

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

31 de mayo de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Negro panorama de enlace de aceite de oliva entre campañas.

Oleum, Jornadas del Aceite de Oliva y la Cultura Gastro contará con más de 35 expositores.

Un proyecto desarrolla estrategias de valorización de la biomasa de la hoja del olivo.

El COI e Italia refuerzan su compromiso con el aceite de oliva.

National Geographic recoge las bondades del aceite de oliva.



Negro panorama de enlace de aceite de oliva entre campañas

Cada semana que pasa el horizonte que se vislumbra hasta llegar a la nueva recolección de la aceituna, allá por finales de octubre, se presenta bastante negro o incierto. Preocupa y mucho en el conjunto de los principales países productores el enlace con el que van a llegar las empresas hasta poder disponer del nuevo aceite de la campaña 2024/25.

Sólo hay que analizar la tabla adjunta para hacerse una idea de las dificultades por las que van a tener que pasar los grandes envasadores y productores para poder cumplir con sus necesidades de exportaciones y de consumo interior en cada país.

Panorama de las existencias de aceite de oliva en el mediterráneo	
España (a 30 de abril)	576.000 ton
Italia	190.000 ton
Portugal	30.000 ton
Grecia	30.000 ton
Túnez	50.000 ton
Turquía más Siria	150.000 ton
Otros	80.000 ton
Total	1.106.000 ton



Los productores españoles están intentando llegar a final de campaña con sus 398.000 toneladas, mientras que los industriales envasadores aguantarán lo máximo posible las 176.936 ton.

Si asumimos un stock a fecha 30 de septiembre de 300.000 ton a nivel mundial nos encontraríamos con 806.000 ton de aceite disponible para 5 meses, y esto supone que el consumo mundial no puede ser mayor de 161.200 ton.

España, el país que más volumen de aceite de oliva dispone en la actualidad, es el que más va a sufrir las consecuencias del déficit de los países vecinos. La razón es muy clara: Si se mantienen las salidas de aceite que hemos tenido en el mes de abril de 104.000 toneladas (datos definitivos de la AICA) las cuentas van a ser muy ajustadas. Con 576.000 toneladas a finales de abril y con cinco meses por delante hasta poder disponer de las primeras partidas de los nuevos aceites, supone que necesitamos en torno a 500.000 ton para cubrir las necesidades en el mercado interior y las exportaciones.

Los productores españoles están intentando llegar a final de campaña con sus 398.000 toneladas, mientras que los industriales envasadores aguantarán lo máximo posible las 176.936 ton, y sobre todo confiando en que se produzca un parón de las salidas para garantizar un mínimo de enlace entre campañas.

Y tal y como está el panorama, la opción de importar aceite de oliva de otros países se puede considerar una utopía. Tan sólo Turquía cuenta con un mayor volumen de existencias, pero sus fronteras siguen cerradas a las salidas de graneles.

El resto de los principales países productores cuentan y recuentan sus depósitos para ver cómo consiguen llegar a noviembre con un mínimo necesario que no provoque desabastecimiento.

Aumentan las exportaciones un 17% y el mercado interior un 20.7%

Por otra parte, en esta semana, la Agencia de Información y Control Alimentarios ha dado a conocer sus datos definitivos sobre el comportamiento del mercado del aceite de oliva en el mes de abril y confirma el dato conocido de que en un mes las exportaciones han aumentado un 17%, hasta llegar a las 69.000 ton, frente a las 58.900 ton que se alcanzaron en el mes de marzo.



También el mercado interior ha mostrado un magnífico comportamiento en el mes de abril. Concretamente se ha producido un aumento del 20.7%, habiendo alcanzado un volumen de 35.000 ton.

Ojo también al tema calidad, las necesidades de aceite de oliva virgen extra serán como mínimo de 120.000 ton mensuales a nivel mundial, lo que supone un volumen entre 600.000 y 700.000 ton totales para el periodo mayo-septiembre. Y el gran dilema es que no hay 650.000 ton de esta categoría en todo el mundo.

Evolución del Consumo Interior y las exportaciones de aceite de oliva en España		
Mes	Consumo interior	Exportaciones
Enero	37.000 ton	69.300 ton
Febrero	32.600 ton	64.200 ton
Marzo	29.400 ton	58.900 ton
Abril	35.000 ton	9.000 ton

Fuente: [Olimerca](#)

Oleum, Jornadas del Aceite de Oliva y la Cultura Gastro contará con más de 35 expositores

Oleum, Jornadas del Aceite de Oliva y la Cultura Gastro de Canet lo Roig, que se celebrará los días 8 y 9 de junio, contará con más de 35 expositores que ofrecerán productos de proximidad.

