

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

10 de julio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El aceite de girasol incrementa su consumo un 40 % sin desbancar al de oliva.

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación designa al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como organismo nacional de referencia para el análisis del aceite de oliva.

El proyecto "Olivos de Aragón" evidencia la existencia de hasta 30 nuevas variedades.

El uso de residuos orgánicos oleícolas benefician el suelo de olivar.

La marca andaluza 'Gusto del Sur' alcanza 110 entidades y 280 referencias adheridas en un año.



El aceite de girasol incrementa su consumo un 40 % sin desbancar al de oliva

Según los últimos datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), el consumo familiar de aceite de girasol ha aumentado el 38 % en los últimos doce meses hasta marzo, sumando 158,3 millones de litros, frente a la caída del 10,8 % experimentada por el de oliva, con 274 millones.

Cada español toma al año 3,4 litros de aceite de girasol y 5,9 litros de aceite de oliva, de acuerdo con el panel de consumo alimentario, que refleja un descenso del 4,9 % en el gasto en aceite de girasol (271 millones de euros) y una subida del 32,7 % en aceite de oliva (1.874 millones).

Aunque se prevé que los precios del aceite de oliva empiecen a bajar con la nueva cosecha, hacia el último trimestre del año, su cotización ha seguido en niveles altos en los que va de 2024, encareciéndose el 62,8 % anual en mayo, en comparación con el descenso del 17,8 % de los otros aceites comestibles, según el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Solo en el primer trimestre de 2024, la consultora Kantar ha estimado que el aceite de oliva ha subido de precio el 60,3 % respecto al mismo periodo de 2023, mientras que el de girasol ha bajado el 26,6 %.

Aceite de girasol más barato

El director general de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), Primitivo Fernández, subraya a Efeagro que el de oliva "sigue siendo el rey" de los aceites en los hogares españoles.

Para Fernández, "las mayores o menores compras de girasol se deben siempre a sus diferencias con el de oliva".

Mientras que este último se ha mantenido en precios altos, el girasol "tiene un precio muy atractivo", sobre todo para los hogares que siguen afrontando dificultades económicas y que, si antes consumían aceite de los dos tipos, ahora parte de ellos se ha pasado en exclusiva al de girasol por ser más barato.



El consumo de aceite de oliva continúa siendo mayoritario entre las familias, asegura el responsable de la patronal, donde han decidido comenzar a publicar datos trimestrales y anuales de las ventas en lugar de mensuales para evitar posibles distorsiones.

Las empresas de Anierac representan un 70 % de la comercialización del aceite de oliva, que incluye todo lo que se envasa tanto para dentro del hogar como fuera de él, que difiere de lo que se consume finalmente.

Según la asociación, en los seis primeros meses de campaña oleícola (entre octubre de 2023 y marzo de 2024) se colocaron en el mercado 193,5 millones de litros de aceites de semillas (158,5 millones eran de girasol), frente a los 110,5 millones de litros de aceite de oliva, si bien a estas cifras habría que sumar lo que venden las demás empresas del mercado para tener el cómputo total.

Perspectivas de mercado

Desde la Asociación Española del Girasol (AEG), su presidente, Juan Fernández, afirma que el aumento del consumo de aceite de girasol está creciendo, "no solo por una cuestión de precios en comparación con el de oliva", y lo vincula a la recuperación de la hostelería, que lo utiliza mucho.

"Son dos tipos de aceites diferentes que tienen mercados distintos y no compiten entre sí", apunta Fernández, que llama a esperar a tener datos más actualizados en el girasol y quita importancia al efecto que pueda tener la supresión del IVA en el precio total del aceite de oliva entre julio y septiembre.

El responsable de la AEG considera que "el suministro de aceite de girasol está garantizado", teniendo en cuenta que la producción nacional no cubre ni la mitad de la demanda en España y hace falta recurrir a las importaciones.

Los cálculos del Consejo Internacional de Cereales para 2024-2025 arrojan una producción mundial de semillas de girasol de 57,1 millones de toneladas, por debajo del récord de la temporada anterior.

Aunque este año se estima que en España se ha sembrado hasta un 9 % menos de superficie, los rendimientos serán mejores y su precio seguirá dependiendo del mercado internacional, a diferencia del de oliva, marcado por la cosecha de España, el primer productor mundial.

