



Julio 2021

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12 Reunion Inter	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28 44ª Mesa Sectorial MAPA	29	30	31	



FINANCIACIÓN
SER LOS PRIMEROS EN APOYARTE

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación

AgroBank

NRI: 3887-2021/09681

Descifran el genoma de la aceituna: estos son los genes implicados en la calidad y duración del aceite

Se han analizado ochenta y nueve variedades de olivo del Banco Mundial de Germoplasma de Olivo de Ifapa Córdoba

Un equipo de investigación formado por expertos del [Instituto de la Grasa](#), dependiente del [Consejo Superior de Investigaciones Científicas](#), y del [centro Ifapa «Alameda del Obispo»](#) ha identificado **los dos genes implicados principalmente en la cantidad de ácidos grasos oleico y linoleico** presente en cada variedad de **aceituna** y, que tras su extracción, también se encuentran en el aceite de oliva.

En concreto, **se trata de OeFAD2-2 y OeFAD2-5**, genes cuya expresión conjunta controla la relación entre los ácidos grasos oleico y linoleico de este producto vegetal y su cantidad concreta en cada variedad de olivo, según explica la Fundación Descubre en un comunicado. El ácido oleico es un ácido graso que presenta propiedades nutricionales beneficiosas para la salud y una alta estabilidad frente a la oxidación, mientras que **el ácido linoleico es un ácido graso esencial**, es decir, es necesario incorporarlo a través de los alimentos de la dieta porque el organismo no lo puede sintetizar. Se encuentran en los frutos secos y en los aceites vegetales.

Resultados de la investigación

En concreto, la combinación de ambos tipos de ácidos grasos y su composición **determinan la calidad del aceite y su duración**. «Esta relación, afecta, entre otros factores, a su oxidación más tardía si contiene una mayor concentración de oleico y menor de linoleico. De esta forma, se consigue que el aceite disponga de una fecha de caducidad mayor», explica a la Fundación Descubre el científico del [Instituto de la Grasa](#) José Manuel Martínez Rivas, investigador principal del estudio.



Estos resultados ofrecen nueva información que **permite avanzar en el conocimiento de la biosíntesis** de estos compuestos en diferentes variedades de olivo, es decir, disponer de nuevos datos sobre las reacciones químicas que permiten transformar sustancias orgánicas simples en otras más complejas. Así lo recogen en el artículo titulado «The Oleic/Linoleic Acid Ratio in Olive (*Olea europaea* L.) Fruit Mesocarp Is Mainly Controlled by OeFAD2-2 and OeFAD2-5 Genes Together With the Different Specificity of Extraplastidial Acyltransferase Enzymes» y publicado en la revista *Frontiers in Plant Science*.

El equipo de investigación propone incorporar esta información sobre la relación entre la genética y la composición química a los programas de mejora de este árbol frutal y contribuir a un enriquecimiento de la calidad del aceite de oliva. «**Disponer de estos nuevos datos tiene un efecto importante sobre la calidad del aceite**, ya que los que tienen un alto contenido de ácido oleico y bajo contenido de ácido linoleico son preferibles desde un punto de vista nutricional y tecnológico», afirma este experto.

Olivos del Banco Mundial de Germoplasma

Partiendo de un estudio sobre la diversidad natural del perfil de ácidos grasos en un conjunto de **ochenta y nueve variedades de olivo** del Banco Mundial de Germoplasma de Olivo de Ifapa Córdoba, cuyo responsable es la investigadora Angjelina Belaj, el equipo de investigación analizó la composición de ácidos grasos, un indicador de la calidad del aceite de oliva. Lo hicieron en una selección de treinta y seis variedades que poseen todas las características existentes en dicho banco.

De todas ellas, **seleccionaron dos variedades concretas: Klon-14 y Abou Kanani**, que presentan contenidos de ácido linoleico extremadamente bajos, del 4%, y altos, del 27%, respectivamente. «Elegimos ambas para investigar qué genes codifican las enzimas que sintetizan esos ácidos grasos, es decir, cuáles contribuyen más a determinar el contenido o porcentaje de dichos ácidos grasos», especifica Martínez Rivas.

