

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*31 de mayo de 2023*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



La inflación ha subido un 12% desde el fin de la pandemia.

Se presenta la Plataforma COI-PANEL.

La Universidad de Stanford reconoce los beneficios del aceite de oliva a nivel celular.

La calidad del aceite de oliva se pone en juego en el transporte.

El sello ecológico europeo se da a conocer en mercados de Madrid, Barcelona y Valencia.



### Siéntete parte de la agricultura del futuro

En CaixaBank queremos apoyar a todas las personas que transformáis el sector agroalimentario. Por ello, hemos creado el mayor **ecosistema de innovación agro** con el que podremos poner en marcha nuevos proyectos de digitalización, dar un impulso a jóvenes y mujeres a través de la innovación y ofrecer acceso a Fondos Next Generation EU para una agricultura sostenible.

Entra en cualquiera de nuestras más de 1.600 oficinas, que cuentan con más de 3.000 gestores especializados, o en [CaixaBank.es/agrobank](https://CaixaBank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



**AgroBank**

# La inflación ha subido un 12% desde el fin de la pandemia

Los precios continúan al alza pese a moderar su crecimiento en mayo, con un descenso hasta el 3,2%, que aleja el pico máximo alcanzado en julio del año pasado del 10,8% y acerca el objetivo marcado por el Banco Central Europeo (BCE) de llegar al 2% en 2024, a apenas ocho semanas para las elecciones generales convocadas por sorpresa para el 23 de julio por el presidente, Pedro Sánchez. Sin embargo, no hay que perder de vista que la inflación no se ha detenido y ha crecido un 12% general desde mayo de 2021, una vez que quedó atrás el lastre de la pandemia.

Según el indicador adelantado elaborado por el INE, la inflación anual estimada del IPC en mayo se ha situado en el citado 3,2%, cifra que, en caso de confirmarse, supondría una disminución de nueve décimas en su tasa anual, ya que en el mes de abril esta variación fue del 4,1%, principalmente gracias al descenso de los precios de la energía y los carburantes y por la menor subida de los alimentos, que se habían disparado en mayo del año anterior como consecuencia de la guerra de Ucrania, lo que deja la inflación en niveles similares a los de julio de 2021, cuando estaba en el 2,9%. Sin embargo, en tasa mensual la bajada de los precios ha sido casi imperceptible en mayo, de apenas un 0,1% respecto a abril, mes en el que se registró un incremento del 0,4%.

La tasa de variación anual de la inflación subyacente —el índice general sin alimentos ni productos energéticos— disminuyó cinco décimas, hasta el 6,1%, pero sigue por encima de los niveles de hace un año, aunque iguala la cifra de julio del año pasado, cuando cerró en el 6,1%. La diferencia entre las tasas interanuales de la inflación subyacente y de la general se ha ampliado a 2,9 puntos, cuando hace un mes era de 1,5 puntos. La tasa de variación anual estimada del índice de precios de consumo armonizado (IPCA) se situó en el 2,9%, casi un punto porcentual menos que la registrada el mes anterior. La variación mensual estimada del IPCA fue del -0,2%.

La cesta de la compra básica, con productos bonificados con la bajada del IVA, se ha encarecido un 3,53% en mayo con relación a los precios de enero. En concreto, el aceite de oliva ha experimentado este año una subida de más del 15%, seguido de las patatas, con casi un 8%, y del arroz redondo, con un 7,69%, mientras que en el lado contrario se sitúa la harina, con un descenso medio del 24%, provocado por la introducción de la marca blanca por parte de varias grandes superficies. Descontado el efecto promocional posterior a la campaña navideña, la subida de la factura media de la cesta de la compra básica sigue subiendo, según un análisis de la Asociación de Usuarios Financieros (Asufin).



El Ministerio de Asuntos Económicos no perdió la oportunidad para destacar que los datos de inflación de mayo «confirman la eficacia de las medidas del Gobierno», lo que «posiciona a nuestro país como uno de los que tienen la inflación más baja de la Unión Europea».

Sin embargo, los ciudadanos no tienen esa percepción. Uno de cada cinco españoles (25%) atraviesa muchas o bastantes dificultades económicas; uno de cada tres (36%) dice vivir con lo justo y apenas un 8% afirma que vive cómodamente. Son datos del Monitor Global de Ipsos sobre la inflación, que refleja que el 61% de los españoles llega con dificultades a fin de mes tras haberse desplomado su poder adquisitivo. Un 59% cree que los seguirán precios en los próximos 12 meses y solo el 3% cree que la inflación ya ha tocado techo. España es el país europeo donde más gente piensa que los tipos de interés seguirán subiendo el próximo año. Un 65% de los encuestados así lo afirma, cinco puntos porcentuales por encima de la media de opinión mundial. También un 56% de los ciudadanos cree que los impuestos y el desempleo continuarán subiendo.

