

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*30 de mayo de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

Nuevas

**JORNADAS**



Bajan un 10% los PVP del aceite de oliva MDD en mayo.

El Gobierno cree que "hay tiempo suficiente" para decidir si prorrogar el IVA reducido a los alimentos.

Nace en Murcia la Agencia de Innovación Agroalimentaria.

El OOWC marcará el camino hacia una Genética y Producción Vegetal eficiente.

Las tres DOP y la IGP de Jaén organizan para el próximo martes las I Jornadas sobre Calidad Diferenciada para valorar la excelencia de los productos ligados al origen.

Madrid será la capital mundial del aceite de oliva virgen extra.



# Bajan un 10% los PVP del aceite de oliva MDD en mayo

Las bajadas de precios del aceite de oliva en origen en el mes de marzo y primeras semanas de abril ya se están viendo reflejadas en los lineales de la gran superficie en las marcas de la distribución (MDD).

Al cierre del mes de mayo el análisis realizado por Olinerca en las principales cadenas de distribución refleja una estrategia muy similar en la fijación de precios en el lineal. Concretamente, en el caso de la categoría de aceite de oliva virgen extra, desde el mes de enero, la siete centrales de compra analizadas han mantenido imbatible los 9.90€/litro; y en la misma línea la categoría de aceite de oliva virgen ha conservado el mismo precio en los 9,55€/litro, con la excepción de que en este mes de mayo Ahorramás y Carrefour rompen esa uniformidad para posicionar sus aceites de oliva MDD en los 8.95€, frente a los 9.55 del resto de competidores.

Pero es en la categoría de aceite de oliva refinado (suave e intenso) donde los responsables de compra de aceites han adoptado la medida de rebajar sus PVP cerca de un euro para situar el precio de la botella de un litro en los 8,00€/litro, salvo Día e Hipercor que han tomado la decisión de mantener precios en la misma línea que tenían en el mes de abril.

Ahora habrá que ver por cuanto tiempo es capaz la gran distribución de mantener la línea actual de precios, sobre todo si tenemos en cuenta el repunte que ha experimentado el mercado del aceite de oliva en origen en las últimas tres semanas y que todo hace pensar que los precios no van a ceder en las próximas semanas, probablemente hasta el mes de agosto, que será cuando la cosecha se verá ya casi de manera definitiva.

A medida que pasan las semanas y los meses, la escasez de producto en el mercado interior y en el arco del mediterráneo va ser clave para comprender la futura evolución de los precios en el origen y en consecuencia en el lineal.

La gran distribución, en la misma línea que los envasadores, van mes a mes ajustando sus compras con la mirada puesta en el inicio de la próxima campaña, que si la climatología nos acompaña podrá rondar 1,2 millón de toneladas y que podrá tener repercusión inmediata en los precios en origen.



## Análisis de precios Marzo- Mayo (€/lt)

	Marzo	Abril	Mayo	
AOVE	9,90	9.90	9.90	-- Estable desde Enero, excepto Ahorramas que baja a 9,59
AOV	9,55	9.55	9,56	-- Excepto en Ahorramas y Carrefour que bajan a 8,95
AO intenso	9,25	8.95	8,00	-- Excepto Día e Hipercor que se mantienen en 8,99 y 8,95
AO suave	9,25	8.95	8,00	-- Excepto Día e Hipercor que se mantienen en 8,99 y 8,95

Fuente: [Olimerca](#)

# El Gobierno cree que "hay tiempo suficiente" para decidir si prorrogar el IVA reducido a los alimentos

"No es una cuestión en la que tengamos una decisión tomada a nivel de Gobierno (...). Hay tiempo suficiente para tomar una decisión y lo haremos en función de la evolución de los precios y de la decisión que se adopte a nivel de Consejo de Ministros", indicó Planas en una entrevista con EFE en la feria alimentaria SIAL, celebrada en la ciudad china de Shanghái.

El ministro se refirió a la "muy significativa" caída de los precios, aunque reconoció que estos todavía se sitúan por encima del 4 %: "Tenemos que comprobar la tendencia y cuál es la situación".

