

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*29 de mayo de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La comercialización de aceites de oliva en España en los siete primeros meses de esta campaña supera las 668.000 toneladas con un promedio mensual de 95.500 frente a las 91.000 de la pasada.

El ministro Luis Planas realiza una visita oficial a China para ampliar y consolidar este mercado para el sector agroalimentario.

Se presentan los últimos avances para rentabilizar y transformar el olivar.

Teruel apuesta por el Oleoturismo.

Avances en la evaluación del AOVE mediante tecnología NIRS.

Acuerdo de libre comercio entre la UE y Nueva Zelanda.

ICEX impulsa la presencia del AOVE español en EEUU.



# La comercialización de aceites de oliva en España en los siete primeros meses de esta campaña supera las 668.000 toneladas con un promedio mensual de 95.500 frente a las 91.000 de la pasada

La comercialización de aceites de oliva en España en los siete primeros meses de esta campaña oleícola 2023-2024 (de 1 de octubre a 30 de abril) alcanza las 668.400 toneladas, con un promedio de 95.500 mensuales frente a las 91.000 de la campaña anterior según reflejan las cifras de la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA), consultadas por Oleum Xauen.

Dicha comercialización, que es el resultado de la suma del mercado interior y de las exportaciones, es un 4 por ciento más que en la campaña anterior y un 25 por ciento menos respecto a las cuatro últimas. El mercado interior refleja que hasta el 30 de abril la cifra se elevó en España hasta las 240.700 toneladas, un 19% más que en el mismo periodo de la campaña anterior y un 22% menos que en las últimas cuatro. Mientras, las exportaciones son inferiores a la campaña pasada (-3%) y respecto de la media de las cuatro últimas campañas (-27%). La cifra de aceites de oliva destinada al mercado exterior ha ascendido en estos siete meses a las 427.700 toneladas.

Las importaciones, entre tanto, han superado la media de las cuatro últimas (10%) y la campaña pasada (11%) al sumar un total de 145.700. Las existencias, por su parte, son inferiores a la última campaña (-6%), aunque por debajo de la media de las cuatro campañas anteriores (-39%) al quedar a 30 de abril 576.000 toneladas para afrontar los meses que aún restan de campaña.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



# El ministro Luis Planas realiza una visita oficial a China para ampliar y consolidar este mercado para el sector agroalimentario

- Planas visitará la Feria Internacional de la Industria Alimentaria “SIAL Shanghái”, donde el ministerio cuenta con un stand para mostrar las características y bondades de los alimentos españoles.
- El ministro se reunirá con las autoridades chinas con vistas a impulsar los acuerdos para la apertura del mercado chino a nuevos productos agroalimentarios de España.

El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, realiza, del 29 de mayo al 2 de junio, una visita oficial a la República Popular China donde tiene previsto acudir a la Feria Internacional de la Industria Alimentaria “SIAL Shanghái” y reunirse, en Pekín, con altos cargos del Gobierno chino para impulsar los acuerdos para la apertura del mercado chino a nuevos productos españoles.

En concreto, se reunirá con el ministro de la Administración General de Aduanas, Yu Jianhua, y con el viceministro de Agricultura y Asuntos Rurales, Ma Youxiang. Durante su estancia en China, el ministro visitará varias explotaciones de producción hortofrutícola en ecológico y mantendrá un encuentro con importadores y distribuidores de productos agroalimentarios españoles.

SIAL Shanghái es una de las principales ferias agroalimentarias del continente asiático. En esta edición, los 200.000 metros cuadrados de área expositiva esperan albergar a unos 5.000 expositores de más de 70 países. En este marco, Luis Planas visitará el stand que ha instalado el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en colaboración con la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), así como los stands de las interprofesionales del cerdo de capa blanca (Interporc), ovino y caprino de carne (Interovic) y carne de vacuno (Provacuno).

