

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

24 de enero de 2025



HOY ES NOTICIA:

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación abre la consulta pública para adaptar diversas normas de calidad a la realidad productiva.

La Diputación entregará mañana en Fitur los distintivos Jaén Selección 2025 a los ocho mejores AOVes de esta campaña tras la cata-concurso que ha cumplido dos décadas.

Un proyecto europeo explora las posibilidades de producir biometano a partir de residuos agrícolas.

Aceite de oliva en Puerto Rico: oportunidades, desafíos y estrategias para acceder al mercado.

Pakistán plantará 50 millones de olivos de aquí a 2026.



El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación abre la consulta pública para adaptar diversas normas de calidad a la realidad productiva

- El objetivo es adaptarse también a las nuevas demandas de los consumidores.
- Afecta a productos como la sidra, los preparados grasos, el vinagre, los derivados cárnicos, aceitunas de mesa, pan, galletas y horchata.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha abierto hoy el procedimiento de audiencia e información pública para adaptar diversas normas de calidad alimentaria a la realidad productiva y tecnológica actual y a las nuevas demandas de los consumidores.

España, como principal potencia agroalimentaria, requiere un marco normativo actualizado que garantice la competitividad del sector. Este proyecto tiene como propósito modernizar las normas alimentarias específicas afectadas, proporcionar seguridad jurídica a los operadores, simplificar ciertos trámites administrativos y mejorar la información alimentaria a los consumidores.

Además, el proyecto del real decreto contempla la derogación de disposiciones obsoletas que ya no responden a la realidad productiva actual. En algunos casos, estas regulaciones quedan cubiertas por normativas posteriores o por la legislación de la Unión Europea.

En concreto, la normativa abarca los siguientes productos: la sidra -el texto pretende incluir prácticas de clarificación y un incremento del contenido en metanol para la sidra de hielo-, los preparados grasos- con una modificación de su definición-, el vinagre - se añadirían nuevos ingredientes y se incrementa el grado de acidez para las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) -, derivados cárnicos- se incluirían las menciones “natural” y “elaboración artesana” así como del “jamón de pavo” como denominación consagrada por el uso y la eliminación de “mortadela Bolonia”-, aceituna de mesa -con la obligación de indicar en el listado de ingredientes si el relleno es en forma de pasta-, el pan – con nuevas categorías para el pan sin gluten como la del “pan común sin gluten” y del “pan especial sin gluten”-, las galletas – se elimina el límite máximo de cenizas-, la horchata- para permitir la elaboración de horchatas con un contenido reducido de azúcares-.



Por último, la norma pretende derogar otras superadas por legislación de la Unión Europea como las referidas a la sangría y otras bebidas derivadas del vino, vinos aromatizados y bitter-soda y secciones del código alimentario español referidas a grasas comestibles y cervezas.

El desarrollo de este proyecto normativo es resultado del diálogo abierto y constante que el ministerio mantiene tanto con las organizaciones representativas de los sectores implicados como con las distintas administraciones públicas.

El trámite de audiencia estará abierto hasta el día 12 de febrero, inclusive, y está disponible a través del siguiente enlace: Trámite de audiencia e información pública del proyecto de real decreto por el que se modifican y derogan varias disposiciones reglamentarias en materia de calidad alimentaria

Documentos

[25.01.23 Consulta Normas de calidad](#)

Fuente: [MAPA](#)

La Diputación entregará mañana en Fitur los distintivos Jaén Selección 2025 a los ocho mejores AOVEs de esta campaña tras la cata-concurso que ha cumplido dos décadas

La Diputación Provincial entregará mañana viernes en Fitur los distintivos Jaén Selección 2025 a los ocho mejores aceites de oliva virgen extra de esta campaña oleícola tras la cata-concurso que ha cumplido veinte ediciones y que este año se ha celebrado en el Cortijo El Madroño de Martos.