"No somos el único país del mundo que está en esa situación. Los alimentos están teniendo una dificultad mayor que en anteriores períodos para bajar su precio", apuntó Planas, que se refirió específicamente a factores geopolíticos o a costes de producción vinculados, en el caso de España, a situaciones como la sequía en la última campaña.

"En este contexto, vamos a ver cómo evolucionan los precios", recalcó el ministro.



Por su parte, la vicepresidenta del Gobierno y ministra de Hacienda, María Jesús Montero, ha confirmado este miércoles que va a esperar a los datos de junio de inflación en los alimentos para decidir si prorroga la rebaja del IVA que se aprobó en 2023 y que se prorroga cada seis meses.

A la vista de los datos, "si la perspectiva que hay por delante no termina de abaratar el precio de la compra, tomaremos las medias correspondientes para que sea una cesta de la compra accesible para todos los ciudadanos", ha afirmado en los pasillos del Congreso.

Montero ha incidido en que el Gobierno va a "trabajar hasta el último día para ver cómo se va a comportar el precio en los mercados".

"Hay que esperar algunos días hasta ver cómo se ha comportado la inflación en esa cuestión en los más meses que podamos, esperando si es posible también los datos del mes de junio", ha subrayado.

Fuente: [Efeagro](#)

## Nace en Murcia la Agencia de Innovación Agroalimentaria

La Región de Murcia ya cuenta con una Agencia de Innovación Agroalimentaria (AINNOA), una entidad enraizada en la región pero de expansión nacional y vocación internacional, que ofrecerá al sector agroalimentario una amplia gama de líneas de investigación que desembocarán en soluciones técnico-científicas a medida y de alto valor añadido para sus procesos productivos.

La Universidad Católica de Murcia (UCAM), la Fundación Ingenio y Beyond Seeds Biotech Group se han aliado para su creación.

El acuerdo ha sido suscrito por María Dolores García Mascarell, presidenta de la UCAM; Adolfo García, presidente de Fundación Ingenio, y Francisco José Bermúdez, fundador de Beyond Seeds. El objetivo del proyecto es promover una agricultura competitiva e innovadora para que sea referente nacional, impulsando el respeto al medio ambiente y la aportación en positivo al cambio climático.

**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](mailto:bioland@grupooleicolajaen.com)

## Innovación y futuro para la agricultura española

AINNOA ofrecerá soluciones personalizadas a las necesidades de agricultores, cooperativas y empresas agroalimentarias de forma que, a través de la investigación y el desarrollo aplicados logren una mayor competitividad. Entre sus servicios destacan el trabajo en desarrollo, investigación e innovación en soluciones integrales para las mejoras varietales, la mayor eficacia de la lucha integrada, la mejor detección anticipada de plagas, el ahorro de costes de producción, la eficiencia hídrica, la mejora de suelo o la optimización de los recursos.

Los tres socios financian el proyecto de inicio, pero la previsión es que la dinámica investigadora consolide a corto plazo una Agencia, pionera en nuestro país por su vocación de servicio al productor, el medio ambiente y la actividad en el mundo rural. De ello se encargará la propia Fundación Ingenio, ya que, con los encargos de las necesidades de sus productores asociados pondrá a trabajar a grupos de investigación de la UCAM y Beyond Seeds.

## Líneas de investigación

Las ocho líneas de investigación serán:

- Ingeniería Agronómica (agricultura sostenible y seguridad alimentaria),
- Biotecnología Vegetal,
- Desarrollo de Software Avanzado,
- Biofuncionalización de Productos Hortofrutícolas,
- Nutrición y Alimentación,
- RSC e Innovación,
- Sistema Suelo, Agua y Planta (enfoque integral hacia la innovación y la mejora de prácticas en la agricultura, el manejo de recursos naturales y la protección del medio ambiente)
- Medio Ambiente Agrario y Economía Circular.

Fuente: [Olimerca](#)



# El OOWC marcará el camino hacia una Genética y Producción Vegetal eficiente

El **Olive Oil World Congress (OOWC)**, la cita más importante a nivel internacional para los profesionales del sector del aceite de oliva y del olivar y que tendrá lugar del 26 al 28 de junio de 2024 en Madrid, pondrá el foco en la ‘Genética y Producción Vegetal’ con un bloque de ponencias dedicado a este tema. Los interesados en esta primera edición pueden inscribirse a través de este enlace en las diferentes modalidades existentes.