Fuente: [Efeagro](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

For Earth, For Life Kubota

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

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación designa al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como organismo nacional de referencia para el análisis del aceite de oliva

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha designado al Laboratorio Arbitral Agroalimentario como organismo nacional de referencia para el análisis del aceite de oliva con el objetivo de garantizar su calidad y su carácter genuino frente a otro tipo de aceites.

El sector oleícola ofrece a los consumidores el aceite de oliva como un producto de elevada calidad. Por ello, puesto que es el único que presenta características organolépticas que son presentadas al consumo como exponente de producto natural con personalidad propia, es necesario proceder a su control desde un punto de vista sensorial y físicoquímico.

El ministerio ha publicado hoy la orden en el [Boletín Oficial del Estado](#) para cumplir así con la normativa europea que determina que los Estados miembros deben designar uno o varios laboratorios nacionales de referencia por cada laboratorio en la Unión Europea (UE). De esta manera, el Laboratorio Arbitral Agroalimentario asumirá las responsabilidades y tareas de los laboratorios nacionales de referencia definidas por la UE.

El laboratorio realiza, desde hace años, numerosos análisis en aceite de oliva. En 2023 se llevaron a cabo más de 350 análisis organolépticos a través del panel de catadores y más de 8.000 determinaciones físicoquímicas por sus técnicos analíticos con el fin de garantizar la autenticidad del aceite de oliva en España. Esta labor es fundamental para la defensa del consumidor, así como para proteger y promocionar el aceite de oliva de España en los mercados de exportación.

GARANTIZAR LA CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

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

El Laboratorio Arbitral Agroalimentario es una unidad dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación cuyos orígenes se remontan a la Ley de Defensa contra Fraudes y Ensayos y Análisis Agrícolas del año 1993.

Desde 1999 está acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación para la realización de ensayos físicos-químicos, sensoriales, microbiológicos y biomoleculares de productos agroalimentarios y medios de la producción agraria en cumplimiento de la normativa comunitaria y nacional.

Entre sus funciones también está la coordinación del control analítico oficial de calidad comercial de estos productos en colaboración con las comunidades autónomas, la colaboración con el sector agroalimentario en el control y desarrollo de sus productos, además, de la elaboración de estudios y análisis sobre el sector agroalimentario.

Documentos

24.07.09 [Laboratorio Aceite de Oliva](#)

Fuente: [MAPA](#)

El proyecto "Olivos de Aragón" evidencia la existencia de hasta 30 nuevas variedades

Los primeros resultados del proyecto de cooperación "Olivos de Aragón" han evidenciado la existencia de hasta 30 nuevas variedades de olivar en el territorio aragonés, ubicadas principalmente en la zona Este de la Comunidad Autónoma. El proyecto, que comenzó en 2020 con el objetivo de conocer las variedades autóctonas, preservarlas y catalogarlas mediante análisis genético -a través de marcadores de ADN y caracterización morfológica-, concluirá en septiembre.

Los socios de esta iniciativa- el grupo LEADER Bajo Aragón Matarraña (OMEZYMA), el grupo LEADER del Campo de Belchite (ADECABEL), Viveros Mariano Soria, Aceites Lis y Fruticultores



de Caspe (AFRUCCAS)- se reunieron el pasado 4 de julio en Alcañiz para conocer los resultados presentados y realizados por la investigadora del Centro de Investigación y Tecnologías Agroalimentarias de Aragón (CITA), María José Rubio-Cabetas.

Con la colaboración de la Red de Semillas de Aragón, a lo largo del proyecto se han geolocalizado 96 variedades. Una vez comparados estos datos con los del Banco Mundial de Germoplasma del Olivo de Córdoba se ha determinado la existencia de 30 genotipos nuevos, según ha informado ADECOBEL en su página web.

La entidad ha precisado que, aunque inicialmente son muy relevantes, se trata de unos resultados que hay que completar catalogando los árboles y analizando sus frutos. “Todavía queda trabajo, pero estamos muy satisfechos con estos primeros resultados”, ha explicado el coordinador del proyecto, Joaquín Lorenzo (OMEZYMA).

Los socios también visitaron la finca experimental que el CTA del Gobierno de Aragón tiene en Alcañiz para decidir en qué parcela se ubicará el banco de germoplasma de olivos nuevos de Aragón que se seleccionen una vez concluya la investigación.

