

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*24 de abril de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

**JORNADAS**



Publicado el nuevo reglamento sobre DOP e IGP en Europa.

“Mucho por Poco”, el concurso POP-UP para enseñar a valorar todo lo que aportan los Aceites de Oliva a la calidad de vida de los españoles.

Este aceite de oliva de Ciudad Real ha sido elegido como el mejor del mundo.

El Gobierno actualiza las bases reguladoras para las ayudas del plan Renove de maquinaria agrícola.

En marcha la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad del Olivo.

El director ejecutivo del COI analizará en una conferencia de la Asociación de la Prensa de Jaén los 65 años de esta organización internacional y la visión de futuro que tiene el primer español que la dirige.



# Publicado el nuevo reglamento sobre DOP e IGP en Europa

El Diario Oficial de la Unión Europea (DOUE) ha publicado hoy, 23 de abril, el nuevo Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo sobre las indicaciones geográficas para productos agrícolas, vinos y bebidas espirituosas, así como sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas. Este reglamento modifica los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2017/1001 y (UE) 2019/787, y deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012.

El Reglamento, que entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea, es decir, será aplicable a partir del 13 de mayo, establece normativas para las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) y los Términos de Calidad Facultativos. Las DOP e IGP constituyen derechos de propiedad intelectual protegidos legalmente.

Según destacan desde el Ministerio de Agricultura, “España ha desempeñado un papel activo en las negociaciones de este texto”. Antes de la presentación de la propuesta por parte de la Comisión Europea en marzo de 2022, España creó el Grupo de Amigos de las Indicaciones Geográficas, integrado por 16 Estados Miembros, con el propósito de consensuar una postura común sobre asuntos clave.

Según destacan desde el Ministerio de Agricultura, “España ha desempeñado un papel activo en las negociaciones de este texto”.

Posteriormente, nuestro país participó activamente en las reuniones del grupo de trabajo del Consejo y en encuentros con otros Estados miembros para acordar posiciones respecto a los aspectos fundamentales del texto.

El expediente fue uno de los asuntos prioritarios para la Presidencia española de la UE, en el segundo semestre de 2023, durante la cual se llevaron a cabo la mayoría de las negociaciones trilaterales hasta que finalmente se alcanzó un acuerdo político, el 24 de octubre pasado.

Desde el MAPA añaden que “estos esfuerzos han contribuido significativamente a mejorar la propuesta inicial de la Comisión Europea en aspectos relevantes para el sector agroalimentario español. Entre ellos, destaca el enfoque voluntario en cuanto a la sostenibilidad económica, social y



medioambiental; un fortalecimiento considerable del papel de las agrupaciones de productores como entidades gestoras de las indicaciones geográficas, la ampliación de la protección legal de las mismas a los nombres de dominio en internet; y el mantenimiento de la evaluación de los expedientes por parte de la dirección general de Agricultura de la Comisión Europea”.

Asimismo, se ha establecido una regulación significativa para aclarar las condiciones bajo las cuales un alimento elaborado puede utilizar el nombre comercial de una indicación geográfica como ingrediente, así como la obligación de mencionar al productor de en el etiquetado del producto.

España ocupa el tercer lugar entre los Estados miembros de la UE con mayor número de figuras de calidad, 381 inscritas en el registro comunitario. Se trata de 146 vinos y 212 productos agroalimentarios con DOP o IGP (carnes y productos cárnicos, quesos, mieles, aceites de oliva, legumbres, frutas, hortalizas, arroces, productos pesqueros, especias, vinagres, turrone y sidras), 19 bebidas espirituosas IGP y 4 ETG. Actualmente hay otras 25 figuras en proceso de evaluación por parte de la Comisión Europea. España se sitúa por detrás de Italia, con 890 figuras, y Francia, con 769.

Puede consultar el reglamento [PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

## “Mucho por Poco”, el concurso POP-UP para enseñar a valorar todo lo que aportan los Aceites de Oliva a la calidad de vida de los españoles

Aceites de Oliva de España ha transformado su stand en un plató de televisión, en el que los visitantes tienen que adivinar el precio del aceite de oliva empleado en recetas emblemáticas de la gastronomía española.

Una iniciativa con la que se muestra que el coste de los aceites de oliva usados en cada plato es mucho menor de lo que cree la mayoría, considerando además todo lo que aportan en términos de salud y disfrute.



De hecho, el consumidor español es plenamente consciente del enorme valor que atesora este alimento y, a pesar del alza en los precios, no ha renunciado seguir comiendo de la forma más saludable.

Además, el stand vuelve a ser el escaparate de los mejores aceites de oliva virgen extra de España, de sus marcas de calidad diferenciada y un lugar donde aprender más sobre cómo emplearlos en nuestra cocina.

