

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

21 de junio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El Gobierno eliminará el IVA al aceite de oliva desde el 1 de julio.

Los productores andaluces: «La rebaja del IVA es buena, pero no bajará drásticamente los precios del aceite».

Se reducen las exportaciones de aceite en volumen aunque aumentan en valor.

Jornada de elaboración de compost de alperujo.

La IGP Aceite de Jaén desarrolla una acción promocional en la Escuela de Hostelería le Cordon Bleu de Madrid con el cocinero estrella Michelin Juan Carlos García.

Una investigación valida el Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería.



El Gobierno eliminará el IVA al aceite de oliva desde el 1 de julio

- Del 5% al 0%: el producto pasará al listado de alimentos de primera necesidad.
- La medida deriva de un acuerdo de Sánchez con Junts de principios de año.
- Será parte de manera permanente del grupo de productos con IVA superreducido.

El Consejo de Ministros del próximo martes aprobará la reducción del IVA del aceite de oliva y de semillas al 0% a partir del 1 de julio. La medida, promovida desde el Ministerio de Hacienda, surgió de un pacto que el Gobierno rubricó con Junts a principios de año a cambio de la abstención de la formación catalana en las votaciones de varios decretos y que oficializaron PSOE y Sumar en marzo en el Congreso.

El 'oro líquido', que ha visto cómo su precio se dispara un 68% interanual hasta llegar a superar los 14 euros por litro, pasará a formar parte de los considerados productos de primera necesidad que ahora están gravados al 0%. Actualmente el IVA que le aplica es del 5% después de ser reducido desde el 10% con la entrada en vigor en enero de 2023 de la rebaja del impuesto a ciertos alimentos que aplica el Gobierno para aliviar los bolsillos de los consumidores hasta que la inflación llegue al nivel deseado (en el entorno del 2%).

Precisamente, la semana pasada el Gobierno confirmaba (sin especificar el caso del aceite) que extenderá al menos tres meses más la rebaja del IVA de los alimentos, que grava al 0% a determinados alimentos básicos (leche, el pan, los huevos y el queso, y las frutas, legumbres, tubérculos, cereales y verduras) y rebaja del 10% al 5% el del la pasta y el aceite. La prórroga confirma que la posibilidad que el Gobierno planteó a Bruselas de revertir la ayuda a cierre de junio tendrá que esperar, a tenor de los datos de inflación publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), que indican un avance de los alimentos de más del 4% pese a su moderación.

La propuesta del Gobierno implica también que el aceite de oliva el pasará a formar parte de manera estructural (permanente) del grupo de productos que disfruta, en condiciones normales, del tipo superreducido del 4% (y que ahora lo tiene al 0%) y deja de ser componente del listado de bienes con el IVA reducido (del 10% en condiciones normales y ahora del 5%).



Según las fuentes de Hacienda recogidas por Europa Press, esta medida tiene como objetivo proteger e incentivar el consumo del aceite de oliva, cuyo precio se ha encarecido como consecuencia de la sequía, provocando incluso el sorpaso del aceite de girasol.

Pese a que el acuerdo original para reducir el IVA del aceite de oliva al 0% se alcanzó entre PSOE y Junts, fueron los socios del Gobierno de coalición (los socialistas y Sumar) quienes formalizaron en marzo en el Congreso la rebaja mediante el registro y la firma de la medida como enmienda al proyecto de ley derivado del decreto anticrisis convalidado en un Pleno de enero.

Fuente: [El Economista](#)

Los productores andaluces: «La rebaja del IVA es buena, pero no bajará drásticamente los precios del aceite»

El Consejo de Ministros aprobará el próximo martes la reducción del IVA a las botellas de aceite de oliva al 0%, una medida que entrará en vigor el 1 de julio.

Además, el Ministerio de Hacienda ha decidido que, de manera permanente, el aceite de oliva pase a formar parte del grupo de productos de primera necesidad como el pan, los huevos, las verduras y las frutas. Es decir, tendrá, cuando las circunstancias se normalicen, un IVA superreducido del 4%, en lugar del 10% anterior.

La medida ha sido acogida con satisfacción en Andalucía, principal productora de aceite de oliva de España. «Esperábamos con impaciencia que se pusiese en marcha», reconoce Cristóbal Cano, secretario general de UPA Andalucía y responsable de aceite de oliva de la organización.

Afirma, además, que se trata de un «reconocimiento» al valor del aceite de oliva como producto básico de la cesta de la compra. «Los consumidores se han demostrado mayoritariamente fieles a la



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA 100 AÑOS SEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

kes.kubota-es.com / @kubotain / #kubota

For Earth, For Life Kubota



grasa más saludable que existe, pero esto supone un espaldarazo definitivo para afianzar el consumo», reconoce Cano.

Así afectará a los precios

En cuanto a los precios, lo cierto es que el IVA supone un porcentaje, más bien bajo, de la composición total del precio del aceite de oliva, muy alto desde hace dos años por malas cosechas, por lo que no supondrá una bajada drástica del mismo en los lineales.

