de OMWW ricos en polifenoles podrían aprovecharse en aplicaciones nutracéuticas, especialmente en el desarrollo de suplementos antiinflamatorios y antioxidantes. Esta investigación invita a futuras exploraciones sobre la posible integración de



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@grupoleicolaen.com

OMWW en la industria nutracéutica, aprovechando sus beneficios antioxidantes y antiinflamatorios en aplicaciones para la salud humana.

Fuente: [Olimerca](#)

## Andalucía TRADE GLOBAL 2024 cierra con éxito una nueva edición con 1.179 reuniones celebradas en formato on line

"Andalucía TRADE GLOBAL 2024. Impulsa tu empresa en el mundo" ha concluido en Málaga con la celebración de 1.179 reuniones B2B entre las empresas andaluzas y los representantes de la Red Andalucía TRADE Internacional desplazados hasta la provincia. Debido a la alerta meteorológica, las reuniones se han llevado a cabo en formato on line, logrando concretar el 85% de las citas programadas en este evento clave para el sector exterior de Andalucía.

En esta edición, Andalucía TRADE GLOBAL ha aumentado en 12 el número de países representados con respecto a la última edición celebrada en Málaga, alcanzando un total de 75 mercados de los cinco continentes. Estos mercados han sido atendidos a través de su Red Internacional, cuyos representantes han viajado desde sus respectivos países de trabajo hasta Málaga.

El evento, que estaba convocado de forma presencial en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Málaga (FYCMA) para los días 13 y 14 de noviembre, se organiza anualmente desde hace 19 años como el encuentro más importante para impulsar la internacionalización de las empresas andaluzas, siendo esta la segunda ocasión en la que se desarrolla de forma virtual, tras la edición de 2020, debido a la pandemia del COVID-19.

Asimismo, en esta especial edición los países más demandados por las empresas andaluzas han sido EEUU, Alemania, Reino Unido, Canadá y Francia.

Andalucía TRADE organiza cada año esta importante cita con un modelo de coordinación entre administraciones y colaboración público-privada en el que participan todos los agentes que impulsan la internacionalización del tejido empresarial andaluz: la Confederación de Empresarios de



Andalucía (CEA), el Consejo Andaluz de Cámaras de Comercio, Industria, Servicios y Navegación e ICEX-España Exportación e Inversiones.

La cita, organizada por la Junta de Andalucía, a través de Andalucía TRADE, forma parte de las medidas dirigidas a fomentar el comercio exterior de la región y su diversificación geográfica, así como incrementar el número de empresas exportadoras.

### **Mercados de mayor interés**

Los mercados que han generado mayor interés entre las empresas andaluzas durante las dos jornadas de Andalucía TRADE GLOBAL han sido Estados Unidos, que lideró el número de entrevistas con un total de 124 reuniones. Le siguen Alemania, Reino Unido, Canadá y Francia, cada uno con aproximadamente medio centenar de reuniones.

En estas reuniones, los representantes de Andalucía TRADE en el exterior han hecho llegar la información necesaria y de valor para abordar estos mercados con mejor capacidad; e incluso, con muchas de estas empresas se ha podido comprometer ya acciones concretas para el próximo año.

En esta edición han estado representados virtualmente 75 países, 12 más que la edición de 2022 de Málaga y 27 más que en 2019. Por ello, se ha facilitado a las empresas andaluzas hacer negocio en el continente europeo, donde cuenta con cobertura en 22 países: Alemania, Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Francia, Italia, Polonia, Reino Unido, Irlanda, Portugal, República Checa, Austria, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Rumanía, Suiza, Turquía, Suecia, Noruega, Finlandia y Dinamarca.

En Asia la agencia pública da servicio en 23 mercados: China, Emiratos Árabes Unidos, Baréin, Kuwait, Omán, Qatar, Japón, Corea del Sur, Filipinas, India, Indonesia, Malasia, Singapur, Irán, Kazajistán, Azerbaiyán, Georgia, Kirguistán, Tayikistán, Turkmenistán, Uzbekistán, Vietnam y Tailandia. Asimismo, en Oceanía llega hasta Australia.

En América, Andalucía TRADE ha generado reuniones de negocio en 19 países: Brasil, Estados Unidos, Uruguay, Paraguay, Argentina, Chile, Colombia, Panamá, Costa Rica, República Dominicana, Perú, México, Ecuador, Canadá, Belice, Guatemala, Nicaragua, Honduras y El Salvador. Finalmente, las firmas andaluzas pudieron acceder a las oportunidades de negocio en diez países de África, desde Marruecos, Egipto, Angola, Argelia, Costa de Marfil, Ghana, Kenia, Nigeria, Senegal hasta Sudáfrica.