Para ello, **combinaron técnicas muy diferentes**: desde métodos concretos para analizar lípidos basados en cromatografía hasta técnicas de biología molecular como la PCR cuantitativa en tiempo real. «Con este procedimiento, se detecta el gen y al mismo tiempo se mide su nivel de expresión», aclara el responsable del estudio.

Ventajas nutricionales y tecnológicas

Tras obtener los resultados, el equipo de investigación comprobó que disponer de esta información sobre **la composición de ácidos grasos del aceite de oliva determina su calidad**.

Desde una perspectiva nutricional, **los aceites con más contenido en oleico y menos en linoleico reducen el riesgo de padecer patologías** relacionadas con las cardiopatías o la hipertensión.

Por su parte, desde el punto de vista tecnológico, la proporción entre la cantidad de ambos ácidos grasos influye en la **oxidación del producto**. «Un mayor porcentaje de oleico y, por tanto, menor cantidad de linoleico contribuye a que el aceite tarde más en oxidarse y sufra procesos de enranciamiento. Esto se traduce en un coste económico, ya que afecta a la fecha de caducidad», asegura Martínez Rivas.



Este trabajo de investigación **ha recibido financiación del proyecto «Oleagen»** por medio de la Fundación Genoma España y la Junta de Andalucía a través del Ifapa y la Corporación Tecnológica de Andalucía (CTA). Asimismo, ha contado con fondos del Plan Nacional correspondientes al [programa Retos](#).

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/cultivos/aceites-de-oliva/descubren-genes-calidad-aceite-duracion/>



Pieralisi refuerza su servicio de venta de maquinaria 2Life e intensifica su presencia en Portugal

Pieralisi sigue transformando las necesidades del cliente en realidades. Con este fin ha reforzado recientemente dos de sus áreas de negocio: el servicio 2Life o de venta de maquinaria de almazara reacondicionada, así como su presencia en Portugal. En ambos servicios acaba de incorporar a sendos responsables de ventas. Se trata de Antonio de Juan Gámez, como cabeza del 2Life, y Paulo Velhinho, encargado del área comercial del país vecino.

Antonio de Juan Gámez es Ingeniero industrial y de Jaén. Trabajó durante veintiún años en la empresa y, tras un periodo como emprendedor autónomo dentro del sector, regresa a este “ilusionante proyecto” como es el 2life de mano de la empresa líder en maquinaria de fabricación de aceite de oliva.

“Con mi trabajo quiero conseguir mejorar todo lo mejorable en la venta de maquinaria 2life de Pieralisi, que en los últimos tiempos está teniendo bastante auge”, explica de Juan. Considera que dicho incremento de la maquinaria reacondicionada como opción de compra se debe a la situación de crisis y al hecho de que tecnología de excelente calidad como es la de Pieralisi resulte una garantía a todos aquellos que quieran hacer una inversión menor, pero siempre con máquinas de gama alta.



Antonio de Juan



Paulo Velhinho

Antonio de Juan indica que, antes de volver a sacar a la venta la maquinaria 2life, se le realiza una exhaustiva revisión y puesta a punto con el fin de reincorporarla al mercado como un producto de primera clase. “Se le hace un trabajo impecable”, aclara y recuerda que cuenta con la misma garantía que el resto de productos de Pieralisi.

Por otro lado, la venta de maquinaria en Portugal está a cargo de Paulo Velhinho, profesional con más de 30 años de experiencia en el sector del aceite de oliva y en las almazaras, así como en la gestión. Velhinho, que ha vivido la evolución de la producción del aceite de oliva desde que era un niño, recuerda el gran crecimiento que ha experimentado el cultivo del olivar en el país y augura que esta tendencia seguirá

en alza. Enamorado de la calidad de la marca Pieralisi, considera fundamental que la producción se haga con la mayor eficiencia, por lo que vaticina un gran futuro a la maquinaria Pieralisi en las fábricas de aceite portuguesas.