Sin embargo, sí que ayudará a que no siga subiendo y se estabilice en un mercado con bastantes dudas a día de hoy.

No obstante, «todo suma» y, la eliminación del IVA unida a las previsiones para la siguiente cosecha, que son buenas después de dos años muy escasos debido a la sequía, cada vez parece más seguro que el precio del aceite de oliva se irá relajando, sobre todo de cara al otoño y al año que viene.

Lo cierto es que más de la mitad de los alimentos a los que se les aplicó, desde enero del pasado año, la rebaja o supresión del IVA, aumentaron de precio durante 2023, según datos del Instituto Nacional de Estadística. Uno de ellos es, de hecho, el aceite de oliva, que cuenta hasta el 1 de julio con un IVA del 5%.

De hecho, de acuerdo con los datos del Instituto Nacional de Estadística (INE) procedentes del IPC, el aceite de oliva era en mayo un 62,8% más caro que un año antes y acumula un repunte del 198,5% desde enero de 2021, lo que significa que su coste casi se ha triplicado en los últimos tres años.

En valores mensuales, el aceite de oliva bajó su precio un 2,1% en mayo respecto al mes anterior, registrando su primer recorte mensual desde enero de 2023, debido sobre todo a las buenas previsiones para la próxima campaña, que arrancará tras el verano.

Actualmente, los precios en origen del aceite de oliva, según el Observatorio de Precios y Mercados de la Junta, en 7,96 €/kg para el virgen extra, 7,40 €/kg para el virgen y 7,21 €/kg para el



Planta de aprovechamiento de los subproductos del olivar

bioland ENERGY

GRUPO oleícola Jaén

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



lampante. En los lineales de los supermercados, el virgen extra, la categoría más consumida, sigue superando los 9,5 €/litro de media.

Fuente: [ABC Sevilla](#)

Se reducen las exportaciones de aceite en volumen aunque aumentan en valor

Las exportaciones de aceite de oliva virgen se han reducido un 10% en volumen y se han incrementado un 52% en valor, respecto a la campaña precedente, en los siete primeros meses. La tendencia mensual de las exportaciones al mercado europeo es diferente a la pasada campaña. El virgen representa el 56% (en volumen) y el 79% (en valor) de las exportaciones de aceite de oliva en los siete primeros meses de campaña.

Con respecto a las exportaciones de otros tipos de aceites de oliva, se han reducido un 7% en volumen y se han incrementado un 54% en valor, respecto a la campaña precedente, en los siete primeros meses. La tendencia mensual de las exportaciones al mercado europeo es diferente a la de la pasada campaña.

Las exportaciones de aceite de orujo se han incrementado un 17% en volumen y un 38% en valor, respecto a la campaña precedente, en los siete primeros meses. La tendencia mensual de las exportaciones al mercado europeo es diferente a la de la pasada campaña.

Puedes consultar el documento [aquí](#)

Fuente: [Asaja Jaén](#)



Jornada de elaboración de compost de alperujo

El próximo 26 de junio, el Centro Ifapa de Venta del Llano acoge una jornada en la que se mostrará cómo elaborar compost de alperujo y en la que se incluye un caso práctico.

En ella se abordará la economía circular, la revalorización de subproductos, el compostaje de alperujo y los efectos del compost. Además, el caso práctico se llevará a cabo en una planta real de compostaje.

La duración de la jornada será de cinco horas y los asistentes tienen hasta el mismo día para realizar su solicitud.

Ponentes

Tras la inauguración, la primera ponencia correrá a cargo de José A. García Mesa, investigador principal del Ifapa Venta del Llano, que abordará los subproductos de almazara en el contexto actual; le seguirá Concepción García-Ortíz, técnico del Ifapa, cuya ponencia versará sobre el compost de alperujo, elaboración y aplicación en el olivar.

El caso práctico lo mostrará Patricio Martín, técnico API de Arbequisur, y para finalizar los asistentes visitarán las instalaciones de una planta de copostaje.

Para más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

The advertisement features a green background with a white circular logo on the left containing a stylized olive branch. To the right of the logo, the text 'oliveCEPT' is written in a bold, sans-serif font. Below this, it says 'Pulsos Eléctricos: más aceite y mejor calidad' and 'Optimiza la extracción de aceite de oliva con la tecnología de pulsos eléctricos'. On the right side, there are three circular icons: a bar chart, a heart, and a clock, each with a corresponding text label: 'Mayor rendimiento de AOVE', 'Calidad mejorada', and 'Mejor eficiencia'. At the bottom right, there is a dark green button with the text 'Infórmate sin compromiso'. At the bottom left, there is a small illustration of olives and a heartbeat line.

La IGP Aceite de Jaén desarrolla una acción promocional en la Escuela de Hostelería le Cordon Bleu de Madrid con el cocinero estrella Michelin Juan Carlos García

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén ha desarrollado una acción promocional en la Escuela de Hostelería Le Cordon Bleu, con sede en la Universidad Francisco de Vitoria, en Madrid, ante medio centenar de asistentes. Dicha acción de promoción consistió en la presentación de esta figura ligada al origen a cargo de su director de Calidad, Isidro Gavilán, una cata de aceites de oliva y una demostración culinaria realizada por el cocinero estrella Michelin Juan Carlos García, de Vandelvira Restaurante de Baeza.

