

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*23 de junio de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La industria pone deberes para el 23-J: IVA, impuesto al plástico y acceso preferente al agua.

La consejera de Agricultura asegura que la Estrategia Andaluza apuesta por la economía circular para inyectar valor añadido al olivar.

La generación sin oro líquido: ¿Por qué los jóvenes no están aprovechando los beneficios del aceite de oliva?

Hacia una mayor formación en escuelas y centros de salud sobre Dieta Mediterránea y aceite de oliva.

Assitol evoluciona su modelo de trabajo acelerando lo digital y la investigación.



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



**AgroBank**

# La industria pone deberes para el 23-J: IVA, impuesto al plástico y acceso preferente al agua

Algo más de un mes antes de las Elecciones Generales del 23 de julio la industria alimentaria ha redactado un documento con sus prioridades en el que insiste en ampliar la bajada del IVA a más alimentos, eliminar la tasa al plástico de un sólo uso y tener un acceso preferente al agua.

En un completo documento, la Federación de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) ve necesario que se establezcan políticas hídricas y que el sector reciba un tratamiento especial en circunstancias como las actuales para que “se le asegure un acceso preferente al agua y poder garantizar así un suministro estable y seguro de alimentos y bebidas”.

En cuanto a la organización competencial, apuntan a que el Ministerio de Consumo se integre como dirección general en otro, que se reunifique el de Medio Ambiente con Agricultura y que este último asuma la Agencia de Seguridad Alimentaria, Aesan.

En el documento, el presidente de la FIAB, Ignacio Silva, detalla que el escenario económico, social y medioambiental ha abierto “nuevos interrogantes” en los que la “gestión y elaboración de políticas públicas y medidas legislativas y fiscales resulta crucial”.

## La bajada del IVA a más alimentos es “imperativa”

Por ello, para esta patronal resulta “imperativo” un escenario fiscal adaptado al momento actual, con la bajada del IVA a más alimentos y bebidas. Desde FIAB recuerdan que el adelanto del final de la legislatura ha dejado en el aire normativas y procesos importantes para el sector como la Ley contra el desperdicio alimentario o la Ley de morosidad y ven con “preocupación” que queden postergadas las ayudas a las empresas a través del Perte alimentario.

Reclaman también más seguridad jurídica y unidad de mercado que evite el elevado número de iniciativas legislativas europeas, nacionales y autonómicas que limitan la actividad del sector, en ocasiones con las competencias sobre una misma materia tan repartidas entre tantos y diversos organismos “que es difícil lograr una actuación coordinada”.

Entre las prioridades de FIAB también está la reforma de algún artículo de la Ley de la Cadena, como el relativo al Coste Efectivo del Productor y que se modifique la norma sobre los pesos y



dimensiones máximos de los vehículos pesados utilizados en el transporte nacional, ahora limitado a 40 toneladas.

Asimismo, los representantes del sector creen que es necesario exigir el máximo “rigor y seriedad” y pedir a las autoridades que desarrollen acciones para promover la “información veraz, científica y contrastada sobre alimentación, nutrición y salud”.

Abogan por el desarrollo de políticas y campañas de comunicación para mejorar el conocimiento entre la ciudadanía de esta industria que juega un papel decisivo en el desarrollo económico y social de España.

En el contexto internacional, FIAB asume que la política comercial internacional debe ser un instrumento fundamental para la actividad de la industria, tanto en la vertiente de apertura de nuevos mercados como en la apertura del comercio con aquellos socios comerciales con los que ya existen relaciones.

La Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB), integrada por 44 asociaciones, representa al primer sector industrial de España con una producción en 2022 superior a los 144.000 millones de euros y más de 41.000 millones de euros en exportaciones.

Es un sector constituido por más de 30.000 empresas, en su mayoría pymes distribuidas por todo el territorio, y da empleo directo a más de 450.000 personas y a 2,5 millones de manera indirecta.

Fuente: [Efeagro](#)

## La consejera de Agricultura asegura que la Estrategia Andaluza apuesta por la economía circular para inyectar valor añadido al olivar

La consejera de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Carmen Crespo, ha participado esta mañana en Córdoba en la inauguración del I Congreso Mundial de Olivicultura y Elaiotecnica (Mundolivar), donde ha puesto de relieve el carácter pionero de la primera Estrategia Andaluza del Sector del Olivar 2023-2027 como herramienta para avanzar en economía circular y ampliar las posibilidades al sector a través, por ejemplo, de la generación de biogás o el aprovechamiento de la

**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

biomasa. “De esta forma, es posible sumar nuevas oportunidades e inyectar en el sector un valor añadido que aporta posibilidades económicas al olivar”, ha aseverado.

