

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*20 de diciembre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El BOE publica los nombramientos de los nuevos directores generales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Declaración de la Asociación Norteamericana del Aceite de Oliva sobre las condiciones de sequía y el suministro de aceite de oliva.

La UJA y la Univ. de Calabria trabajan para detectar fraudes en el aceite de oliva.

El plan de actuación de CITOLIVA para 2024 se centra en la innovación y sostenibilidad.

CEQ Italia plantea un nuevo concepto del aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

Misión Comercial Directa con visita prospectiva a la feria AHAAR en India.

An advertisement for AgroBank. It features a woman in a dark sweater and green pants kneeling in a greenhouse, smiling and holding a wooden crate filled with green plants. The background shows rows of plants in the greenhouse. The text 'Contigo desde el origen' is prominently displayed in white. Below it, a paragraph reads: 'En CaixaBank queremos ayudarte a impulsar tu proyecto desde las raíces, como tú lo haces. Por ello, hemos creado el mayor ecosistema de innovación agroalimentaria para ofrecerte soluciones integrales, digitales e innovadoras.' At the bottom left, it says 'Descubre AgroBank en CaixaBank.es' and 'paralimpicos'. At the bottom right, there is the AgroBank logo and the word 'AgroBank'. In the top right corner, there is a small 'PUBLICIDAD' label and a vertical 'LIFE560700-5818-2023' label.

# El BOE publica los nombramientos de los nuevos directores generales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

- Ana Rodríguez Castaño y Aurora de Blas son las nuevas directoras generales de Producciones y Mercados Agrarios, y de Ordenación Pesquera y Acuicultura, respectivamente.
- Valentín Almansa ha sido nombrado director general de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal; y José Miguel Herrero, director general de Alimentación.

El **Boletín Oficial del Estado (BOE)** ha publicado hoy los nuevos nombramientos de altos cargos en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, tanto por tratarse de nuevas incorporaciones como por producirse un cambio en la denominación del puesto a ocupar.

**Ana Rodríguez Castaño** ha sido nombrada directora general de Producciones y Mercados Agrarios. Rodríguez Castaño es Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid y cursó el Programa de alta gestión de empresas agroalimentarias, impartido por el Instituto Internacional San Telmo.

Ha desarrollado su carrera profesional como funcionaria de la Administración General, donde ha desempeñado diversos puestos en los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo. Desde 2021 ocupaba el cargo de secretaria general del organismo autónomo Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

**Aurora de Blas Carbonero** ha sido designada directora general de Ordenación Pesquera y Acuicultura. Licenciada en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, en 1986 ingresó en el Cuerpo Nacional Veterinario. Ha desarrollado su carrera profesional en la Administración Pública, en puestos relacionados con los mercados pesqueros, fomento del asociacionismo, seguridad alimentaria, innovación, políticas de integración e igualdad y gestión de los buques de



investigación oceanográfica, así como en temas de control, inspección, vigilancia pesquera y lucha contra la pesca ilegal.

En estos ámbitos ha ocupado los cargos de subdirectora general de Economía Pesquera, subdirectora general de Acuicultura y Comercialización Pesquera y subdirectora general de Vigilancia Pesquera y Lucha contra la Pesca Ilegal.

**Valentín Almansa de Lara** ocupará el cargo de director general de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal. Licenciado en Veterinaria por la Universidad Complutense de Madrid, Almansa ingresó por oposición en la Administración General del Estado en 1987, en el Cuerpo Nacional Veterinario.

En septiembre de 1996 accedió al puesto de subdirector general de Vacuno y Ovino; y en mayo de 2004 fue destinado, como consejero de Agricultura, a la Representación Permanente de España en la Unión Europea, en Bruselas. En septiembre de 2010 pasó a ocupar el puesto de subdirector general de Acuerdos Sanitarios y Control en Fronteras, hasta junio de 2018, cuando fue nombrado director general de Sanidad de la Producción Agraria, puesto que ocupaba en la actualidad.

**José Miguel Herrero Velasco** ejercerá de director general de Alimentación. Herrero es Ingeniero Agrónomo especializado en Economía Agraria por la Universidad Politécnica de Madrid y funcionario del Cuerpo de Ingenieros Agrónomos del Estado.

