

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*23 de enero de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

El Gobierno aprueba la norma que establece la voluntariedad del cuaderno digital de explotación.

Estrategia Nacional de Alimentación: seis desafíos para el sector agroalimentario.

La UE adopta nuevas normas más exigentes para reducir, reutilizar y reciclar envases.

El cambio climático afectará al olivo reduciendo la producción, a sus frutos y composición de su AOVE.

Turquía, ante una producción récord de aceite de oliva.



# El Gobierno aprueba la norma que establece la voluntariedad del cuaderno digital de explotación

- La voluntariedad temporal se establece mediante la modificación del real decreto sobre el Sistema de Información de Explotaciones Agrarias (SIEX).
- Esta modificación normativa forma parte del paquete de 43 medidas comprometidas por el Gobierno para mejorar la situación de los agricultores y ganaderos.

El Boletín Oficial del Estado ha publicado hoy el real decreto aprobado ayer por el Consejo de Ministros que modifica diversa normativa sobre el sistema de información de las explotaciones agrarias para introducir el carácter voluntario de la utilización del cuaderno digital de explotación.

Esta iniciativa forma parte de las 43 medidas comprometidas por el Gobierno el pasado mes de abril para dar respuesta a las preocupaciones de agricultores y ganaderos expresadas en las movilizaciones de los primeros meses de 2024.

El Real Decreto 1054/2022, de 27 de septiembre que regula el Sistema de información de Explotaciones Agrícolas y Ganaderas y de la producción agraria, así como el Registro autonómico de explotaciones agrícolas y el cuaderno digital de explotación agrícola, que ahora se modifica, preveía que el empleo del cuaderno digital de explotación agrícola comenzara a ser obligatorio a partir del 1 de septiembre de 2024, con una entrada en vigor escalonada, y dejaba exentas a determinadas explotaciones por su pequeño tamaño.

Sin embargo, y en aplicación el compromiso adquirido por el Gobierno, se ha modificado el mencionado real decreto para cambiar el enfoque en el uso del cuaderno digital de explotación, que pasa a ser voluntario de manera temporal y hasta el próximo periodo de programación del Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC), a partir de 2027.

Así, los agricultores que, conforme a la normativa de productos fitosanitarios, fertilizantes o intervenciones de la PAC deban cumplimentar un cuaderno de explotación, podrán elegir si prefieren que éste sea mediante la utilización de medios electrónicos o en soporte de papel.

Esta modificación tiene implicación en otras normas conexas relativas al uso sostenible de productos fitosanitarios, y en concreto en el Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre y el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero.



La entrada en vigor de la voluntariedad del uso del cuaderno digital se hace de manera retroactiva a 1 de julio de 2023, para evitar algún tipo de perjuicio a los agricultores que pudiera derivarse del retraso de la publicación de la norma.

Documentos

25.01.22 BOE Cuaderno digital de explotación

Fuente: MAPA

## Estrategia Nacional de Alimentación: seis desafíos para el sector agroalimentario

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, presentó ayer en el Consejo de Ministros la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA) como marco general para las políticas públicas dirigidas a conseguir un sistema agroalimentario y pesquero más sostenible y competitivo. La ENA fija la posición de España ante los próximos desafíos en materia de agroalimentación, que va a ser uno de los ejes principales de la nueva legislatura europea.

El MAPA ha precisado que en su planteamiento integral, la ENA contempla seis desafíos:

**1. Abastecimiento estratégico.** Recoge actuaciones dirigidas a asegurar la disponibilidad y estabilidad en el suministro de alimentos, implementar políticas comerciales que garanticen la competitividad del sector agroalimentario y pesquero español, optimizar la eficiencia en la cadena de valor y definir protocolos de respuesta ante situaciones de crisis.

**2. Sistemas alimentarios sostenibles.** Se proponen actuaciones dirigidas a integrar la sostenibilidad en diversos ámbitos clave, como las compras públicas y la gestión de envases mediante prácticas responsables. Así mismo, se fomentan prácticas y proyectos que promuevan la circularidad y que integren la bioeconomía para aprovechar y valorizar subproductos, desarrollar regulación relativa a prácticas sostenibles, promover la venta de productos locales, frescos, de temporada y canales cortos, impulsar acciones que reduzcan el desperdicio alimentario y facilitar la formación y asesoramiento a todos los agentes en la transición hacia un sistema alimentario más sostenible.