Además de Crespo, también han asistido a la apertura del congreso, entre otras personas, el rector de la Universidad de Córdoba, Manuel Torralbo; el delegado de la Junta de Andalucía en Córdoba, Adolfo Molina; el CEO y editor del grupo Editorial Mercacei, Juan A. Peñamil; el director territorial del Banco de Santander en Andalucía, Manuel de la Cruz; el CEO de Agromillora, Jordi Mateu; y los delegados territoriales de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural en Córdoba y Jaén, Francisco Acosta y Soledad Aranda, respectivamente.

Carmen Crespo ha comentado la apuesta de la Junta por trabajar conjuntamente con los profesionales del campo, los investigadores y la ciudadanía en general, y ha explicado que “el borrador de esta estrategia, diseñada con la Universidad de Córdoba (UCO), está prácticamente terminado”, por lo que pronto se pondrá a disposición de la sociedad andaluza para que pueda realizar aportaciones.

En este contexto, la responsable de Agricultura ha afirmado que “ahora es el momento idóneo” para analizar la situación de la actividad agroalimentaria en general, y olivarera en particular, “que atraviesa una situación compleja condicionada por los elevados costes de producción, la alta inflación y una sequía que está afectando a un sector fundamental para el devenir de Andalucía y España”. Carmen Crespo ha apuntado que el olivar es “un sector vivo que nunca está tranquilo, ya que debe enfrentar constantes cambios porque a lo largo de los años van surgiendo retos derivados de los precios, de los costes de producción o de la sequía”.

Sobre Mundolivar, Crespo ha afirmado que el encuentro “nace con unos objetivos muy ambiciosos en un momento difícil para el sector pero que, precisamente, será una herramienta de gran utilidad para abordar esos complicados retos a los que debe hacer frente el olivar para el futuro”. La consejera ha recordado que Andalucía cuenta con más de 1,6 millones de hectáreas de olivar, que suponen el 61% del total nacional, y ha puesto en valor los grandes avances que ha experimentado ya el olivar en esta tierra. Para Carmen Crespo, el objetivo actual es “que el sector esté más vivo que nunca” apostando por la tecnificación, “sin tener miedo a los cambios” y estando presente “donde se elaboran las directivas”.

Al respecto, la consejera ha comentado que es necesario “estar permanentemente en Europa” y ha lamentado que en Bruselas no se tenga en cuenta, por ejemplo, que “el olivar es un sumidero de CO2 ‘per se’ y que, por tanto, las directivas deben partir de esa premisa para luego exigir prácticas que deben venir acompañadas de posibilidades económicas y tiempo para aplicarlas”. “Si no, estamos lastrando la competitividad y los jóvenes no querrán incorporarse a este sector económico que debe

**Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar**

**bioland**  
ENERGY

**GRUPO oleicolajaén**

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



ser rentable y donde se debe medir, por supuesto, el impacto ambiental de las medidas que se implantan, pero también el impacto económico”, ha afirmado.

## PAC y Consejo Europeo

Por otro lado, Carmen Crespo se ha referido a las alegaciones presentadas por Andalucía a la Política Agraria Común (PAC) lamentando que “el Ministerio ha aprobado muy pocas propuestas andaluzas y que son básicamente técnicas”. “Desearíamos que los cambios fueran más ambiciosos porque, en un momento de sequía como el actual, es muy difícil cumplir con determinados requisitos como, por ejemplo, las cubiertas vegetales o el laboreo en el olivar”, ha apuntado la consejera, quien ha insistido en que “Andalucía ha llevado la flexibilización al máximo pero necesitamos que el Gobierno central dé un paso adelante y exima a los agricultores de prácticas que son difíciles de llevar a cabo actualmente”. Crespo ha insistido en que, como avala el estudio de la UCO, “no tiene porqué perder ni un euro ningún agricultor”.

