

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



Facua denuncia "un fraude masivo a los consumidores" por el precio del aceite de oliva.

En marcha la Estrategia Nacional de Alimentación.

Ayudas de 41 M€ para producir biometano del alperujo de aceituna con una inversión total de 137 millones en Jaén.

Avances en la valorización sostenible de la biomasa del olivar.

Las nuevas variedades adaptadas al olivar en seto: un camino de empoderamiento.



Facua denuncia "un fraude masivo a los consumidores" por el precio del aceite de oliva

Facua-Consumidores en Acción ha denunciado un "fraude masivo a los consumidores", ya que ha detectado irregularidades en los márgenes de beneficio del aceite de oliva, una práctica prohibida en los productos afectados por la rebaja del IVA.

En una rueda de prensa, su secretario general, Rubén Sánchez, ha criticado la diferencia de hasta 4,67 euros por litro en un mismo aceite de oliva y supermercado en función de la ciudad donde se adquiera, datos de un estudio realizado por Facua al analizar una veintena de marcas a la venta en seis cadenas diferentes en 19 ciudades distintas. Las grandes cadenas de distribución del país han sido Alcampo, Mercadona, Dia, Hipercor, Eroski y Carrefour.

El estudio ha tenido en cuenta diferentes marcas de aceites de oliva en diferentes formatos de hasta cinco litros a la venta en 19 ciudades de todo el país como Linares (Jaén), Sevilla o Almería, en donde se han llevado a cabo toma de precios entre los días 16 y 22 de julio de 2024.

Alcampo es la cadena de distribución donde Facua ha detectado mayor número de diferencias de precios en un mismo producto en función de la ciudad donde se compre, mientras que la diferencia máxima que ha encontrado la organización ha sido de 4,67 euros litro en el virgen extra marca Carbonell a la venta en Eroski.

Solo dos cadenas de supermercados, Dia y Mercadona, mantienen precios similares en todos los productos, independientemente del lugar en donde se encuentren sus tiendas.

Sánchez ha instado a las instituciones con competencias para el control de precios, como son las comunidades autónomas o el Ministerio de Consumo, a que abandonen la "dejadez de funciones" para que comiencen a "multar subidas de márgenes ilegales", y ha llamado la atención al ministro Pablo Bustinduy para que emprenda actuaciones de "manera urgente".

Carrefour solo mantiene precios idénticos en todas tiendas en tres de los diez productos recogidos en este estudio. En este caso, dos de los tres aceites que tienen el mismo precio en todas las ciudades se corresponden a productos de marca Carrefour. En Hipercor, tienen precios diferentes dependiendo de la localización geográfica del punto de venta sólo tres de los 12 productos incluidos en el análisis.



En el caso de Eroski, seis de las siete ciudades que Facua ha registrado tienen precios idénticos en los 12 aceites de oliva virgen extra analizados. Son únicamente en las tiendas ubicadas en Pontevedra donde estos mismos productos se venden a un precio inferior que en el resto de puntos del país. Dia y Mercadona, por su parte, tienen precios similares en todos sus productos, independientemente del lugar donde se ubiquen sus tiendas.

Diferentes precios en una misma ciudad

La asociación también ha detectado diferencias de precios en un mismo producto a la venta en diferentes establecimientos ubicados en la misma ciudad. Por ejemplo, el litro de virgen extra marca Carbonell se vende en Alcampo de Madre Sacramento de Zaragoza a 12,49 euros, mientras que en el de Hernán Cortés está a 13,78 euros (1,29 euros más caro). En estas dos mismas tiendas, la diferencia de precio de la garrafa de cinco litros de virgen Coosur cocina mediterránea alcanza los 6,58 euros (40,94 euros en Madre Sacramento por 47,52 euros en Hernán Cortés).

Dentro de Madrid, la garrafa de cinco litros de virgen extra marca Carbonell cuesta en Alcampo hasta 7,51 euros más en función del establecimiento donde se compre. En Vaguada, este producto está actualmente a 50,57 euros, mientras que en Sagasta cuesta 58,08 euros. Lo mismo ocurre con el litro de virgen extra marca Valdezarza y la garrafa de cinco litros de Mar de Olivos, donde la diferencia por litro entre ambos establecimientos es de 1,08 y 0,95 euros respectivamente.