Desde este espacio, el ministerio quiere mostrar a los visitantes las características y bondades de los alimentos españoles, así como servir de plataforma para conectar con futuros compradores chinos de otros países que participan en esta feria. En este sentido, el ministro Planas aprovechará este



viaje para mantener un encuentro con una selección de importadores y distribuidores del sector agroalimentario con el objetivo de ampliar y consolidar este mercado, el primer gran cliente español del área asiática y tercer mercado extracomunitario, tras Reino Unido y Estados Unidos.

La visita del ministro Planas a China se produce en el marco de las buenas relaciones técnicas que existen entre los ministerios de ambos países, que han permitido en los últimos años avanzar en la negociación de los diversos protocolos de exportación, que benefician tanto a los productores españoles como a los consumidores chinos.

Desde 2019 se han firmado, en el ámbito agroalimentario, cinco protocolos para la exportación al país asiático de pasta de aceituna, alimento para animales de compañía, avena forrajera, almendra y caqui. Actualmente, ambas administraciones trabajan para avanzar en los acuerdos de exportación de carne de ovino y caprino, vacuno, productos avícolas, cerezas, especies salvajes de pesca, ciertas especies de acuicultura y aceite y harina de pescado para alimentación animal, entre otros.

El mercado chino es estratégico para los alimentos de España por sus grandes posibilidades comerciales y su gran potencial de crecimiento. En 2023 se exportaron a China productos agroalimentarios por valor de 1.881,54 millones de euros, con un saldo comercial positivo para España de 500,42 millones de euros (+19,4 % respecto a 2022).

Documentos

24.05.28 L [Planas viaje China previa](#)

Fuente: [MAPA](#)

## Se presentan los últimos avances para rentabilizar y transformar el olivar

Bajo el título “Un olivar en cambio”, Citoliva organiza, el próximo 19 de junio en la Fundación del Olivar una jornada en la que se presentarán los últimos avances que permitirán rentabilizar y transformar este cultivo. Se podrá seguir tanto en modalidad presencial como en streaming.

**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



Para ello, se darán a conocer los resultados de los distintos grupos operativos en los que trabaja, relacionados con este sector, como son:

- **ITO FOG**, Herramienta inteligente para la optimización del riego en el cultivo del olivar bajo distintos marcos productivos.
- **Olivenaar**, incorporación de la inertización en las etapas de separación de fases sólidas y líquidas en el proceso de elaboración de aceites de oliva en almazaras.
- **Niroleo**, Innovación en el control de calidad de aceites de oliva en almazaras mediante el uso de sensores NIRS.
- **Green App**, del alperujo al compost 4.0, la economía circular con los residuos de almazara.
- **Nutrisan**, manejo sostenible de la nutrición y la sanidad del olivar.
- **Cooperalive**, olivar rentable y sostenible 4.0.
- **Precicl**, prototipo de sistema para la predicción temprana de la cosecha de olivar.

Para asistir [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

## Teruel apuesta por el Oleoturismo

La provincia de Teruel aspira a ganar posiciones en materia de oleoturismo. Por ello, la Diputación Provincial ha celebrado la I Jornada de Oleoturismo y Calidad dedicada a conocer experiencias relativas al turismo de olivar y aceite. Un total de 55 participantes han podido conocer los casos de éxito nacional e internacional relatados por los ponentes.

El diputado de Desarrollo Territorial, Despoblación y Fomento del Empleo en DPT, Javier Ciprés, ha explicado que en esta primera jornada el objetivo era “impulsar este sector, muy importante para el territorio. Es un sector endógeno el del aceite y el olivo, y con esta jornada pretendemos ser un grano de arena más a todo lo que se está haciendo aquí, un complemento a ‘Tierra de centenarias’ y a toda la economía que se mueve respecto al olivo en esta zona del Bajo Aragón Histórico”.

Javier Sánchez, el consultor encargado de la organización, ha incidido en esta idea: “hemos buscado dar un paso adelante con el oleoturismo en la zona. El oleoturismo está muy de moda, se está



**oliveCEPT**<sup>®</sup>  
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



moviendo mucho, y aquí que tenemos unos recursos bestiales en la economía del oleoturismo se empiezan a hacer cosas, pero no tantas como se podrían hacer”.