Los españoles aman sus aceites de oliva. Un alimento que forma parte fundamental de la identidad de nuestro país y sin el que es imposible entender la forma en la que comemos. Es más, su reinado en las cocinas contribuye, según los expertos, a que seamos uno de los países con mayor esperanza de vida del planeta. Por esa razón no nos extraña que la mayoría de los consumidores de nuestro país sigan siendo fieles a este alimento, a pesar del histórico incremento de precios que han experimentado por la sequía extrema y los fenómenos meteorológicos que hemos padecido en los últimos años. El precio de los aceites de oliva ha subido, de media, un 180% en España desde 2022, según datos del Instituto Nacional de Estadística. Por el contrario, se estima que el consumo en las dos últimas campañas se reducirá en torno al 30%. “La verdad es que los primeros sorprendidos por estas cifras hemos sido nosotros, el sector del aceite de oliva” asegura Pedro Barato, presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español. “Habíamos asumido como una verdad absoluta que la demanda del aceite de oliva es muy elástica y una subida del precio, aunque fuera moderada, tendría un enorme efecto sobre la demanda, frenándola drásticamente. Pero eso no ha ocurrido. Cierto es que los consumidores españoles han comprado menos aceites de oliva, en envases más pequeños, e, incluso, han recurrido al formato en spray para aprovechar al máximo cada gota, pero en buena medida se han resistido a pasarse a otros aceites que no tienen nuestra de calidad ni ofrecen la misma garantía de sabor y bienestar”.

Pero un porcentaje de consumidores se han alejado del producto. Estos son el público objetivo prioritario de la acción que Aceites de Oliva de España ha puesto en marcha en el 37º Salón de Gourmets que se celebra esta semana en Madrid. Se ha diseñado el stand como un plató de televisión, donde los asistentes pueden jugar en el concurso “Mucho por Poco”, conducido por todo un experto en estas lides, el presentador Jorge Fernández. La mecánica es muy sencilla, ya que los visitantes se enfrentan al reto de adivinar el precio del aceite de oliva empleado en elaborar recetas emblemáticas de la gastronomía nacional. Una iniciativa con la demostramos el precio del aceite empleado en la elaboración de esos platos es mucho menor de lo que la mayoría cree, sobre todo si tenemos en cuenta todo lo que en términos de salud y disfrute. Esto ayuda a entender por qué vale la pena no renunciar al consumo cotidiano de aceites de oliva.

**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@grupoleicolajaen.com



“Mucho por Poco” es una acción amena, novedosa e inmersiva para que los consumidores entiendan que una pequeña cantidad de aceite de oliva marca la diferencia en la calidad y el sabor de nuestras comidas. Queremos que comprendan que los aceites de oliva valen mucho más de lo que cuestan, pues son la base de una dieta saludable y sostenible, y aportan múltiples beneficios para la salud. Además, nos sirve para destacar la gran versatilidad de los aceites de oliva, dado que los participantes pueden descargarse, a través de un código BIDI, el recetario creado con las 24 recetas del juego para utilizarlas en sus casas”, ha detallado Teresa Pérez, gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español.

Pero más allá del concurso, el stand cuenta con otros innegables atractivos. Un showcooking, dirigido por la chef Blanca Mayandia, quien realizará diferentes máster class sobre aliños con aceites de oliva virgen extra. Además, se repartirán degustaciones entre los visitantes. Y no podemos olvidar la extensa oleoteca formada por centenares de referencias procedentes de todas las partes del país, entre las que destacan las DOP e IGP de aceites de oliva virgen extra existentes en España.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Oliva Español](#)

## Este aceite de oliva de Ciudad Real ha sido elegido como el mejor del mundo

Después de haberse hecho con más de 200 medallas de prestigiosos concursos de AOVE y convertirse en el 'Picual más premiado del mundo', referirse a [Palacio de los Olivos](#) como oro líquido es quedarse corto.

Al comienzo del año tras su participación en el '[Evoov World Ranking](#)', volvió a ser reconocido como mejor aceite del mundo en la variedad picual. Concurso en el que su variedad arbequina también fue premiada, por tercera vez.

Una vez más, Palacio de los Olivos, vuelve a ser noticia tras resultar ganador del galardón al Mejor AOVE Internacional en la variedad picual durante la séptima edición de los premios de la ESAO (Escuela Superior del Aceite de Oliva). Una posición destacada para este aceite de Ciudad Real, entre los más de 170 aceites participantes de todo el mundo (España, Italia, Portugal, Grecia, Turquía, Líbano, EE. UU. y Brasil).



Dichos reconocimientos se suman a las más de 200 medallas de prestigiosos concursos de AOVE nacionales e internacionales que acumula y que revalidan su posición de nº1 del ranking internacional “The EVOO WORLD RANKING” en las variedades picual – por séptimo año consecutivo- y arbequina.

