

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de julio de 2022



HOY ES NOTICIA:

El enigma del aceite de oliva intenso: cae un 19% en ventas en Tasa Anual Móvil.

Carmen Crespo repite como consejera de Agricultura de Andalucía.

La vigésimo primera edición de Expoliva, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, se celebrará en Jaén del 10 al 13 de mayo.

Un trabajo sienta las bases para la producción de nuevos alimentos basados en aceites de oliva.

Málaga se prepara para un Smart Agrifood que gana músculo internacional.



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://www.caixabank.es/agrobank) y siéntete parte de la nueva era del mundo agro.



El enigma del aceite de oliva intenso: cae un 19% en ventas en Tasa Anual Móvil

Hay razones que se escapan a la comprensión normal del mundo del aceite de oliva en el sector del consumo, como se ha podido comprobar en los últimos meses con los precios de los aceites vegetales -girasol y orujo de oliva especialmente- tras la guerra de Ucrania. Y también con lo que lleva sucediendo ya de forma continuada en los últimos tiempos con el aceite de oliva “intenso”, uno de los dos refinados que se comercializan en los lineales. Las cifras aportadas a junio por ANIERAC muestran a las claras que ha sido el peor parado comercialmente en los primeros seis meses del año 2021.

En su conjunto, las ventas de aceite de oliva en estos seis primeros meses del 2022 ascienden a 157,70 millones de litros, cifra inferior en un 1,68% al acumulado del 2021. Entrando en el análisis de las diferentes categorías, el “virgen extra” con 63,75 millones de litros presenta prácticamente la misma cifra que en este mismo periodo del 2021 (63,42 millones de litros). El “suave” alcanza los 58,55 millones de litros (-1,59% vs. 2021), el “intenso” los 21,68 (-13,66% vs. 2021) y el aceite “virgen” los 13,73 millones de litros (+ 10,86% vs. 2021). Si tenemos en cuenta la Tasa Anual Móvil, la caída en ventas del oliva intenso suma ya los 10,08 millones de litros, un 19%. Frente a la caída del 10,2% del oliva suave, la del 5,92% del virgen extra, el aumento del 4,8% del oliva virgen o el crecimiento del 32% del orujo de oliva.

Desde ANIERAC no tienen una explicación a esta tendencia de consumo del oliva intenso, y recuerdan que en otras ocasiones se ha considerado que el intenso va hacia un consumidor que aprecia el sabor y a veces lo intercambia con el AOVE o el virgen extra.

Hay que tener en cuenta que una parte del cliente tradicional del oliva intenso, por edad o nuevos hábitos, se ha decantado en parte por los virgen o virgen extra, sin impactarle excesivamente en su gasto habitual.

Es verdad que en la coyuntura de los últimos meses, la diferenciación en precios en los lineales entre los oliva refinados y los virgen extra y virgen de marcas de distribuidor y primeras marcas no ha sido excesiva –salvo en las primeras semanas tras la crisis del girasol. Ya que también las primeras marcas cada vez centran más sus campañas de promoción y márketing en grandes medios en los



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



aceites de oliva virgen extra. Y en las promociones en los lineales, con más peso del oliva suave que del intenso.

Sin embargo, por sí solas, no justifican una bajada tan considerable en relación a su “hermano” el aceite de oliva suave por ejemplo. Por ejemplo, en junio, el aceite de oliva intenso ha alcanzado unas ventas de 10,41 millones de litros, muy cerca de los virgen extra, mientras que el aceite de oliva intenso ha caído hasta los 3,96 millones de litros. Durante este mes se han puesto en el mercado 27,30 millones de litros de categoría de aceites de oliva, 4,5 millones de litros más que en junio del 2021. Del total de aceites vegetales, durante los seis primeros meses del 2022 se han puesto en el mercado 338 millones de litros de aceite, lo que supone un 4% más que el año pasado.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

Carmen Crespo repite como consejera de Agricultura de Andalucía

El presidente andaluz, Juanma Moreno, acaba de comunicar en rueda de prensa los consejeros que conformarán su nuevo Ejecutivo para la XII Legislatura, una decisión muy pensada y meditada tal y como él mismo ha señalado.

En el caso de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural, repite en el cargo Carmen Crespo y como novedad el presidente de la Junta de Andalucía ha señalado que se incorpora la gestión del agua, “una reivindicación del sector”.

En el boletín de mañana daremos más detalles sobre las nuevas competencias de esta consejería.

Fuente: [Olimerca](#)



La vigésimo primera edición de Expoliva, Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, se celebrará en Jaén del 10 al 13 de mayo

Los organizadores de Expoliva, IFEJA y Fundación del Olivar, tras varias reuniones de coordinación y trabajo previas, han decidido que la próxima edición de Expoliva, XXI Feria Internacional del Aceite de Oliva e Industrias Afines, se desarrolle del 10 al 13 de mayo de 2023, “recuperando de esta forma su fecha tradicional tras celebrarse en 2021 en el mes de septiembre debido a la situación sanitaria provocada por la COVID-19, y que, a pesar de las circunstancias, conseguimos que tanto las empresas expositoras como el público que visitó la muestra quedaran gratamente sorprendidos y establecieran excelentes relaciones comerciales durante esos días”, comenta África Colomo, presidenta del Consejo de Administración de Ferias Jaén.

“Arrancaremos en breve con la comercialización de Expoliva 2023, y este año, pretendemos ampliar el número de expositores y países representados, convirtiendo esta edición en la mejor de cuántas hemos realizado hasta el momento, debido en gran parte al interés mostrado estos meses por nuevas empresas que quieren participar”, apunta Colomo.

Por su parte, Soledad Aranda, presidenta Ejecutiva de la Fundación del Olivar incide en que, “desde la Fundación del Olivar, continuando con su misión de impulsar diversas actividades de carácter científico, técnico y cultural que faciliten la difusión del conocimiento entorno al olivar y el mundo del aceite de oliva, en esta nueva edición de Expoliva se celebrará la vigésimo primera edición del Simposium Científico Técnico Expoliva 2023 en la que se tratarán los temas de mayor actualidad, así como los avances científicos relacionados con el sector

Por otro lado, en esta nueva edición y haciendo hincapié en el fomento del consumo de aceite de oliva basado en la calidad del mismo, se presentarán los premios a la calidad del aceite de oliva virgen extra, los cuales posteriormente se podrán degustar, como en ediciones anteriores, en el Salón Internacional Expoliva Virgen Extra ‘SíAove’.”

Expoliva 2021

En la pasada edición de Expoliva contamos con la participación de 291 expositores directos, que representaron a 1.024 empresas y a 4.600 marcas. El Simposium científico-técnico registró 195

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



comunicaciones y ponencias y se realizaron 1.071 inscripciones. En el Salón Internacional Expoliva Virgen Extra “SíAove” participaron los mejores 143 aceites de oliva del mundo y fue visitado por 1.782 personas. En total, los visitantes de Expoliva, ascendieron a 45.987, de los cuales 1.421 fueron internacionales. También hubo representación de más de 70 países tan dispares como como Irán, Montenegro, Palestina, Uruguay, Japón, Pakistán, Japón o China, entre otros.

Fuente: [Fundación del Olivar](#)

Un trabajo sienta las bases para la producción de nuevos alimentos basados en aceites de oliva

La tesis de doctorado ha sido defendido por María del Carmen Murillo Cruz y la han impulsado, en colaboración, la Universidad de Jaén y el Grupo Castillo de Canena.

Una tesis defendida en la Universidad de Jaén (UJA) sienta las bases para la obtención industrial de nuevos alimentos funcionales basados en aceites de oliva. La tesis, defendida el pasado viernes por María del Carmen Murillo Cruz, se titula “Obtención, caracterización y aplicaciones de nuevos alimentos funcionales basados en aceites de oliva enriquecidos en nuevos compuestos bioactivos”, según ha informado la institución académica. Este proyecto ha sido fruto del trabajo realizado en los últimos cuatro años como colaboración entre la UJA y el Grupo Castillo de Canena que inició su andadura en noviembre de 2018, dentro del marco de los estudios de doctorado con la mención Industrial. La tesis es la segunda que obtiene la mención Doctorado Industrial por parte de la UJA y ha sido desarrollada dentro del Departamento de Química Física y Analítica, a través de un convenio de colaboración Universidad-Empresa, bajo la dirección del profesor titular de Física Química Ruperto Bermejo.

Inicialmente, se han preparado concentrados naturales, habiendo utilizado hongos y otras fuentes vegetales para obtener extractos ricos en compuestos bioactivos, fundamentalmente de la familia de los carotenoides (luteína, beta-caroteno, violaxantina, astaxantina, etcétera). La adición de estos extractos concentrados de carotenoides a los diferentes aceites de oliva virgen extra ha generado los correspondientes alimentos funcionales con distintas variedades de aceituna e índices de maduración. También se han caracterizado fisicoquímicamente los sistemas carotenoides-aceites, realizando un completo estudio de las dos partes que integran el nuevo alimento funcional (aceite de oliva enriquecido en carotenoides). Los carotenoides son pigmento liposolubles con propiedades antioxidantes y valor nutricional.



Por un lado, los diferentes aceites de oliva virgen extra que se utilizan y, por otro, las propias moléculas bioactivas que les han sido adicionadas. A la vez, se han usado aceites de variedad Arbequina, Picual, Frantoio, Royal, etcétera, cosechados en diferentes campañas y diferentes meses para estudiar el efecto del índice de maduración del fruto y, por tanto, la composición de los aceites. Se han determinado parámetros químicos de calidad esenciales como son la acidez libre, el índice de peróxidos, los parámetros espectroscópicos K230 y K270, el valor de P-anisidina y de Totox. Además, se han determinado parámetros adicionales como composición en tocoferoles, ácidos grasos, compuestos fenólicos, etcétera.

Factores de degradación

De otro lado, se ha estudiado el comportamiento de los nuevos alimentos funcionales respecto a tratamientos de degradación usuales en alimentos, como temperatura, exposición a la luz y tiempo, realizando ensayos de calentamiento tanto en horno de microondas como en baño termostático de inmersión, simulando los modos de operación usuales a nivel doméstico. Otro factor analizado ha sido la exposición de los aceites a la radiación electromagnética de diferente potencia para evaluar su efecto en la composición de los mismos. Asimismo, se ha evaluado el efecto del tiempo de almacenamiento como variable crítica en alimentos de este tipo, para poder conocer la fecha de consumo preferente por parte de los consumidores.

Por último, los diferentes aceites preparados han sido evaluados mediante “lengua electrónica” con el fin de analizar la capacidad de esta novedosa técnica para la discriminación de los mismos y también ha sido sometidos a cata sensorial por parte de un panel especializado, habiendo valorado los distintos atributos de calidad en las diferentes muestras de los alimentos funcionales obtenidos. Esta tesis doctoral ha sido realizada con la financiación parcial de la Universidad de Jaén, a través de la OTRI —Acción 2: Cofinanciación en la contratación de doctorandos del Plan de Apoyo a la Transferencia del Conocimiento, el Emprendimiento y la Empleabilidad (2017) del Vicerrectorado de Transferencia del Conocimiento, Empleabilidad y Emprendimiento— y de la empresa Castillo de Canena.

Fuente: [Diario Jaén](#)



Málaga se prepara para un Smart Agrifood que gana músculo internacional

La ciudad de Málaga se prepara para acoger el 29 y el 30 de septiembre la quinta feria de innovación en el sector agroalimentario Smart Agrifood Summit que celebra su edición más global al ganar músculo internacional y atraer ya a participantes de China y Dubai, entre otros puntos del planeta.

El máximo responsable de este evento y vicepresidente ejecutivo de la fundación europea para la innovación (Intec), Juan Francisco Delgado, lo ha avanzado en una entrevista con Efeagro al confirmar que este año hay un "salto importante" en la internacionalización de la feria aunque es algo que va en su ADN porque el foro nació en 2018 "con esa vocación".

Delgado recuerda que fue la propia Comisión Europea la que quería impulsar un evento así y fue Intec la que lideró este proyecto que convenció finalmente a la institución comunitaria. Por lo tanto, ya es "una referencia" a nivel europeo y ahora sigue creciendo a nivel mundial, con el foco puesto en "muchas" zonas de interés, como el sudeste asiático.

La quinta edición traerá algunas novedades que, unidas a otras actividades ya consolidadas, perseguirán el objetivo de convertir la innovación y la transformación digital en el sector agroalimentario como el "eje fundamental" sobre el que gire este evento que se celebra en el Palacio de Ferias y Congresos de la ciudad de la Costa del Sol.