### Experiencias oleoturísticas

El programa se ha abierto la experiencia internacional ‘Abandoned Grove’ y ‘Pruneti Extra Gellery’, un ejemplo en La Toscana italiana de recuperación de olivar abandonado, oleoturismo y elaboración de AOVE de calidad. Fil Bucchino, fundador de ‘Abandoned Grove’, explicaba su proyecto.

"Con esta jornada pretendemos ser un grano de arena más a todo lo que se está haciendo aquí, un complemento a ‘Tierra de centenarias’ y a toda la economía que se mueve respecto al olivo en esta zona del Bajo Aragón Histórico.

“Principalmente se mueve con la experiencia del aceite de oliva. Tenemos que acercar a la gente al árbol, a los olivares y que entiendan la experiencia del aceite de oliva. Hemos recuperado 5.000 olivos y trabajamos mucho con la comunicación de la experiencia, con la parte norteamericana. Pero para nosotros la parte de recuperar el olivar, es no solamente la planta sino la comunidad, se trabaja mucho el aspecto social, tenemos 56 personas que han pasado por nuestro programa y este año empezamos a traer gente norteamericana a ver lo que hacemos”, explicaba Bucchino.

Desde Baeza, José Antonio Jiménez ha relatado el caso de éxito internacional de su almazara Oleícola San Francisco, siendo pioneros en el oleoturismo como eje vertebrador de desarrollo territorial.

“Hay un momento que tenemos que diversificar, no es suficiente con la producción oleícola, dado que hay inestabilidad en producciones y cosechas. Buscamos diferenciarnos de la competencia y buscar mecanismos comerciales diferentes, algo tiene que diferenciarte, y nosotros vimos en la cultura del aceite y transmitir lo que significa, darle valor al aceite de oliva y sobre todo mostrar la historia humana que hay detrás de cada botella”.



También se han expuesto los proyectos “Tierra de centenarias” y “Apadrina un olivo”, de la provincia de Teruel, así como el modelo de Agroebro – Aceite Artajo, almazara moderna que genera atracción en la zona de la ribera navarra. Los asistentes también han visitado ‘Aceitando Hermonos’, en Calaceite.

Fuente: [Olimerca](#)

## Avances en la evaluación del AOVE mediante tecnología NIRS

Un reciente estudio ha demostrado el potencial de la espectroscopia de infrarrojo cercano (NIRS) como una herramienta rápida y rentable para analizar la calidad del aceite de oliva virgen extra (AOVE). Este avance podría revolucionar los programas de mejoramiento del olivo, facilitando la evaluación y selección de genotipos de manera más eficiente.

### La Importancia del OSI y los acidos grasos en el AOVE

El índice de estabilidad oxidativa (OSI) y la composición de ácidos grasos (AG) son parámetros críticos para la caracterización de nuevas variedades de AOVE. Tradicionalmente, estos parámetros se determinan mediante métodos como el Rancimat y la cromatografía de gases, los cuales son costosos y requieren mucho tiempo. La implementación de la NIRS ofrece una alternativa más rápida y económica para estos análisis.

En el estudio, realizado por investigadores del IFAPA Centro Alameda del Obispo, el IAS-CSIC y la Universidad de Córdoba, se evaluaron 318 muestras de AOVE de diferentes orígenes utilizando dos instrumentos de espectroscopia: FT-NIR MPA y MicroNIR en modo de transmitancia, con longitudes de onda que oscilaban entre 1100-2500 nm y 908-1676 nm, respectivamente. Los modelos desarrollados con estos instrumentos mostraron diferentes niveles de precisión para los rasgos evaluados, destacándose la simplicidad de los modelos del analizador MPA.



## Herramienta confiable

Los modelos derivados de la regresión PLS utilizando datos espectroscópicos de ambos instrumentos demostraron ser altamente robustos. Los resultados fueron consistentes en la partición de la varianza y la estimación de la heredabilidad, así como en la clasificación de genotipos, lo que sugiere que la NIRS es una herramienta confiable para la selección de genotipos en programas de mejoramiento del olivo.