Desde 2018 ejercía el cargo de director general de la Industria Alimentaria. Con anterioridad, ha sido subdirector general en diferentes subdirecciones relacionadas con la alimentación. En 2013, dirigió la Agencia para el Aceite de Oliva; y, de 2014 a 2018, fue el primer director de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA).

Documentos

23.12.20 [Nuevos nombramientos](#)

Fuente: [MAPA](#)



# Declaración de la Asociación Norteamericana del Aceite de Oliva sobre las condiciones de sequía y el suministro de aceite de oliva

La cosecha del año pasado fue un desafío para muchos países olivareros. España, el mayor productor mundial de aceite de oliva, vio caer su producción a aproximadamente el 50% de los promedios recientes. Otros importantes países productores también experimentaron caídas significativas. Si bien los primeros indicios apuntaban a una mejor cosecha este año, los informes de la industria publicados la semana pasada sugieren que la producción de España en 2023/2024 probablemente no será mucho mejor que la del año pasado, en todo caso, debido a los decepcionantes rendimientos de aceite de la fruta. Al observar los informes de producción estimada de otros países, con Italia recuperándose pero Grecia y Turquía enfrentando grandes caídas, ahora parece casi seguro que la producción mundial total para la cosecha 2023/2024 será menor que la del año pasado.

Si bien estos factores han seguido ejerciendo presión al alza sobre los precios, es importante señalar que los precios actuales del mercado global aún no se reflejan plenamente en los estantes de las tiendas estadounidenses. Esto es particularmente cierto en el caso de las marcas privadas, que pueden haber comprado petróleo antes de que los precios comenzarán a subir. Hasta que los precios minoristas de EE. UU. reflejen mejor la realidad del mercado, no podremos estimar el impacto que estas condiciones tendrán en la demanda estadounidense.

## Aseguramiento de la calidad

A la luz de los precios más altos y la escasez de oferta, la Asociación Norteamericana del Aceite de Oliva (NOAA) ha anunciado que estamos lanzando el [programa de prueba de aceite de oliva más grande y completo del país](#) para asegurar a los consumidores que están obteniendo la calidad y autenticidad que merecen y para disuadir a posibles malos actores. que podrían intentar sacar provecho de las condiciones actuales del mercado.

The advertisement features a purple and green color scheme. On the left, the text 'Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar' is written in white. Below this, the 'bioland ENERGY' logo is displayed, followed by the 'GRUPO oleícola jaén' logo. At the bottom left, the address 'Av. Viñes, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)' and phone number '(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupoleicolaen.com' are provided. On the right, a photograph shows a young olive sapling with three leaves growing out of a mound of dark, rich soil. The background of the photo is a soft-focus green field.

El programa de pruebas comenzará a tomar muestras a principios de 2024 para coincidir con los primeros envíos importantes de aceite de oliva de la temporada de cultivo más reciente del hemisferio norte.

En este entorno, es importante que los consumidores comprendan las muchas formas en que el aceite de oliva ofrece un gran valor, incluso a precios más altos. El aceite de oliva favorece la salud del corazón y del cerebro y protege contra una serie de enfermedades. Además, el aceite de oliva no sólo es bueno para nosotros, sino también para el planeta. A diferencia de muchos otros aceites de cocina, el aceite de oliva se produce a partir de un cultivo permanente (es decir, un árbol versus un cultivo que debe replantarse cada año), y la producción mundial de aceite de oliva absorbe las emisiones de carbono de una ciudad de 7 millones de personas cada año. .

NAOOA también cree que la situación actual subraya la necesidad a largo plazo de más inversiones en el cultivo del olivo y la gestión del agua en todo el mundo para asegurar mejor la estabilidad del suministro mundial de aceite de oliva y satisfacer las tendencias de crecimiento del consumo en los EE. UU. y otros lugares.