Las principales firmas de aceite de oliva de la localidad y del Maestrat presentarán la última cosecha que según los expertos es de gran calidad. No faltarán las cervezas y vinos elaborados en el territorio



y que en los últimos años también juegan un papel destacado en la economía de muchos pueblos además de ser un producto muy atractivo para los visitantes.

Setas, trufas, productos micológicos, mermeladas, quesos, frutos secos, fruta deshidratada o turrónes, configuran el amplio abanico de productos kilómetro 0, pero no faltarán las dedicadas a la artesanía del esparto y la palma, la madera, entre otras. Además, se unirán las demostraciones de showcooking, degustaciones de aceite a cargo de profesionales del sector, que explicarán las peculiaridades del aceite de oliva.

La alcaldesa de Canet lo Roig, María Ángeles Pallarés, indicaba que "está prácticamente todo listo para disfrutar los días 8 y 9 de junio de un gran fin de semana teniendo como protagonista a uno de los grandes ingredientes de la cocina como es el aceite de oliva que continúa siendo un pilar importante de nuestra economía local".

"Oleum, Jornadas del Aceite de Oliva y la Cultura Gastro, pretende ser un espacio abierto a la participación, por eso, pensamos que las demostraciones gastronómicas en directo con cocineros de prestigio, las degustaciones de aceite de oliva, vinos, cervezas, las actividades que han preparado las asociaciones locales, exposiciones, rutas, conciertos, son un gran atractivo para la gente que nos pueda visitar durante estos dos días, puesto que damos un paso más en nuestra tradicional feria que arrancaba hace más de veinte años. Y no olvidamos a los más pequeños que también tendrán su espacio", añadía.

La iniciativa, que tendrá diferentes espacios alrededor del centro histórico de Canet lo Roig para hacerla todavía más atractiva, cuenta con la colaboración de la Generalitat Valenciana y Castelló Ruta de Sabor de la Diputación de Castellón.

Fuente: [Castellón Información](#)



Un proyecto desarrolla estrategias de valorización de la biomasa de la hoja del olivo

El proyecto **OLEAF4VALUE**, una iniciativa sostenible financiada por la UE y formada por un consorcio de 16 socios expertos, ha desarrollado estrategias de valorización de la biomasa para resolver el problema de la retirada de las hojas de olivo de los campos tras tres años de trabajo.

Los socios aportaron diversas muestras y experiencias, lo que dio lugar a una metodología integral de detección rápida de la biomasa, validada para futuras operaciones de biorrefinería.

Asimismo, según han informado sus impulsores, se han diseñado cinco rutas de procesamiento para la biorrefinería inteligente con el fin de producir más de 40 bioproductos a partir de hojas de olivo, con un software de clasificación casi concluido para optimizar el uso en función de las demandas del mercado y la sostenibilidad.

Los socios han desarrollado procesos biotecnológicos basados en enzimas y microorganismos, han mejorado las propiedades fisicoquímicas y han implementado una tecnología disruptiva llamada MIPs (Molecularly Imprinted Polymers -AffiniseP) para producir extractos con mayor pureza en términos del ingrediente activo de interés.

Según han destacado, los bioproductos de la hoja de olivo, ricos en polifenoles y triterpenos, han mostrado resultados prometedores como antioxidantes y antimicrobianos. Los extractos ricos en polifenoles pueden modular beneficiosamente la microbiota intestinal humana, y el ácido oleanólico-taurina puede utilizarse posiblemente como sustancia para aplicaciones cosméticas. Además, la incorporación de extractos de hoja de olivo a la dieta del salmón atlántico ha demostrado una mejora notable de la sostenibilidad de la acuicultura al aumentar la resistencia a las enfermedades.



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

A su vez, la modelización de SAMBIO (Smart Dynamic Multi-Valorisation-Route Biorefinery) evaluó la viabilidad de las rutas de valorización, haciendo hincapié en la optimización energética para reducir el impacto ambiental, mientras que el análisis social destacó la seguridad y la concienciación de los consumidores como claves para un consumo responsable.

A su juicio, dar una segunda vida a estas hojas minimiza el impacto sobre la productividad de los cultivos, además de la salud del suelo, el agua y el aire en las zonas agrícolas, sin que ello suponga una pérdida económica para los productores, ya que el valor añadido de esta materia prima también recaería, en gran medida, directamente sobre el productor primario.

