

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*26 de marzo de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

La primavera se inicia con el 71,2% de la capacidad total de reservas de agua en los embalses españoles

Nuevo método más efectivo para controlar la mosca del olivo

Revisión del Nutri-Score: impacto en el aceite de oliva, bebidas y productos integrales

El ensayo científico Predimed Plus se encuentra en la fase de información y depuración de datos a la espera de hacer públicas sus conclusiones

Nueva técnica mejora la autenticación del origen del aceite de oliva virgen

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 primavera se inicia con el 71,2% de la capacidad total de reservas de agua en los embalses españoles

La reserva hídrica se encuentra al 71,2% de su capacidad total (56.041 hm<sup>3</sup>), alcanzando ya los 39.895 hectómetros cúbicos tras incrementarse un 5,4% y en 3.028 hectómetros cúbicos en la última semana, según los datos facilitados por el Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (Miterd).

En la actualidad, todas las cuencas hidrográficas de los ríos peninsulares están en niveles por encima del 50 por ciento, salvo la del Segura, que se encuentra bastante lejos, con apenas el 26,5 % almacenado y 302 hectómetros cúbicos, aún así más que los 235 hm<sup>3</sup> del año anterior.

Las precipitaciones fueron abundantes en toda la Península, destaca el Miterd, con una máxima registrada en Navacerrada (Madrid) de 168,6 mm (168,6 l/m<sup>2</sup>)

La reserva de agua por ámbitos hidrográficos es la siguiente:

En los ríos que desembocan en la vertiente atlántica, que guarda reservas de 30.362 hm<sup>3</sup>, el ámbito hidrográfico del Cantábrico Oriental se encuentra al 83,6%; Cantábrico Occidental, al 72,7%; Miño-Sil, al 75,3%; Galicia Costa, al 77,5%; Cuencas internas del País Vasco, al 95,2%; Duero, al 79,9%; Tajo, al 81,8%; Guadiana, al 65,3%; Tinto, Odiel y Piedras, al 94,3%; Guadalete-Barbate, al 53,2%, y Guadalquivir al 58,2%.

En la vertiente Mediterránea, que cuenta con una reserva total de agua embalsada de 9.533 hm<sup>3</sup>, el ámbito hidrográfico de la Cuenca Mediterránea Andaluza está al 51,1%; el Segura, al 26,5%; Júcar al 59,3%; Ebro, al 84,3%, y las Cuencas internas de Cataluña al 54,2%.

El agua reservada en embalses y pantanos (39.895 hm<sup>3</sup>) es casi un 23,1% y 7.477 hm<sup>3</sup> superior al que había (32.418 hm<sup>3</sup>) el pasado año por estas mismas fechas, y está casi un 18,5% y 6.224 hm<sup>3</sup> por encima de la media (33.671 hm<sup>3</sup>) de los últimos diez años.

Seguir leyendo... Fuente: Qcom



**El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar**

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life Kubota



# Nuevo método más efectivo para controlar la mosca del olivo

“El sistema de seguimiento poblacional de la mosca del olivo actual está obsoleto y no cuenta con bases científicas”. Así lo asegura el investigador Meelad Yousef, que, junto al equipo formado por Enrique Quesada, Flora Moreno y Pablo Valverde del grupo de Entomología Agrícola de la Universidad de Córdoba, ha llevado a cabo un estudio que ha permitido establecer el método más efectivo para monitorizar la mosca del olivo.

Tras dos años de ensayos en campo en las provincias de Córdoba y Cádiz, el equipo ha podido establecer que los paneles adhesivos amarillos de doble cara más pequeños (10 × 25 cm) son las trampas más eficientes para conocer la cantidad de mosca del olivo. La distribución ideal, según los ensayos, es de 15 paneles adhesivos por hectárea para una mayor precisión, pero también se estableció que un mínimo de 4 trampas por hectárea permite una estimación efectiva de la población. Esto permitiría actualizar, con evidencia científica, la guía de Manejo Integral de Plagas de España, que establecía 6 trampas para una parcela de referencia de 300 hectáreas y no estipulaba cuál era la mejor trampa para este insecto.

