

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

5 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El sector agroalimentario español contribuye con 119.140 millones al PIB en 2023.

A consulta pública la norma de tramitación de DOP, IGP y ETG.

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar de la UJA participa en una red mediterránea para la promoción de la sostenibilidad del sector.

La V edición de las Jornadas “Virgen Extra, Patrimonio Saludable” se celebrarán en Úbeda el 26 de septiembre con el objetivo de destacar las virtudes del aove.

Aceite de oliva: Los expertos explican qué hay detrás de la subida de precios.



El sector agroalimentario español contribuye con 119.140 millones al PIB en 2023

El sector agroalimentario español consolidó su posición competitiva en el mercado europeo en 2023, aportando 119.140 millones de euros (8,9% del PIB) y generando 2.394.353 empleos (11,3% del total) a la economía nacional, según el Informe 2023 del ‘Observatorio sobre el sector agroalimentario español en el contexto europeo’ presentado por Cajamar.

Presentación del informe

El evento contó con la participación de Eduardo Baamonde, presidente de Cajamar; Fernando Miranda, secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación; Joaquín Maudos, director adjunto de Investigación del Instituto Valenciano de Investigaciones Económicas (Ivie) y coordinador del informe; e Ignacio Atance, director del Servicios de Estudios de Grupo Cajamar.

Principales contribuciones del sector

El sector agroalimentario español experimentó un crecimiento del valor añadido bruto (VAB) del 2,3% en 2023, alcanzando los 119.140 millones de euros, superando el promedio europeo del 1,9%. Esto reafirma a España como la cuarta economía agroalimentaria de la Unión Europea, con una contribución del 12,2% al VAB comunitario del sector.

Producción y exportación

España se destaca como principal productor de cítricos (53,6%), aceite de oliva (41,7%), ganado ovino y caprino (26,4%), ganado porcino (23,8%) y frutas frescas (19,7%). Además, es el cuarto mayor exportador de productos agroalimentarios de la UE-27, con una cuota de mercado del 9,9%, solo superada por Países Bajos, Alemania y Francia.



En 2023, las exportaciones del sector alcanzaron un récord de 72.258 millones de euros, un 3,5% más que el año anterior, a pesar de una caída del 8,8% en el volumen exportado. Este crecimiento se debe principalmente al aumento de los precios de los productos exportados.

Desafíos y oportunidades

A pesar de la elevada productividad y competitividad del sector, que es un 22% superior a la media europea y hasta un 73% en el sector primario, el esfuerzo inversor en I+D ha disminuido. En 2022, la inversión en I+D del sector se redujo un 2,2%, situándose en 354 millones de euros. Esta caída contrasta con el crecimiento en la UE-27, ampliando la brecha con los países comunitarios.

Empleo y desafíos generacionales

El sector generó el 11,3% del empleo total en España en 2023, con casi 2,4 millones de ocupados. Sin embargo, enfrenta retos como la dificultad para cubrir el relevo generacional y el envejecimiento de la fuerza laboral, con un 35,1% de trabajadores mayores de 50 años en España.

Impacto en la cesta de la compra y sostenibilidad

Los precios de alimentos y bebidas no alcohólicas crecieron un 7,3% en España, superando el 5,9% de la media comunitaria. A pesar de la contención del proceso inflacionario, los costes de producción no han disminuido significativamente debido a conflictos internacionales y problemas de suministro.

En términos de sostenibilidad, el sector agroalimentario español logró reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero en un 7% en 2022, tres veces más que la UE-27. El 21,3% de las emisiones de la economía española provienen de este sector, aunque este porcentaje se redujo en 2,4 puntos porcentuales respecto al año anterior.

En palabras de Joaquín Maudos, director del Informe: “El sector agroalimentario español es un pilar fundamental de nuestra economía, generando riqueza en forma de renta y empleo, adquiriendo en España un peso mayor al que el sector tiene en la UE-27. Además, su aportación es fundamental a



la hora de generar superávit al sector exterior, con una cifra récord de exportaciones en 2023, aunque influenciada por el intenso crecimiento de los precios. Detrás de estos de estos datos está la elevada competitividad del sector (un 15 % superior a la media europea) que a su vez se explica sobre todo por su mayor productividad”.

Fuente: [Oleorevista](#)

A consulta pública la norma de tramitación de DOP, IGP y ETG

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha abierto, hasta el 22 de julio, el trámite de consulta pública sobre el proyecto de real decreto por el que se regula el procedimiento administrativo para la tramitación de las solicitudes de inscripción en el registro comunitario de las indicaciones de calidad agroalimentaria reconocidas por la Unión Europea (UE): Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG).

El real decreto regula también la tramitación de las solicitudes de modificación de los pliegos de condiciones de las indicaciones geográficas y de su cancelación. Así mismo se establecen los procedimientos de las declaraciones de oposición a todas ellas durante la fase nacional.

