

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

4 de diciembre de 2024



HOY ES NOTICIA:

Las exportaciones de aceite de oliva y aceitunas en la UE crecen un 58% en agosto de 2024.

La Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén se alían para impulsar el conocimiento científico-técnico en Terra Oleum.

La climatología centrará un nuevo Diálogo Expoliva.

Innovación en la detección de contaminación fúngica en aceite de oliva con técnicas de ADN.

El aceite de oliva virgen extra, entre los productos más demandados para regalar en las cestas y lotes navideños.

Jornadas y Eventos

7 diciembre 2024. Fiesta del Aceite de Nueva Cosecha.

19 diciembre 2024. La Climatología: el nuevo orden de la cadena de valor y el reparto entre los distintos eslabones.



Las exportaciones de aceite de oliva y aceitunas en la UE crecen un 58% en agosto de 2024

El sector agroalimentario de la Unión Europea continúa mostrando una sólida trayectoria internacional, con un superávit comercial de 5.200 millones de euros en agosto de 2024, a pesar de una ligera desaceleración en comparación con el mes anterior. Este superávit refleja el buen rendimiento de las exportaciones de productos clave como aceitunas y aceite de oliva, que han experimentado un aumento notable en su valor, estas son algunas de las principales conclusiones del último informe mensual sobre el comercio agroalimentario publicado a finales de noviembre por la Comisión Europea.

Un aumento impulsado por el aceite de oliva y las aceitunas

En términos de exportaciones, el valor de las exportaciones agroalimentarias de la UE alcanzó los 18.600 millones de euros en agosto de 2024, lo que representó una caída del 10% respecto a julio, aunque un incremento del 1% en comparación con agosto de 2023. A pesar de esta ligera desaceleración mensual, las exportaciones acumuladas de enero a agosto ascendieron a 155.800 millones de euros, marcando un crecimiento del 2% respecto al mismo periodo del año anterior.

El crecimiento más destacado se registró en las exportaciones de aceitunas y aceite de oliva, que experimentaron un aumento sobresaliente del 58%, con un incremento de 1.800 millones de euros en valor. Este aumento ha sido impulsado por los altos precios de estos productos, consolidando a la UE como un exportador clave de aceites de oliva y aceitunas de mesa en los mercados internacionales.

Los Estados Unidos y el Reino Unido se mantienen como los principales destinos de las exportaciones agroalimentarias de la UE. En particular, las exportaciones de aceite de oliva a los Estados Unidos crecieron un 10%, beneficiándose de los elevados precios y volúmenes de este producto. Las exportaciones de aceitunas también fueron un motor clave de este crecimiento.

Caídas en otros sectores, pero el aceite de oliva brilla



Si bien algunos sectores, como los cereales, experimentaron caídas en valor (-13%), el sector del aceite de oliva sigue mostrando una fortaleza excepcional. El informe destaca el aumento de los precios del aceite de oliva como uno de los principales impulsores de este crecimiento en las exportaciones de productos oleícolas.

Por otro lado, las exportaciones de café, té y cacao también aumentaron, en parte debido a la subida de precios del cacao, pero el impacto en el aceite de oliva y las aceitunas ha sido particularmente significativo.

Importaciones de aceite de oliva: un aumento en los volúmenes y precios

Las importaciones agroalimentarias de la UE en agosto de 2024 sumaron 13.400 millones de euros, lo que supuso una disminución del 8% respecto a julio. Sin embargo, las importaciones de aceite de oliva y aceitunas aumentaron en 654 millones de euros, un incremento del 93% desde enero de 2024, impulsadas por un aumento en volúmenes y precios.

Las importaciones de productos oleícolas en la UE provienen principalmente de países como Túnez y Côte d'Ivoire, que han experimentado un crecimiento en sus exportaciones de aceite de oliva. Este incremento refleja una demanda creciente en el mercado europeo de aceite de oliva, que sigue siendo uno de los principales productos importados.