Fuente: [Oleorevista](#)

## La UJA y la Univ de Calabria trabajan para detectar fraudes en el aceite de oliva

Tras la aplicación de análisis químicos y algoritmos, un equipo de investigación de la Universidad de Jaén, en colaboración con la Universidad de Calabria (Italia), han logrado detectar fraudes en el aceite de oliva, identificando las distintas categorías comerciales del aceite: virgen extra, de oliva virgen y de orujo de oliva, con una eficacia del 90%.

Este método permite analizar e identificar una muestra de aceite en tiempo real, mientras que los habituales implican el uso de disolventes como el éter etílico o el hexano y la ejecución de procesos más complejos en laboratorio y, por tanto, más tiempo.

**NUTRI NAV**

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?  
Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf: 900 909 619 | info@ujanet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es

“Los organismos certificadores de calidad podrían emplearlo para agilizar los análisis para detectar si el aceite está adulterado”, explica a la Fundación Descubre la investigadora de la Universidad de Jaén Priscilla Rocío Bautista.

Tal y como explican en el artículo ‘Paper spray mass spectrometry profiling of olive oil unsaponifiable fraction for commercial categories classification’ publicado en Talanta, cada tipología comercial de aceite de oliva posee una serie de características químicas concretas, es decir, patrones moleculares que definen su sabor, su aroma y su acidez, entre otras cualidades. Estos patrones son como una “huella dactilar”, que ya es ampliamente conocida entre los expertos que producen el aceite de oliva virgen, virgen extra y orujo de oliva.

Este método permite analizar e identificar una muestra de aceite en tiempo real, mientras que los habituales implican el uso de disolventes como el éter etílico o el hexano y la ejecución de procesos más complejos en laboratorio y, por tanto, más tiempo.

### Dos pasos y 63 muestras de aceite

Los expertos explican que siguieron una metodología de dos pasos, probada en 63 muestras de aceite diferentes (de aceite de oliva virgen, virgen extra, orujillo de oliva y adulteradas).

En primer lugar, cortaron un trozo pequeño de papel, del tamaño aproximado de una uña, en forma de triángulo y depositaron una gota del aceite a analizar. Luego, introdujeron esta muestra en una máquina de análisis químico llamada espectrómetro de masas, que es la que identifica las distintas moléculas del aceite e indica, por ejemplo, si tiene un mayor o menor porcentaje de acidez y los compuestos aromáticos que posee, entre otras cuestiones.

Después, los investigadores transfirieron esta información a un programa informático estadístico, que creó un algoritmo con los datos obtenidos para comprobar si el perfil de la muestra analizada coincidía con los patrones moleculares que ya son conocidos del aceite de oliva virgen, virgen extra y orujo de oliva. “De este modo, el programa nos avisa si la muestra está mezclada con otros compuestos o está adulterada de alguna forma”, concluye Priscilla Rocío Bautista. Los resultados arrojaron un acierto en el 90% de los casos analizados.



 **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](#)

Actualmente, de los investigadores del Grupo de Química Analítica de la Universidad de Jaén (FQM 323) se centran en mejorar esta metodología para incluir otro tipo de matrices de aceite y, de este modo, poder detectar adulteraciones con aceites de semilla o de otros frutos. Además, quieren ampliar el alcance de la misma para identificar no sólo los compuestos del aceite; también si éste contiene pesticidas.

Fuente: [Olimerca](#)

## El plan de actuación de CITOLIVA para 2024 se centra en la innovación y sostenibilidad

El patronato de [Citoliva](#), presidido por Esteban Momblán, ha celebrado la reunión ordinaria de diciembre, donde se destaca que la fundación apostará dentro del área de servicios, como parte integral del plan de actuación, por consolidar el panel de cata COI como herramienta clave para evaluar y garantizar la calidad del aceite de oliva virgen.

Además, se ha adelantado que se van a introducir servicios pioneros, que incluyen la elaboración de informes de sostenibilidad, que marcan un hito importante en la contribución de Citoliva a las prácticas agrícolas éticas y sostenibles. La transferencia de conocimiento se consolida como otro de los pilares estratégicos del plan de actuación, conectando la experiencia acumulada con las generaciones futuras.