La tramitación de la modificación de la normativa está motivada por la entrada en vigor del Reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas. Con el nuevo real decreto se pretende también instrumentar de un modo más eficaz los procedimientos y reducir las cargas administrativas.

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



Además de regular el procedimiento nacional para las DOP e IGP cuyo ámbito territorial sea superior al de una comunidad autónoma y las ETG, determinados preceptos serán también de aplicación a aquellas figuras de calidad diferenciada cuyo ámbito territorial se circunscriba solamente al de una comunidad autónoma y que administrativamente dependen, por tanto, de la correspondiente administración autonómica. También se regulan las funciones de la Mesa de Coordinación de la Calidad Diferenciada entre el Ministerio y las comunidades autónomas.

El reglamento del Parlamento Europeo y del Consejo mencionado establece las normativas para las DOP, las IGP, ETG y los Términos de Calidad Facultativo. Estas figuras son clave para promover la imagen de España y constituyen uno de los pilares fundamentales de la estrategia “Alimentos de España”.

La consulta pública está disponible [PINCHANDO AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

El Instituto Universitario de Investigación en Olivar de la UJA participa en una red mediterránea para la promoción de la sostenibilidad del sector

El [Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva \(INUO\)](#) de la [Universidad de Jaén \(UJA\)](#) participa en la "Red mediterránea para la promoción de la sostenibilidad y la autenticidad en el sector del aceite de oliva" -proyecto OliveOilMedNet-, cuya reunión de lanzamiento se celebró el pasado mes de mayo en las instalaciones de la Cámara de Preveza (Grecia).



El objetivo principal de este proyecto es mejorar el sector del aceite de oliva mediante la introducción de métodos innovadores y eficaces a través de la prueba y validación de conceptos novedosos y respetuosos con el medio ambiente en el ámbito de la sostenibilidad y la autenticidad, según ha informado la UJA.

Para alcanzar su objetivo, el proyecto OliveOilMedNet agrupa a autoridades públicas, asociaciones de productores e instituciones de investigación de siete países mediterráneos, entre los que se encuentra España a través del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva de la UJA, yendo más allá de las prácticas existentes que se han desarrollado en otros proyectos relativas a la capacidad de las autoridades implicadas en la elaboración de políticas en el sector del aceite de oliva, así como de las empresas oleícolas para producir productos de aceite de oliva más competitivos, “auténticos y verdes”, en colaboración con instituciones académicas, de investigación y organizaciones sociales. Todo ello mediante, según ha detallado la UJA, mediante la identificación y certificación de la identidad varietal/botánica, las características organolépticas y de calidad específicas, y el origen geográfico (autenticidad) de los aceites de oliva vírgenes extra procedentes de diferentes olivares de la zona mediterránea, a través del uso de un modelo de clasificación; el desarrollo de una red innovadora de partes interesadas a lo largo de la cadena del aceite de oliva para la promoción de prácticas de producción y consumo sostenibles que mitiguen los efectos del cambio climático en el medio ambiente; la introducción de técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente, soluciones tecnológicas sostenibles en olivares y almazaras; y el uso de herramientas y metodologías de evaluación socioeconómica y medioambiental.

En concreto, el consorcio está formado, además de por el INUO de la UJA, por la Cámara de Preveza, entidad coordinadora; la organización agrícola helénica DIMITRA (ELGO-DIMITRA); la Región del Peloponeso (Grecia); la Casa do Azeite (Portugal); CIA-Agricultores Italianos-Asociación Regional de Puglia, y Assoproli-Asociación de Productores de Oliva (Bari, Italia); la Cámara de Comercio e Industria de Córcega (Francia); la Cámara de Comercio e Industria de Paphos (Chipre); y la Universidad Agrícola de Tirana (Albania).

Reunión de lanzamiento del proyecto

Durante el primer día de la reunión, los socios pertinentes presentaron las metodologías para la ejecución de las actividades del proyecto. Además, los productores locales participaron en un acto en el que se destacó la importancia del proyecto para la región y donde los socios griegos informaron a los olivicultores locales sobre los objetivos del mismo. El segundo día se debatieron cuestiones de gestión y se tomaron decisiones sobre los próximos pasos del proyecto.



oliveCEPT®
Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad
Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos

- Mayor rendimiento de AOVE
- Calidad mejorada
- Mejor eficiencia

Infórmate sin compromiso



La reunión concluyó con una visita de estudio de los socios del proyecto a explotaciones olivereras y almazaras locales.

El proyecto OliveOilMedNet, que tiene una duración de 33 meses, cuenta con la financiación del programa Interreg Euro-MED, un programa de cooperación territorial europeo que tiene como objetivo hacer que la región mediterránea sea más inteligente y más verde y mejorar la gobernanza entre sus actores.