Un fallo que dio a conocer el presidente de la institución provincial, Francisco Reyes, en un acto público en el que estuvieron presentes en esta vigésima edición buena parte de los productores que han concurrido con sus zumos naturales de aceituna fresca a este reputado premio al que concurrieron 55 AOVEs, una quincena de los cuales de producción ecológica.



Los ganadores son Oro Bailén, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualia, de la cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Gran Selección, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y Oleícola Jaén, de Oleícola Jaén, de Baeza.

Del análisis del fallo se constata que fueron 45 empresas las presentadas procedentes de 35 municipios de la provincia de Jaén. Tres galardonados repiten respecto a la edición de 2024 (Oro Bailén, Jabalcuz y Melgarejo), dos se estrenan (O.Live y Oleícola Jaén, concretamente los dos ecológicos), tres tienen su origen en sociedades cooperativas (Picualia, Jabalcuz y Señorío de Camarasa), todos son de regadío y de la variedad picual, tanto los seis de producción convencional o integrada, así como los dos ecológicos.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Un proyecto europeo explora las posibilidades de producir biometano a partir de residuos agrícolas

El centro tecnológico Eurecat participa en el proyecto europeo Life Chandelier, que ensayará el uso de residuos agroalimentarios para la producción de biometano vehicular, con el objetivo de avanzar en la sostenibilidad del sector del transporte y el desarrollo rural. La iniciativa aspira a lograr una reducción de hasta un 80% las emisiones de efecto invernadero.

En concreto, el proyecto tiene por objetivo “desarrollar una solución competitiva en costes y flexible en cuanto a materia prima, basada en tecnologías modulares e innovadoras, que contribuya a reducir hasta un 80% las emisiones de gases de efecto invernadero y permita la producción rentable de biometano en áreas rurales para un transporte sostenible”, explica el director de la Unidad de Residuos, Energía e Impacto Ambiental de Eurecat, Frederic Clarens.

La Comisión Europea estima que para 2030 se producirán 350 TWh de biometano, lo que supondrá una reducción de unos 110 millones de toneladas de emisiones de dióxido de carbono equivalente, aproximadamente un 6% del esfuerzo total necesario para lograr la reducción del 55% de los gases

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícolaJaén

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



de efecto invernadero. En esta línea, el biometano es un gas combustible renovable que “puede contribuir significativamente a la mitigación del cambio climático en la Unión Europea”, destaca el investigador de la Unidad de Residuos, Energía e Impacto Ambiental de Eurecat Víctor Ortiz.

En el marco del proyecto se demostrará la producción optimizada y trazable de biogás y biometano vehicular, haciendo uso de tecnología blockchain, y rentable en plantas de pequeña-mediana escala, mediante el pretratamiento simultáneo por extrusión de residuos agroalimentarios lignocelulósicos complejos, en particular, orujo de oliva, cáscara de almendra, sarmientos de vid y paja de cereales, y su codigestión anaeróbica con otros residuos orgánicos agroalimentarios.

La solución se complementará con un sistema innovador de limpieza del biogás, basado en tecnología de membranas hidrofóbicas, una alternativa más rentable y respetuosa con el medio ambiente en comparación con los métodos tradicionales como el lavado con agua o la absorción química.

En este sentido, la calidad del biometano se validará como Bio-CNG en un vehículo de alta capacidad (HDV) que recorrerá 120.000 km durante la duración del proyecto. Life Chandelier también incluirá la modelización digital de los diferentes procesos integrados en la solución propuesta, con el objetivo de optimizar la producción de biometano y facilitar la ampliación y replicabilidad en otros ecosistemas, regiones o tipos de materia prima.

Caso de estudio en Aragón

Matarraña, en Aragón, será la zona donde tendrá lugar el caso de estudio del proyecto Life Chandelier, una zona rural con una intensa actividad agrícola y ganadera, y uno de los mayores productores de productos de oliva, vino y almendras de Europa. Los resultados del proyecto serán testeados y validados a través de un demostrador que se desarrollará en la planta de biogás de Valderrobres, actualmente operada por los socios del proyecto GUCO y Genia Bioenergy.