Pese a su amplio conocimiento en el olivar y el aceite de oliva, el responsable de ventas del país vecino cursa actualmente la titulación de técnico en olivicultura en Jaén y asegura que ser la cara de Pieralisi en las almazaras portuguesas es un reto que le apasiona. “Trabajar con una empresa que es la primera en su área y que ofrece calidad por encima de todo es una gran motivación”, concluye.



Somos conscientes del valor de las materias primas Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.



La campaña de aceite de oliva 2021/22, pendiente del cielo

El primer aforo de la próxima campaña apunta a una reducción de cosecha del 3%

Olimerca.- Tras analizar la situación del olivar en distintas zonas productivas de nuestro país, el Consejo sectorial de Aceite de Oliva de Cooperativas Agro-alimentarias de España ha concluido que la producción en la campaña 2021/2022 se situará en 1.345.000 toneladas, lo que supone una merma del 3% respecto a las 1.387.000 toneladas de 2020/21, debido a la falta de lluvias.

Apuntan también que será una campaña muy condicionada por la evolución de la climatología durante el verano y el inicio del otoño. En este sentido, los representantes de cooperativas han mostrado su preocupación por el desarrollo de este cultivo en las principales zonas productoras, debido a la escasez de lluvias que condicionan enormemente la productividad y rentabilidad de las explotaciones olivareras.

De acuerdo con la información publicada por la AEMET, con datos a 18 de julio, el porcentaje de lluvia durante este año está siendo en las grandes zonas productoras de olivar andaluzas y manchegas entre un 50% y un 75% inferior a las del año pasado, considerado ya como un año seco.

Además, la escasez de reservas ha provocado que las dotaciones para riego se hayan quedado en la mitad de lo que cada regante suele necesitar. Por tanto, ni siquiera las explotaciones más productivas podrán alcanzar su potencial nivel de producción.

Buen ritmo de salidas

En cuanto al mercado, los representantes de Cooperativas Agro-alimentarias de España esperan un buen ritmo de salidas este mes de julio, que mantengan la media mensual de 142.000 toneladas. Ello unido a las existencias actuales de aceite, y teniendo en cuenta que hasta dentro de cuatro meses, no dispondremos de aceite virgen comercializable y de lampantes hasta diciembre, desde Cooperativas Agro-alimentarias de España esperan que la campaña se cierre manteniendo la tendencia actual sin que se produzcan alteraciones.



Respecto a las exportaciones, pueden situarse en julio sobre las 842.000 toneladas, 25.000 toneladas por encima de las realizadas en la anterior campaña y 100.000 toneladas por encima de la campaña 18/19.

Por último, los representantes de cooperativas han destacado el incremento de las importaciones de EE.UU de aceite de oliva envasado origen España debido a la suspensión de aranceles. En el mes de mayo los datos de importación en este país llegaron hasta las 3.400 toneladas, triplicando la media de las importaciones de los cuatro meses previos de 2021. El sector oleícola cooperativo espera que la tendencia siga siendo creciente en los próximos meses dado que se trata de uno de sus principales mercados.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/la-campana-de-aceite-de-oliva-202122-pendiente-del-cielo/00e0b29892c06af4b412f9cbca206bd3>



San Marino, el mayor consumidor per cápita de aceites del oliva

Encabeza la clasificación con 22 kg por persona y año. Le siguen Grecia, con 12 kg, y España, con 11,7 kg, según un estudio de la consultora Juan Vilar.

El pequeño Estado de San Marino, con casi 22 kg por persona y año, es el mayor consumidor per cápita del planeta de aceite de oliva. Así lo revela un estudio sobre el comportamiento del consumidor de aceites de oliva realizado por Juan Vilar consultores estratégicos en 198 países.

Le siguen en esta clasificación Grecia, con 12 kg; España, con 11,7 kg; El Vaticano con 10,7 kg; Italia, con 8,2 kg; y Portugal con 7,9 kg. El primer consumidor no productor es Islandia, con una demanda total per cápita de 5,8 kg al año.



Este análisis señala que en la actualidad se consumen un total de **3,2 millones de toneladas** de aceites de oliva en el mundo. Son 67 países los que producen aceites de oliva en todo el planeta, y 198 los que lo consumen.