Fuente: [El Economista](#)

En marcha la Estrategia Nacional de Alimentación

La Estrategia Nacional de Alimentación que prepara el Gobierno ya está en marcha y así lo ha comunicado el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, que ha subrayado que, en su elaboración, “escucharemos a todos los que tengan algo que aportar”, de tal manera que sea un instrumento “útil y eficaz” ante los desafíos de futuro.

En la presentación del inicio de los trabajos de esta estrategia, “recogemos el testigo del presidente del Gobierno que, en noviembre, anunció que en esta legislatura trabajaríamos en esta estrategia”, ha señalado Planas. Ha detallado que en el primer semestre de este año “se han desarrollado los trabajos previos para definir el plan de trabajo y sus ejes estratégicos” y que, ahora, se pone en

El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

5 AÑOS DE GARANTÍA

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

For Earth, For Life Kubota

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



marcha un proceso amplio de participación pública, “de escucha colectiva”, que confluirá en una herramienta “útil para todos los eslabones de la cadena alimentaria y para la ciudadanía”.

Según Planas, definir esta estrategia es necesario también para que España se adelante, con una posición propia, en el debate sobre sistemas alimentarios al que van a asistir las economías mundiales en los próximos años.

Los objetivos de la estrategia pasan por garantizar el suministro constante y seguro de alimentos a la población mediante un sistema de producción que sea ambientalmente sostenible, económicamente rentable, y socialmente justo.

El ministro ha recordado que la agenda política internacional incluye ya entre sus prioridades la transición de los actuales sistemas alimentarios hacia modelos más sostenibles y asequibles. En el caso de Europa, la Agenda Estratégica 2024-2029 acordada el pasado 27 de junio por los jefes de Estado y de Gobierno de la Unión incluye entre sus objetivos la soberanía alimentaria. Además, está previsto que en esta nueva legislatura europea la Comisión presente una normativa sobre sistemas alimentarios saludables.

Asimismo, ha afirmado Planas que la estrategia nacional debe ser un instrumento útil con el que construir las políticas públicas en materia alimentaria, siempre enfocadas a conseguir un sistema sostenible, competitivo y arraigado en el territorio.

Objetivos y pilares

Los objetivos de la estrategia pasan por garantizar el suministro constante y seguro de alimentos a la población mediante un sistema de producción que sea ambientalmente sostenible, económicamente rentable, y socialmente justo, y que a la vez fortalezca las comunidades rurales y fomente hábitos alimenticios saludables.

Los pilares sobre los que se articula son: seguridad alimentaria; sostenibilidad; revitalización de las áreas rurales; nutrición y salud; innovación y tecnología y, por último, consumidor.

Fuente: [Olimerca](#)

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



Ayudas de 41 M€ para producir biometano del alperujo de aceituna con una inversión total de 137 millones en Jaén

Las cuatro iniciativas de inversión, incluidas en la lista provisional de beneficiarios de ayudas públicas por importe de 41 millones de euros de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, supondrían 137 millones de euros de inversión y la creación de más de 30 empleos, sólo en la provincia de Jaén, según el consejero de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Ramón Fernández-Pacheco.

El consejero anunció que el Gobierno andaluz va a ampliar el presupuesto destinado a las ayudas públicas que apoyan la implantación de infraestructuras bioindustriales sostenibles dedicadas al tratamiento y valorización del alperujo en Jaén.

Entre estas iniciativas están las que unen al Grupo Dcoop, Jaencoop e Interóleo para dos plantas en los municipios jienenses de Martos y Guarromán; otra planta proyectada por la empresa oleícola Migasa en Castelar y la de El Tejar en Mancha Real.

Al respecto, Fernández Pacheco recalcó «la importante apuesta de la Consejería para el aprovechamiento de este subproducto del olivar, al poner al servicio del sector una nueva línea de ayudas, sin precedentes en Andalucía, dotada inicialmente con 13 millones de euros de presupuesto».

Sobre la ampliación de este importe, el consejero apuntó que la Junta tiene previsto incrementar los fondos de la Inversión Territorial Integrada (ITI) de Jaén 2014-2022 destinados a estos incentivos hasta alcanzar los 41M€ para que «todos los proyectos que cumplan con los requisitos establecidos en las bases reguladoras puedan acceder a las ayudas».

