

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*25 de octubre de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El acuerdo político sobre las indicaciones geográficas fortalece la protección de los alimentos de calidad, mejora las retribuciones de los productores y el liderazgo alimentario de la UE.

La campaña de aceite de oliva 2022/2023 finaliza con un 13 % menos de ventas.

La UE incluye al Aceite Villuercas Ibores Jara en el registro de DOPs.

Ampliado hasta el 30 de noviembre el plazo de presentación de trabajos al VII Premio Internacional de Investigación Oleícola “Luis Vañó”.

Australia y el COI estrechan su colaboración.

¿Qué puede hacer el Oleoturismo para impulsar al sector del aceite de oliva?



**Contigo desde el origen**

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.

Descubre AgroBank en CaixaBank.es

paralimpicos

PUBLICIDAD

AgroBank

# El acuerdo político sobre las indicaciones geográficas fortalece la protección de los alimentos de calidad, mejora las retribuciones de los productores y el liderazgo alimentario de la UE

- El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones se ha felicitado por el acuerdo político alcanzado hoy en la reunión del trío (Parlamento Europeo, Comisión Europea y Consejo) sobre la propuesta del nuevo reglamento de indicaciones geográficas.
- La nueva normativa unifica toda la regulación existente hasta ahora sobre las diferentes menciones de calidad.
- El acuerdo alcanzado hoy, una de las prioridades legislativas de la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea, culmina un largo proceso de negociación que se ha prolongado durante más de año y medio.
- En la UE existen 3.626 indicaciones de calidad de productos agroalimentarios que suponen una producción estimada en unos 80.000 millones de euros. España es el tercer país comunitario con más indicaciones geográficas.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación en funciones, Luis Planas, se ha felicitado hoy por el acuerdo político alcanzado, bajo la Presidencia española del Consejo de la Unión Europea (UE), en el trío (Parlamento Europeo, Comisión Europea y Consejo) sobre la propuesta del nuevo reglamento de indicaciones geográficas, ya que dotará de un marco legal único y modernizado a las denominaciones de calidad de los productos agroalimentarios comunitarios.

Luis Planas, que ha presidido esta tarde el cuarto trío en Bruselas en calidad de presidente del Consejo, ha subrayado la importancia de este acuerdo, porque “el nuevo reglamento supone un importante avance que fortalecerá la protección de los alimentos de calidad de la UE en los mercados y contribuirá a mejorar las retribuciones de agricultores y ganaderos”.

El ministro en funciones ha destacado que este reglamento “reforzará el valor diferencial de los productos agroalimentarios europeos y el liderazgo mundial de la Unión Europea en las políticas de calidad”.



El acuerdo culmina un proceso que se ha prolongado durante más de año y medio, en el que se han sucedido en la presidencia Francia, República Checa y Suecia. El ministro Planas ha recordado que España ha jugado un papel destacado a lo largo de este procedimiento, al liderar el “Grupo de amigos de las Indicaciones Geográficas”, al que se adhirieron otros 15 Estados miembros, para impulsar la negociación del nuevo marco legislativo.

## LAS FIGURAS DE CALIDAD DIFERENCIADA AUMENTAN EL VALOR DE LAS PRODUCCIONES

Luis Planas ha reiterado la importancia de las figuras de calidad diferenciada porque permiten incrementar el valor de las producciones, ya que tienen una gran relevancia económica y social en las zonas rurales productoras, como motor de desarrollo y señal identitaria diferencial. Los productos amparados por estos sellos se caracterizan por su calidad, vinculada a su proceso de elaboración, su origen geográfico y la tradición.

Actualmente hay reconocidas en la Unión Europea 3.626 indicaciones de calidad, entre las tres figuras existentes: Denominación de Origen Protegida (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG). La producción total se estima que supera los 80.000 millones de euros, con un valor de las exportaciones de 18.000 millones. Los productos con DOP e IGP están amparados en los acuerdos comerciales que suscribe la UE con terceros países, que no pueden emplear estas denominaciones en ningún tipo de producto propio.

España es el tercer Estado miembro con mayor número de indicaciones geográficas reconocidas, 372, entre DOP e IGP, por detrás de Italia y Francia. En cuanto a ETG, que identifican formas tradicionales de producción, no áreas geográficas, España cuenta con 4 reconocimientos, por detrás de Polonia (11) y Bulgaria (7).

El valor en origen de las producciones españolas con denominación de calidad ascendió en el año 2022 a 6.924 millones de euros, de los que más de 4.300 millones de euros corresponden a vinos.

