

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

15 de julio de 2022



HOY ES NOTICIA:

El precio del aceite y los huevos sube por encima del 40%

Alimentaria FoodTech 2023 ampliará su oferta e impulsará la internacionalización.

El Secretario General de Agricultura señala que la PAC va a beneficiar a la agricultura y ganadería familiar y profesional.

Desarrollan biolubricantes para elementos mecánicos con aceite de fritura.

El aceite de oliva de Mendoza toma vuelo: qué viene después de lograr el primer sello de calidad IG de América.



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 y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



El precio del aceite y los huevos sube por encima del 40%

Dentro de la cesta de la compra hay dos productos imprescindibles, el aceite y los huevos, que precisamente han sufrido un fuerte incremento del precio en el último año. En el caso del aceite es entre un 43 y un 50% más caro y los huevos, entrono al 40%. Todo esto provoca, a su vez, que se encarezcan otros alimentos como la mayonesa, la mantequilla o las magdalenas -que superan el 100% de incremento-.

El aceite de girasol ya sabemos que uno de los productos que más ha incrementado el precio este último año, debido a la guerra en Ucrania. Hace unos meses casi valía 4 euros. Ahora está en torno a 2,10 o 2,65 euros. En el aceite de oliva, el incremento ha sido de unos 0,10 ó 0,15 céntimos, pero venimos de años con varias subidas consecutivas. El precio de los carburantes es uno de los principales motivos y también la estacionalidad.

"Se ha incrementado y seguirá al alza influenciado también por la campaña. Comienza en noviembre y termina en febrero. Con lo que las almazaras tenemos cada vez menos aceite de oliva, pero todavía tenemos muchísimo para aguantar el tirón", ha señalado Sandra, una de las responsables de Almazara Jaime, en Blechite.

Afortunadamente en esta almazara los clientes siguen siendo fieles porque el consumo del aceite de oliva es algo muy cultural. Otro producto en alza son los huevos. En tienda, ya cuestan 1,50 euros la docena. Iván Molina, tiene un granja de gallinas en San Mateo, dedicada a la producción ecológica. Nos ha explicado que el precio de los huevos ha subido entre un 30-40% debido a la subida del precio del gasóleo y de los piensos, "que han subido un 40%, el doble en dos años".

En su caso la rentabilidad todavía ha caído más porque está intentando repercutir lo menos posible los incrementos, dado que al ser un producto ecológico es más caro -4 euros la docena- y la gente se decanta por lo barato.

Fuente: [COPE](#)



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Alimentaria FoodTech 2023 ampliará su oferta e impulsará la internacionalización

La próxima edición de **Alimentaria FoodTech**, que tendrá lugar del 26 al 29 de septiembre de 2023 en el recinto Gran Via de Fira de Barcelona, tiene como principales objetivos ampliar la transversalidad de su oferta e impulsar su internacionalización. El salón prevé reunir 1.000 firmas representadas a través de más de 400 empresas que mostrarán las últimas novedades en tecnología, equipamiento e ingredientes para la industria de alimentos y bebidas.

Alimentaria Foodtech prepara la edición con la oferta más transversal de los últimos años, reuniendo empresas y profesionales de todo el ecosistema del equipamiento y la tecnología alimentaria desde el sector agro y el tratamiento de las materias primas, hasta la distribución.

La internacionalización será otro de los factores clave del evento, con mayor representación internacional tanto de expositores como de compradores visitantes. Para ello, el salón cuenta con la colaboración de amec -la asociación de las empresas españolas industriales internacionalizadas- como partner estratégico en la elaboración de un programa de compradores invitados con alto poder de decisión en sus organizaciones.

El director de Alimentaria FoodTech, Ricardo Márquez, ha explicado que “la transversalidad será la tónica dominante del salón, con una oferta mixta en prácticamente todos los sectores para abarcar la totalidad de la cadena de valor, desde la materia prima hasta la distribución comercial”.

SmartAgro, nuevo sector

Como novedad, Alimentaria FoodTech lanzará el nuevo sector SmartAgro, un espacio expositivo de alrededor de 2.000 metros cuadrados dedicado a las start-ups que presenten soluciones tecnológicas innovadoras aplicadas a la producción de materia prima. Los tres conceptos clave que primarán en esta área serán la digitalización, la automatización y la sensorización. Las empresas expositoras mostrarán cómo la tecnología aplicada a la industria alimentaria permite mejorar la eficiencia de recursos, la sostenibilidad productiva y la seguridad alimentaria.