El proyecto "Olivos de Aragón" se ha financiado con cargo a una subvención en materia de apoyo a acciones de cooperación de agentes del sector agrario (Plan de Desarrollo Rural 2014-2020). El objetivo de esta iniciativa es conocer las variedades locales de olivo de Aragón para preservar la diversidad del olivar tradicional, no perder material genético y catalogar mediante análisis genético, morfológico y agronómico las variedades locales de estos pueblos, con el fin de que en un futuro las puedan usar agricultores, almazaras, viveros, etc., en favor de una olivicultura más sostenible.

Fuente: [Mercacei](#)



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

El uso de residuos orgánicos oleícolas benefician el suelo de olivar

La aplicación de masas desecadas o residuos orgánicos procedentes de la industria oleícola, puede tener un impacto positivo significativo en la fertilidad del suelo y la sostenibilidad medioambiental en los olivares.

Así lo revela el estudio, titulado "Efectos Medioambientales de la Aplicación al Suelo de Masas Desecadas y sus Beneficios Agronómicos", llevado a cabo por Ifapa, SUFECO, S. Coop. And., Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía y Suministros y Servicios del Grupo Federado S. Coop. And. (SSER) y financiado por fondos de la Junta de Andalucía y la Unión Europea.

Principales Hallazgos

El estudio ha demostrado que la incorporación de masas desecadas al suelo de olivar proporciona una serie de beneficios agronómicos y medioambientales, entre los que destacan:

- **Incremento del Carbono Orgánico en el Suelo:** La aplicación de masas desecadas incrementa significativamente los niveles de carbono orgánico en la capa superficial del suelo (0-10 cm), mejorando su fertilidad y promoviendo un crecimiento vegetal más saludable.
- **Reducción de Emisiones de CO₂:** Los resultados del estudio indican una reducción en las emisiones netas de CO₂ tras la aplicación de las masas desecadas, contribuyendo así a la mitigación del cambio climático.
- **Mejora de la Estructura del Suelo:** La estructura del suelo mejora considerablemente, aumentando su capacidad de retención de agua y nutrientes, lo que reduce la erosión y mejora la salud general del suelo.



- **Aumento de la Actividad Microbiana:** Se observó un incremento en la actividad microbiana del suelo, favoreciendo la descomposición de la materia orgánica y el ciclo de nutrientes, esenciales para la salud del suelo.
- **Beneficios Agronómicos a Largo Plazo:** Los efectos positivos se mantienen y mejoran con aplicaciones regulares, ofreciendo una solución sostenible a largo plazo para la gestión del suelo en olivares.
- **Coste-Efectividad:** Utilizar residuos de la industria oleícola como enmienda es una práctica coste-efectiva y accesible, promoviendo la economía circular en la agricultura.

Implicaciones para el futuro

La implementación de esta práctica agrícola puede transformar la gestión del suelo en los olivares, proporcionando beneficios tanto agronómicos como medioambientales. Los agricultores interesados en aplicar esta técnica pueden consultar la guía técnica desarrollada a partir de este estudio, que ofrece directrices claras para la correcta aplicación de las masas desecadas.

Fuente: [Olimerca](#)

La marca andaluza ‘Gusto del Sur’ alcanza 110 entidades y 280 referencias adheridas en un año

El Consejo de Gobierno ha tomado conocimiento del balance de uso y gestión realizado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural durante el primer año de funcionamiento de la marca de calidad agroalimentaria andaluza ‘Gusto del Sur’, después de que se aprobara su regulación a través de decreto en junio del año pasado.

En este año, Gusto del Sur ha alcanzado las 110 entidades adheridas con 280 referencias incluidas, demostrando la confianza otorgada por las firmas andaluzas a esta iniciativa de promoción agroalimentaria impulsado por el Gobierno andaluz. Una iniciativa que persigue el objetivo de



presentar bajo una imagen, de aire renovado, los productos agroalimentarios y pesqueros bajo tres premisas cruciales para competir y conquistar mercados: el sabor, la calidad y la sostenibilidad.