"El equipo de OLEAF4VALUE ha dado un gran paso adelante en la valorización de una biomasa desaprovechada como es la hoja de olivo, al tiempo que ha desarrollado un nuevo concepto innovador de biorrefinería dinámica, que puede servir de inspiración a otras industrias. Natac ha

tenido el privilegio y el orgullo de coordinar este proyecto cuyo futuro desarrollo industrial tendrá un impacto definitivo en toda la cadena de valor y en las zonas rurales donde se localiza principalmente la biomasa", ha afirmado José María Pinilla, director de proyectos en Natac, coordinador del proyecto.

"Los grandes esfuerzos de OLEAF4VALUE en la caracterización de la biomasa de hoja de olivo han demostrado, con resultados avanzados, la viabilidad y sostenibilidad de la adopción de procesos de biorrefinería más limpios, mostrando el potencial de la biomasa de hoja de olivo en el impulso de soluciones innovadoras y sostenibles", han resaltado.

Fuente: [Mercacei](#)



El COI e Italia refuerzan su compromiso con el aceite de oliva

El director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), Jaime Lillo, y el Subsecretario de Estado italiano de Agricultura, Patrizio Giacomo La Pietra, han mantenido una reunión bilateral en el marco de la 62ª sesión del Comité Asesor para el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa en Siena. Este encuentro subraya el compromiso continuo entre el COI y la República Italiana para reforzar el sector del aceite de oliva y las aceitunas de mesa.

Durante la reunión, el subsecretario de Estado La Pietra dio la bienvenida al director ejecutivo del COI, expresando su satisfacción por el hecho de que la región olivarera de Toscana sea sede de la reunión del Comité Asesor de este año. Ambos representantes destacaron la importancia de Italia tanto para el COI como para el sector oleícola en su conjunto.

Tanto en la reunión bilateral como en sus palabras de bienvenida en la sesión del Comité Asesor, el subsecretario La Pietra destacó la importancia de fomentar la colaboración intersectorial para potenciar la sostenibilidad integral de la olivicultura y sus derivados, recordando el valor fundamental del cultivo para esta región mediterránea.

Por su parte, el director ejecutivo del COI, agradeció los esfuerzos del Ministerio de Agricultura italiano para acoger al Comité Asesor de la organización, un foro esencial para los representantes del sector oleícola de todo el mundo.

Además, reconoció la contribución de Italia al avance del cultivo del olivo y solicitó el apoyo del subsecretario para poner el aceite de oliva y las aceitunas de mesa en el centro de atención como parte de la solución para alimentar de manera sostenible a una población mundial en rápido crecimiento.

Fuente: [Olimerca](#)



National Geographic recoge las bondades del aceite de oliva

Todas las frutas y verduras tienen compuestos beneficiosos para la salud, sin embargo, los del aceite de oliva, denominados fenoles, son especialmente potentes. Así lo asegura Mary Flynn, investigadora en nutrición y fundadora de la Iniciativa para la Salud del Aceite de Oliva, organización sin ánimo de lucro de la Universidad de Brown (Estados Unidos).

La revista National Geographic recoge las palabras de la investigadora: "Yo llamo a la dieta mediterránea una dieta vegetal basada en el aceite de oliva". Flynn ha publicado una revisión de la ciencia que hay detrás del aceite y encontró docenas de estudios de alta calidad que apoyan sus efectos saludables. "No hay ningún alimento ni medicamento que pueda hacer lo que el aceite de oliva", afirma.

Los fenoles del aceite de oliva virgen extra son antioxidantes, capaces de proteger las células del organismo de moléculas peligrosas, y también tienen propiedades antimicrobianas, afirma Selina Wang, investigadora en ciencias de la alimentación de la Universidad de California Davis (EEUU) y antigua directora de investigación del Centro del Olivo de la escuela, tal y como recoge también el medio citado.

Al igual que el zumo de naranja, el aceite de oliva virgen extra no es más que el zumo de la aceituna, aunque se somete a pruebas para comprobar que cumple las normas de calidad, como que no huela ni sepa rancio, lo que indicaría que los compuestos que aportan beneficios para la salud se han degradado.



"El aceite de oliva es uno de los pocos alimentos que tiene un componente sensorial en sus normas de calidad", afirma Wang.

Puede leer el artículo de [National Geographic AQUÍ](#).

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

The advertisement features a central image of a gloved hand using a pipette to transfer liquid into a test tube, with other laboratory glassware visible in the background.