También en ámbito comunitario, la consejera andaluza ha apostado por aprovechar la presidencia española del Consejo Europeo para “introducir temas importantes que se deben debatir en la Unión Europea: la mejora de la comercialización, la suficiencia alimentaria y las políticas hidráulicas europeas para enfrenar el impacto del cambio climático de forma estructural”. Al respecto de esta última cuestión, ha apuntado la posibilidad de emplear fondos Next Generation adicionales y sumar aguas regeneradas para el campo en general, y para el olivar en concreto. “Tenemos por delante muchos retos y muchas posibilidades”, ha aseverado Crespo, para quien las administraciones “deber ser un instrumento al servicio del sector para seguir creciendo y convertir este momento de dificultad en una posibilidad de mejora del futuro”.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## La generación sin oro líquido: ¿Por qué los jóvenes no están aprovechando los beneficios del aceite de oliva?

El aceite de oliva, conocido en nuestra gastronomía como "oro líquido", ha sido aclamado durante siglos por sus numerosos beneficios para la salud, destacados en todas las dietas, y su versatilidad culinaria. El aceite de oliva extra virgen, en particular, es considerado uno de los aceites más saludables del mundo debido a su método de extracción en frío y su contenido nutricional. Es ampliamente utilizado en la cocina mediterránea y se utiliza en aderezos para ensaladas, salsas, marinados y como aceite para cocinar.



**NUTRI NAV**

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

**Solicita una demo**

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

Sin embargo, según exponen varios estudios en los últimos tiempos, su consumo entre los jóvenes es notablemente bajo y parecen estar ignorando este tesoro culinario y privándose de sus beneficios. A medida que los jóvenes adoptan hábitos alimentarios menos saludables y se inclinan hacia opciones de comida rápida y procesada, es importante resaltar la importancia de incorporar el aceite de oliva en su dieta diaria.

De hecho, según expone la Fundación Caja Rural de Jaén, si consideramos a los jóvenes como aquellos individuos con una edad igual o inferior a 34 años en todo el mundo, sorprendentemente, el consumo per cápita de aceite de oliva en este grupo es de tan solo 103 gramos, mientras que el promedio mundial es de 420 gramos. Esto significa que los jóvenes consumen más de cuatro veces menos aceite de oliva que el resto de la población. En este artículo, exploraremos las razones detrás de la falta de consumo del aceite de oliva entre los jóvenes y por qué deberían considerar incorporarlo en su dieta diaria.

### Motivos detrás de la falta de consumo de aceite de oliva en jóvenes

- **Falta de conocimiento sobre sus beneficios:**

Uno de los principales motivos detrás de la falta de consumo de aceite de oliva entre los jóvenes es la falta de conocimiento sobre sus numerosos beneficios para la salud. El aceite de oliva extra virgen es rico en grasas saludables, antioxidantes y compuestos antiinflamatorios, lo que lo convierte en un aliado para la salud cardiovascular, la prevención de enfermedades crónicas y la promoción de una piel radiante. La falta de conciencia sobre estos beneficios impide que los jóvenes aprovechen al máximo este ingrediente tan valioso.

- **Influencia de la industria alimentaria y los alimentos procesados:**

La industria alimentaria ha tenido un impacto significativo en las elecciones alimentarias de los jóvenes. La promoción agresiva de alimentos procesados, ricos en grasas trans y aceites vegetales refinados, ha llevado a una disminución en el consumo de alimentos naturales y saludables, como el aceite de oliva. Los jóvenes se ven tentados por comidas rápidas y productos envasados que a menudo carecen de los beneficios nutricionales del aceite de oliva extra virgen.

- **Mitos y estereotipos sobre la cocina con aceite de oliva:**

Otro factor que contribuye a la falta de consumo del aceite de oliva entre los jóvenes son los mitos y estereotipos relacionados con su uso en la cocina. Algunos jóvenes pueden percibir que el aceite



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

de oliva es exclusivo de la cocina gourmet o que solo se utiliza en platos complicados. Esto crea barreras y los aleja de experimentar con este ingrediente saludable en su día a día.

- **Costo y disponibilidad:**

El costo y la disponibilidad también pueden ser obstáculos para el consumo de aceite de oliva entre los jóvenes. En comparación con otros aceites vegetales, el aceite de oliva extra virgen tiende a ser más caro, lo que puede disuadir a los jóvenes con presupuestos limitados. Además, en algunas regiones, la disponibilidad de aceite de oliva de calidad puede ser limitada, lo que dificulta su acceso para los jóvenes interesados en incorporarlo en su alimentación.

El consumo de aceite de oliva es una práctica común y saludable en muchas culturas y grupos de edad, incluidos los jóvenes. El aceite de oliva es conocido por sus beneficios para la salud, ya que es una fuente de grasas saludables, antioxidantes y compuestos antiinflamatorios.