La adhesión a esta insignia de calidad agroalimentaria ha permitido contar con el impulso del Gobierno andaluz a la comercialización y la internacionalización de los productos de estas firmas del sector agroalimentario, la prioridad en las acciones de promoción, formación y representación agroalimentaria realizadas, así como el apoyo continuado a través campañas de publicidad.

En este sentido, hasta 1.000 firmas andaluzas han podido aprovechar el amparo de 'Gusto del Sur' para asistir a más de una decena de acciones promocionales, entre las que se encuentran importantes ferias internacionales, como pueden ser Fruit Logística, Salón Gourmets o Alimentaria. Estas exitosas cifras de participación ponen de manifiesto la acción de simplificación administrativa llevada a cabo por el Gobierno andaluz respecto a la anterior marca de calidad, ya que la eliminación de trámites, simplificación en la aportación de documentos y su tramitación a través de medios electrónicos han facilitado su adhesión.

Del total de 110 operadores agroalimentarios y pesqueros adheridos, más de la mitad, en concreto 56 de ellos, pertenecen a la industria del aceite de oliva virgen extra, insignia estrella de la gastronomía andaluza. Le siguen las firmas dedicadas a la elaboración de productos vitivinícolas o bebidas espirituosas, como el vino, brandy o vinagre, con 14 operadores adheridos; seguidos por los productos hortofrutícolas o derivados, en este caso con 13 empresas adheridas. A continuación, se encuentran los productos de origen pesquero, como la caballa, el atún o la melva, con nueve firmas andaluzas adheridas; seguidas de seis empresas dedicadas a la industria cárnica, como la elaboración de jamón ibérico y embutidos. Las doce firmas restantes centran su actividad en temáticas tan variadas como los cereales, leguminosas, panadería, apicultura, aceituna de mesa o dulces tradicionales.

Si hacemos referencia a su origen, 29 de estas entidades pertenecen a la provincia de Jaén (el 26,36% del total), debido, en parte, al protagonismo que el aceite de oliva tiene entre los productos andaluces de calidad certificada. Le siguen Córdoba, con 21 entidades adheridas (19,09%); Granada, con 13 (11,82%); y Huelva, con 11 firmas (10%). A continuación, se encuentra la provincia de Sevilla, también con 11 entidades adheridas (10%); seguidas de Cádiz y Málaga, ambas con 9 entidades (8,18%); y finalmente, Almería, con 7 firmas adheridas a Gusto del Sur (6,36%).



Por último, respecto a la calidad diferenciada a que se acoge el producto, 54 entidades están inscritas en cumplimiento de alguna Denominación de Origen Protegida (DOP); cuatro de alguna Especialidad Tradicional Garantizada (ETG); siete del sistema GLOBAL G.A.P.; 19 de alguna Indicación Geográfica Protegida (IGP), 31 de Producción Ecológica, 15 de Producción Integrada y tres de Vino de la Tierra.

Acciones de promoción realizadas

Desde su puesta en marcha en junio de 2023, Gusto del Sur ha acompañado a más de 1.000 empresas andaluzas en más de una decena de acciones comerciales. En concreto, se ha participado en ferias internacionales como Fruit Logistica, celebrada en Berlín como la más importante del mundo para la industria de las frutas y hortalizas; así como otras de carácter nacional como Auténtica, Gastronomika San Sebastián, Fruit Attraction, Madrid Fusión, Alimentaria, Salón Gourmets, Vinoble Jerez, World Olive Oil Exhibition o Salimat, entre otras.

Además, es importante destacar que la marca de calidad agroalimentaria de la Junta de Andalucía participó por primera vez en el Salón Internacional del Turismo Fitur, así como para el próximo mes de septiembre está programada la celebración del aniversario de la insignia agroalimentaria y su participación en el congreso Auténtica, donde 'Gusto del Sur' ya tuvo un especial protagonismo en su primera edición celebrada el año pasado.

En este año, la marca ha sido también objeto de difusión a través de medios convencionales y especiales, mediante la inversión en soportes de televisión, prensa, digital y radio, contando con acciones especiales como formatos de publicidad exterior o con la presencia en patrocinios de televisión en programas de gran audiencia. Junto a esta difusión, cuenta con una fuerte presencia en ámbito digital, cada vez más consolidada, contando con su propia página web y perfiles propios en redes sociales, al 75,20 % de la población andaluza.

Fuente: [Junta de Andalucía](#)



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