Las marcas inscritas en la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Aceite de Jaén alcanzan las 62 de 57 inscritos que pertenecen a elaboradores (47), envasadores (52) y 57 comercializadores por cuanto una misma entidad puede estar en más de un registro. De ellas, 30 empresas son privadas y 27 son cooperativas. En esta tercera campaña oleícola 38 marcas han certificado aceite en el mercado.

La Indicación Geográfica Protegida Aceite de Jaén agrupa bajo un mismo distintivo de calidad el AOVE de la provincia de Jaén. Ha sido la primera IGP de aceite de oliva virgen extra reconocida en España por parte de Bruselas. Un aval de la Unión Europea como símbolo de excelencia para nuestro “oro verde” a nivel nacional, europeo e internacional.

Las características organolépticas de los aceites de la IGP de Jaén están marcadas por un aroma a aceituna sana y fresca, recolectada antes del 31 de diciembre, con un sabor amargo y picante marcado. Esto le confiere un carácter sensorial de gran personalidad, un auténtico placer para los sentidos.

Fuente: [Oleum Xauen](#)



Una investigación valida el Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería

- El estudio abre la puerta a la preparación con Aceite de Orujo de Oliva de distintos productos horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes o palmeritas.
- Las propiedades sensoriales son muy similares a las de los productos convencionales, pero con un perfil lipídico más saludable.
- La investigación ha sido desarrollada en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) dentro del programa de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

Investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) han demostrado la viabilidad del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto de grasas saturadas empleadas habitualmente en la elaboración de distintos productos de repostería.

El trabajo “Empleo del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres” ha sido realizado por María Dolores Álvarez y Susana Cofrades, científicas titulares del ICTAN-CSIC. Publicado en tres artículos de la revista Foods, ha supuesto la elaboración de cuatro formulaciones de margarinas con distintos porcentajes de Aceite de Orujo de Oliva y su posterior aplicación en la elaboración de masas de hojaldre.

Según han señalado ambas investigadoras, “los resultados de este proyecto han puesto de manifiesto la viabilidad tecnológica del Aceite de Orujo de Oliva para elaborar margarinas en sustitución de grasas saturadas presentes en los preparados grasos comerciales, y dirigidas a ser incorporadas en masas laminadas para la obtención de distintos productos finales horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes, palmeritas, etc.”.



Desde el punto de vista tecnológico, las margarinas formuladas han presentado propiedades de plasticidad, texturales, térmicas, estructurales y organolépticas muy próximas a las que presentan las mantequillas y preparados grasos comerciales para masas de hojaldre. Todas las masas de hojaldre preparadas con las margarinas recién elaboradas presentan un excelente comportamiento frente al horneado.

A nivel sensorial, no se han detectado diferencias entre los atributos sensoriales de los hojaldres preparados con las margarinas que contenían Aceite de Orujo de Oliva y aquellos de los hojaldres elaborados con la mantequilla y el preparado graso comerciales, y todos tuvieron una excelente aceptabilidad global.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio concluye la mejora en el perfil lipídico de todas las margarinas que contienen Aceite de Orujo de Oliva. “Los hojaldres preparados con margarinas con un 41% de este aceite, presentaron una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados del 37% en comparación con los elaborados con la mantequilla comercial, lo que constituye una opción mucho más saludable para el consumidor” explican Álvarez y Cofrades.

Tras estos resultados, las investigadoras aconsejan, en relación con las condiciones de procesado, ensayar la preparación de las margarinas con Aceite de Orujo de Oliva a escala de planta piloto e industrial para optimizar el proceso de cristalización.

Hojaldres, tortas y magdalenas

Se trata de la segunda investigación dedicada a estudiar la aplicabilidad del Aceite de Orujo de Oliva en repostería. Los positivos resultados se unen a los del estudio precedente “Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos” publicado en las revistas LWT-Food Science and Technology y Foods.

Ambos estudios se enmarcan en la labor de I+D de ORIVA quien ha confiado el grueso de esta actividad al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). “Solo confiando en la principal institución científica de nuestro país conseguiremos tener una bibliografía científica continuada,



sólida e independiente que avale las propiedades y versatilidad del producto. En un primer momento mostramos su excelente comportamiento en fritura, y ahora estamos probando su gran potencial en repostería” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Gracias a los estudios llevados a cabo por el Instituto de la Grasa (IG) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) se han conseguido evidencias sobre su interés nutricional y rendimiento en fritura y efectos en salud cardiovascular y prevención de alzhéimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.

Fuente: [Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)

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

The advertisement features a central image of a gloved hand holding a test tube containing yellow liquid, with other test tubes in the background. The text is arranged in a clean, professional layout with a blue and white color scheme.