Con SmartAgro se incorpora a la oferta de Alimentaria FoodTech el único eslabón de la cadena de producción alimentaria que aún no estaba representado en ella, de modo que las propuestas de este nuevo espacio se sumarán a las ya existentes para los sectores de procesamiento, ingredientes, packaging, industria 4.0, seguridad alimentaria, refrigeración, manutención, almacenaje y logística, y otros servicios auxiliares.

quieremos ser tu orujera...

bioland
ENERGY

GRUP@oleícolaJaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563



Alimentaria FoodTech ofrecerá además un completo programa de actividades relacionadas con la innovación y la investigación en la industria del equipamiento y la tecnología alimentaria: el espacio Ingrenova –que presenta los productos alimentarios intermedios que marcarán el rumbo de la transformación de alimentos y bebidas–; la entrega de los premios Innova y Emprende -que incentivan y reconocen la investigación y el dinamismo empresarial-; y el hub de innovación FoodTech Innovarena.

Fuente: [Mercacei](#)

El Secretario General de Agricultura señala que la PAC va a beneficiar a la agricultura y ganadería familiar y profesional

El secretario general de Agricultura y Alimentación, Fernando Miranda, ha subrayado hoy que el Gobierno ha diseñado, con la colaboración de las comunidades autónomas y los representantes del sector agrario, una Política Agraria Común (PAC) que va a beneficiar especialmente a la agricultura y ganadería familiar y profesional, que representa a la gran clase media del campo español. Según ha recalcado, la agricultura familiar desempeña un papel clave para hacer frente a los retos de futuro.

Fernando Miranda ha clausurado hoy el acto de presentación del “Anuario 2022 de la Agricultura Familiar en España”, de la Unión de Pequeños Agricultores (UPA), donde también se ha hecho entrega de los premios de la Fundación de Estudios Rurales.

En su intervención, el secretario general ha señalado que nos encontramos en un momento clave para el sector agroalimentario, con una cifra récord de producción agraria de 56.400 millones de euros en 2021 y un dinamismo exportador que ha ido creciendo en los últimos años hasta alcanzar un valor de 62.102 millones de euros en el año móvil hasta abril de 2022. Datos que le afianzan como un sector estratégico para nuestro país.

No obstante, ha precisado que el sector se enfrenta actualmente a dificultades coyunturales, como el incremento de los costes de producción o los episodios de sequía, cuyos efectos están afectando a la rentabilidad de las explotaciones. Para ayudar al sector, el Gobierno ha puesto en marcha importantes medidas, a través de tres reales decretos leyes, que suman más de 1.000 millones de euros.

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@ayonet.es | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | www.nutrinav.es



Así, ha mencionado la rebaja generalizada del 20 % en el rendimiento neto del IRPF; préstamos bonificados de la línea ICO-MAPA-SAECA y ayudas para avales; la rebaja de 20 céntimos por litro en el combustible, que se ha prorrogado hasta finales de año; o el incremento de las ayudas a los seguros agrarios.

También se ha referido a las ayudas directas para los sectores afectados, la flexibilización de la normativa para poder sembrar este año en las superficies de barbecho o la autorización para convertir en ayudas directas hasta un 5 % de los Fondos Europeos de Desarrollo Rural (FEADER) no ejecutados.

Por otra parte, ha hecho hincapié en los retos a medio y largo plazo, como la mejora de la sostenibilidad del sector, en su triple vertiente económica, social y ambiental. El secretario general considera que es posible contar con una agricultura más verde y, al mismo tiempo, más productiva, gracias al conocimiento y la innovación.

En este sentido, ha asegurado que llevar a cabo prácticas más sostenibles no es solo una demanda de los consumidores, sino que contribuyen a mejorar la productividad de la tierra y del ganado y son un factor diferenciador de nuestras producciones.

INSTRUMENTOS DE APOYO

Para afrontar con éxito esta necesaria transición ecológica y digital, el sector cuenta con importantes instrumentos de apoyo, como la nueva Política Agraria Común, en la que se han incrementado las ayudas asociadas que benefician a la ganadería y a cultivos de gran importancia social.

En este marco, se van a destinar 220 millones de euros al año para impulsar el relevo generacional, además de incorporar el enfoque de género, lo que va a permitir incrementar las ayudas para las mujeres jóvenes que se instalan en una explotación agrícola o ganadera.

A estas ayudas hay que sumar los 1.051 millones de euros que el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia destina al sector primario y los 1.800 millones del Proyecto Estratégico para la Recuperación y Transformación del Sector Agroalimentario. El sector va a contar, hasta 2027, con el mayor apoyo público que ha tenido jamás, y con un enorme potencial transformador.