En el ámbito de la I+D+i, el presidente ha felicitado a la fundación por el éxito obtenido en la última convocatoria de Grupos Operativos, con la aprobación de cuatro proyectos en los que participa, que suman un presupuesto global de más de un millón de euros, cofinanciados por la Junta de Andalucía y el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER),

A lo largo de la reunión, se ha destacado que se va a reforzar significativamente el área de proyectos, reafirmando el compromiso de Citoliva con la investigación y el desarrollo de vanguardia. Este impulso se traducirá en una expansión del conocimiento y de los recursos humanos dedicados a explorar nuevas fronteras en las técnicas agronómicas y de la calidad del aceite, así como en el



desarrollo de productos saludables basados en el binomio aceite de oliva y salud en la industria oleícola española.

Al término de la reunión, Esteban Monblán ha asegurado que desde la fundación "continuará fortaleciendo la colaboración con el sector agroalimentario para desarrollar iniciativas innovadoras capaces de enfrentar los grandes desafíos de la transformación digital". Además, ha invitado a las empresas a sumarse a este emocionante viaje hacia la excelencia en la investigación oleícola.

Fuente: [Oleorevista](#)

## CEQ Italia plantea un nuevo concepto del aceite de oliva virgen extra de alta calidad

El presidente del [Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Qualità \(CEQ Italia\)](#), Zefferrino Monini, ha abordado las ventajas que Italia podría obtener si apostara por un nuevo concepto de aceite de oliva virgen extra con un alto perfil nutricional y sensorial, acompañado de nuevas reglas de producción, distribución y conservación.

"Quien en Europa quisiera producir un aceite como éste tendría que afrontar los mismos costes y esto nos permitiría competir en igualdad de condiciones", ha asegurado Monini durante su intervención en la primera reunión del intergrupo parlamentario para la estrategia de desarrollo y valorización del sector oleícola, puesto en marcha el pasado 14 de diciembre por la senadora Gisella Naturale en presencia del subsecretario de Estado de Agricultura, Patrizio Giacomo La Pietra.

Según el presidente de CEQ Italia, "necesitamos cambiar el terreno de juego para separar los AOVEs italianos de alta calidad de la competencia de precios". A su juicio, "se deben adoptar decisiones claras y firmes para proteger los mejores aceites de las zonas italianas con mayor vocación si queremos dar una perspectiva de ingresos sostenibles a estos territorios, donde el cultivo es predominantemente tradicional".



Monini ha valorado esta iniciativa de la senadora Gisella Naturale y ha agradecido al subsecretario de Estado de Agricultura su disponibilidad y atención a las solicitudes de CEQ.

Fuente: [Mercacei](#)

## Misión Comercial Directa con visita prospectiva a la feria AHAAR en India

ANDALUCÍA TRADE, la Agencia Pública Empresarial para la Transformación y el Desarrollo Económico, dedicada a apoyar a las empresas andaluzas, convoca la participación del sector agroalimentario en la próxima Misión Comercial Directa con visita prospectiva a la feria AHAAR que tendrá lugar del 4 al 8 de marzo de 2024 en India.

Esta misión contará con el apoyo de la Antena de Andalucía TRADE en India.

El sector agroalimentario en India presenta grandes oportunidades debido principalmente al tamaño de su población, al cambio en sus hábitos alimenticios, al desarrollo del canal retail organizado y a su creciente clase media. En concreto, la importación de productos gourmet en India presenta una evolución muy positiva gracias al aumento del consumo de alimentos de alta calidad y experiencias culinarias únicas. Por otro lado, la creciente conciencia sobre la salud está impulsando el consumo de alimentos funcionales y saludables. La introducción de productos innovadores en este segmento tiene mucho potencial.



En el marco de esta misión, también visitaremos la feria AHAAR International Food and Hospitality, que es la feria más importante del sector agroalimentario en India por tamaño y antigüedad (38ª edición). El evento reúne a la mayor parte de los agentes del sector, productores, importadores, distribuidores, retailers, etc. Además, también los fabricantes de maquinaria especializada (procesamiento, refrigeración, hostelería, etc) se dan cita en uno de los pabellones.

Bases

Solicitud de participación

Fuente: Andalucía TRADE

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