Aumento global del comercio agroalimentario

A pesar de la desaceleración observada en el mes de agosto, el superávit comercial de la UE sigue siendo cómodo, con un superávit acumulado de 44.800 millones de euros entre enero y agosto de 2024. Este resultado refleja el éxito continuo de la UE en la exportación de productos agroalimentarios clave, como el aceite de oliva y las aceitunas, que siguen siendo un pilar fundamental en las relaciones comerciales con destinos como Estados Unidos y Reino Unido.

Fuente: [Oleorevista](#)



La Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén se alían para impulsar el conocimiento científico-técnico en Terra Oleum

La presidenta ejecutiva de la Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva y delegada territorial de la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural, Soledad Aranda, y el presidente de Caja Rural de Jaén, Juan Núñez, han rubricado el convenio de colaboración por el que acuerdan difundir el conocimiento científico-técnico en materia de olivar y aceite de oliva en el marco del museo activo del aceite de oliva y la sostenibilidad, Terra Oleum.

Soledad Aranda ha detallado que la firma de este convenio supone “un paso fundamental para afianzar la colaboración entre instituciones que comparten una visión común: consolidar al aceite de oliva como un producto de referencia en los mercados internacionales y como motor de desarrollo para nuestra provincia. Igualmente, la delegada territorial ha reiterado el compromiso para “seguir trabajando en la formación y sensibilización de la sociedad para fortalecer el prestigio de nuestro oro líquido, especialmente en un momento donde la sostenibilidad y la innovación son claves para el futuro del sector”.

Ambas partes colaboran de forma activa en promover el conocimiento y los avances en la tecnología aplicada al cultivo del olivar, la promoción del aceite de oliva y materias relacionadas, considerando Terra Oleum el marco apropiado para la difusión de los progresos en la innovación y como medio de divulgación, sensibilización y formación. Igualmente, destaca la labor de este espacio en el desarrollo de programas destinados al sector educativo, con la finalidad de facilitar el acceso e incentivar el interés por la ciencia y su aplicación práctica en el ámbito escolar, así como transmitir el conocimiento mediante la participación directa del visitante a través de talleres, experimentos y prácticas.

La delegada territorial ha subrayado el papel “referente” de Terra Oleum en materia de “promoción de la innovación, sensibilización y formación en torno al olivar”, mientras que Juan Núñez ha señalado “el compromiso de Caja Rural con la sostenibilidad, la educación y el desarrollo del sector agroalimentario”. Igualmente, el presidente de Caja Rural de Jaén, ha remarcado que “con la firma de este convenio, se crea una alianza estratégica para la difusión del conocimiento científico-técnico



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

sobre el olivar y el aceite de oliva, siendo fundamental el poder llegar a los más jóvenes en dicho sector”.

La Fundación del Olivar y Caja Rural de Jaén consideran clave el papel del museo como punto de encuentro entre productores, profesionales de la industria oleícola y la sociedad en general, fomentando una mejora continua del sector y el prestigio del aceite de oliva en el mercado nacional e internacional.

La Fundación para la Promoción y el Desarrollo del Olivar y del Aceite de Oliva, tiene como finalidad la innovación y promoción del olivar y sus productos a través de actuaciones que formen e informen sobre cualquier aspecto relacionado con el olivar y el aceite de oliva, y conlleven una mejora del prestigio del oro líquido en el sector alimentario, mientras Caja Rural de Jaén promueve el desarrollo del sector olivarero, la mejora del bienestar y calidad de vida del conjunto de la sociedad jiennense a través de la difusión del conocimiento y la innovación sobre el aceite de oliva y del olivar como sector económico clave de la provincia de Jaén.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

La climatología centrará un nuevo Diálogo Expoliva

Bajo el título "La Climatología: el nuevo orden de la cadena de valor y el reparto entre los distintos eslabones. Áreas de optimización como el modo de cultivo y la almazara", el próximo 19 de diciembre, a las 17:00 h. en Ifeja, se celebrará una nueva sesión de Diálogos Expoliva.