Además de los apoyos económicos, el secretario general ha destacado la importancia de las medidas legislativas emprendidas, como normativa sobre nutrición sostenible de suelos agrícolas, la



ordenación de los sectores ganaderos o la reforma de la ley de la cadena alimentaria para lograr una retribución más justa de aquellos que producen los alimentos.

En todo caso, Miranda ha recalcado la necesidad de fomentar el cooperativismo, no solo para incrementar la capacidad de negociación de los precios, sino para mejorar los procesos de transformación y comercialización, dando mayor valor añadido a los productos.

A este respecto, el Ministerio ya ha concedido más de 180 millones de euros de ayudas para las inversiones que llevan a cabo las entidades asociativas prioritarias. Estas ayudas contarán con 50 millones de euros en cada una de las convocatorias de 2022 y 2023, según señala un comunicado.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Desarrollan biolubricantes para elementos mecánicos con aceite de fritura

Un equipo de investigación de la Universidad de Huelva, en colaboración con el Instituto de la Grasa, ha desarrollado dos biolubricantes para elementos mecánicos con aceite de fritura. Mediante técnicas físicas y químicas, los expertos obtienen dos mezclas, una 'ligera' y otra 'pesada', que tienen como base este residuo vegetal ya usado. De esta forma, consiguen productos biodegradables y sostenibles que pueden emplearse en las máquinas para reducir la fricción y el desgaste de las mismas.

Los investigadores del Centro de Investigación en Tecnología de Productos y Procesos Químicos (Pro2TecS) de la Universidad de Huelva proponen estas bases lubricantes con dos propósitos. Por un lado, desarrollar una alternativa más sostenible a los engrasantes industriales, que se elaboran con compuestos no biodegradables y tóxicos como los jabones de litio o aceites minerales. "Además, al emplearse, por ejemplo, en maquinaria agrícola que está en contacto directo con el campo, éstos pueden producir pérdidas de lubricante que acaban contaminando suelos y ríos", explica a la Fundación Descubre el investigador y profesor de Ingeniería Química de la Universidad de Huelva Miguel Ángel Delgado Canto.



Serían una alternativa más sostenible a los engrasantes industriales, que se elaboran con compuestos no biodegradables y tóxicos

Por otro lado, estos expertos proponen reutilizar el aceite de fritura procedente de una gestora de residuos, de restaurantes (tradicionales y de comida rápida), churrerías, freidurías y el ámbito doméstico. Los usuarios particulares suelen desechar este residuo a través de fregaderos e inodoros, lo que implica riesgos como atascos, encarecimiento de los costes de depuración y la contaminación de ecosistemas acuáticos. Sin embargo, si se recicla, se pueden obtener biolubricantes, jabones, biocombustibles, entre otros productos.

Los biocarburantes elaborados con aceite vegetal usado, conocidos como biodiésel, son una alternativa al petróleo menos contaminante en ámbitos como el de la automoción. Éstos poseen unas cualidades similares a las de los combustibles convencionales. “Sin embargo, con la proliferación de los vehículos eléctricos la demanda de biodiésel procedente de aceites vegetales usados se está reduciendo. Nuestra propuesta para desarrollar biolubricantes supone otra solución para paliar el impacto negativo de este residuo en el medioambiente”, comenta Miguel Ángel Delgado Canto.

Este trabajo han sido financiado por fondos del ‘Programa Operativo FEDER 2014-2020’ de la Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades y fondos propios de la Universidad de Huelva (proyectos 1255843 and UHU-202008). Asimismo, ha recibido apoyo de la Cátedra ‘Aguas de Huelva’.

Fuente: [Olimerca](#)

El aceite de oliva de Mendoza toma vuelo: qué viene después de lograr el primer sello de calidad IG de América

Mendoza es la primera provincia del país y el primer lugar del mundo fuera de la Unión Europea y de Túnez en lograr este sello. Los próximos pasos son elaborar las etiquetas de seguridad, diseñar campañas de promoción, desarrollar líneas de financiamiento y presentar los productos en concursos internacionales.

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



Luego del histórico logro de Mendoza, primer lugar de América en lograr el sello de calidad IG (Indicación Geográfica), comienza un camino para seguir posicionando a uno de los mejores aceites de oliva del mundo en todos los mercados.

