

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

24 de marzo de 2025



HOY ES NOTICIA:

La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 2.071.788 t. hasta febrero

Perú avanza en la industria del aceite de oliva con su primer panel de cata acreditado

Nuevas estrategias frente a la antracnosis en el olivar

Aceite de oliva: la grasa más saludable conquista el mundo

IX Jornadas de Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud

JORNADA IFAPA (2 abril): Elaboración de compost a partir de subproductos de almazara

Te acompañamos tramitando
y anticipando tus ayudas de la PAC

Tú y yo. Nosotros.

La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 2.071.788 t. hasta febrero

La producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) se ha situado en 2.071.788 toneladas en los primeros meses de campaña, de las que 767 t. correspondieron al mes de septiembre, 121.455 t. a octubre, 517.002 t. a noviembre, 796.533 t. a diciembre, 436.562 t. a enero y 199.469 t. a febrero, según los últimos datos de la Comisión Europea (CE).

De esta cifra total, y en cuanto a los principales países productores, 229.500 t. corresponden a Grecia; 1.391.020 t. a España; 245.496 t. a Italia; y 195.000 t. a Portugal.

La Comisión prevé que la producción de aceite de oliva en la UE se sitúe en 2.127.572 toneladas en la campaña 2024/25 frente a 1.531.700 toneladas de la temporada anterior.

En el caso de España, Bruselas estima una producción de 1.420.000 t. (+66,2%) y sitúa la producción de Italia en 248.000 toneladas (-24,5%), la de Grecia en 250.000 t. (+42,8%); y la de Portugal en 195.000 t. (+21,1%).

Sobre el consumo comunitario de aceite de oliva, la Comisión prevé que se sitúe en 1.244.150 toneladas (1.242.900 t. en la campaña anterior), mientras que el stock final será de 372.009 toneladas (296.600 t. en la temporada 2023/24).

Seguir leyendo... Fuente: Mercacei



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA
SIEMPRE CONTIGO

Kubota

5 AÑOS DE GARANTÍA*

For Earth, For Life
Kubota

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



Perú avanza en la industria del aceite de oliva con su primer panel de cata acreditado

En un hito significativo para la industria oleícola peruana, el Consejo Oleícola Internacional (COI) ha otorgado la acreditación oficial al Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen de la región de Tacna, convirtiéndose en el primero en el país en recibir este reconocimiento. Este logro refuerza el compromiso del sector con la calidad y la excelencia en la producción de aceite de oliva virgen.

La certificación fue entregada a la representante del panel, Lourdes González, durante una reunión con el Director Ejecutivo del COI, Jaime Lillo; el Director Ejecutivo Adjunto, Abderraouf Laajimi; y la Jefa de la Unidad de Normalización e Investigación, Mercedes Fernández. Durante la ceremonia, González expresó su orgullo por este logro, destacando que "ser el primer panel de cata peruano reconocido por el COI es un testimonio del compromiso del sector con la calidad del aceite de oliva".

Por su parte, Jaime Lillo enfatizó la importancia de este reconocimiento como "un paso fundamental para garantizar que los consumidores internacionales tengan acceso a aceites de oliva vírgenes de alta calidad". En la misma línea, Mercedes Fernández alentó a los productores peruanos a participar en el Premio a la Calidad Mario Solinas – Edición del Hemisferio Sur, organizado este año por Argentina, y a contribuir con muestras de aceite a los estudios del COI.

Perú y su papel en el mercado oleícola internacional

El reconocimiento del COI también abre nuevas oportunidades para el sector oleícola peruano. Durante las conversaciones, se abordó la posibilidad de que Perú se adhiera al Convenio Internacional del Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa, lo que le permitiría convertirse en miembro de pleno derecho del COI.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



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



Nuevas estrategias frente a la antracnosis en el olivar

El proyecto Agroclim-Olive, del que hablábamos ayer en este boletín (ver noticia aquí) también ha avanzado en la lucha contra la antracnosis, la enfermedad más importante del fruto del olivo, causada por hongos del género *Colletotrichum*.

Investigadores de la Universidad de Córdoba, junto a la empresa BALAM, han probado nuevos tratamientos basados en el uso de inductores de resistencia, como el ácido salicílico y el ácido dipicolínico, en las variedades 'Arbequina' y 'Arbosana'.

Los resultados son prometedores: el ácido salicílico ha logrado reducir la incidencia de la enfermedad en el fruto, aunque con variaciones según la variedad. El ácido dipicolínico ha mostrado eficacia en laboratorio, pero en condiciones de campo ha generado síntomas de fitotoxicidad en hojas y frutos.

Además, se han identificado variedades con resistencia natural moderada a la antracnosis, como 'Arbequina', 'Brunela' y 'Luna', y una resistencia elevada en 'Sikitita-2'.

Estos resultados son clave para futuras estrategias de control sostenible, ofreciendo a los agricultores nuevas herramientas para mejorar la sanidad de sus cultivos.

Resiliencia frente a la salinidad

Por último, Agroclim-Olive ha llevado a cabo ensayos en una finca del Valle del Guadalquivir, en plantaciones de alta densidad, para evaluar la tolerancia de seis variedades de olivo —incluyendo genotipos tradicionales y nuevas selecciones adaptadas a sistemas superintensivos— frente a este problema.