El proyecto Life Chandelier, cofinanciado por la Unión Europea, está coordinado por el Clúster Aragonés de Alimentación y Nutrición, y cuenta con un consorcio compuesto por una compañía líder del sector cárnico, empresas innovadoras del sector de gases renovables y centros tecnológicos especializados en la producción de bioenergía y gestión de residuos agroalimentarios: GUCO (Grupo Arcoiris), Genia Bioenergy, Inderen, Instituto Tecnológico de Aragón y el centro tecnológico Eurecat.

Fuente: [Interempresas](#)



Aceite de oliva en Puerto Rico: oportunidades, desafíos y estrategias para acceder al mercado

En 2023, el mercado del aceite de oliva en Puerto Rico continuó mostrando un panorama de crecimiento positivo, impulsado por un cambio en las preferencias de los consumidores y una creciente demanda de opciones más saludables y gourmet. Desde la pandemia del COVID-19, el consumo en los hogares aumentó significativamente y esta tendencia se ha ido consolidando, especialmente en un contexto de mayor conciencia sobre la salud y la calidad de los productos alimentarios, según un estudio de [ICEX España Exportación e Inversiones](#).

En el mercado puertorriqueño, el precio continúa siendo un factor determinante en las decisiones de compra, especialmente entre los hogares de clase media-baja. No obstante, la expansión de la oferta de aceites de oliva de marcas blancas y de distribuidor, a precios más competitivos, ha brindado alternativas atractivas para los consumidores que buscan equilibrar calidad y coste. Aunque la lealtad a las marcas tradicionales sigue teniendo peso, el aumento en los precios ha alterado las dinámicas del mercado, otorgando al precio un papel más relevante en la toma de decisiones de compra.

El aceite de oliva español sigue ostentando un posicionamiento privilegiado en Puerto Rico.

Según este estudio, el mercado del aceite de oliva en Puerto Rico presenta diversas oportunidades de crecimiento y expansión, impulsadas por cambios en las preferencias de los consumidores y por tendencias emergentes en la industria alimentaria. La creciente conciencia sobre los beneficios para la salud de una dieta basada en productos naturales y saludables sigue siendo una tendencia consolidada, lo que posiciona al aceite de oliva, conocido por sus propiedades beneficiosas para la salud cardiovascular y su versatilidad en la cocina, como una opción cada vez más atractiva para los consumidores que buscan alternativas más saludables. Para aprovechar plenamente esta oportunidad, considera crucial seguir divulgando los beneficios del aceite de oliva en términos de salud, educando y sensibilizando a la población puertorriqueña sobre las ventajas de su consumo regular. De esta forma, se fomenta su integración en la dieta cotidiana, permitiendo que los consumidores lo perciban como una opción accesible y habitual en su alimentación diaria.

El informe apunta que el mercado puertorriqueño ha aguantado muy bien las fuertes subidas de precios, por lo que si se produce una normalización del precio del aceite en 2025 podría suponer un fuerte aumento de las importaciones en volumen. Según datos de ICEX, el aceite de oliva español

**Operación asegurada en
Crédito y Caución**

Haga como
miles de empresas:
defiéndase



sigue ostentando un posicionamiento privilegiado en Puerto Rico y lidera, en parte, el mercado del aceite de oliva de la isla. En este sentido, las exportaciones españolas representaron en 2023 el 55,7% del volumen y un 69,1% del valor total del aceite de oliva que llega a la isla.

La concienciación del impacto sobre la salud en las generaciones jóvenes ayudará a seguir sustituyendo otros aceites por el uso de aceite de oliva en la cocina. Tanto marcas como importadores están realizando esfuerzos significativos en campañas de marketing y eventos en los que se demuestra cómo el aceite de oliva puede ser integrado en la cocina del día a día, no sólo en contextos gourmet. La visibilidad de su uso versátil y saludable es clave para aumentar su aceptación, permitiendo que los consumidores comprendan la facilidad con la que pueden incorporar este producto en sus hábitos culinarios cotidianos, más allá de su uso “gourmet”.