## NOVEDADES

El nuevo reglamento amplía el ámbito de aplicación del anterior y reúne en una única norma la regulación de las distintas figuras de calidad existentes. Unifica también los procedimientos administrativos y la protección jurídica de las tres formas de calidad de las indicaciones geográficas: productos agroalimentarios, vinos y bebidas espirituosas. Además, en el ámbito digital, por primera vez se extiende la protección no solo al mercado online, sino también a los nombres de dominio de Internet, algo esencial para garantizar la reputación de las indicaciones geográficas.

**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

KUBOTA. SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

kes.kubota-es.com / @kubotaspain / #kubota



Por primera vez también el reglamento introduce la posibilidad de hacer referencia en los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas a la sostenibilidad de los productos acogidos. Así, las agrupaciones de productores podrán acordar introducir requisitos basados en la aplicación de prácticas más sostenibles tanto de carácter medioambiental, como social, económico, o de bienestar animal.

Igualmente, el nuevo reglamento ofrece garantías para el empleo de ingredientes amparados por una denominación de calidad en la elaboración de productos transformados o envasados. El objetivo es evitar posibles abusos en la utilización de nombres de una indicación geográfica si se usan ingredientes en cantidad que no resulte suficiente para conferir sus características al producto final. Además, por primera vez, un alimento procesado pueda incorporar en el etiquetado de su envase la mención de una indicación geográfica, así como en su material publicitario.

En las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) se incorpora la figura de las Agrupaciones de Productores y se asimilan procedimientos administrativos y el sistema de control oficial.

Documentos

[23.10.24 L Planas Triflogo IGP](#)

Fuente: [MAPA](#)

## La campaña de aceite de oliva 2022/2023 finaliza con un 13 % menos de ventas

La Asociación nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de aceites comestibles (Anierac) ha señalado este martes que las salidas al mercado de aceite de oliva virgen extra sumaron 113 millones de litros, el 12,62 % menos que en la campaña 2021/2022.

Las ventas de aceite de oliva “suave” descendieron el 16,87 % en ese periodo y las de “intenso” bajaron el 19,47 %, mientras que las de aceite de oliva virgen aumentaron el 11,34 %, con 30,24 millones de litros.



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





Las salidas al mercado del aceite de orujo ascendieron a 19,18 millones de litros, un 5,31 % más que en la anterior campaña, mientras que las de los principales aceites vegetales (girasol, semillas, colza y soja) alcanzaron 354,52 millones de litros, un 2,96 % más.

En concreto, el aceite de girasol presentó unas ventas de 259,43 millones de litros, lo que supone un descenso del 6,97 % respecto a la campaña anterior, al tiempo que el aceite de semillas experimentó una subida del 53,58 %, hasta los 90,44 millones de litros.

Los aceites de colza y de soja, con una pequeña cuota de mercado, registraron bajadas en ventas del 18,83 % (3,37 millones de litros) y del 47,42 % (1,27 millones), respectivamente.

Solo en septiembre se vendieron 24,19 millones de litros de aceite de oliva, 2,43 millones de aceite de orujo de oliva y 32,86 millones de aceites vegetales.

Entre los aceites de oliva hubo 9,22 millones de litros de virgen extra, 9 millones de “suave”, 3,23 millones de “intenso” y 2,67 millones de virgen, según Anierac.

Entre enero y septiembre salieron al mercado 194,79 millones de litros de aceite de oliva, el 15,87 % menos que en el mismo periodo de 2022.

De esa cantidad 82,07 millones de litros correspondieron al virgen extra (-15,40 %); 63,95 millones al “suave” (-22,51 %); 25,78 millones al “intenso” (-17,89 %); y 22,98 millones al virgen (+11,67 %).

Las empresas de Anierac pusieron en el mercado 2,43 millones de aceite de orujo en septiembre, con una cifra acumulada de 14,66 millones en los nueve primeros meses de 2023, el 6,4 % más que en el mismo periodo de 2022.

Las salidas de los aceites vegetales en septiembre ascendieron a 32,86 millones de litros, entre las que destacó el de girasol, con 22,49 millones, junto al refinado de semillas, con casi 10 millones.

Hasta septiembre se vendieron 272 millones de litros de aceites vegetales, lo que supone un aumento del 9 % respecto al mismo periodo de 2022, y la cifra total de aceites sumó 481,48 millones de litros, el 2,70 % menos.