Este encuentro explorará cómo el cambio climático está transformando la cadena de valor en el sector oleícola y presentará estrategias clave para optimizar tanto el cultivo como los procesos en almazara.

Programa

Tras la inauguración, la primera ponencia abordará “La evolución climatológica de los próximos meses y su incidencia en la producción de aceites de oliva” y correrá a cargo de Antonio Estévez, apasionado por la meteorología, ingeniero agrícola, y consultor agrario.



Tras su intervención, se celebrará una mesa redonda que tratará “La nueva configuración de la cadena de valor y el reparto de renta neta entre los distintos eslabones”. En ella participarán Carlos Jiménez, COO de Grupo Acesur, Álvaro Labella, presidente de OLIbest y Olivogestao, Eduardo Valverde, director general de conde de Benalua, y Rafael Sánchez de Puerta, director general Grupo Dcoop, todos ellos moderados por Juan Vilar, consultor estratégico internacional.

A continuación, una segunda mesa redonda debatirá sobre “Áreas de optimización de renta neta: modo de cultivo y almazara” y contará con las intervenciones de Juan Manuel Jariego, director del CEAO GEA, Manuel López, director AGR de Prado España, Manuel Caravaca, presidente de AEMODA, y director de producción de Molino de las Torres, Rafael Guzmán, presidente SCA San Agustín y agricultor, y Rodrigo Jaén, CEO Perialisi España, moderados por Javier Olmedo, director general de la Fundación del Olivar.

La entrada será libre hasta completar aforo. Puede registrarse PINCHANDO AQUÍ.

Fuente: [Olimerca](#)

Innovación en la detección de contaminación fúngica en aceite de oliva con técnicas de ADN

Un reciente estudio realizado por investigadores de la Universidad de Calabria y el Laboratorio Dolciaria Monardo Srl, ha proporcionado valiosos resultados sobre cómo los métodos basados en ADN pueden mejorar la evaluación de la calidad del aceite de oliva virgen extra (AOVE). La investigación se centró en la detección de contaminaciones fúngicas, particularmente de *Aspergillus* spp., que pueden afectar la calidad del aceite y representar riesgos para la salud del consumidor.

Técnicas de ADN para detectar contaminación fúngica en aceites de oliva

El aceite de oliva es reconocido mundialmente no solo por sus propiedades organolépticas únicas, sino también por sus beneficios para la salud, gracias a su riqueza en ácidos grasos insaturados y antioxidantes. Sin embargo, su calidad puede verse comprometida por factores bióticos, como los



hongos mohos, que afectan tanto al sabor como a la seguridad del producto. Este estudio ha explorado tres métodos basados en ADN —PCR de punto final, PCR en tiempo real (RT-PCR) y amplificación isotérmica mediada por bucle (LAMP)— para detectar la contaminación fúngica en aceites de oliva virgen extra recolectados en la región de Calabria, una de las principales productoras de aceite en Italia.

Comparativa de técnicas de diagnóstico

Los investigadores compararon por primera vez la especificidad, sensibilidad, eficiencia y rapidez de estas tres técnicas para evaluar la contaminación por *Aspergillus spp.*, un hongo conocido por su capacidad para contaminar aceites de oliva. Los resultados mostraron que, si bien tanto la PCR de punto final como la RT-PCR fueron eficaces para detectar la presencia de moho, ambas técnicas tendieron a subestimar la cantidad real de *Aspergillus spp.* en las muestras, en comparación con el ensayo LAMP.

El ensayo LAMP, con su alta sensibilidad, especificidad y rapidez, demostró ser más eficaz para la detección de contaminaciones fúngicas, lo que lo convierte en una opción más adecuada para el monitoreo rápido de la calidad del aceite de oliva. Además, el método LAMP simplifica enormemente el proceso, permitiendo la detección en tiempo real, lo que reduce significativamente el tiempo de análisis y la complejidad del procedimiento en comparación con la PCR tradicional.