Innovación para captar la atención del consumidor

Además, el estudio añade que la introducción de aceites de oliva con sabores y esencias, así como la diversificación hacia aceites innovadores, responde a una creciente demanda de productos diferenciados que ofrezcan nuevas experiencias sensoriales. Este tipo de innovaciones tienen el potencial de captar la atención de aquellos consumidores interesados en explorar nuevas opciones culinarias y ampliar el atractivo del aceite de oliva hacia un público más amplio. Estas innovaciones, a su juicio, no sólo aumentan las alternativas en el mercado, sino que también fomentan la experimentación y el descubrimiento de nuevos sabores y combinaciones, lo que podría impulsar aún más el consumo de aceite de oliva.

La calidad, el origen y los procesos de producción son factores cada vez más relevantes para los consumidores.

A su vez, la creciente presión de los precios ha dado lugar a un aumento en la oferta de marcas blancas y aceites de distribuidor, productos más asequibles que representan una oportunidad significativa para atraer a consumidores que priorizan el coste sin sacrificar la calidad.

Aunque el mercado de aceites de oliva en Puerto Rico es maduro, persiste un espacio para un crecimiento sostenido en el segmento Premium, especialmente en un contexto donde los consumidores valoran cada vez más la calidad y los productos gourmet. Las marcas que logren diferenciarse mediante la trazabilidad, la sostenibilidad y el origen de sus productos tienen la oportunidad de captar una porción significativa de este nicho.



"La valorización de la calidad, el origen y los procesos de producción son factores cada vez más relevantes para los consumidores, lo que crea una oportunidad para las marcas que puedan satisfacer estas expectativas con productos diferenciados y auténticos", destaca el estudio.

Para alcanzar una posición competitiva dentro del mercado del aceite de oliva en Puerto Rico, el estudio señala que las empresas deben disponer de buena información sobre el perfil del consumidor puertorriqueño y contar con una relación estrecha con un importador o distribuidor. Muchos de los canales de distribución que venden productos extranjeros prefieren, en vez de ir directamente al fabricante, comprarlos a través de un intermediario local por las facilidades de tipo operacional y financiero que ello supone: los importadores se encargan de todos los procedimientos de compra, los trámites aduaneros, los volúmenes de compra son mayores y su conocimiento y experiencia es mayor.

A su vez la mayor parte de las empresas importadoras tienen contratos en exclusiva con las firmas proveedoras, por lo que la posibilidad de que las cadenas de supermercados compren directamente al proveedor extranjero queda descartada, a no ser que se trate de comercializar su propia marca blanca.

Fuente: [Mercacei](#)

Pakistán plantará 50 millones de olivos de aquí a 2026

De aquí a 2026, Pakistán contará con 50 millones de olivos más de los que tiene actualmente. Se plantarán en la provincia de Punjab en un área de cuatro millones de hectáreas, según ha confirmado su gobierno. En concreto, las plantaciones se llevarán a cabo en los distritos de Chakwal, Attock y Mianwali, conocidos por sus favorables condiciones territoriales y climáticas, según publica Teatro Naturale.

Además, añade, el gobierno nacional planea cultivar más olivos en Khyber-Pakhtunkhwa, especialmente en el distrito de Hazara y Baluchistán.

Actualmente, este país cuenta con 80 millones de olivos silvestres y 5,6 millones de olivos cultivados y es un sector estratégico en zonas subdesarrolladas, donde proporciona a los agricultores una vida mejor.



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



Se espera que la producción de aceite de oliva del país alcance las 160 y 180 mil toneladas en la campaña de cosecha 2024/25, un aumento del 20% en comparación con la temporada anterior.

Apoyo

El gobierno paquistaní ha anunciado que apoyará a los agricultores interesados en este cultivo, con el suministro de árboles jóvenes de alta calidad, asistencia técnica y programas de capacitación diseñados para garantizar un manejo eficaz. También ofrecerá subvenciones para animar a los agricultores a pasarse al cultivo del olivo.

Fuente: [Olimerca](#)