Estas subvenciones del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Andalucía cuentan con recursos económicos del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (Feader), del Estado y de la Junta de Andalucía.

La inversión público-privada para las cuatro plantas de tratamiento es de 137 M€.



Gracias al incremento de los fondos, se impulsará en la provincia de Jaén una inversión público-privada de 137 millones de euros relativa a las cuatro iniciativas incluidas en la lista provisional de beneficiarios como receptores de las ayudas o suplentes.

En concreto, estos proyectos de inversión se ubican en las localidades jiennenses de Mancha Real (23,3 M€, con la cooperativa El Tejar, el principal grupo orujero español, a través de la sociedad Hojiblanca Biometano), Martos (43,6 M€, con Dcoop, Jaencoop e Interóleo, en la sociedad Biomartos, de la que forma parte también la orujera San Miguel Arcángel, que cuenta con la mayor planta del sector a nivel mundial, y Molveno Investments, compañía con sede en Frankfurt), Castellar (28,6 M€, con la sociedad Oleocastellar SAU, vinculada al grupo Migasa) y Guarromán (41,5 M€ con las tres sociedades cooperativas señaladas y San Miguel Arcángel, que forman parte de la sociedad Cobiogás Jaén SL).

De los importes previstos de inversión, un tercio se cubren con las ayudas, otro tercio lo desembolsan las empresas productoras en este proyecto, mientras que el resto de las inversiones se cubren con fondos privados no necesariamente industriales.

Con este montante, el sector oleícola jiennense tiene previsto iniciar actuaciones de economía circular que podrían generar más de 30 empleos y aprovechar 400.000 toneladas de alperujo como materia prima procedente de la extracción de aceite de oliva para obtener biometano, según la Consejería.

Una producción media de aceite de oliva en la provincia de Jaén puede rondar el medio millón de toneladas, de las cuales se puede llegar a obtener hasta unos 2 millones de toneladas de alperujo. No obstante, en las dos últimas campañas, la producción oleícola jienense ha estado muy por debajo de esa cifra, en torno a 200.000 t de aceite de oliva, aunque ha llegado a alcanzar en buenas campañas unas 700.000 toneladas.

Apuesta por la economía circular en el sector oleícola andaluz

Ramón Fernández-Pacheco recordó que «el sector agroalimentario andaluz destaca por su apuesta por la economía circular, al recuperar como materia prima lo que hasta ahora venía siendo un residuo».

Este subproducto, añadió el consejero, es el caso del alperujo, que tiene gran valor ambiental y económico, porque puede emplearse para obtener biometano, permitiendo así a las industrias oleícolas contribuir al cuidado del medio ambiente, al aportar una alternativa más sostenible que el gas natural, al tiempo que obtienen beneficio económico.»



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



La Delegación del Gobierno de la Junta en Jaén acogió el encuentro entre el consejero y varios cooperativistas de aceite de oliva, en cuyo marco se ha anunciado la ampliación de estas subvenciones.

Un acto al que asistieron también la viceconsejera de Agricultura, Consolación Vera, la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria, Cristina de Toro, el delegado del Gobierno de la Junta en Jaén, Jesús Manuel Estrella, y la delegada territorial de Agricultura en esta provincia, Soledad Aranda, entre otros.

Fuente: [Agronegocios](#)

Avances en la valorización sostenible de la biomasa del olivar

Texto, gráficos y fotos: Ángel Galán-Martín, María del Mar Contreras, Carmen Padilla-Rascón, Luis Carlos Morán Alarcón, Deborah Pérez-Almada. Departamento de Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales, Universidad de Jaén.

La valorización de la biomasa del olivar en biorrefinerías puede ser clave para la obtención de compuestos químicos y farmacológicos de alto valor, biocombustibles y energía renovable con miras a contribuir a la sostenibilidad ambiental, social y económica.