Fuente: [Mercacei](#)



## El aceite de oliva español, en PLMA Chicago 2024

Varias empresas de aceite de oliva de nuestro país se encuentran estos días en la feria internacional PLMA Chicago 2024, que se celebra del 17 al 19 de noviembre. Se trata de un evento clave en marca del distribuidor en Estados Unidos, un mercado donde las marcas propias representan casi el 30% de las ventas de alimentos y bebidas, y ganan terreno en grandes cadenas de distribución, como Walmart, Target o Costco.

Aceites Maeva, Ybarra, Migasa, Borges National y Mueloliva se encuentran en el pabellón español, organizado por FIAB con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que cuenta con una superficie de 213,9 metros cuadrados y reúne a 18 empresas del sector agroalimentario español.

Además, las empresas participantes también podrán acceder a listados de compradores, asistir a seminarios especializados que ofrecerán información actualizada sobre tendencias de la industria y estrategias del sector y acceder a estudios elaborados por ACNielsen, que analizan el desarrollo y las oportunidades del mercado de marca de distribuidor en Estados Unidos, uno de los de mayor crecimiento mundial.

La feria está organizada por la Private Label Manufacturers Association (PLMA) y se espera la participación de más de 5.000 profesionales del sector, incluidos compradores de supermercados, grandes almacenes, tiendas de conveniencia, minoristas online, importadores y exportadores de América del Norte y Latinoamérica.

Fuente: [Olimerca](#)

## Cada olivo con su placa solar: demuestran que las plantas fotovoltaicas aumentan la producción de aceite

La implantación de plantas fotovoltaicas en terrenos que tradicionalmente han tenido un uso agrícola lleva años generando discusión y polémica. De hecho, en muchos rincones de Andalucía ya han surgido movimientos de protesta en contra de que las extensiones de placas acaben con terreno destinado a olivar. Ahora, la Universidad de Córdoba ha encontrado una alternativa.



En un mundo cada vez más demandante de energía limpia, pero también de alimento, surge la posibilidad de conjugar ambas actividades para que, en lugar de competir entre sí, convivan. Se trata de la tecnología agrivoltaica, que explora las posibilidades de integrar colectores solares en plantaciones agrícolas, generando así energía sin renunciar a la producción del cultivo.

Ahora, un equipo de la Universidad de Córdoba ha desarrollado un modelo para probar la integración de plantas fotovoltaicas con sus colectores solares dispuestos en hileras entre las filas de una plantación de olivar en seto. El resultado es que ambas actividades no sólo pueden convivir, sino que además mejoran su productividad combinada cuando lo hacen. Un 'win-win'.

El proyecto es fruto del trabajo de cinco investigadores de dos grupos de investigación: Marta Varo Martínez, Luis Manuel Fernández de Ahumada y Rafael López Luque, de Física para las Energías y Recursos Renovables; y Álvaro López Bernal y Francisco Villalobos, del grupo Relaciones Suelo-Agua-Planta de la Unidad de Excelencia María de Maeztu Departamento de Agronomía (DAUCO).

### **Producción conjunta más eficiente**

El equipo explica que modelos de simulación como el desarrollado son herramientas muy potentes en investigación porque permiten testear la eficacia de una propuesta antes de llevarla a la práctica en el 'mundo real', con el consiguiente ahorro de coste y tiempo. En este caso se han combinado modelos que simulan la producción de aceite en una plantación de olivar en seto con otros que permiten predecir cómo los colectores solares, dispuestos en hileras, interceptan la radiación y la convierten en energía eléctrica.

Y si el objetivo final es optimizar al máximo el uso del terreno, este modelo ha probado que la agrivoltaica lo cumple. La principal conclusión del estudio es que la producción conjunta es más eficiente de lo que sería por separado. «En una suerte de mutualismo, ambas actividades se ven beneficiadas: la agrícola, por el sombreado que producen los colectores solares, que además ejercen de cortavientos y no compiten con el cultivo por el agua disponible; la fotovoltaica, por la reducción de temperatura en los colectores solares como consecuencia de la evapotranspiración de las plantas, que puede repercutir en una mayor producción de energía», detallan.

Tal y como explican los investigadores, el modelo desarrollado permite probar diferentes combinaciones de altura y anchura de los colectores o espaciamiento entre las hileras, analizando cada configuración para elegir el diseño final más ventajoso.



Aunque en la mayoría de los escenarios estudiados el resultado es positivo, hay multitud de factores que deben tenerse en cuenta. Por ejemplo, del estudio se extrae que densificar el uso del terreno, estrechando las hileras y aumentando la anchura y altura de los colectores, favorece un uso más eficiente de la radiación por parte de los colectores solares y los setos de olivar, pero la consecuente reducción del espacio libre podría dificultar algunas operaciones de manejo del olivar o la entrada de maquinaria agrícola. La clave, como en toda simbiosis, está en el equilibrio.

Fuente: [Sevilla ABC](#)



**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](http://www.laboratoriounaproliva.com)

**Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva**

**NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ**