

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*29 de julio de 2022*



## HOY ES NOTICIA:

El MAPA confirma una importante caída del consumo de aceites en 2021.

Un estudio de la UJA liderado por José Juan Gaforio corrobora los beneficios saludables de las dietas ricas en AOVE, frente a otros aceites como el de coco o girasol.

El proyecto SUSTAINOLIVE, seleccionado para participar en la COP27.

La producción de TruOliv™ obtiene un nuevo sello de carbono neutral.

En Italia, Unaprol y FOA, marcan pautas para producir aceite de oliva de calidad.



### 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 MAPA confirma una importante caída del consumo de aceites en 2021

A pesar de que el aceite de oliva es el más consumido por los hogares españoles, a lo largo de 2021 ha descendido en todas sus categorías, siendo la de virgen extra la que acusa un descenso más marcado (-15,4%), seguido del de oliva (-13,2) y el de oliva virgen (-4,8%) tal y como podemos observar en la tabla inferior. Así se desprende del Informe de Consumo Alimentario en España 2021, presentado esta mañana por el ministro de Agricultura, Luis Planas.

La compra de aceite (incluidos los aceites de oliva, aceite de girasol, aceite de maíz, aceite de soja, aceite de orujo y otros tipos de aceites, como aceite de nuez, entre otros), cierra el año 2021 con una reducción del 13,1% del volumen comprado por parte de los hogares españoles, un decrecimiento que es superior al del total alimentación, que cae un 7,2%.

Los hogares gastaron un 0,9% menos en la compra de este producto. Esta diferencia entre la evolución del volumen y del valor se debe al aumento del precio medio del producto, que a cierre de 2021 se sitúa en 2,70 €/litro, un 14,1 % más alto que durante el año anterior.

El consumo per cápita realizado por persona y año en aceite disminuye un 13,2% hasta situarse en una ingesta media de 11,51 litros por persona. Esto equivale a un gasto de 31,05 € por persona, lo que implica una reducción del 1,0 % con respecto al año 2020.

% Evolución 2021 vs 2020	Valor	Volumen
<b>TOTAL ACEITE</b>	-0,9 %	-13,1 %
<b>A.O VIRGEN</b>	9,2 %	-4,8 %
<b>A.O VIRGEN EXTRA</b>	-5,6 %	-15,4 %
<b>A. OLIVA</b>	-1,7 %	-13,2 %
<b>ACEITE DE GIRASOL</b>	7,6 %	-15,8 %
<b>ACEITE DE MAIZ</b>	25,8 %	11,1 %
<b>OTROS ACEITES</b>	3,6 %	20,1 %
<b>ACEITE DE ORUJO</b>	38,4 %	33,6 %



Una apuesta sectorial por la calidad  
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



## Aceite de oliva

Con el 34,9% del volumen total, el de oliva es el tipo de aceite más consumido por los hogares, sin embargo, durante 2021, su consumo decrece un 13,2%. En valor, los hogares gastaron un 1,7% menos en este tipo de aceite. El precio medio para dicho año cierra en 2,87 €/litro, lo que supone un aumento del 13,3% con respecto al año anterior. Este crecimiento del precio medio es inferior con respecto al año 2019 (1,1 %), aunque impacta en las evoluciones de volumen y valor. Mientras que el volumen se mantiene estable con un ligero aumento del 0,4 %, su facturación se incrementa en un 1,5%.

Desde 2020 el gasto realizado por persona y año se reduce en un 1,8%, cerrando en 11,49 € por persona y año. Trasladado en términos de volumen, la ingesta media realizada por persona y año es de 4,01 litros, habiendo decrecido con respecto al año anterior en un 13,3%.

## Virgen extra

Con una participación en volumen de un 26,1% es el tercer tipo de aceite más consumido en los hogares y el segundo de los tipos oliva. Al igual que el resto de categorías, en el año 2021 tanto el volumen, como el valor de este producto se redujeron con respecto al año anterior un 15,4% y un 5,6%, respectivamente.

Los hogares destinaron un 0,7% de su presupuesto destinado a alimentación en la compra de este tipo de aceite, lo que supone que el aceite de oliva virgen extra representa un 0,5% de volumen de la cesta de los hogares españoles. Las diferencias que se observan entre compra y gasto en este producto vienen determinada por la evolución del precio medio, que aumenta un 11,6 % hasta cerrar en 3,91 €/litro. Esto le mantiene como el tipo de aceite con el precio medio más alto de la categoría. El consumo per cápita de aceite de oliva virgen extra a cierre de año 2021 fue de 3,00 litros/persona/año, una cantidad inferior en un 15,5 % al volumen ingerido por persona en el año 2020.

## Aceite de oliva virgen

Con una participación en volumen sobre la categoría del 6,2%, la demanda del aceite de oliva virgen ha caído un 4,8% en 2021 en comparación con el año 2020. Por contra, su valor, cierra en positivo, con una subida del 9,2% que proviene de un aumento del precio medio de un 14,7%, lo que le lleva a cerrar en 3,29 €/litro, el equivalente a pagar 0,42 € más por litro que hace un año.

## Aceitunas

bioland  
ENERGY

GRUPO oleícola jaén

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

queremos ser  
tu orujera...



La compra de aceitunas disminuye durante el año 2021. Su volumen se reduce un 6,5 % y su valor un 5,6 % respecto al año anterior, aunque se sitúa algo más de un 10 % por encima del consumo realizado en 2019 tanto en volumen, como en valor. El precio medio a cierre de 2021 es un 0,9 % superior al de 2020 y un 1,5 % más que en 2019.

Del mismo modo, el consumo medio de aceitunas realizado por persona y año decrece un 6,6 % en comparación con 2020, siendo la ingesta media aproximada de 2,68 kilos por persona. El gasto medio realizado por persona y año también se ha reducido durante los últimos doce meses, concretamente en una proporción del 5,8 %, siendo el gasto per cápita de 8,07 €.

Por el contrario, si se compara con antes de la pandemia el consumo y el gasto per cápita crecen un 10,4 % y un 12,1%, respectivamente.

Fuente: [Olimerca](#)

## Un estudio de la UJA liderado por José Juan Gaforio corrobora los beneficios saludables de las dietas ricas en AOVE, frente a otros aceites como el de coco o girasol

Investigadores del Departamento de Ciencias de la Salud de la Universidad de Jaén (UJA) han estudiado los efectos de tres dietas altas en grasa basadas en aceites de coco, girasol y oliva de oliva virgen extra (AOVE) sobre el tejido adiposo, el metabolismo y la inflamación. El estudio corrobora que la ingesta de AOVE ayuda a prevenir enfermedades crónicas frente a las campañas de promoción de aceite de coco, una grasa sin las necesarias evidencias científicas que avalen su impacto beneficioso en la salud de las personas.

Este proyecto de investigación surge en un contexto de expansión de dietas caracterizadas por una elevada ingesta de calorías, grasas saturadas y azúcares. Para llevar a cabo el trabajo, el equipo de científicos de la UJA ha realizado un análisis comparativo del efecto de las tres dietas altas en grasa, AOVE, aceite de girasol y aceite de coco, en tres grupos de ratones. “En concreto, en este trabajo hemos puesto el foco en el aceite de coco, porque desde distintos medios se asegura que es un aceite saludable a nivel cardiovascular, que ayuda a bajar el peso de forma saludable y a mejorar el perfil lipídico en la sangre (triglicéridos, colesterol...)”, apunta José Juan Gaforio, catedrático de Inmunología de la UJA y principal responsable de la investigación.

**NUTRI NAV**

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

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID | Telf: 900 909 619 | [info@yanet.es](mailto:info@yanet.es) | basado en Microsoft Dynamics 365 Business Central | [www.nutrinav.es](http://www.nutrinav.es)



En este sentido, el objetivo del estudio es obtener pruebas científicas sobre el impacto real del aceite de coco en la salud, dado que nuevas tendencias promueven su ingesta como la fuente de grasa vegetal más sana. “Los artículos no científicos han influido decisivamente en la creación de este estado de opinión”, opina el catedrático de Inmunología de la UJA, que ve tras este estado de opinión unos intereses económicos empeñados en promocionar determinados aceites carentes de “evidencias científicas”. Así, asegura que este estudio tiene como propósito conocer “qué efectos provoca en el metabolismo sobre el estado inflamatorio y sobre el tejido adiposo cada una de estas grasas”.

Entre los resultados obtenidos, el catedrático de la UJA resalta que la dieta rica en aceite de coco provoca un descenso de la leptina, la hormona de la saciedad. “Este descenso no ayuda a disminuir el apetito, en cambio sí provoca unas ganas constantes de comer”, afirma el profesor Gaforio. Esta hormona está también relacionada con el sistema inmunitario y con la termogénesis, es decir, el proceso de producción de calor en el cuerpo del individuo que ayuda a quemar la grasa acumulada. La disminución de leptina también se asocia a algunas patologías como lipodistrofia. “En cambio, las dietas que utilizan AOVE consiguen un aumento de la hormona de la leptina, favoreciendo un estado anti-inflamatorio, que, a juicio de Gaforio, es muy interesante para prevenir enfermedades crónicas”. Otro de los resultados obtenidos corrobora que el AOVE tiene un efecto termogénico, el mismo que evita que el cuerpo humano acumule grasa.

Los resultados de esta investigación confirman que no todas las grasas son iguales de saludables pues tienen un impacto inmunometabólico muy diferente entre ellas. En este punto, el profesor de la UJA lamenta la promoción que se está haciendo desde determinados medios del aceite de coco “sin evidencias científicas”, y al mismo tiempo deplora que Nutri-Score (el sistema de etiquetado frontal de alimentos) trate a todas las grasas de la misma forma. Nutri-Score considera que cualquier grasa comestible tiene el mismo efecto y les adjudica la misma letra que en nuestro caso no beneficia al Aceite de Oliva Virgen Extra y “algo tan obvio parecen no tenerlo tan claro algunas autoridades sanitarias”.

El estudio, publicado recientemente en la revista Molecular Nutrition & Food Research, ha estado dirigido por el catedrático de Inmunología de la UJA, José Juan Gaforio y es parte de los resultados de la tesis doctoral de Carmen Rodríguez-García. Los otros coautores del artículo son Cristina Sánchez-Quesada e Ignacio Algarra. Ha contado con financiación procedente del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI) y fondos FEDER, a través del ‘Programa CIEN’.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



# El proyecto SUSTAINOLIVE, seleccionado para participar en la COP27

Tiene como principal objetivo probar soluciones tecnológicamente sostenibles en la gestión del olivar mediterráneo.

La Fundación PRIMA ha seleccionado el **proyecto SUSTAINOLIVE** para participar en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP27), que se celebrará del 6 al 18 de noviembre de 2022 en Egipto. La participación tendrá lugar en el Pabellón Mediterráneo (Zona Azul).

El proyecto SUSTAINOLIVE, liderado por **la Universidad de Jaén**, involucra a productores, centros de investigación y universidades de Italia, Grecia, Túnez, Marruecos, Portugal y España, y tiene como principal objetivo probar soluciones tecnológicamente sostenibles en la gestión del olivar mediterráneo, desde la implantación de cultivos de cobertura, hasta el aprovechamiento de subproductos de la industria olivarera. Entre muchas otras tareas, SUSTAINOLIVE ya ha calculado el potencial de mitigación del cambio climático del cultivo del olivo bajo diferentes combinaciones de prácticas de manejo en Olivares de diferentes densidades de árboles.

Tras un profundo análisis, la Fundación PRIMA ha seleccionado el proyecto para participar en un evento denominado: “Soluciones basadas en la naturaleza para la mitigación del cambio climático” que tendrá lugar el próximo 10 de noviembre. **Los primeros resultados del proyecto SUSTAINOLIVE son muy alentadores** en cuanto al secuestro de dióxido de carbono cuando se aplican soluciones basadas en la naturaleza en el cultivo del olivo, y no puede haber mejor plataforma que la COP 27 para mostrar estos resultados.

Fuente: [Oleorevista](#)



# La producción de TruOliv™ obtiene un nuevo sello de carbono neutral

Dolcas Biotech presenta una nueva encapsulación líquida en perlas para su extracto orgánico de hoja y fruta de olivo TruOliv™. El extracto de hoja y fruta de olivo orgánico TruOliv™ cultivado en el desierto de Dolcas Biotech, LLC. ha sido acuñado recientemente con la certificación Zero-Carbon.

El nuevo sello respalda el compromiso de la compañía con el bienestar ambiental, ya que Dolcas presenta la nueva formulación de encapsulación de perlas líquidas para su preciado extracto de oliva.

La nueva etiqueta afirma el cumplimiento de PAS-2060, la única certificación reconocida internacionalmente para la neutralidad de carbono organizacional. Formulado en una instalación neutral en carbono en Marruecos, la materia prima de TruOliv proviene de los olivares del desierto marroquí, ubicados en las prístinas estribaciones de las montañas del Atlas. Esta parte de la región del Sahara produce algunas de las aceitunas de aceite de oliva mejor valoradas e inmaculadas del mundo, así como extractos de oliva de espectro completo de frutas y hojas.

## Sol abrasador y potente

El ambiente árido, rocoso y de calor intenso en el que crecen naturalmente los olivos enriquece sus frutos, hojas y tallos con un perfil único de polifenoles. Esto elimina la necesidad de usar sistemas solventes o aplicar calor tradicionalmente utilizado para potenciar los antioxidantes derivados de la hoja y la fruta del olivo, específicamente hidroxitirosol y oleuropina. Las condiciones climáticas extremas optimizan naturalmente la utilización del agua dentro de los sistemas de raíces de los árboles, induciendo la activación de las enzimas productoras de polifenoles.

“Proteger el medio ambiente no se trata solo de reducir el impacto de las emisiones”, afirma el Dr. Shavon Jackson-Michel, Director de Asuntos Médicos y Científicos de Dolcas Biotech. “También implica restaurar la tierra y empoderar a las comunidades rurales, especialmente en zonas socioeconómicas bajas, para inculcar un sentido de orgullo y autosuficiencia”.

Algunos de los sistemas regenerativos empleados en la producción de TruOliv incluyen sistemas de riego por goteo recientemente instalados que evitan la pérdida innecesaria de agua. También está la plantación continua de extensos olivares para resistir una mayor desertificación en Marruecos. Además, la compañía opera un sistema de economía circular, mediante el cual la corriente lateral

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



de extracto de aceituna (huesos y ramas) se recicla en briquetas de carbón sin humo que se utilizan para barbacoas, preparaciones dentales y otras prácticas hortícolas.

### **TruOliv se renueva**

TruOliv, que ya cuenta con las certificaciones orgánicas del USDA y la UE, se sometió recientemente a un cambio de imagen con el debut de su producto encapsulado en líquido beadlet. Con este nuevo formato, los activos microencapsulados flotan a través de una cápsula llena de aceite, simulando la apariencia de una lámpara de lava. Además de su atractivo estético, el formato de perlas minimiza efectivamente la carga de las cápsulas para una entrega más compacta de extractos en polvo, lo que hace que este atractivo suplemento sea fácil de tragar y con una biodisponibilidad mejorada. Las perlas están envueltas en un recubrimiento de liberación sostenida para una liberación lenta y sincronizada de los activos.

El hidroxitirosol, que se encuentra exclusivamente en las aceitunas y el vino tinto, es un potente antioxidante valorado por su diversa actividad. Este activo primario de oliva ha sido mencionado por la EFSA por su papel en la reducción de la oxidación de LDL, apoyando el metabolismo de los lípidos y protegiendo las células del daño oxidativo.

Una cápsula de TruOliv de 250 mg puede albergar 5 mg de hidroxitirosol, la dosis diaria mínima recomendada por la EFSA para apoyar la función cardiovascular y el colesterol en sangre óptimos. Las perlas se suspenden en un potente aceite de oliva culinario, procedente de las mismas arboledas del desierto marroquí, y aprovechan una potente dosis de polifenoles entregados en la matriz de ácidos grasos monoinsaturados (MUFA) nativa de las aceitunas.

“La dieta mediterránea, considerada durante mucho tiempo un estándar de oro para apoyar la salud del corazón, se centra en el consumo de aceite de oliva”, señala Jackson-Michel. “Con más de 100 años de experiencia colectiva en el cultivo del olivo, que abarca cuatro generaciones de cultivadores de olivos, TruOliv es inigualable en la entrega de un extracto de polifenoles de espectro completo, clínicamente estudiado, enriquecido naturalmente y cultivado de forma regenerativa”.

El formato de gránulos TruOliv se ofrecerá junto con la fórmula en polvo encapsulada existente y estará disponible tanto en el portador de aceite como sin él. Las variedades de materia prima y cápsulas se comercializarán a granel, así como bajo la modalidad de marca privada llave en mano.

Fuente: [Food News](#)

## **En Italia, Unaprol y FOA, marcan pautas para producir aceite de oliva de calidad**

El Consorcio Italiano del Aceite de Oliva, Unaprol y Frantoi Oleari Associati, FOA, han editado un manual de producción de aceite de oliva virgen extra 100% italiano y de alta calidad, dirigida a productores y molineros para garantizar, a través de recomendaciones simples, un excelente producto de cara a la próxima campaña de aceite.

Esta guía aborda normas que afectan a toda la cadena de suministro, desde la recogida de la aceituna, para lo que se requiere atención, por ejemplo, a los gases de escape y al uso correcto de los lubricantes técnicos, así como al correcto mantenimiento de los equipos y maquinarias utilizados para la recogida.



Posteriormente, aborda la fase de transporte y almacenamiento de las aceitunas, también explica la importancia de la limpieza de los almacenes y de los vehículos eléctricos en el interior de las estructuras, que deben limpiarse adecuadamente.

En los molinos, el documento también sugiere realizar las operaciones anuales programadas de mantenimiento y engrase, e invita a realizar, de manera correcta, las operaciones de limpieza de la trituradora.

“Cada paso es fundamental para garantizar un aceite de oliva virgen extra 100% italiano y de gran calidad - explican el presidente de Unaprol, David Granieri y el presidente de Foa, Elio Menta -. Son necesarias pequeñas pero importantes medidas para obtener un producto extraordinario en términos de sabor, salud y sostenibilidad”.

Fuente: [Olimerca](#)

# PRÓXIMAS JORNADAS

15 septiembre 2022



The poster features a central collage of images related to olive farming: a long row of olive trees, a bowl of green olive oil, a tractor in a field, and a branch of an olive tree. 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](http://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](#)