Fuente: [La Razón](#)

## Se presenta la Plataforma COI-PANEL

La Fundación del Olivar presentó en el marco de la **XXI edición de la Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, Expoliva**, la plataforma de análisis sensorial utilizada por el Consejo Oleícola Internacional. El COI estuvo representado en esta ocasión por el director ejecutivo adjunto, Jaime Lillo, el jefe del Departamento de Química del Olivo, Yousra Antit, y el jefe de la Sección de Gestión de Laboratorios y Paneles, Ibtihel Khemakhem. La Fundación del Olivar estuvo representada por su director, Javier Olmedo Hernández, y el jefe de su Departamento Informático, Miguel Ángel Romera Ortega.

### La plataforma

Esta herramienta digital de análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes tiene como objetivo la gestión, control y armonización de los paneles de cata de aceite de oliva virgen, y fue seleccionada por el COI a través de un concurso público y se enmarca dentro de las actividades de la Organización encaminadas a armonizar los paneles de cata reconocidos por el COI y minimizar las discrepancias entre sus resultados. El contrato fue adjudicado a la Fundación del Olivar en julio de 2022. Ya se ha utilizado en dos talleres para la armonización de paneles reconocidos por el COI con resultados satisfactorios.

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

**5 AÑOS DE GARANTÍA**

les.kubota-eu.com / @kubotaspain / #kubota

For Earth, For Life Kubota



El director ejecutivo adjunto, quien destacó la importancia del análisis sensorial, recordó que el COI es la organización intergubernamental responsable de desarrollar estándares, definir categorías y elaborar métodos de análisis -incluido el análisis sensorial- y que más de 100 paneles de cata han sido reconocidos por el COI.

Los representantes de la Fundación del Olivar explicaron el objetivo y el uso de esta plataforma, insistiendo en su utilidad durante las catas diarias ya que ahorra tiempo y facilita el trabajo de los panelistas ayudándoles a gestionar mejor las catas y los catadores.

Fuente: [Oleorevista](#)

## La Universidad de Stanford reconoce los beneficios del aceite de oliva a nivel celular

Un equipo de investigación de la Universidad de Stanford ha publicado los resultados de un estudio en la revista Nature Cell Biology sobre el efecto de las grasas monoinsaturadas a nivel celular, algo que hasta el momento no se había observado.

Los investigadores han analizado el papel del ácido oleico, el ácido graso monoinsaturado más común en la naturaleza, especialmente presente en el aceite de oliva (50-80%) y los frutos secos.

Para ello, han probado los efectos del ácido oleico en *Caenorhabditis elegans*, un nematodo de un milímetro de longitud que vive en el suelo y se alimenta de bacterias presentes en material vegetal en descomposición. Este espécimen se utiliza mucho como modelo de laboratorio en la investigación sobre la biología del envejecimiento, tal y como publica Trustmyscience.com.

Los efectos del ácido oleico se compararon con los del ácido eláidico, un ácido graso monoinsaturado trans que se encuentra en la margarina y los productos lácteos. Los expertos descubrieron que los gusanos alimentados con bacterias ricas en ácido oleico mostraban un notable aumento de dos orgánulos celulares clave: las gotitas lipídicas y los peroxisomas. La longevidad de estos gusanos aumentó un 35%, mientras que los alimentados con ácido eláidico no vieron mejorada su esperanza de vida.

Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleicolajaén

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



De este modo, se cree que el número de gotitas lipídicas es un indicador preciso de la duración de la vida del animal. Estas últimas son depósitos de grasa esenciales para el metabolismo energético de las células. “El número de gotitas de lípidos en gusanos individuales da una indicación de la vida útil que le queda al animal”, explica Katharina Papsdorf, coautora del estudio.

El siguiente paso del estudio será trasladar el experimento a humanos y observar los efectos de la dieta mediterránea en su metabolismo celular.

Confirmando esta hipótesis, los gusanos modificados genéticamente para no producir gotitas de lípidos vieron cómo su longevidad volvía a un nivel normal (es decir, al anterior a la introducción de una dieta rica en ácido oleico).

Los experimentos también demostraron que el número de gotitas lipídicas y peroxisomas disminuye con la edad y puede variar de un individuo a otro. Entre los gusanos jóvenes alimentados con una dieta estándar (es decir, sin ácido oleico adicional), los que tenían un número elevado de gotitas lipídicas vivían más que los que tenían menos gotitas, a pesar de tener una edad similar. Este efecto fue aún más notable en los nematodos de más edad, que vivieron de media un 33% más debido a la abundancia de gotitas lipídicas.

El aumento del número de peroxisomas en el tejido intestinal de los gusanos a los que se administró ácido oleico se asoció específicamente con un efecto antioxidante.

Aunque la abundancia de grasa en los tejidos suele asociarse a ciertas enfermedades como la obesidad, paradójicamente, la investigación sugiere que puede existir una estrategia basada en la grasa para promover la buena salud y la longevidad.

El siguiente paso del estudio será trasladar el experimento a humanos y observar los efectos de la dieta mediterránea en su metabolismo celular.