Así, el bloque contará con la participación de la mano de expertos investigadores y de reconocido prestigio a nivel nacional e internacional. El primero de ellos será Álvaro Toledo, de la FAO, para hablar sobre ‘Tratado internacional para el intercambio de recursos fitogenéticos en la agricultura ITRGFFA’.

A continuación, tendrá lugar la ponencia titulada ‘Red de bancos internacionales del COI de germoplasma de olivo’, que será llevada a cabo por Pablo Morello, responsable del Centro de Examen de Variedades de Olivo de la Universidad de Córdoba (UCO).

Por su parte, Hristofor Miho, investigador de la Universidad de Córdoba (UCO), se centrará en ‘Los recursos genéticos del olivo en el contexto del cambio climático: El papel del **proyecto GEN4OLIVE**’. En su opinión, el investigador afirma que “participar en el Congreso Mundial del Aceite de Oliva es crucial debido a su papel como plataforma para el intercambio de conocimientos entre los diferentes actores de la cadena de valor, la transmisión de los beneficios del producto a la sociedad y la valorización del aceite de oliva y los profesionales del sector tanto en España como en el extranjero. Además, este evento busca compartir experiencia e innovación dentro de la industria, elevar el perfil del aceite de oliva y mejorar el sector en su conjunto”.

Pedro Valverde, investigador de la Universidad de Córdoba (UCO), hablará sobre los ‘Avances y retos en el cultivo del olivo’. “Creo que el OOWC es una buena opción para actualizar conocimiento en diferentes aspectos relacionados con la olivicultura y el aceite de oliva, y además, debido a la participación tanto del sector público como privado, puede ser una buena oportunidad para establecer contactos entre diferentes agentes que trabajan con objetivos comunes para establecer colaboraciones”, asegura el experto.



**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

Para concluir, Blanca Landa, investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), hablará sobre ‘Asegurar el futuro de los olivares: Gestión de las principales enfermedades vasculares del olivo en el Medite

Fuente: [Oleorevista](#)

## Las tres DOP y la IGP de Jaén organizan para el próximo martes las I Jornadas sobre Calidad Diferenciada para valorar la excelencia de los productos ligados al origen

Las tres Denominaciones de Origen Protegida (DOP) de la provincia de Jaén y la Indicación Geográfica Protegida (UGP) Aceite de Jaén han organizado para el próximo martes en la capital jiennense las I Jornadas sobre Calidad Diferenciada para valorar la excelencia de los productos ligados al origen. Dichas jornadas están organizadas por las Denominaciones de Origen de Aceite de la provincia de Jaén: Sierra de Cazorla, Sierra Mágina y Sierra de Segura, y la IGP Aceite de Jaén, a través de la Fundación Certióleo, con la colaboración de la Diputación Provincial de Jaén y el patrocinio de Caja Rural de Jaén

La ciudad de Jaén será el escaparate, el próximo 4 de junio, en el que se mostrarán y pondrán en valor los productos agroalimentarios con Denominación de Origen Protegida e Indicación Geográfica Protegida (IGP). Se trata de las I Jornadas sobre Calidad Diferenciada, que se celebrarán en el Hospital de San Juan de Dios de 09:00 a 14:00 horas. Han tomado la batuta organizativa de estas jornadas las figuras de calidad de aceite de oliva virgen extra de la provincia, ya que se trata de un producto emblemático y símbolo indiscutible de la calidad agroalimentaria en Jaén.

El objetivo de los organizadores es poner en marcha unas jornadas en las que se valore la calidad de los productos bien hechos ligados a un origen que influye y marca su calidad, el importante trabajo y esfuerzo que supone velar por la excelencia de los alimentos y, por supuesto, poner en valor el aceite de oliva virgen extra, producto que significa mucho en Jaén: tradición, trabajo, familia, naturaleza, calidad, unión de los pueblos...



Además, otras figuras de calidad de distintos puntos de España estarán presentes en las jornadas, como el queso manchego, el jamón de Jabugo o el turrón de Alicante y Jijona.