**3. Fortalecimiento de las áreas rurales y costeras.** Este desafío se afronta desde una triple perspectiva: en primer lugar, garantizar una formación adecuada al sector para mejorar su



competitividad. En segundo, valorizar y fortalecer el medio rural mediante el apoyo económico y la implementación de políticas rurales orientadas a construir un sector sostenible y eficiente. Y en tercer lugar, fomentar el relevo generacional para asegurar el futuro del medio rural y costero.

**4. Alimentación saludable.** Se proponen medidas dirigidas a proteger la dieta española, a cómo hacerla accesible a la población, y, por último, se recogen medidas para actuar en cómo formar e informar sobre ella mediante campañas de sensibilización y reforzando la educación en materia de alimentación en los colegios.

**5. Innovación y tecnología en alimentación.** En este desafío se propone impulsar la innovación, digitalizar los modelos de producción, estimular la generación y transferencia del conocimiento entre los distintos agentes de la cadena, fomentar inversiones en innovación tecnológica y digital, así como impulsar una regulación que favorezca la innovación.

**6. Información alimentaria al consumidor.** En este desafío se recogen medidas para mejorar la información alimentaria disponible a través del etiquetado, para mejorar la información que está disponible en los canales de compra y puntos de venta. También medidas relacionadas con la información contenida en las campañas de comunicación y las destinadas a garantizar que la información alimentaria sea veraz.

Fuente: [Mercacci](#)

## La UE adopta nuevas normas más exigentes para reducir, reutilizar y reciclar envases

El nuevo reglamento del Parlamento Europeo y el Consejo sobre los envases y residuos de envases, publicado este miércoles en el Diario Oficial de la UE, establece que los envases deberán ser diseñados para ser reutilizables o reciclables, con criterios específicos para 2030 y reciclaje a gran escala para 2035.

Se estima que en 2018 los envases generaron una facturación de 355.000 millones de euros en la UE, donde se ha pasado de 66 millones de toneladas en 2009 a 84 millones en 2021, año en el que cada europeo generó 188,7 kilos de residuos de este tipo.

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



## Principales novedades

- Todos los envases (salvo los de madera ligera, corcho, textil, caucho, cerámica, porcelana y cera) tendrán que ser reciclables, al tiempo que se fijan objetivos mínimos de contenido reciclado para los de plástico y en función del peso de los residuos de envases. Pueden establecerse excepciones relacionadas con la salud y la seguridad del suministro alimentario, especialmente en los envases de plástico para alimentos.
- Se exige a los países que reduzcan los residuos de envases de plástico y se establece una ratio máxima de espacio vacío del 50 % para los envases colectivos, de transporte y de comercio electrónico, mientras que los fabricantes e importadores deberán velar por reducir al mínimo el peso y el volumen de los envases.
- Se restringe el uso de envases de plástico de un solo uso, entre ellos los de frutas y verduras frescas de menos de 1,5 kilos (con algunas excepciones), los de alimentos y bebidas que se sirven en la hostelería y la restauración, los de dosis individuales (por ejemplo, para condimentos, salsas y azúcar) y las bolsas de plástico muy ligeras.
- El reglamento, que se aplicará a partir del 12 de agosto de 2026, incluye la prohibición del uso de las llamadas "sustancias químicas eternas" (PFAS, por sus siglas en inglés) por encima de ciertos umbrales en los envases en contacto con alimentos.
- Hay objetivos específicos de reutilización para 2030 para los envases de bebidas, excepto en productos como la leche, el vino y los licores, pues son perecederos y necesitan una tecnología específica para protegerse del deterioro causado por bacterias y levaduras.
- Se introducen novedades en cuanto al etiquetado de los envases dirigidas a la armonización, con especial atención a la regulación para evitar el "ecopostureo".
- Los distribuidores con una superficie de venta superior a 400 metros cuadrados "procurarán" dedicar el 10 % de dicha superficie a puestos de rellenado para productos alimentarios y no alimentarios a partir de 2030.
- Además, el sector de la hostelería y los servicios de comida para llevar ofrecerán un sistema para que los consumidores lleven su propio recipiente para llenarlo desde febrero de 2027, y les darán la opción de utilizar envases reutilizables un año después.
- Para 2029, el 90 % de los envases de bebidas de plástico y metal de un solo uso (de hasta tres litros) deberán recogerse por separado mediante sistemas de depósito y devolución u otras soluciones, si bien estos no serán obligatorios en el caso del vino, las bebidas espirituosas, la leche y los lácteos.
- Cada país deberá reducir los residuos de envases per cápita en al menos un 5 % para 2030, un 10 % para 2035 y un 15 % para 2040.