### La clave de su éxito

No hay secreto: el éxito está en la pasión y el esfuerzo de esta empresa manchega para elaborar aceite de máxima calidad, empezando por la minuciosa atención y el cuidado puesto en su magnífico olivar durante todo el año; por el esmero en la recogida de una materia prima inmejorable, verde, sana y fresca, como son sus aceitunas; y en el estricto proceso de extracción de su aceite, como receta particular, única y singular, gracias al control exhaustivo de cada parte del proceso de producción. Un perfecto trabajo en equipo también reconocido a nivel mundial entre los expertos del sector.

Otros factores determinantes son que Palacio de Los Olivos apuesta por la innovación y por el impacto medioambiental positivo, y la aplicación de técnicas sostenibles y siempre respetuosas con el medioambiente en su excepcional olivar sobre tierras calatravas de origen volcánico en Almagro (Ciudad Real) y bajo el característico clima manchego que permite un óptimo desarrollo del olivo y la aceituna.

El AOVE de Palacio de Los Olivos destaca por su alta calidad y carga de valores nutricionales, y se materializa en su explosión de aromas y sabores frescos, herbáceos y frutales, muy diferenciados con respecto a otros.

Fuente: [El Español](#)

## El Gobierno actualiza las bases reguladoras para las ayudas del plan Renove de maquinaria agrícola

- Esta línea de ayuda tiene como objetivo impulsar la modernización del parque de maquinaria mediante la adquisición de equipos que permitan unas técnicas agrícolas más respetuosas con el medioambiente y con mejor eficiencia energética.



**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



- La principal novedad es la inclusión entre las máquinas subvencionables de equipos asociados al mantenimiento de las cubiertas vegetales.
- Las nuevas bases regularán las ayudas de 2024, cuya convocatoria está prevista que se realice en verán.
- Además, a través de este real decreto se amplía el plazo de presentación de la solicitud única de ayudas de la PAC 2024 hasta el 31 de mayo, uno de los compromisos adquiridos por el Gobierno en su plan de medidas para apoyar a agricultores y ganaderos.

El Consejo de Ministros ha aprobado hoy un real decreto, a propuesta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que modifica las bases reguladoras para la concesión directa de las ayudas estatales para la renovación de maquinaria agraria que están estipuladas en el Real Decreto el 1055/2021.

La norma también recoge la ampliación de la presentación de la solicitud única de la Política Agraria Común, hasta el 31 de mayo, otro de los compromisos adquiridos por el Gobierno en el cumplimiento del plan de medidas para apoyar a agricultores y ganaderos.

Este real decreto tiene como objetivo mantener el impulso a la modernización del parque de maquinaria agrícola mediante el apoyo a la adquisición de equipos y maquinaria que incorporen nuevas tecnologías y procuren prácticas más sostenibles con el medio ambiente.

La principal novedad reside en la inclusión de los equipos asociados al mantenimiento de las cubiertas vegetales entre los tipos de máquinas subvencionables, modificación que responde a una demanda del sector, con el objetivo de facilitar la renovación de esta maquinaria, en coherencia con el Plan Estratégico de la Política Agraria Común (PAC) que incluye intervenciones que fomentan ese tipo de prácticas agrarias.

Las medidas previstas en este real decreto están orientadas a incentivar la adquisición de maquinaria nueva y el achatarramiento de la antigua, y buscan reducir las emisiones de CO<sub>2</sub>, de amoníaco y de partículas, además de optimizar la aplicación de insumos y de fijar carbono en el suelo. Al mismo tiempo se persigue también mejorar la eficiencia energética.

Con esta modificación, además, se clarifican algunos documentos que deben presentar los solicitantes para facilitar la tramitación de la ayuda y mejorar la gestión del procedimiento.



La modificación del real decreto da cumplimiento a la extensión de la validez de la normativa comunitaria en la que se basa, el Reglamento (UE) n° 651/2014 de la Comisión, de 17 de junio de 2014, por lo que se extiende también la validez de las bases reguladoras que ahora se actualizan.

Estas bases renovadas constituyen el marco para la convocatoria de las ayudas del Plan Renove 2024, cuya publicación está prevista realizar entre los meses de junio y julio.

## AMPLIACIÓN DEL PLAZO DE SOLICITUDES DE LA PAC

En el real decreto aprobado hoy se incorpora también la modificación del Real Decreto 1048/2022, de 27 de diciembre, para ampliar, hasta el 31 de mayo, el plazo de presentación de la solicitud única de las ayudas directas y de las ayudas por superficie y animales de desarrollo rural de la Política Agraria Común (PAC) para el año 2024. Inicialmente este plazo expiraba el 30 de abril. También se amplía el plazo de modificación de la solicitud única, que podrá realizarse hasta el 15 de junio.