La firma recuerda que los aceites de oliva son un "**producto de cercanía o familiaridad**", y el 92% de su consumo se experimenta en países donde el olivo se encuentra presente. El consumo medio mundial por persona y año es de 450 gramos.

Como sabemos, el aceite de oliva forma parte de la [Dieta Mediterránea](#). Los expertos recomiendan utilizar preferiblemente aceite de oliva virgen extra como principal grasa de adición en nuestros platos.

https://www.foodretail.es/food/aceite-de-oliva-consumo-percapita-san-marino_0_1569443069.html

Entrega de los XX Premios al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Málaga

El vicepresidente primero y diputado de Desarrollo Económico Sostenible de la Diputación de Málaga, Juan Carlos Maldonado, entrega mañana jueves, 29 de julio, los XX Premios al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de la Provincia de Málaga, que este año han obtenido las almazaras Finca La Torre, Hacienda de Colchado y Molino Aceitero La Molina, con accésit a Olivarrera San José Artesano.

Será a las 20.00 horas en el Convento de San Francisco. (Plaza San Francisco, 2, Vélez-Málaga, Málaga), y asistirán también la vicepresidenta cuarta y diputada de Ciudadanía y Atención al Despoblamiento del Territorio, Natacha Rivas; la diputada de Igualdad, Servicios Sociales y Familias, María Lourdes Piña; el alcalde de Vélez-Málaga, Antonio Moreno; el presidente de la Mancomunidad de la Axarquía, Juan José Jiménez; la concejala de Participación Ciudadana, Cultura y Patrimonio Histórico, Cynthia García; la concejala de Agricultura, Pesca y Parque Tecnológico y Empresa y Empleo, María José Roberto, y los representantes de las almazaras ganadoras en esta edición.

https://www.malaga.es/comunicacion/2747/com1_md3_cd-43697/entrega-de-los-xx-premios-al-mejor-aceite-de-oliva-virgen-extra-de-la-provincia-de-malaga

Carmona (Sevilla) crea un nuevo premio a la calidad del AOVE

“Oro Verde-Calidad Diferenciada”

Olimerca.- Cuatro entidades del municipio sevillano de Carmona han puesto en marcha una nueva iniciativa para reconocer y premiar los mejores AOVES de la localidad y de la comarca. Se trata de la primera edición de los premios “Oro Verde-Calidad Diferenciada” que promueven la Hermandad de la Esperanza, la Sociedad Cooperativa Agrícola Carmonense, Fomento Los Alcores y el Ayuntamiento de la ciudad.

El objetivo principal de los premios es reconocer el esfuerzo realizado por los olivicultores para obtener los mejores aceites y aceitunas en origen de la comarca, así como el fomento y difusión de los productos vinculados al sector.



Para ello, se entregarán estos premios en un evento abierto al público que se celebrará del 25 al 28 de noviembre en Carmona para que empresas productoras de aceite acerquen su labor y sus productos directamente a los consumidores a través de catas populares y actividades formativas.

De esta manera, la organización pretende colocar al olivicultor, a la industria del aceite y al consumidor en un mismo lugar de encuentro, ofreciendo el mejor producto de cercanía, creando economía circular, con respeto del medio ambiente de la comarca, fijando la población en su entorno rural y buscando otras alternativas de desarrollo como el oleoturismo, el comercio, la restauración y la gastronomía basadas en el fomento de productos locales.

<https://www.olimerca.com/noticiadet/carmona-sevilla-crea-un-nuevo-premio-a-la-calidad-del-aove/5dc88964804dcc5ed513fb7c470c1119>



Un proyecto estudia formas de aprovechar los subproductos de la producción del aceite de oliva

Aunar el conocimiento, la investigación y la ciencia al trabajo de campo y al territorio rural para estudiar el aprovechamiento de los subproductos de la producción del aceite de oliva. Este modelo permite abrir oportunidades de futuro al medio rural de la Comunitat Valenciana. Así se resume el innovador proyecto de cooperación que impulsan por primera vez un total de siete Grupos de Acción Local Leader de la Comunitat Valenciana bajo el título *Economía Circular de la Aceituna. Aprovechamiento de subproductos de la producción de aceite de oliva*. Este proyecto está financiado con fondos Leader y la cooperación del Gobierno de España, la Generalitat Valenciana y la Unión Europea.