El olivo, árbol mediterráneo por excelencia, tiene una gran importancia cultural, económica y ambiental en la cuenca del mediterráneo, en España y Andalucía. Del olivar no sólo se produce el preciado aceite de oliva y la aceituna de mesa, sino que también se generan diferentes tipos de biomasa en gran cantidad a lo largo de su ciclo de vida. La biomasa es una fuente de energía renovable y, también, de compuestos químicos y farmacológicos de alto valor añadido y biocombustibles. Es por ello, que la valorización de esta biomasa puede jugar un papel fundamental para avanzar hacia el desarrollo sostenible, el objetivo de neutralidad climática y economía circular.

El olivar y sus biomásas

En el año 2021, la producción mundial de aceite de oliva fue de 3,3 millones de toneladas (FAOSTAT, 2021). España es el principal productor, aportando el 44,5% del aceite global, y la



provincia de Jaén, conocida como “La Capital Mundial del Aceite de Oliva”, contribuyendo con el 25%.

En España, el proceso de producción de aceite de oliva parte de la recolección de la aceituna en el olivar y su posterior procesado en la almazara, donde se lleva a cabo la trituración y batido de aceituna y la separación del aceite, predominando la centrifugación de dos fases (Gómez-Cruz y col., 2024). Tanto en la fase de cultivo como en las almazaras se generan diversas biomásas (Figura 1) que, si no se gestionan adecuadamente, pueden convertirse en residuos problemáticos. Entre ellas se pueden mencionar los restos de poda, hojín, orujo grasoso y húmedo (alperujo, si es de dos fases) y hueso de aceituna. En las orujeras, la extracción de aceite del orujo genera otra biomasa, el orujo extraído u orujo seco (orujillo) (Galán-Martín y col., 2022).

Las biomásas del olivar contienen, entre otros componentes, extractos (material extraíble), celulosa, lignina y hemicelulosa (Tabla 1), siendo ideales para obtener energía renovable y diversos productos de interés comercial (Figura 1) (Contreras y col., 2020).

Valorización en cascada

Tradicionalmente, los residuos y subproductos derivados de la industria oleícola se han desechado o quemado. Actualmente, algunas biomásas se usan como combustible pero se pierden compuestos químicos de interés, por lo que se podrían valorizar en biorrefinerías para maximizar su aprovechamiento. Por biorrefinería se entiende una industria integrada que, utilizando biomasa como materia prima y diversas tecnologías en un proceso en cascada, produce energía, biocombustibles, compuestos bioactivos, productos químicos, materiales, alimentos y/o piensos (Pérez-Almada y col., 2023; Gómez-Cruz y col., 2024).

Tienen disponible este artículo completo para su lectura en el [número 197 de Óleo](#).

Fuente: [Oleorevista](#)

Las nuevas variedades adaptadas al olivar en seto: un camino de empoderamiento

No es arriesgado afirmar que el olivar en seto es un fenómeno consolidado alrededor del planeta. Lo que un día empezó como una idea inverosímil, hoy produce más del 35% del AOVE mundial.



Se podría pensar que llegar a este punto fue sencillo, pero obviamente no es el caso. Detrás del éxito del sistema se esconden años y años de investigación, ensayos y grandes esfuerzos para transformar el concepto del olivar que se conocía hasta la fecha. Así comienza este artículo elaborado por el Equipo Técnico de Agromillora y publicado en [Mercacei Magazine 118](#).

El olivo, cuyo origen parece encontrarse en Asia Menor, comenzó a cultivarse en Irán, Siria y Palestina, siendo uno de los cultivos más antiguos del mundo. En el siglo XVI a.C. la olivicultura se difundió por toda la región mediterránea como parte de la consolidación de la conquista de nuevos territorios por parte de fenicios, griegos y romanos.

A lo largo de los siglos, las distintas variedades introducidas en cada región fueron seleccionadas en función de su adaptabilidad a las diferentes condiciones climáticas y geográficas, rendimiento en aceite, vigor y época de cosecha, entre otros factores. En la Península Ibérica, donde el sector olivarero es uno de los más destacados en el ámbito agrícola, también se puede observar esta diversidad.

Avanzando hacia tiempos más recientes, y observando la selección y elección varietal durante el inicio de la gran revolución de la olivicultura moderna en los años 90, se evidencia un gran salto evolutivo, con la conversión de olivares tradicionales, de marcos más amplios, a olivares con marcos más estrechos, como los ya conocidos y difundidos modelos agronómicos en seto.