## Programa

La jornada dará comienzo a las 09:00 horas con la recepción de asistentes y, a las 09:30 horas tendrá lugar la inauguración, a cargo del presidente de la Diputación Provincial de Jaén, Francisco Reyes Martínez.

A continuación Mónica de Santos Carretero, jefe de Área de Calidad Diferenciada, Subdirección general de Control de la calidad alimentaria y laboratorios agroalimentarios del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, expondrá la ponencia “La importancia de las Denominaciones de Origen e IGP en España y en la Unión Europea, novedades del Nuevo Reglamento”.

Seguidamente, tendrá lugar la ponencia “Posibilidades de Exportación de los Aceites de Oliva Virgen Extra con Calidad Diferenciada Andalucía Trade”, acto seguido se expondrá la importancia del “Asociacionismo y Promoción Conjunta de las DOP-IGP españolas”, ponencia en la que intervendrá Ángel Pacheco, presidente de la Asociación de Denominaciones de Origen e IGP “Origen España”; y Francisca García, integrante de la Conferencia Andaluza de Denominaciones de Origen.

A continuación tendrá lugar la mesa redonda “Ejemplos de defensa de nombre protegido y promoción en productos de prestigio con DOP-IGP”, moderada por Manuel Parras Rosa, presidente de la IGP Aceite de Jaén, y en la que intervendrán Antonio Martínez, presidente de la DOP Queso Manchego, José Antonio Pavón, director general de la DOP Jabugo, y Federico Moncunill, secretario general de la IGP Turrón de Alicante y Jijona.

La clausura correrá a cargo de la delegada territorial de Agricultura, Soledad Aranda, y tras la misma habrá una degustación de productos con Denominación de Origen/IGP maridados con los AOVES DOP Sierra de Segura, Sierra Mágina, Sierra de Cazorla e IGP Aceite de Jaén.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



# Madrid será la capital mundial del aceite de oliva virgen extra

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha firmado un convenio con Madrid Salud organismo público adscrito al Ayuntamiento de Madrid, responsable de gestionar las políticas municipales en los ámbitos de la salud pública, la calidad y la seguridad alimentaria, por el que la capital acogerá la ceremonia de entrega de los Premios a la Calidad Mario Solinas 2024- Hemisferio Norte. Entre los ganadores se encuentran varios españoles, tal y como publicamos hace unas semanas (ver noticia aquí).

Será el próximo 25 de junio en el auditorio de la Caja de Música del Palacio de Cibeles de Madrid, en el marco de la 119ª sesión del Consejo de Miembros del Consejo Oleícola Internacional (COI).

Previamente, el próximo 5 de junio, 35 prescriptores e influencers participarán en la tradicional cata de los 6 medallas de oro de este año, en el Instituto Culinario MOM de Madrid.

## Mario Solinas 2024

Convocados en diciembre de 2023, los Premios a la Calidad Mario Solinas recibieron 113 candidaturas de 10 países. Un año más, España presentó el mayor número de muestras de aceite de oliva virgen extra (57), seguida de Túnez (27), Portugal (15), Italia (4), Jordania (3), Grecia (2), China (2), Argelia (1), Croacia (1) y Francia (1).

Los miembros del jurado internacional, compuesto por líderes de paneles reconocidos por el COI, seleccionaron los seis aceites mejor valorados en cada categoría.

Los Premios a la Calidad Mario Solinas promueven la producción mundial de aceites de oliva vírgenes extra de excepcional calidad. Alienta a los productores individuales, a las asociaciones de productores y a los envasadores de los países productores a comercializar aceites de oliva vírgenes extra con características organolépticas armoniosas, y busca concienciar a los consumidores sobre este producto único, invitándolos a reconocer y apreciar los atributos sensoriales de estos aceites de oliva de calidad.



## Degustación

La tradicional degustación de los medallas de oro de esta 24ª edición tendrá lugar el 5 de junio en la escuela de cocina MOM Culinary Institute. Para la ocasión se utilizarán descriptores que ilustran las cualidades de cada uno de los aceites de oliva virgen extra premiados.

Fuente: [Olimerca](#)



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