Fuente: [Olimerca](#)

## La calidad del aceite de oliva se pone en juego en el transporte

El aceite de oliva es uno de los productos agroalimentarios más apreciados en todo el mundo por su sabor, propiedades saludables y versatilidad en la cocina. Un producto en el que se cuida la calidad



**NUTRI NAV**

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

[Solicita una demo](#)

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



desde su origen hasta la distribución final y es esa cadena de valor donde la logística juega un papel primordial. Cuando se trata de gestionar los envíos de aceite de oliva todas las empresas productoras tienen que tomar ciertas precauciones para garantizar que llegue en condiciones óptimas.

Los envíos mal protegidos pueden resultar en botellas rotas, derrames y pérdida de calidad. Además, la exposición a condiciones inapropiadas, como la luz y las temperaturas extremas, puede alterar las propiedades organolépticas del aceite y disminuir su vida útil. Por lo tanto, es esencial tomar medidas para proteger los envíos de aceite de oliva y asegurar su llegada en óptimas condiciones.

### Factores que afectan los envíos

A la hora de proteger los envíos de aceite de oliva, es importante tener en cuenta varios factores que pueden afectar la calidad del producto durante el transporte. Estos factores incluyen:

- **Calidad del embalaje:** El embalaje juega un papel fundamental en la protección de las botellas de aceite de oliva. Debe ser resistente, capaz de soportar los golpes y asegurar que las botellas no se rompan durante el transporte.
- **Temperatura:** El aceite de oliva es sensible a las temperaturas extremas. Las altas temperaturas pueden acelerar su deterioro y afectar negativamente su sabor y calidad.
- **Exposición a la luz:** La luz directa puede causar oxidación y deterioro del aceite de oliva. Las botellas deben protegerse de la luz solar directa y almacenarse en cajas de embalaje totalmente opacas para prevenir daños causados por la radiación ultravioleta.
- **Tiempo de envío:** El tiempo que el aceite de oliva pasa en tránsito también es crucial. Cuanto más tiempo esté expuesto a condiciones adversas, mayor será el riesgo de que se deteriore. Por lo tanto, es recomendable elegir servicios de envío rápidos y confiables.

### Mejores prácticas para proteger los envíos

Para proteger adecuadamente los envíos de aceite de oliva, es necesario seguir algunas mejores prácticas:

- **Elección del embalaje adecuado:** Utiliza embalajes resistentes y diseñados específicamente para el transporte de líquidos. Asegúrate de que las botellas estén bien protegidas y separadas entre sí para evitar golpes y roturas.



- Control de la temperatura: Mantén el aceite de oliva a una temperatura constante y moderada durante todo el envío. Evita exposiciones prolongadas a temperaturas extremas y asegúrate de que el paquete esté protegido contra cambios bruscos de temperatura.
- Protección contra la luz: Utiliza envases opacos o envuelve las botellas en papel de aluminio para evitar la exposición directa a la luz. Esto ayudará a preservar el sabor y las propiedades saludables del aceite de oliva.

En definitiva, hay que proteger adecuadamente los envíos de aceite de oliva para mantener la calidad y el sabor del producto. Al seguir las mejores prácticas mencionadas anteriormente, te aseguras de que el aceite de oliva llegue a su destino en perfectas condiciones.

Fuente: [Olimerca](#)

## El sello ecológico europeo se da a conocer en mercados de Madrid, Barcelona y Valencia

**Ecovalia**, la asociación profesional española de la producción ecológica, se acercará a los mercados de las principales ciudades del territorio nacional con el objetivo de dar a conocer a los consumidores el sello ecológico de la UE (Eurohoja) como garantía de certificación ecológica, así como informar sobre sus ventajas tanto para los productores como para la sociedad en general.

Estas acciones, que forman parte de la campaña europea "El futuro está en tu mesa con la hoja verde", se desarrollarán en el puesto 92 del Mercado de La Paz (Madrid), del 29 de mayo al 10 de junio; en el Mercado de La Boquería (Barcelona), del 6 al 12 de junio; y en el Mercado Central de Valencia, del 12 al 17 de junio. En cada mercado habrá un stand donde se repartirá material promocional e informativo a los consumidores y visitantes y podrán participar en sorteos de cestas con productos ecológicos.

El presidente de Ecovalia, Álvaro Barrera, ha recordado que con estas acciones "hay que conseguir que el consumidor se familiarice con la Eurohoja para lograr aumentar el consumo de alimentos ecológicos europeos para que converja con Europa. En Ecovalia hemos asumido la responsabilidad de trabajar por el sector ecológico en España y nos hemos marcado como objetivo que en 2030 nos situemos en niveles de nuestro entorno. Estamos hablando de 7.000 millones de euros más o, lo que es lo mismo, llegar al 10% en consumo en nuestro país. A través de este tipo de actividades



acercamos a los consumidores los alimentos ecológicos con el fin de que aprendan a reconocerlos en los puntos de venta".

La campaña "El futuro está en tu mesa con la hoja verde", que ejecutarán Ecovalia y Agrobio, cuenta con la financiación de European Research Executive Agency de la Unión Europea y se enmarca en las campañas "Enjoy, it's from Europe", cuyo objetivo es aumentar la visibilidad de los productos agroalimentarios europeos.

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

The advertisement features a central image of a gloved hand holding a pipette over a test tube containing yellow liquid, with other test tubes in the background.