### **Estrategias para fomentar el consumo de aceite de oliva entre los jóvenes:**

- **Promoción de opciones saludables:** Los restaurantes, cafeterías y empresas de alimentos pueden incluir opciones que utilicen aceite de oliva en sus menús. Esto fomentará la familiaridad con el aceite de oliva y dará a los jóvenes la oportunidad de probarlo en diferentes platos.
- **Recetas y demostraciones de cocina:** Proporcionar a los jóvenes recetas simples y demostraciones de cocina es una excelente estrategia para fomentar el consumo de aceite de oliva entre los jóvenes. Al mostrarles cómo utilizar el aceite de oliva en recetas simples y deliciosas, se les brinda la oportunidad de experimentar con su sabor y descubrir nuevas opciones culinarias.
- **Educación y concientización:** Es fundamental proporcionar a los jóvenes información sobre los beneficios del aceite de oliva para la salud, tanto a nivel físico como mental. Campañas educativas en escuelas, redes sociales y programas de divulgación pueden ayudar a desmitificar los conceptos erróneos y promover el conocimiento sobre el aceite de oliva.
- **Alianzas con restaurantes y establecimientos de comida:** Fomentar la inclusión de opciones saludables con aceite de oliva en los menús de restaurantes, cafeterías y establecimientos de comida puede dar a los jóvenes la oportunidad de probar y apreciar los sabores únicos que el aceite de oliva aporta a los platos.

Fuente: [Diario de Sevilla](#)



# Hacia una mayor formación en escuelas y centros de salud sobre Dieta Mediterránea y aceite de oliva

La **Interprofesional del Aceite de Oliva Español**, con la colaboración de Europa Press, ha celebrado un desayuno informativo bajo el título "Cuando agricultura y salud conectan... Por algo será", en el que los doctores Ramón Estruch, Antonio Escribano y Fernando López Segura han abogado por una mayor inversión en las escuelas y en los centros de salud para educar a los pacientes sobre nutrición y, en concreto, sobre Dieta Mediterránea y aceite de oliva.

El especialista en Medicina Interna y uno de los investigadores principales del estudio CordioPrev, el doctor Fernando López Segura, recordó que este estudio demuestra que aquellos pacientes que ya han sufrido un infarto y que siguen una Dieta Mediterránea rica en AOVE tienen hasta un 30% menos probabilidades de padecer una recaída que los que siguen una dieta sana, pero baja en grasas.

Por ello, López Segura ha considerado que habría que prescribir una Dieta Mediterránea con AOVE a todos estos pacientes que han sufrido accidentes cardiovasculares. No obstante, ha lamentado que esto no se hace "para nada" ni en España ni en los países anglosajones.

Al respecto, ha solicitado una mayor concienciación en la sociedad sobre los beneficios del aceite de oliva. "Cuando sale un fármaco para el cáncer o un medicamento nuevo para la diabetes, se difunde inmediatamente por todo el mundo, si bien la difusión de estos estudios realmente ha sido pobre", ha considerado.

Por su parte, el catedrático de Nutrición Deportiva Antonio Escribano ha resaltado los beneficios del aceite de oliva para los deportistas y ha afirmado que todas las personas que hace deporte "deben introducir" este producto en su alimentación.

Según ha precisado, la actividad deportiva, si se practica de manera intensa, genera procesos inflamatorios locales en determinadas estructuras del organismo como son los músculos. En estos casos, el aceite de oliva actúa como antiinflamatorio, por lo que "tiene repercusiones a otro nivel en el sistema muscular, cardiovascular y respiratorio".

Escribano ha animado a los deportistas a mezclar una cucharada de aceite de oliva con el café previo al entrenamiento o a mezclar esa misma cantidad con el bowl de cereales, leches y miel. Aunque ha reconocido que el aceite se usa "mucho" en España, sobre todo en las tostadas y las ensaladas, el experto ha instado a "abrir el abanico, para incluirlo en el yogur con frutos rojos y en las meriendas", por ejemplo.



Por otro lado, Ramón Estruch, consultor senior del Servicio de Medicina Interna del Hospital Clínic de Barcelona y miembro del comité directivo de PREDIMED Plus, ha destacado que la Dieta Mediterránea con aceite de oliva también protege frente a la fibrilación auricular, que es una arritmia del corazón.