Fuente: [Mercacei](#)

La V edición de las Jornadas “Virgen Extra, Patrimonio Saludable” se celebrarán en Úbeda el 26 de septiembre con el objetivo de destacar las virtudes del aove

El Centro de Interpretación Olivar y Aceite anuncia la V edición de las Jornadas Virgen Extra, Patrimonio Saludable. Este evento bienal, que se celebrará el 26 de septiembre en la Ermita Madre de Dios, tiene como objetivo destacar las virtudes del aceite de oliva virgen extra.

Las jornadas abordarán cuatro áreas fundamentales: Salud, con ponentes de relevancia en medicina preventiva y salud pública; Experiencia, explorando la riqueza sensorial y cultural del aceite de oliva; Innovación, descubriendo las últimas tendencias y avances en la industria, y Gastronomía, celebrando la versatilidad culinaria del aceite de oliva virgen extra.

Además, la edición tendrá un carácter benéfico, al igual que años anteriores, por lo que el coste de la inscripción se destinará a una ONG.

La Jornada virgen Extra, Patrimonio Saludable vuelve a escoger como sede la Ermita Madre de Dios, un complejo hostelero y turístico único, construido sobre las antiguas ruinas de un santuario



del siglo XV. Este también será el escenario de entrega de los “Premios Virgen Extra Patrimonio Saludable”, con el que se cierra el evento cultural, social y gastronómico más destacado sobre los AOVEs de la región.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Aceite de oliva: Los expertos explican qué hay detrás de la subida de precios

El aceite de oliva, ingrediente presente en las mesas brasileñas, ha visto subir considerablemente su precio en los últimos meses. Este incremento, que alcanzó hasta el 80% en 2023, provoca importantes impactos en el sector de bares y restaurantes, además de afectar directamente al bolsillo del consumidor.

Segundo importador y séptimo consumidor del producto en el mundo, según datos del Consejo Oleícola Internacional (COI), Brasil viene sufriendo la subida de los precios y las perspectivas no muy alentadoras a corto plazo. .

Factores detrás del aumento del aceite de oliva

Ricardo Castanho, especialista en aceite de oliva e instructor de la Asociación Brasileña de Sommeliers de São Paulo (ABS-SP), señala que entre los factores que contribuyen al escenario actual, el desequilibrio ambiental es uno de los principales culpables.

“El cambio climático ha afectado mucho la cosecha 2022-2023. Las principales regiones productoras del mundo, como España, Italia y Portugal, se vieron muy afectadas. Esto tuvo un enorme impacto en el volumen total de aceite de oliva producido en el mundo, que normalmente superaba los 3,3 millones de toneladas, pero cayó a 2,7 millones”, explica.



En 2022, la cosecha mundial de aceite de oliva fue la peor de la historia, con un descenso del 26% respecto a la media histórica. El experto añade: “esto, como en cualquier mercado, redujo la oferta del producto, subieron los precios y tuvimos una ola de cambios de marca”.

Impactos en el sector de alimentación fuera del hogar

El aumento del precio del ingrediente tiene consecuencias para los establecimientos del sector. Con el aumento de costes, la rentabilidad del negocio puede verse afectada y provocar un repercusión al consumidor final con ajustes en los precios del menú. Las dificultades para buscar alternativas también son otro obstáculo, ya que el uso de otros aceites vegetales puede alterar el sabor y la calidad de los platos.

La atención a la calidad y al origen del aceite de oliva también debe ser más rigurosa, ya que el mercado es más propenso a la venta de productos adulterados. Buscar proveedores confiables y garantizar productos certificados, con sellos de calidad de organismos reconocidos y originales, puede marcar la diferencia.

Para Adriana Lara, líder de educación y productividad de Abrasel, esta es la principal preocupación en este momento a la hora de comprar aceite de oliva. “Buscar alternativas de otros proveedores que ofrezcan precios más asequibles puede ser un riesgo, porque esto deja a los compradores susceptibles a casos de fraude alimentario, que es como se llama la adulteración intencional de alimentos con el objetivo de obtener ganancias económicas”, afirma.

Además de resaltar la importancia de contar con proveedores de confianza, Adriana, que también es especialista en seguridad alimentaria, afirma que el impacto en los beneficios de bares y restaurantes es una realidad. “Los productos de calidad tienen un precio. El aceite de oliva de buena calidad sufre poco deterioro, mientras que una mezcla de aceites, que es el fraude más común, tiende a oxidarse más rápido y provocar cambios en el producto”, explica.



El aumento de precios registrado en el comercio minorista es considerable e impacta en los presupuestos familiares, lo que podría conducir a una reducción del consumo. En este caso también hay que respetar el origen, ya que el público debe elegir marcas confiables y con sellos de calidad para evitar adquirir un producto fraudulento.

Fuente: SCC

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