Fuente: [Efeagro](#)



# El cambio climático afectará al olivo reduciendo la producción, a sus frutos y composición de su AOVE

El cambio climático es un hecho hoy en día que difícilmente se puede discutir atendiendo a los cambios que estamos registrando mes a mes. Sin ir más lejos, la concentración de gases de efectos invernaderos en la atmósfera está aumentando cada año, habiéndose alcanzado el contenido en CO<sub>2</sub> ya las 415 ppm. Además, las temperaturas siguen en aumento, con cifras en este 2024 nunca antes registradas. Así mismo, las precipitaciones son da vez menos frecuentes y, cuando caen, son de forma torrenciales y poco aprovechables en los pantanos.

El olivo está cambiando su fisiología debido a estas condiciones meteorológicas, y no para mejor, pues, aunque haya más CO<sub>2</sub> en la atmósfera, éste no conllevará a un aumento de la fotosíntesis, al contrario, pues con temperaturas por encima de 30° C el olivo cierra estoma, para la circulación por el xilema y desacoplará sus fotosistema anulándose la lipogénesis.

A ello hay que sumar que la disminución de las horas de frío afectará a la floración reduciéndola y adelantándola, tal y como sufrimos ya el año pasado y estamos observando este 2024. Este hecho ha sido observado ya en los olivares del Alentejo, habiéndose registrado ya un aumento de 7 días en la floración en los últimos 25 años. Este hecho, aunque no parezca crítico, sí conlleva a años mucha variación cada campaña y una tendencia a adelantarse que supone un riesgo.

Recientemente, y dentro del Grupo Operativo Regional DOULIVA en el que participan Viñaoliva, IAS365 y Río Lacarón S.L., se está registrando la influencia de la temperatura del suelo en la producción. Así, los primeros resultados del proyecto indican que el registro de temperaturas por encima de 25° C a 10 cm de profundidad afectaría a la producción, pues la absorción del potasio y del nitrógeno se pararía. Nuestros primeros datos muestran que, en principio para la provincia de Badajoz, se obtiene una mejor correlación entre la temperatura media del suelo y la producción de los últimos seis años que el número de días con temperaturas máximas de 34°C y la producción media.

## Floración

Estas altas temperaturas que se registran en el mes de mayo afectan a la floración, provocando que las flores se “quemén”, así como los recién fecundados frutos, con su tejido tan delicado, sean incapaces de amortiguar las altas temperaturas y muera dicho tejido. Ello no solo afecta a una menor

**Operación asegurada en  
Crédito y Caución**

Haga como  
miles de empresas:  
defiéndase



carga en el lado de los olivos que miran al Oeste, sino que éstos maduren de forma diferente a los presentes en la cara Este. Es interesante anotar que el riego va a tener un papel importante en la mitigación de estos efectos negativos y que el olivo es el cultivo que más rentabilidad le saca a cada gota de agua, pues produce 300 gramos (como poco) de aceite, por cada metro cúbico de agua empleada.

Además de afectarse la floración y cuajado, las condiciones durante el desarrollo de los frutos son cruciales. Una alta radiación solar puede provocar que el fruto sintetice antocianos en el epicarpo y “parezca” más maduro de acuerdo con el Índice de Madurez que lo que realmente está su pulpa. Esta “falsa” maduración puede afectar a que el fruto sea destruido si es recogida para mesa o parezca que ha adelantado su maduración, aunque su pulpa siga “verde” sintetizando aceite. Juntamente con esta maduración anormal se ha comprobado en diferentes estudios que el calibre de los frutos es menor con temperaturas medias por encima de 25° C. Este hecho puede ser más acuciado en zonas de Sevilla y Córdoba y podría conllevar a una menor competitividad y calidad de sus producciones.

Así, no solo es la temperatura del aire, sino también la que alcance el suelo será determinante en cómo va a funcionar y sintetizar el aceite el olivo. Muy probablemente el menor contenido graso de los frutos en las últimas dos campañas se deba no solo al estrés hídrico, sino a la temperatura media del aire y la del suelo.