"No hemos sabido encontrar ningún efecto negativo de la Dieta Mediterránea con aceite de oliva. Por lo tanto, tenemos aquí una joya que hemos heredado y que hay que mantenerla. Y el aceite de oliva es el centro de toda la pirámide", ha aseverado.

Estruch ha lamentado que "las personas jóvenes se están apartando de este tipo de alimentación". Por ejemplo, ha mencionado un estudio que se ha realizado con mujeres embarazadas que tenían problemas del crecimiento intrauterino. "Realmente comían fatal. Ellas decían que comían bien, pero el concepto de comer bien es tremendo. Entonces, con la dieta mediterránea y con aceite de oliva se bajó el número de las que comían mal, que eran un 65%", ha explicado. Con esta intervención se redujo "muchísimo más" que con cualquier otra el problema de crecimiento intrauterino, según ha detallado.

Respecto la subida de precios del aceite de oliva, el presidente de la Interprofesional de Aceite de Oliva Español, Pedro Barato, ha señalado que "no es caro. El problema es que no sabemos venderlo, no sabemos transmitir ese mensaje, y las cosas hay que valorarlas por lo que cuestan y lo que valen. El aceite cuesta muy poco y vale muchísimo".

Así, se ha referido a los beneficios de añadir este alimento a la Dieta Mediterránea. "El abanico de ventajas es impresionante", ha remarcado, al tiempo que ha insistido en que es beneficioso para las personas que practican deporte, para aquellas con problemas cardiacos, musculares y digestivos.

Fuente: [Mercacei](#)

## Assitol evoluciona su modelo de trabajo acelerando lo digital y la investigación

Un 2022 difícil y un 2023 también complicado, debido al conflicto ruso-ucraniano, la subida de los precios y el cambio climático. Sin embargo, las empresas han demostrado una vez más una gran capacidad de resistencia para afrontar los retos de los mercados nacional y de exportación. El análisis procede de ASSITOL, la asociación italiana de la industria del aceite de oliva, miembro de Federalimentare y Confindustria, que en su Asamblea General Anual reiteró la necesidad de



construir un nuevo modelo de trabajo y producción, basado en la tecnología, la investigación y la sostenibilidad.

“Hemos vivido una temporada complicada, que aún no ha terminado”, explicó Riccardo Cassetta, presidente de ASSITOL. “La Asociación tiene la intención de seguir apoyando a las empresas de todas las formas posibles, pero es esencial un cambio de ritmo. De lo contrario, ya no podremos hacer frente a los efectos de la inestabilidad geopolítica y a las consecuencias periódicas de las condiciones meteorológicas extremas”.

Diferentes factores han afectado a todos los componentes de la asociación: del aceite de oliva a los aceites de semillas, de los productos semiacabados para pan, pizza y pastelería, a la levadura de panadería y la agroenergía. El primero es la guerra de Ucrania, que ha provocado fuertes subidas de los precios de las materias primas, de las que tanto Rusia como la propia Ucrania son importantes proveedores. Basta pensar en el gas natural, esencial para el abastecimiento energético, los fertilizantes o el aceite de girasol, difícil de obtener hasta hace unos meses.

A este contratiempo inicial se unió una sequía implacable, seguida de fenómenos meteorológicos extremos en otoño, que pusieron en serios aprietos no sólo a la agricultura nacional, sino a la de todo el Mediterráneo. El aceite de oliva, según datos de Ismea, ha perdido casi el 30% de su producción en Italia. España, primer productor mundial, ha visto reducidas sus cantidades a la mitad. Las empresas del sector han tenido que hacer frente a la falta de aceite paralelamente al aumento de la energía y los envases.

“Este panorama tan negativo se ha traducido en un aumento de los costes para las empresas y de la inflación para las familias”, señaló Cassetta. “Sin embargo, nuestras empresas han sabido reaccionar, demostrando una extraordinaria capacidad de respuesta. El hecho es que, tras la sequía de 2022, el primer semestre de 2023 se caracteriza en cambio por lluvias torrenciales, que podrían volver a plantear el problema de la falta de materias primas. ”Por estas razones”, señaló el presidente de ASSITOL, “creemos que la contribución de la ciencia y la digitalización es ahora indispensable contra el cambio climático. Al mismo tiempo, debemos reforzar nuestra emancipación del suministro energético exterior y valorizar nuestra bioenergía. En ambos ámbitos, ASSITOL está dispuesta a ofrecer su contribución a las instituciones”.

Fuente: [Interempresas](#)



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