“Entre las trampas estudiadas (6 diferentes), los paneles amarillos adhesivos y las trampas McPhail (muy habitual en el manejo) superaron al resto conforme a mosca capturada, pero seleccionamos los paneles amarillos adhesivos porque las trampas McPhail capturaban también muchos enemigos naturales, además de la mosca” desarrolla Meelad Yousef. Ya seleccionado el tipo de trampa, probaron distintos colores: amarillo, verde, blanco y azul. Y las moscas acudieron en mayor medida al amarillo.

## La trampa más pequeña, la más efectiva

En cuanto al tamaño, al contrario de lo que se podía pensar, la trampa más pequeña (10x25cm) fue más efectiva que la más grande (20x25) porque capturaba el mismo nivel de mosca, pero reducía la captura de otros insectos auxiliares. La información de tamaño tampoco aparecía en la guía actual.

Seguir leyendo... Fuente: *Olimerca*



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

**bioland**  
ENERGY

  
GRUPO  
oleícolajaén

Av. Vilches, KM 3.5 - La Carolina (Jaén)  
(+34) 953 68 08 15 - bioland@grupooleicolajaen.com



# Revisión del Nutri-Score: impacto en el aceite de oliva, bebidas y productos integrales

En un avance significativo para la información nutricional de los consumidores, Francia ha firmado el decreto que introduce una actualización del sistema de etiquetado Nutri-Score. A partir del 16 de marzo de 2025, las empresas tendrán dos años para aplicar el nuevo sistema a sus envases. Los actores industriales tienen la opción de colocarlo en los productos que utilizan el nuevo Nutri-Score, pero esto sigue siendo opcional, cómo se informa desde Santé Publique France.

## Nutri-Score: un sistema clave para la salud pública

Desde su implementación en 2017, el Nutri-Score se ha consolidado como una herramienta clave para informar de manera clara y transparente a los consumidores sobre la calidad nutricional de los productos alimentarios. Su doble objetivo es:

- Empoderar al consumidor: al ofrecer información clara en el frente del envase, facilita la comparación rápida de productos y fomenta elecciones más saludables.
- Motivar a la industria: al clasificar los productos en una escala de la A (mejor calidad nutricional) a la E (peor calidad), incentiva a los fabricantes a mejorar la composición de sus productos en términos de sal, azúcar y grasas.

## Principales cambios en la clasificación de Nutri-Score

El nuevo método de cálculo, basado en evidencia científica reciente, afectará entre el 30% y el 40% de los productos. Las modificaciones más destacadas incluyen:

**Seguir leyendo...** Fuente: Revista Óleo



# El ensayo científico Predimed Plus se encuentra en la fase de información y depuración de datos a la espera de hacer públicas sus conclusiones

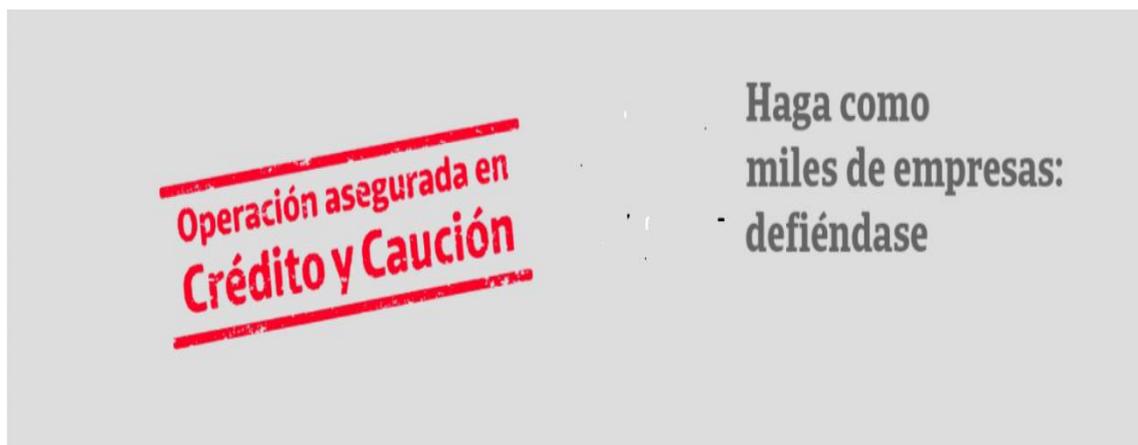
El ensayo Predimed Plus, continuación del programa Predimed (Prevención con Dieta Mediterránea), se encuentra en la fase de información y depuración de datos a la espera de hacer públicas sus conclusiones, posiblemente el próximo año, según confirmó a Oleum Xauen el investigador principal de la Universidad de Jaén en dicho ensayo, Miguel Delgado Rodríguez, catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la UJA.