El estudio concluye que la NIRS puede ser una alternativa viable a las metodologías convencionales, proporcionando un análisis rápido, no destructivo y sin necesidad de reactivos químicos. Esta tecnología podría ser especialmente útil en la comparación de numerosos genotipos, agilizando los programas de mejoramiento del olivo.

Este enfoque novedoso, no explorado previamente en estudios NIRS, destaca la gran utilidad del equipo NIRS para la selección y mejora de genotipos de olivo, lo que podría tener un impacto significativo en la industria olivícola.

Fuente: [Oleorevista](#)

# Acuerdo de libre comercio entre la UE y Nueva Zelanda

El pasado 1 de mayo de 2024 entró en vigor el Acuerdo de Libre Comercio entre la Unión Europea (UE) y Nueva Zelanda. Se trata de un acuerdo por el que se obtienen mejoras en el acceso a los

respectivos mercados; se eliminan barreras técnicas al comercio; se facilitan los flujos bilaterales de inversión; e incluye un capítulo específico para fomentar una mayor participación de las PYMEs en el comercio bilateral y su integración en las cadenas de valor. Además, es un acuerdo pionero en el reconocimiento y protección del desarrollo sostenible en el ámbito comercial.

Este Acuerdo constituye una importante oportunidad para las empresas exportadoras españolas y europeas, ya que, desde su primer año de aplicación, Nueva Zelanda eliminará todos sus aranceles



a las mercancías procedentes de la UE, permitiendo un ahorro arancelario de alrededor de 140 millones de euros al año.

En concreto, los agricultores y las empresas alimentarias europeas contarán con nuevas oportunidades de negocio en Nueva Zelanda.

Como ocurre con todos los acuerdos comerciales de la UE, el acuerdo con Nueva Zelanda no modificará los estándares europeos en materia de seguridad alimentaria. En este ámbito, las normas de la UE no son negociables.

Con este acuerdo, la Comisión Europea estima que el comercio bilateral crezca hasta un 30%, y las exportaciones anuales de la UE aumenten hasta en 4.500 millones de euros.

Fuente: [Olimerca](#)

## ICEX impulsa la presencia del AOVE español en EEUU

ICEX España Exportación e Inversiones ha convocado a las empresas españolas a participar en una **exposición** de alimentos y vinos españoles -entre ellos el aceite de oliva virgen extra- en Dallas y San Antonio (Texas) los días 15 y 18 de octubre, respectivamente, con el objetivo de fomentar la presencia y el conocimiento de nuestros productos en el mercado estadounidense.

Esta actividad –cuyo plazo de inscripción finalizará el 14 de junio- persigue aumentar la distribución de la oferta española de alimentos gourmet, bebidas y vinos de calidad en este mercado, así como respaldar la imagen de calidad de los alimentos españoles y apoyar a las empresas españolas con potencial para introducirse en EEUU y conseguir un importador.

Para ello, esta iniciativa -enmarcada en la campaña #SpainFoodNation- acercará el producto español a los importadores, distribuidores y profesionales del sector Horeca, así como a los medios de comunicación de gastronomía y generalistas estadounidenses; se facilitará el acercamiento entre las cocinas americana y española; y se incentivará el conocimiento y el interés por los productos y la gastronomía españoles.



Según ICEX, en esta edición el Estado de Texas ha sido elegido para celebrar Spain Fusion Day & Night, ya que ningún otro alberga tantos y tan variados concursos de cocina, festivales gastronómicos y fiestas y celebraciones consagradas al producto y al buen comer. “La cocina texana apuesta sin reservas por los productos locales de calidad y las técnicas de cocción tradicionales, un ADN que comparte con la cocina tradicional española”, añade.

Fuente: [Mercacei](#)



**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](http://www.laboratoriounaproliva.com)

**Especializados en el análisis físico químico y organoléptico del Aceite de Oliva**

**NUESTRO COMPROMISO EFICACIA Y RAPIDEZ**