Y no solo afectará al olivo, no hay que menospreciar la influencia sobre los insectos del ecosistema que forma el olivar, pues tanto las plagas pueden variar sus generaciones, como a los insectos auxiliares aliados del olivo.

## Contenido graso

Respecto al aceite, además de un potencial descenso del contenido graso por el parón de fotosíntesis y, por ende, de la lipogénesis en los meses estivales, se afectará la composición del aceite. El principal factor afectado será el contenido de monoinsaturados, con una reducción del contenido de ácido Oleico, un aumento del Linoleico y del Palmítico. Salvo una reducción de la estabilidad oxidativa, esta variación no será crítica en variedades ricas en Oleico, como Cornicabra, Picual o Manzanilla Cacereña, pues pasaría de un 81% de monoinsaturados a un 78%, por ejemplo. Sin embargo, en variedades ricas en Linoleico y Linolénico, podrían incumplir la legislación vigente. Esto podría ocurrir en aceites, por ejemplo, de las variedades Verdial de Badajoz, Morisca y en menor medida en Arbequina. Un contenido de Linolénico por encima del 1% ya ha sido registrados en algunos análisis y podrían dar algún quebradero de cabeza en un lote comercializado.



Otro parámetro que se verá afectado serán los esteroides, con un aumento de su contenido. Aunque el contenido máximo de esteroides totales no está legislado, sí es clave saber qué esteroides van a aumentar. Los datos publicados en países como EE.UU, Australia o Argentina indica que podrían ser el Campesterol y el Estigmastenol, los cuales, por ser característicos de otras grasas de semilla, podrían superar el límite máximo legislado. No obstante, la legislación dispone de un árbol de decisiones que, en caso de superar el valor máximo, podría no ser designado como “no genuino”.

Las Ceras también podrían aumentar su contenido en los aceites, por su papel protector contra la deshidratación de los frutos, serían sintetizadas en mayo concentración sobre el epicarpo, y por tanto, pasarían en más cantidad al AOVE final.

Además de los ácidos grasos, ceras y los esteroides, aceites obtenidos en otras zonas con climas más extremos para el cultivo del olivo, indicarían que podría haber una reducción de Escualeno (el hidrocarburo principal en los aceites de oliva), de tocoferoles (vitamina E) y, posiblemente, de la estabilidad oxidativa.

Ante este panorama, la búsqueda de un manejo más sostenible y que minimice el impacto del cambio climático se hace necesario para mantener la competitividad del olivar. Entre las acciones que serían recomendables podrían estar el plantar variedades “más plásticas” que estén mejor adaptadas a estas futuras (¿presentes?) condiciones ambientales, aumentar la biodiversidad de los olivares, cambiar la orientación del olivar de E-O, apoyarse en las cubiertas vegetales y aumento de la materia orgánica en el suelo para aumentar la retención del agua y reducir la incidencia de la temperatura y hacer un mejor seguimiento de las condiciones ambientales que pueden afectar a los olivos.

Guste más o menos, se esté más o menos de acuerdo con lo aquí redactado, el olivicultor debe entender que las condiciones de cultivo han cambiado, y para ser competitivos y reducir el impacto negativo, hay que implantar cambios en la forma de producir aceitunas.

Fuente: [Revista Almacente](#)

## Turquía, ante una producción récord de aceite de oliva

La campaña 2024/25 se espera que sea de récord para Turquía, con una producción de 475.000 toneladas de aceite de oliva y 750.000 toneladas de aceitunas de mesa. Así lo ha confirmado Mustafa Tan, presidente del Consejo Nacional Turco del Olivar y del Aceite de Oliva, en l'Olivo News.

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



Explica que el inicio de la cosecha fue seco, sin lluvias, y el escaso calibre de la aceituna provocó que se retrasara la recolección. Pero en noviembre llegaron las lluvias que hicieron que los frutos alcanzaran un tamaño mayor y una alta calidad.

A este récord de producción también ha contribuido la escasa actividad de la mosca del olivo. Así, según Mustafa Tan, contrariamente a lo que se podría pensar, la calidad del aceite aumentó con el retraso en la cosecha y la maduración.

Reconoce que con las 475.000 toneladas previstas más las 100.000/150.000 toneladas en stock, el país aumentará el consumo interno, así como las exportaciones, que ya están creciendo respecto al año pasado. Asegura que “el mercado premiará entonces la oferta de aquellos países que ofrezcan precios más interesantes”.

Fuente: [Olimerca](#)