El presidente del Grupo de Acción Local Maestrat Plana Alta, **Domingo Giner**, ha explicado como grupo coordinador de este proyecto que “la implicación de la Universitat Politècnica de Valencia, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias, la Universidad Cardenal Herrera CEU, junto con las Cooperatives Agro-alimentàries de la Comunitat Valenciana, es ya de por sí un aval de calidad a la investigación y transferencia que se va a llevar a cabo durante los próximos meses. Estamos convencidos de que los resultados abrirán nuevas perspectivas de futuro para vertebrar el aprovechamiento de los subproductos de la producción del aceite,



como el alperujo. Algo que favorecerá a las almazaras, pero también a los ganaderos y vecinos del entorno rural”.

El aprovechamiento del alperujo

Giner ha explicado que “el alperujo se obtiene durante el proceso de producción de aceite de oliva y contiene una mezcla de pulpa de aceituna, piel y aceite en proporciones variables. Teniendo en cuenta que el sector olivarero de la Comunitat Valenciana se caracteriza por una estructura productiva de explotaciones pequeñas, fragmentadas y con unidades productivas geográficamente dispersas, situadas en zonas desfavorables, la posibilidad de acumular los subproductos derivados de su actividad, para ser tratados conjuntamente es muy costosa”. Por ello, la gestión de los subproductos procedentes de la elaboración del aceite de oliva es complicada. La obtención de aceite de orujo a partir de subproductos como el alperujo es uno de los destinos más habituales. Sin embargo, si no se utilizan estos subproductos de las industrias del aceite por las orujeras su acumulación puede hacer reducir la velocidad e incluso detener la producción de aceite.

Así, este Proyecto de Cooperación Leader parte del conocimiento de anteriores investigaciones de vías de reutilización de los subproductos de la producción del aceite de oliva, principalmente del alperujo, como el agrocompostaje, la biomasa o la alimentación animal. Estas vías de reutilización se orientan específicamente a potenciar además la economía circular y el aprovechamiento local de recursos, reutilizando y reciclando los subproductos generados por el mismo sector.....

<https://castellonplaza.com/Unproyectoestudiaformasdeaprovecharlossubproductosdelaproduccindelaceitedeoliva>

El Ministerio de Agricultura pone en marcha una herramienta para que las empresas puedan conocer todos los datos del comercio exterior

pone a disposición de las empresas agroalimentarias esta herramienta disponible en la web del Ministerio, y que permite hacer análisis de mercado

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha desarrollado una **nueva herramienta** que permite **acceder de forma intuitiva e interactiva a los datos de exportaciones e importaciones del sector agroalimentario** y pesquero.

En la presentación de esta herramienta, ya disponible en la página web del ministerio, en el [área de «Análisis y Estadística»](#), Luis Planas, ha señalado que «**la herramienta será de gran utilidad para el conjunto del sector** y que esta iniciativa se encuadra en las políticas de transparencia y de acceso a la información de la Administración General del Estado».

En este contexto, Planas ha destacado «**el creciente potencial del comercio exterior** que se erige como uno de los motores fundamentales del dinámico sector agroalimentario y pesquero».

Acceso a los datos

Esta herramienta permite el **seguimiento del comercio exterior agroalimentario**, como hasta ahora se venía haciendo con los informes mensuales y anuales de exportación, pero con mayor alcance y profundidad.



Además, **el programa permite mostrar todos los datos** y no solo una selección de ellos, clasificándolos, relacionándolos, interpretándolos gráficamente y permitiendo análisis ulteriores a medida del usuario. Es decir, permitiendo que los profesionales del sector puedan seleccionar la información que más les interesa y extraer más lecturas de ella.