Implicaciones para la industria oleícola

Este estudio tiene importantes implicaciones para la industria del aceite de oliva, ya que los métodos de detección rápidos y precisos son esenciales para garantizar la seguridad y calidad del producto. La alta eficiencia del método LAMP, especialmente con el uso de tecnologías como ICGene, abre la puerta a pruebas in situ en las propias instalaciones de producción, permitiendo detectar contaminaciones fúngicas directamente en el lugar de elaboración del aceite.

Este avance puede contribuir significativamente a la seguridad alimentaria y asegurar que los aceites de oliva extra virgen ofrecidos al consumidor cumplan con los más altos estándares de calidad. La implementación de estas técnicas puede convertirse en una herramienta estándar tanto para productores como para distribuidores, asegurando una trazabilidad de la calidad y reduciendo los riesgos sanitarios.



Calabria: un epicentro de producción oleícola

La región de Calabria, que produce aproximadamente 100.000 toneladas de aceite de oliva al año, representa la segunda mayor productora de aceite de oliva en Italia. Con más del 95% de sus olivares dedicados a la producción de aceite y el resto a aceitunas de mesa, Calabria juega un papel crucial en la calidad y el volumen de la oferta de aceite de oliva en el mercado global. Por tanto, los resultados de este estudio son especialmente relevantes para los productores calabreses y sus esfuerzos por mantener una oferta de AOVE de alta calidad.

Conclusiones

La investigación realizada por el DiBEST y el Laboratorio Dolciaria Monardo Srl subraya la importancia de contar con métodos de diagnóstico rápidos y fiables para garantizar la calidad del aceite de oliva. El ensayo LAMP, al demostrar su superioridad en términos de rapidez y precisión, representa una herramienta valiosa para el monitoreo de la contaminación fúngica y puede transformarse en el estándar para la industria oleícola, contribuyendo a asegurar la calidad de este alimento esencial.

Fuente: [Oleorevista](#)

El aceite de oliva virgen extra, entre los productos más demandados para regalar en las cestas y lotes navideños

El Corte Inglés ha informado de que preparará 310.000 lotes, cestas de Navidad y regalos temáticos durante toda esta campaña. Para este año, la compañía propone más de 185 modelos de lotes y cestas diferentes con productos para todos los gustos y presupuestos, una amplia variedad para que el cliente elija lo que mejor le convenga, ya sea para regalar o para autoconsumo. Entre los productos más demandados, según esta empresa, destaca el AOVE. Asimismo, en el marco de la campaña "Para Navidad, regala Madrid", un total de 2.700 cestas de Navidad 100% madrileñas con productos como el AOVE ya están disponibles en las grandes superficies de los hipermercados Carrefour y Alcampo, así como en las tiendas de BM Supermercados.



Aunque se trata de una costumbre muy arraigada en España, los orígenes de las cestas de Navidad se remontan al Imperio Romano. En el mes de diciembre, durante la fiesta pagana de Saturnalia, en honor a Saturno, dios de la agricultura, era una tradición el intercambio de regalos y uno de ellos era conocido como sportula, una cesta normalmente de mimbre que contenía higos, laurel, olivo y alimentos de calidad.

Sin embargo, no fue hasta finales del siglo XIX cuando se extendió la costumbre de regalar a los trabajadores cestas de Navidad con productos típicos de estas fechas y otros muy valorados como el aceite de oliva virgen extra, el rey de la Dieta Mediterránea que gana adeptos entre los que demandan alimentos naturales y de la más alta calidad.

Según ha precisado El Corte Inglés, las cestas y lotes de Navidad continúan teniendo especial importancia este año, ya que cada vez se elige más como regalo en estas fechas.

El catálogo de esta compañía ofrece lotes con precios desde los 22 euros con una gran selección de productos, cajas jamoneras, piezas de charcutería, botellas de vino y cava, turrone, surtidos de Navidad y diversas conservas. Además, se presentan en atractivos embalajes como bandejas de mimbre, cestas, baúles, que pueden incorporar gran variedad de artículos de alimentación a elegir.