Fuente: Efeagro

**NUTRI NAV**

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

**Solicita una demo**

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



# La UE incluye al Aceite Villuercas Ibores Jara en el registro de DOPs

La Comisión Europea (CE) publicó ayer el **reglamento** por el que se inscribe el nombre Aceite Villuercas Ibores Jara en el registro comunitario de Denominaciones de Origen Protegidas, al amparo del Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Dicha aprobación tiene lugar después de que la solicitud de registro se publicara en el Diario Oficial de la Unión Europea el pasado 29 de junio y, transcurrido el correspondiente plazo legal, no se haya producido ninguna oposición a la solicitud.

Así, según resaltó el Gobierno extremeño, ha concluido con éxito un proceso que comenzó en julio de 2021 cuando la agrupación promotora presentó la solicitud de registro. Tras la evaluación inicial del expediente, la Dirección General de Agricultura y Ganadería de la Junta de Extremadura publicó la solicitud, adoptó su decisión favorable y, a través del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), trasladó a la Comisión Europea, en febrero de 2022, toda la documentación pertinente.

Unos meses después, la Dirección General de Agricultura y Ganadería concedió la Protección Nacional Transitoria a la DOP y, algo después, la Junta aprobó el Reglamento y los Estatutos de la DOP. De este modo, una vez conformada esta estructura legal, se pudo constituir su Consejo Regulador en diciembre de 2022, cuya sede se ubica en Castañar de Ibor (Cáceres).

Con la reciente decisión de la Comisión Europea, Extremadura pasa a contar con un total de 16 figuras de calidad diferenciada plenamente reconocidas por la Unión Europea (12 DOPs y 4 IGP). En concreto, Aceite Villuercas Ibores Jara se une así a otras dos afamadas DOPs extremeñas de aceites, Gata-Hurdes y Aceite Monterrubio.

El producto amparado por la nueva DOP es el aceite de oliva virgen extra obtenido del fruto del olivo, mediante procedimientos mecánicos o por otros medios físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede. Puede ser monovarietal o multivarietal, procediendo exclusiva o mayoritariamente (75%) de las siguientes variedades vegetales: cornicabra, manzanilla cacereña y/o picual. Por consiguiente, en porcentajes siempre inferiores al 25% puede utilizarse otras tres variedades: verdial de Badajoz, arbequina y/o morisca.

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



Cabe destacar que el aceite protegido por la DOP debe cumplir determinados requisitos sensoriales y físico-químicos. Además, tanto el cultivo del olivo como la elaboración y envasado del producto final debe realizarse en el ámbito geográfico delimitado. Esta zona se extiende por el sureste de la provincia de Cáceres, en particular por las comarcas de Las Villuercas, Los Ibores y La Jara, con un total de 19 municipios: Aldeacentenera, Alía, Berzocana, Cabañas del Castillo, Campillo de Deleitosa, Cañamero, Carrascalejo, Castañar de Ibor, Deleitosa, Fresnedoso de Ibor, Garvín, Guadalupe, Logrosán, Navalvillar de Ibor, Navezuelas, Peraleda de San Román, Robledollano, Valdelacasa de Tajo y Villar del Pedroso.

En definitiva, en los próximos meses ya se podrán sacar al mercado los primeros productos de Aceite Villuercas Ibores Jara enteramente amparados con etiquetas de la DOP y con el símbolo correspondiente de la Unión Europea.

Asimismo, según precisó la Junta, ya se podrán comercializar fuera de España, puesto que la protección nacional transitoria que se poseía hasta ahora no permitía esta última posibilidad. A pesar de estar aún en los inicios, durante la pasada campaña oleícola se inscribieron tres almazaras en los registros del Consejo Regulador, de las cuales una de ellas ya ha certificado producto amparado por la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara.

Fuente: [Mercacei](#)

## Ampliado hasta el 30 de noviembre el plazo de presentación de trabajos al VII Premio Internacional de Investigación Oleícola “Luis Vañó”

El VII Premio Internacional de Investigación Oleícola ‘Luis Vañó’, que convoca la empresa familiar Castillo de Canena con la colaboración de la Universidad de Jaén y la UC Davis Olive Center con el fin de fomentar y estimular el conocimiento científico y tecnológico en el ámbito de la investigación sobre olivar y aceites de oliva, ha ampliado el plazo de recepción de trabajos hasta el 30 de noviembre.

Cabe recordar que pueden optar al premio trabajos originales de investigación científica y tecnológica que presenten una aportación relevante para el sector de la olivicultura y de los aceites de oliva, y que no hayan sido publicados con anterioridad al 1 de octubre de 2021.