En su intervención, el ministro ha puesto en valor **la importancia del sector agroalimentario de España**, cuarta potencia agroalimentaria de la UE y líder mundial en productos como aceite de oliva, porcino, cítricos o vino y uno de los mayores suministradores a Europa de frutas y hortalizas frescas. Un sector de gran importancia social y económica que aporta en torno al 11 % del PIB de nuestro país y genera 2,8 millones de empleos.

Comercio exterior agroalimentario

En relación con el comercio exterior, ha recalcado que en los últimos diez años se han producido **incrementos continuos de las cifras de exportaciones** y del saldo, alcanzando cifras récord que se superan cada año. Así, en 2010 el valor de las exportaciones rondaba los 28.000 millones de euros y en el último año móvil (hasta mayo de 2021) **se eleva a 55.000 millones**.

Planas ha apuntado que **«esta tendencia positiva se ha mantenido incluso en 2020**, año en el que, a pesar de la pandemia, el comportamiento del comercio exterior agroalimentario y pesquero fue positivo, mejor que el del conjunto de la economía».

En concreto, este año, **las exportaciones del conjunto de la economía española disminuyeron un 10,2%** respecto a 2019, mientras que el sector agroalimentario aumentó un 4,1 %, alcanzando los 53.848 millones de euros, con un saldo comercial de 18.693 millones de euros (+25,8 % sobre 2019).

Acuerdos comerciales e importaciones

Para apoyar la proyección internacional del sector agroalimentario, el ministerio trabaja junto con el sector en aspectos como la **apertura de nuevos mercados**, la promoción de los productos, la simplificación de los trámites administrativos, el apoyo a los exportadores en destino o en el análisis y la difusión de datos de comercio exterior de los principales sectores. A este respecto, ha hecho hincapié en la **«importancia» de establecer acuerdos comerciales** con terceros países para la apertura de nuevos mercados, como Corea, Canadá, Japón o Singapur. También ha valorado el Acuerdo de la UE con el Reino Unido, que garantiza el acceso a ambos mercados libre de aranceles y cuotas, lo que permitirá mantener los flujos comerciales de exportación de nuestros productos agroalimentarios.

De igual forma, **se ha felicitado del acuerdo alcanzado con Estados Unidos** para la suspensión, durante cinco años, de los aranceles adicionales derivados de los casos Airbus y Boeing.

Finalmente, ha recalcado **la necesidad de ser «exigentes» con las importaciones**, «ya que todo producto que se importe en la UE debe tener las mismas exigencias desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, requisitos ambientales, bienestar animal y de utilización de productos fitosanitarios que los producidos dentro de la UE», ha concluido el ministro.

<https://sevilla.abc.es/agronoma/noticias/agricultura/herramienta-consultar-datos-comercio-exterior/>



Descubre el superalimento capaz de disminuir la obesidad si se consume a diario

Un estudio subraya el valor biológico y nutricional de este producto como alimento funcional

Investigadores del Departamento de Farmacología, Pediatría y Radiología de la Universidad de Sevilla (US), en colaboración con las doctoras Rosalía Rodríguez y Marta Pérez, de la Universitat Internacional de Catalunya (UIC Barcelona), han publicado un estudio que confirman que **el aceite de orujo de oliva rico en "compuestos triterpénicos" disminuye la obesidad.**

El producto, introducido en la dieta, tiene como consecuencia una **disminución significativa de la obesidad** y de las complicaciones vasculares e inflamatorias en ratones obesos, informa la US en un comunicado, en el que destaca que, dado que los citados compuestos han sido obtenidos a partir de un subproducto del aceite de oliva -el orujo-, considerado producto de desecho industrial, "este estudio contribuye a aumentar su valor biológico y nutricional como alimento funcional", con los ácidos triterpénicos, como el oleanólico, como "principal fuente de compuestos bioactivos".

Para llevar a cabo esta investigación, se realizó una comparativa durante diez semanas en ratones con dos tipos de dietas: una dieta alta en grasas saturadas, "la llamada grasa perjudicial" y otra, con el mismo aporte calórico, pero con aceite de orujo de oliva. Transcurrido este tiempo, **se observó una disminución significativa del peso -alrededor del 30 por ciento- de los ratones alimentados** con ese compuesto respecto al grupo que se siguió alimentando con la dieta alta en grasa.