Lo que hoy en día es generalmente aceptado por el sector parecía, en aquel entonces, un atrevimiento: los olivares diseñados en el modelo en seto se anunciaban como un fracaso previsible. Es interesante verificar que el olivar no hizo más que copiar el modelo de la viña, observándose una conversión natural de viñedos en vaso a viñedos en seto. Fue la perspectiva económica la que incentivó este cambio, con el objetivo inicial de reducir los costes de producción relacionados con la cosecha, que se volvería 100% mecanizada y, por ende, más rentable. Con el paso del tiempo se ha ido acentuando la falta de mano de obra en el campo, sobre todo para la recolección de las cosechas. Esta evolución permitió superar en gran medida este creciente problema.

En este contexto se inicia el desarrollo del modelo agronómico del olivar en seto a base de ensayo y error, mucha innovación y un “mindset” totalmente distinto al de la época, descubriendo una nueva manera de hacer olivicultura. Desde sus inicios, Agromillora ha centrado sus esfuerzos en la investigación y en el desarrollo de modelos agronómicos eficientes en diferentes cultivos, con una historia asociada al desarrollo, investigación y mejora de especies utilizadas en la agricultura. Una vocación que se refleja explícitamente en su nombre: Agro(agro)millora(mejora), o lo que es lo mismo, mejorar el agro. La búsqueda incansable en aras de una agricultura mejor, más eficiente,



más rentable y menos sujeta a amenazas para la salud es un principio básico desde la fundación de la empresa en 1986.

¿Cómo ha evolucionado el olivar en seto y cuáles son los aspectos positivos y negativos de este modelo?

Probablemente, la elección varietal fue la decisión que mayor impacto tuvo en los nuevos proyectos basados en este modelo, ya que, desde 1994 hasta aproximadamente 2014, la gran mayoría de los olivares recurrieron a la variedad arbequina. Por aquel entonces, era la que reunía las características más adecuadas para poder adaptarse al modelo en seto, siendo sin lugar a duda la gran impulsora de la olivicultura moderna. Todavía hoy en día sigue siendo la variedad más popular y con más superficie plantada en este sistema.

El sector oleícola tiene ahora una oportunidad más para diversificarse y diferenciarse en un mercado que, hasta hace poco tiempo, presentaba pocas soluciones en este aspecto.

Años más tarde, la variedad arbosana ganó notoriedad. Después de estar casi abandonada, se convirtió en la preferida para el modelo en seto. Su reducido vigor (30%-40% inferior a la arbequina), productividad constante y adaptabilidad a este modelo la convirtieron en la variedad más plantada en los últimos años.

En el olivar en seto, el hecho de que la cosecha se convierta en un proceso simple y rápido, realizado en el momento óptimo de maduración del fruto, beneficia en gran medida la calidad del producto final. No es casualidad que este sistema represente aproximadamente el 6% de la superficie total mundial ocupada por este cultivo y que se obtenga ya alrededor del 35% del AOVE a nivel mundial.

Además de todos los aspectos técnicos que se han ido desarrollando para producir un AOVE de calidad a partir de este modelo, el sector se dio cuenta de que el factor varietal desempeña un papel muy importante en este ámbito.

Hay variedades que dan lugar a aceites con mayor concentración en polifenoles y ácido oleico -por lo tanto, más estables-, y otras no tanto. Es bien sabido que los polifenoles son responsables de transmitir al aceite las características organolépticas conocidas como picante y amargo, haciendo que éstos sean más estables y resistentes a la oxidación. En España, variedades como picual, hojiblanca o cornicabra permiten obtener estos aceites. En Italia podemos hablar de coratina, frantoio o leccino; mientras que en Portugal pueden ser cobrançosa, cordovil o verdeal. Aquí es

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



donde radica el punto más débil del olivar en seto: se obtienen anualmente miles de toneladas de un solo tipo de aceite (arbosana/arbequina), con características organolépticas de baja intensidad en amargos y picantes, baja concentración de polifenoles y poca estabilidad. Esto origina que estos aceites vayan perdiendo interés comercial a lo largo del año por estas razones.

Ver artículo completo [aquí](#)

Fuente: [Mercacei](#)