Involucrar a la ciudad de Málaga

Entre esas novedades, destaca la celebración de un foro sobre economía azul (salud de los mares, pesca y acuicultura), la participación de grandes tecnológicas como Telefónica o Indra y un programa de actividades complementarias para "involucrar a la ciudad" en este Smart Agrifood Summit. Ese nuevo foro, se añade a los del resto del programa que ya se celebraron en anteriores ocasiones: uno general sobre tendencias agroalimentarias, otro de lucha contra la despoblación, un tercero sobre innovación en el aceite de oliva, un cuarto sobre uso del agua y otro más relativo al uso de energías renovables.

En cuanto a las acciones complementarias, serán tres: la celebración de una regata en el puerto de Málaga por la "salud" de los mares y para apoyar la candidatura de la ciudad a la Expo 2027; un



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



”show cooking“ en el museo Thyssen y un ”agro-maratón“ a beneficio del Banco de Alimentos de la Costa del Sol.

Por lo demás, según Delgado, se mantendrá la zona expositiva, en la que este año destacará la presencia de robots, y una nueva edición del ”Call For Startups“ en la que se seleccionan 30 de las cerca de 200 empresas emergentes participantes para que hagan una presentación de las mismas y, de ellas, las cinco mejores se harán con los premios a la mejor ”startup“, a la más innovadora, la más escalable, la que trabaja mejor en defensa del medioambiente y la que mejor medidas tiene relacionadas con el género.

En la cuarta edición, la feria propició más de 500 reuniones, se generaron más de 450 millones de euros de negocio, acudieron unas 350 compañías y asistieron 1.600 visitantes profesionales.

Superar las cifras

La intención, según la organización, es superar esas cifras en esta quinta edición en la que gana fuerza la presencialidad, sin olvidar la posibilidad de la participación telemática, tras superar la fase crítica de la pandemia. La celebración del Smart Agrifood Summit tiene un trabajo previo importante, como señala Delgado, porque sus organizadores hacen un estudio de las ”startup“ que ven con más potencial y les ayudan a contactar con inversores interesados.

Delgado cree que este año los asistentes verán un evento ”mucho más grande“, centrado en ”las tendencias de futuro del sector“ agroalimentario y que llegará a ”grandes y a pequeñas“ empresas. Unas tendencias que pasan por poner la tecnología y la innovación al servicio de una agricultura y de una alimentación de mayor calidad, cantidad, más eficiente y sostenible para hacer frente al reto de una población mundial creciente, según remarca.

Fuente: [Interempresas](#)

PRÓXIMAS JORNADAS

27 julio 2022



D^a. Teresa Ribera
Vicepresidenta tercera y ministra para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico

D. Joan Groizard
Director general del IDAE

D. Julio Artigas
Jefe del departamento de Bioenergía y Residuos del IDAE

27 de julio 9:30 h.
Streaming

'Presentación de la primera convocatoria de ayudas para proyectos singulares de instalaciones de Biogás'

Retransmisión de la jornada: [en directo por streaming a través del canal de YouTube del MITECO](#)

15 septiembre 2022



The poster features a large, stylized letter 'V' in the background. Inside the 'V', there are several images: a bowl of green olive oil, a tractor in a field, a branch of an olive tree with olives, and a landscape with olive trees and birds flying in the sky.

V ENCUENTRO DE OLIVICULTORES

40 aniversario;
Agua, innovación y modernización

GRUP@oleícola jaén

15 de Sep de 2022 | 9:00 h
Palacio de congresos
IFEJA | Jaén

Inscripciones en
www.oleicolajaen.es

20 septiembre 2022



Formulario de inscripción, [aquí](#)

27 al 28 octubre 2022

INNOAGRO
27 Y 28 OCTUBRE 2022, EN IFEJA

FORO DE INNOVACIÓN PARA CULTIVOS LEÑOSOS PERMANENTES

OLIVAR
ALMENDRO
VINEDO
PISTACHO
FRUTALES
CACAO
CAFÉ...

WWW.FOROINNOAGRO.COM

Formulario de inscripción, [aquí](#)