Destacan también elegantes estuches de regalo y que tras degustar su contenido pueden tener una segunda vida como joyeros o revisteros, que ayudarán a decorar cualquier rincón de la casa, ya que sus diseños son muy atractivos, según ha subrayado la cadena de distribución

La compañía ha resaltado que los baúles decorativos desde 171 euros y las cestas de mimbre desde 85 euros, también destacan por la variedad de productos de excelente calidad y primeras marcas que contienen.

El Corte Inglés ofrece al cliente la posibilidad de qué elegir personalmente los regalos que quiere incorporar en cada uno de estos continentes (lotes, cestas, bandejas y cestas de mimbres, baúles...) de forma que pueda diseñar su regalo a medida. Este año, además, están teniendo especial relevancia las cestas personalizadas.



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



Entre las cestas tematizadas que se han puesto de moda, según ha detallado, destacan las ecológicas o cestas bio, con productos de primera calidad "totalmente ecosaludables". También continúan siendo muy demandadas las cestas con productos sin gluten o sin alcohol.

"Unas cestas para regalar que incorporan los mejores productos de la tierra, con denominaciones de origen, indicaciones geográficas protegidas, con piezas tradicionales, artesanas, novedosas, y que tiene también un sitio para los productos de toda la vida", ha concluido la empresa.

Alimentos de Madrid

Por su parte, la presidenta de la Comunidad de Madrid, Isabel Díaz Ayuso, ha presentado en el Centro de Innovación Gastronómica de la capital la campaña "Para Navidad, regala Madrid", que promociona los productos locales de proximidad en estas fechas. "Estamos muy orgulloso de todo lo nuestro", ha subrayado la presidenta para animar a todos a probar los alimentos autóctonos.

Por quinto año consecutivo, a iniciativa de la Asociación Empresarial de Industrias Alimentarias (ASEACAM), con la colaboración del Ejecutivo autonómico y 20 empresas, un total de 2.700 cestas de Navidad 100% madrileñas ya están disponibles en las grandes superficies de los hipermercados Carrefour y Alcampo, así como en las tiendas de BM Supermercados.

Las cestas incluyen 45 productos diferentes con precios que oscilan entre los 25 y los 95 euros. Su contenido se puede consultar en la página <https://yocomomadrid.com/> y abarca vinos, aceites, frutos secos, callos, quesos, licores, pasteles, turroneos o carne.

Con esta iniciativa, el Gobierno madrileño anima a los ciudadanos a emplear en sus menús festivos la variada y rica oferta de alimentos kilómetro cero, cuya calidad avalan siete figuras específicas: la Denominación de Origen Protegida Aceite de Madrid, la IGP Carne de la Sierra de Guadarrama, la Denominación Geográfica Anís Chinchón, la Etiqueta de Agricultura Ecológica, la Denominación de Origen Vinos de Madrid, la Marca de Garantía Huerta de Villa del Prado y la Denominación de Calidad Aceitunas de Campo Real.

La presidenta ha recorrido un espacio con una muestra representativa de estos alimentos, así como otros reconocidos con el sello M Producto Certificado. Este distintivo del Gobierno autonómico nació en 2014 para promocionar la producción de mayor calidad cultivada, producida o elaborada en la región y ya suma 506 empresas y más de 4.000 referencias.

Para "Navidad, regala Madrid" ha incluido una degustación gastronómica dirigida por la chef Pepa Muñoz, embajadora de M Producto Certificado, junto a destacados cocineros, que han creado un sugerente menú. Así, Xandra Luque ha elaborado un rabo de toro con patata confitada a la brava; Eduardo Casquero, presidente de la Asociación de Conciertos y Reposteros de Madrid (ACYRE), un lomo IGP Sierra de Guadarrama con frutos secos; Miguel Ángel Mateos un roll de pollo, con pistachos, garbanzos y col; y Claudia Covarrubias un postre de crocante de chocolate, vainilla y caramelo salado.