Este gran resultado, producto del trabajo conjunto entre el Estado provincial y el sector privado, requiere avanzar en nuevos desafíos, que ya comenzaron a abordarse. La primera reunión con representantes del sector permitió avanzar en líneas de financiamiento específicas a través del Fondo de la Transformación y el Crecimiento, campañas de promoción conjuntas y la agenda para la presentación de los productos en concursos internacionales.

"A partir de ahora vamos a llamar a concurso de precios para que las imprentas realicen las etiquetas de seguridad que se distribuirán a cada empresa", contó Alfredo Baroni, coordinador técnico del Instituto de Desarrollo Rural (IDR) y parte del equipo de investigación que trabajó para lograr que Mendoza tenga el primer sello IG del mundo fuera de la Unión Europea y Túnez.

"Las etiquetas tienen un procedimiento establecido. Una persona del IDR irá a cada productora de aceite virgen extra, se labrará un acta y se colocarán las etiquetas con el logo en los envases del aceite", explicó.

"Esperamos que a mediados de agosto comience a haber envases con el logo IG, que será clava para instalar la marca Mendoza", contó.

Además, habrá una fuerte campaña de promoción y de difusión, que incluye la participación en los concursos internacionales ArgOliva, que se realizará en San Juan y OLIVINUS, en Mendoza.

"Posteriormente presentaremos nuestros aceites en concursos de Turquía e Italia", agregó Baroni. "La idea es trabajar con empresas y pymes para que puedan formar parte de estos eventos".

Además, los aceites IG mendocinos serán parte de competencias gastronómicas junto con el Instituto Gastronómico de las Américas IGA y la Asociación Empresaria Hotelero Gastronómica y Afines de Mendoza.

Un logro histórico para la industria

La crisis que generó en Mendoza la Promoción Industrial, que dio ventaja durante años a provincias vecinas, afectó tanto la olivicultura local que se perdieron 15.000 hectáreas de cultivos. Pero los productores no bajaron los brazos.

Además de trabajar arduamente para lanzar al mercado productos de calidad extra, comenzaron un arduo camino para sacar una industria insignia de Mendoza adelante y para que se reconociera a nivel mundial.

Asolmen (Asociación Olivícola de Mendoza), junto con el IDR, el Panel de Cata de la UNCuyo y numerosos empresarios y referentes del sector comenzaron hace 4 años a trabajar por el sello IG, que tienen solo sitios de la Unión Europea y Túnez, en África.

A fines de 2019 se formalizó la primera presentación de solicitud de reconocimiento de la Indicación Geográfica para el aceite de oliva de Mendoza. En esa oportunidad el pedido fue rechazado por el Ministerio de Agricultura de Nación.

Un equipo de trabajo provincial resolvió las cuestiones planteadas desde Nación y volvió a formular el pedido, que contiene como paso necesario y trascendente el aval provincial a la solicitud de reconocimiento.

Este proceso de solicitud contó con el apoyo de la Dirección de Agricultura de Mendoza, INTI, INTA, Facultad de Ciencias Agrarias y de Ciencias Económicas de la UNCuyo, Panel de Cata de la UNCuyo, IDR, Don Bosco de Rodeo del Medio e Iscamen, el Ministerio de Agricultura de la Nación y el INV.

Características de nuestro aceite IG

Según se detalla en la publicación oficial, el aceite mendocino que se produce en los departamentos señalados debe tener:

Alto contenido de ácido oleico otorgado por la latitud de cultivo y el clima mediterráneo.

Presencia de la variedad típica de la zona, arauco, con un mínimo de 20% y un máximo de 50%, pudiendo aparecer como variedades complementarias la frantoio, arbequina, farga, coratina, picual y corneiki, todas ellas presentes en la zona delimitada.

Perfil sensorial: frutado intenso, con otros atributos positivos como el amargo y picante de intensidad media-alta y 0 defectos. Con cuerpo, pesados y gruesos a la boca. En nariz se destaca por un frutado ligero, ausencia de defectos.

Contenido oleico mayor a 60%.

Acidez menor a 0,6%.

Polifenoles totales: mayor a 100 ppm.

Peróxidos: menor a 12%.

Fuente: [Memo](#)

PRÓXIMAS JORNADAS

15 septiembre 2022



The poster features a central collage of olive-related images: a bowl of green olive oil, a tractor in a field, an olive tree, and a branch of olives. The background is a light sky with birds flying. The text is arranged around these images.

V ENCUENTRO DE OLIVICULTORES

40 aniversario;
Agua, innovación y modernización
GRUP@oleícolajaén

15 de Sep de 2022 | 9:00 h
Palacio de congresos IFEJA | Jaén
Inscripciones en www.oleicolajaen.es