Esta ampliación de plazo tiene como objetivo garantizar que todos los agricultores y ganaderos puedan presentar su solicitud de la PAC del año 2024 con la incorporación de las medidas de flexibilidad de determinados aspectos de la normativa comprometidas por el Gobierno y que están actualmente también en proceso de tramitación. La expectativa por estos cambios ha motivado que el ritmo de presentación de solicitudes sea más lento de lo habitual.

La flexibilidad en los requisitos y condiciones para el acceso a las ayudas de la PAC es una de las medidas incluidas entre el conjunto de 43 propuestas del Gobierno para mejorar la situación de agricultores y ganaderos.

Documentos

[24.04.23 CM Bases plan Renove](#)

Fuente: [MAPA](#)

# En marcha la Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad del Olivo

El próximo mes de septiembre, el UC Davis Olive Center organiza una Conferencia Internacional sobre Sostenibilidad del Olivo (IOSC). Será entre los días 5 y 7 y las inscripciones podrán realizarse



hasta el 4 de septiembre. La conferencia se llevará a cabo en el Centro de Conferencias de UC Davis, en California, con un programa de medio día en Napa.

Durante esta conferencia, se abordarán investigaciones y proyectos relacionados con los temas del cultivo sostenible del olivo y la producción de aceite de oliva, incluida la salud del suelo, la biodiversidad, la utilización de subproductos de la molienda, la gestión de insumos y más.

Asimismo, con el enfoque "de la granja a la mesa", también se mostrarán opciones dietéticas que benefician tanto la salud humana como la planetaria, y cuestiones de sostenibilidad económica y social.

Los asistentes tendrán la oportunidad de interactuar con investigadores, agricultores y productores de todo el mundo, así como con miembros de la comunidad culinaria y comercial del aceite de oliva.

Además de la agenda de tres días, se realizarán visitas a plantaciones de olivos e instalaciones de investigación de California. Y a parte del programa completo de presentaciones, paneles de discusión y sesiones de carteles, la organización ha planificado eventos sociales y catas de aceite de oliva, entre otras cosas.

Fuente: [Olimerca](#)

## El director ejecutivo del COI analizará en una conferencia de la Asociación de la Prensa de Jaén los 65 años de esta organización internacional y la visión de futuro que tiene el primer español que la dirige

El director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo, analizará en una conferencia organizada por la Asociación de la Prensa de Jaén (APJ) y de la demarcación del Colegio Profesional de Periodistas de Andalucía en la provincia de Jaén los 65 años de esta organización internacional intergubernamental dedicada al aceite de oliva y la aceituna de mesa. Una organización



establecida en Madrid en 1959 bajo el auspicio de la Naciones Unidas, y en la que profundizará para dar su visión de futuro como primer español que la dirige desde el pasado 1 de enero.

Dicho acto forma parte del ciclo de la APJ “Periodismo y AOVE en el mar de olivos”, con el que la Asociación de la Prensa de Jaén y el Colegio de Periodistas quieren profundizar en las claves y en la situación del sector del olivar y de los aceites de oliva, así como su traslación informativa a la opinión pública.

La conferencia de Jaime Lillo López “Un español al frente del COI” tendrá lugar a las 19:00 horas del próximo 7 de mayo, martes, en el Aula de Cultura de la Diputación Provincial de Jaén, institución que colabora en este acto. Lillo es ingeniero agrónomo y cuenta con una dilatada trayectoria y experiencia en asuntos agrarios, tanto en España como en el seno de la Unión Europea. La candidatura de Jaime Lillo para dirigir el COI fue propuesta por el Ministerio de Agricultura de España y contaba con el respaldo de la Unión Europea, una decisión a la que se sumaron el Consejo de Miembros del COI.

El COI, que tiene entre sus objetivos la armonización de las normas internacionales de los productos oleícolas, contribuye de manera decisiva al desarrollo sostenible y responsable de la oleicultura y constituye un foro mundial donde se debaten las políticas a adoptar y se abordan los desafíos presentes y futuros.

Entre sus miembros actuales figuran las principales entidades productoras y exportadoras internacionales de aceite de oliva y aceitunas de mesa. Los miembros productores del COI representan el 98% de la producción mundial de aceitunas, y se localizan principalmente en la región del Mediterráneo.

Otra de sus actividades con más proyección mundial es el Premio a la Calidad “Mario Solinas” del COI, que galardona a los mejores aceites de oliva virgen extra y que tiene como objetivo fomentar la comercialización y el consumo de los zumos naturales de aceituna en función de su intensidad y su frutado entre los consumidores.

El ciclo “Periodismo y AOVE en el mar de olivos”, organizado por la APJ y el CPPA de Jaén, tiene previsto seguir profundizando a lo largo de este año en el maridaje entre periodismo y aceite de oliva con el tratamiento de diversos asuntos y con la participación de destacados responsables oleícolas.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

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