"No solo reduce el peso corporal de animales obesos, sino que disminuye la grasa corporal, el tejido adiposo, y la inflamación hepática, mejorando a su vez la resistencia a la insulina y la disfunción vascular asociadas con la obesidad", ha explicado la investigadora de la US Carmen María Claro Cala.



Estos estudios preliminares proporcionan una información muy importante sobre el uso tradicional del aceite de orujo de oliva como alimento funcional debido a su contenido en ácidos triterpénicos, tales como el ácido oleanólico y el ácido maslínico, como moléculas bioactivas. No obstante, la investigadora ha señalado que antes de establecer el potencial terapéutico de estas moléculas, **"se deberían realizar ensayos clínicos controlados para llegar a conclusiones sobre su acción en humanos y repercusión sobre la salud"**.

A diferencia de otros tipos de aceites, como el de coco o el de palma, el aceite obtenido del orujo de la aceituna ha demostrado ser una fuente de moléculas bioactivas con **gran potencial terapéutico sobre la obesidad** y de las disfunciones metabólicas desarrolladas con el Síndrome Metabólico. **"Los resultados del presente estudio abren una nueva línea de investigación en el marco de la dieta Mediterránea y en el manejo terapéutico de la obesidad y sus complicaciones"**, ha añadido la investigadora.

<https://www.ine.es/vida-y-estilo/salud/2021/07/28/descubre-superalimento-capaz-disminuir-obesidad-14568448.html>



The infographic is divided into four main sections:

- ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA:** Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI. Image of olive oil being poured.
- ANÁLISIS DE ACEITUNA:** Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR. Image of olives in a basket.
- ANÁLISIS AGRONÓMICOS:** Suelos: Caracterización y fertilidad. Hojas: Diagnóstico nutricional. Aguas: Aptitud para el riego. Image of an olive grove.
- OLIVARUM:** Fundación. **LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO.** Logos for ENAC and COI. Text: Laboratorio reconocido por el Consejo Oleícola Internacional (COI) para el análisis físico-químico de aceites de oliva y aceites de orujo (Tipo ABC) (para período vigente).

El MAPA quiere avanzar en el reconocimiento de las organizaciones de productores en el sector oleícola

El **Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación** ha iniciado el procedimiento de consulta pública previo a la elaboración del proyecto de real decreto, para regular el reconocimiento de las organizaciones de productores y sus asociaciones en el sector oleícola.

La regulación se llevará a cabo en base a las disposiciones del reglamento comunitario, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios.

Los trabajos de diagnóstico y análisis de necesidades realizados previamente al proceso de elaboración del Plan Estratégico de la futura Política Agraria Común (PAC), han puesto en evidencia una serie de necesidades del sector oleícola español, en particular, una alta atomización del sector y una escasa dimensión económica de una parte importante de las explotaciones oleícolas españolas.



Por ello, el ministerio considera necesario aprovechar todas las posibilidades que ofrece la normativa comunitaria y avanzar en el reconocimiento de las organizaciones de productores en este sector, con el objetivo de mejorar la rentabilidad de las explotaciones, su competitividad y sostenibilidad medioambiental.

Con este procedimiento de consulta pública se abre la posibilidad de que ciudadanos, organizaciones y asociaciones interesados puedan expresar sus puntos de vista con carácter previo a la elaboración de estos reales decretos.

Los interesados en participar en este procedimiento podrán remitir sus contribuciones a través del portal web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en su sección "Participación pública" (subsección participación pública en proyectos normativos), o bien remitiendo un correo electrónico a la dirección: sgcherba@mapa.es. El plazo para el envío de las observaciones y comentarios finaliza el 9 de agosto de 2021, ambos inclusive.

La información de este procedimiento se puede consultar en la página web del MAPA, en el siguiente enlace:

https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/participacion-publica/consulta_previa_rd_ops_aceite.aspx

<https://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/357733-Ministerio-Agricultura-Pesca-Alimentacion-inicia-consulta-publica-actualizacion-normativa.html>