**Coragro**  
Correduría de Seguros S.L.

*Especialistas en  
Seguros Agroalimentarios*

[www.coragro.es](http://www.coragro.es)



La convocatoria establece un único premio indivisible de 6.000 euros y placa acreditativa para el ganador, mediante régimen de concurrencia competitiva. Los resultados del trabajo premiado que no hubiesen sido previamente publicados podrán hacerlo en revistas científicas o en otros soportes, haciendo constar que resultaron premiados con el VII Premio Internacional Castillo de Canena de Investigación Oleícola “Luis Vañó”. Asimismo, se ofrecerá la posibilidad de la publicación del trabajo íntegro o de un resumen en un formato bilingüe y con una edición de 1.000 ejemplares.

El jurado, presidido por el rector de la Universidad de Jaén, Nicolás Ruiz, estará integrado por ocho personas de reconocido prestigio en el campo de la olivicultura y de la investigación de los aceites de oliva, cuatro elegidos por la Universidad de Jaén y los cuatro restantes por la University of California, Davis. Con anterioridad al 31 de enero de 2024 se hará público el fallo del jurado, siendo inapelable su decisión.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Australia y el COI estrechan su colaboración

Una delegación del Consejo Oleícola Internacional, integrada por María Juárez, jefa de Promoción y Asuntos Económicos, Imene Trabelsi Trigui, jefa de Promoción, y Wenceslao Moreda, científico Principal y experto del COI han viajado a Sídney para estrechar lazos y ofrecer un taller de degustación técnica de dos días.

Este encuentro tenía como objetivo establecer una relación de colaboración entre los productores australianos y el Consejo Oleícola Internacional. En él se dieron cita funcionarios gubernamentales, representantes de los medios, chefs y productores, para un evento de networking.

“Promover la sostenibilidad en la producción de aceite de oliva es vital para abordar el cambio climático. Alentamos a los productores a adoptar prácticas sostenibles, que no sólo mitigan los problemas ambientales, sino que también gestionan los costes de producción de manera efectiva. La colaboración más estrecha de Australia con el COI es un paso hacia un futuro más saludable y sostenible. Nuestro objetivo es crear conciencia sobre los beneficios del aceite de oliva y las prácticas sostenibles, garantizando un consumo de alimentos mejor y más saludable”, ha afirmado Imene Trabelsi, jefa de Promociones del COI.





## Taller técnico

El taller técnico de dos días fue presentado por Wenceslao Moreda, experto del COI y presidente del GTe del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) y también una figura distinguida del Consejo Nacional de Investigación de España. El primer día del taller profundizó en la evaluación sensorial, abarcando los aspectos físicos y psicológicos del proceso organoléptico destacando las condiciones correctas de producción, todo ello respetando los estrictos estándares establecidos por el Consejo Oleícola Internacional.

El segundo día, el taller centró su atención en la calidad y pureza del aceite de oliva virgen extra, explorando medidas y criterios de control de calidad internos. La jornada concluyó con una profunda visión general de los parámetros de salud relacionados con el aceite de oliva, a la que asistieron nutricionistas.

Fuente: [Olimerca](#)

## ¿Qué puede hacer el Oleoturismo para impulsar al sector del aceite de oliva?

El **oleoturismo** es el corazón y el futuro de nuestra industria olivarera. Su potencial es uno de los mayores que tenemos para atraer a nuevos consumidores, fidelizar a los existentes y abrir nuevas oportunidades que sostengan los negocios ante los desafíos actuales.

La Feria Internacional del Aceite de Oliva contará con un espacio propio dedicado al oleoturismo en su edición 2024. Dada su relevancia como dinamizador de nuestro sector, ahora es el momento de abordar todo el potencial, las necesidades y retos que nos ofrece esta vía.

En la WOOE 2024 se reunirán algunas de las almazaras que más partido están sacando a esta alternativa de negocio y turismo, capaz de atraer y fidelizar a nuevos públicos, tan necesarios ahora mismo.

Contarán su visión almazaras y expertos que desarrollan algunas de las propuestas más innovadoras y dinámicas del oleoturismo actual, además contaremos con rutas, talleres, charlas y mucho networking.



El oleoturismo será protagonista también de una mesa redonda protagonizada por algunos de los expertas reconocidas de nuestro país: Isa Calvache, directora de Caracol Tours; Carmen Morillo, directora financiera de Oleícola Jaén; José María Penco, Director de AEMO. Asociación Española de Municipios del Olivo; Lola Amo, presidenta de AEMO, Asociación Española de Municipios del Olivo, y Marta González Eguizábal, directora ejecutiva de ESAO (Olive Oil School of Spain).

Fuente: [Oleorevista](#)



**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**