Los resultados muestran diferencias significativas entre variedades, con algunas mostrando una mayor capacidad de adaptación a suelos salinos. Estos resultados son fundamentales para identificar variedades más resilientes, favoreciendo la sostenibilidad y viabilidad del cultivo en suelos salinos, un problema cada vez más extendido por el cambio climático.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



Aceite de oliva: la grasa más saludable conquista el mundo

El aceite de oliva, reconocido por científicos y expertos en nutrición como la grasa de mayor calidad y un pilar fundamental de la dieta mediterránea, sigue ganando terreno a nivel mundial. Según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), el consumo global de aceite de oliva podría aumentar un 10% en esta campaña 2024/2025.

Mientras en España se espera un incremento del 14 %, -situándose como el país de la UE que más aceite consume- otros países fuera del Arco Mediterráneo también apuestan por este producto. Es el caso de dos grandes mercados en Asia, China (96 %) y Japón (29 %), o países como Brasil (20 %), Australia (16 %) o EE. UU. (8 %).

Este auge se debe en gran medida al mayor conocimiento de sus propiedades saludables, impulsado por campañas de concienciación, y la tendencia global hacia una alimentación más equilibrada. Además, la industria gastronómica y el sector de la restauración han adoptado el aceite de oliva como un ingrediente esencial en sus preparaciones, promoviendo su uso en los cinco continentes.

En este contexto, compartimos tres buenas razones para elegir el aceite de oliva y algunos consejos para su consumo y conservación:

Salud: diversos estudios han demostrado que el aceite de oliva, en especial el virgen extra, aporta múltiples beneficios para la salud. Rico en ácidos grasos monoinsaturados y antioxidantes, contribuye a la reducción del colesterol LDL, protege el sistema cardiovascular y posee propiedades antiinflamatorias. Su consumo se asocia también con la prevención de enfermedades neurodegenerativas y metabólicas.

El COI, en colaboración con la Universidad de Navarra, pone a disposición del consumidor información rigurosa publicada en el portal Sistema de Información sobre la Salud del Aceite de Oliva (OHIS).

Seguir leyendo... Fuente: Revista Alimentaria



IX Jornadas de Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud

Desde la Denominación de Origen Sierra Mágina organizan las IX Jornadas de Aceite de Oliva Virgen Extra y Salud, junto con la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid y el grupo de investigación Alimnova. Este año como novedad se concederá un crédito docente a los estudiantes de la Universidad Complutense que así lo soliciten, deberán ser estudiantes de grado y tendrán que realizar una prueba de evaluación que se realizan el 27 de marzo al finalizar las jornadas.

Puedes consultar el programa de las jornadas [aquí](#).

Las inscripciones se pueden realizar a través del siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/1EII2Q9zcre1uvNAqmR8bu9HhnIqkMgvWcFQNJab6rkc/viewform?edit_requested=true

Seguir leyendo... Fuente: ASAJA Jaén



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

CONTROL INDUSTRIAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

IMS
CONTROL INDUSTRIAL

APLICAMOS INTELIGENCIA ARTIFICIAL

CONSEGUIMOS INDEPENDENCIA DIGITAL 5.0



JORNADA (2 abril; IFAPA Venta del Llano)

ELABORACIÓN DE COMPOST A PARTIR DE SUBPRODUCTOS DE ALMAZARA 02/04/2025

Proyecto PP.RSRR2.RSRR2300.003: Reutilización de Subproductos y Reducción de Residuos y Emisiones de las almazaras andaluzas (ORULAND)

9:30 **RECEPCIÓN**

10:00 **INAUGURACIÓN DE LA JORNADA**

D. José A. García Mesa

Investigador Principal. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén).
Coordinador proyecto ORULAND



10:15 **COMPOST DE ALPERUJO: AUTORIZACIONES AMBIENTALES, COMUNICACIONES Y REGISTROS NECESARIOS**

D. Antonio Cabrera Ruiz

Jefe del Departamento de Residuos y Calidad del Suelo.
Delegación Territorial de Sostenibilidad Ambiental y Medio Ambiente en Jaén

11:00 **DISEÑO DE PLANTAS DE COMPOSTAJE**

D. Ángel García-Ortiz Civantos

Envero Ingeniero Agrónomos S.L.

12:00 **ELABORACIÓN DE COMPOST DE ALPERUJO**

D^a. María Elena Escuderos Fernández-Calvillo

Técnico proyecto ORULAND. Centro IFAPA Venta del Llano. Mengíbar (Jaén)

13:00 **VISITA A LA PLANTA DE COMPOSTAJE**

Lugar de celebración:

IFAPA CENTRO VENTA DEL LLANO

Ctra. Bailén – Motril km. 18,5.

23620 Mengíbar

Tfno: 953 366 366



Solicitud

Información e inscripción:

IFAPA Centro Venta del Llano

T. 696 178 266

maria.e.escuderos@juntadeandalucia.es



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural



Junta de Andalucía
Consejería de Agricultura,
Pesca, Agua y Desarrollo Rural
Instituto Andaluz de Investigación
y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria
y de la Producción Ecológica

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