El programa Predimed Plus está basado en un ensayo científico sobre la incidencia que tienen la dieta mediterránea con protagonismo del aceite de oliva con restricción calórica, actividad física y apoyo nutricional. Hace referencia a la evaluación de la importancia del estilo de vida sobre la prevención de enfermedades.

Miguel Delgado participó ayer en la Jornada sobre Olivar y Aceite de Oliva organizada por el Consejo Social de la Universidad de Jaén, en la que pronunció la conferencia titulada ‘Dieta mediterránea y salud. El estudio Predimed-Plus’. Posteriormente se desarrolla una mesa redonda, moderada por el catedrático de Inmunología de la UJA José Juan Gaforio, sobre “¿Cómo integrar investigación, medicina y cocina para ofrecer dietas saludables?”, que contó con la participación de Francisco Gómez Delgado (jefe de Servicio de Medicina Interna y Cuidados Paliativos del Hospital Universitario de Jaén), Gabriel Beltrán (investigador del IFAPA) y del chef Pedro Sánchez (Restaurante Bagá).

El Predimed Plus es un ensayo clínico multicéntrico y aleatorizado de prevención primaria de enfermedades cardiovasculares, realizado con la participación de más de 6.800 hombres y mujeres de entre 55 a 75 años con sobrepeso u obesidad y síndrome metabólico. El proyecto persigue determinar los efectos de una intervención intensiva de pérdida de peso basada en una dieta mediterránea hipocalórica tradicional, la promoción de la actividad física y el apoyo conductual sobre la aparición de nuevos eventos de enfermedad cardiovascular y la mortalidad.

**Seguir leyendo...** Fuente: *Oleum Xauen*



**Operación asegurada en  
Crédito y Caución**

Haga como  
miles de empresas:  
defiéndase



# Nueva técnica mejora la autenticación del origen del aceite de oliva virgen

Un equipo de investigadores de la Universidad de Barcelona ha logrado un avance significativo en la lucha contra el fraude alimentario en el sector del aceite de oliva virgen. En un estudio publicado en *Food Chemistry*, bajo el título “Ground-breaking comparison of target stable isotope ratios vs. emerging sesquiterpene fingerprinting for authenticating virgin olive oil origin”, los científicos han comparado por primera vez dos de las técnicas más prometedoras para verificar el origen geográfico de este producto esencial de la dieta mediterránea.

El fraude alimentario ocurre cuando productos comercializados no cumplen las expectativas del consumidor, lo que, en casos extremos, puede afectar a la salud pública. En el caso del aceite de oliva virgen, la falsificación del origen geográfico representa una vulnerabilidad clave en la cadena de suministro, impactando la confianza del consumidor y el valor del mercado.

## Fingerprinting de sesquiterpenos: una técnica de alta fiabilidad

La investigación, liderada por las profesoras Stefania Vichi y Alba Tres, y enmarcada en la tesis doctoral de Berta Torres, ha comparado el análisis de isótopos estables con el análisis de la huella metabólica (fingerprinting) de la fracción sesquiterpénica, un grupo de compuestos lipídicos presentes en el aceite de oliva.

El estudio, desarrollado en colaboración con la Fondazione Edmund Mach y la Universidad de Perugia (Italia), concluye que el fingerprinting de sesquiterpenos supera en fiabilidad a los métodos isotópicos en aspectos clave como la exactitud de clasificación, la sensibilidad y la selectividad. Según las autoras, este método representa una alternativa más robusta y efectiva para la autenticación del origen del aceite de oliva virgen.

Seguir leyendo... Fuente: Revista Óleo



RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

EXTRACCIÓN DE PRODUCTO

OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO FINAL

SOFTWARE INTEGRAL DE PROCESOS

CONTROL INDUSTRIAL

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<sup>a</sup>. 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.scuderos@juntadeandalucia.es





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**