

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*27 de junio de 2024*



## HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El aceite de oliva se centra en reflotar producción y consumo tras dos campañas cortas.

Andalucía y Castilla-La Mancha triunfan en el concurso nacional de aove de FERCAM.

Cuarta edición del Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva.

Los ‘detectives’ andaluces del olivar detectan 173 nuevas variedades a nivel nacional.

El creciente interés por un estilo de vida más saludable impulsará la demanda de aceite de oliva en Serbia.



# El aceite de oliva se centra en reflotar producción y consumo tras dos campañas cortas

En la primera de las tres jornadas que dura el congreso, que reúne a alrededor de 300 asistentes de más de 25 países, el director ejecutivo del Consejo Oleícola Internacional (COI), el español Jaime Lillo, ha destacado los retos del sector, como los de lograr una producción más sostenible, afrontar la globalización y contribuir a la salud humana y del planeta.

"Entendiendo mejor la relación con el clima que está cambiando tenemos una oportunidad, junto al deseo de la población de una alimentación más saludable, de ser capaces de retomar la senda de la producción y el consumo en los próximos años", ha afirmado Lillo.

Desde 1990, la producción mundial de aceite de oliva se ha duplicado hasta los 3 millones de toneladas, pero la tendencia de crecimiento se ha visto interrumpida por las últimas dos campañas cortas consecutivas como consecuencia del cambio climático.

Lillo ha expresado su confianza en que la colaboración internacional y científica contribuya a mejorar la resiliencia del olivar, con gran capacidad de adaptación.

Además, el director ejecutivo del COI ha explicado que el consumo de aceite de oliva se ha ido incrementando a medida que había mayor disponibilidad, si bien todavía representa un 2 % del consumo de grasas vegetales.

"No se puede entender la expansión del consumo sin la asociación del aceite de oliva con la salud, que tiene mucho que ver con la ciencia", ha señalado Lillo.

Desde 2000 se observa una disminución del consumo en la Unión Europea y su traslado a otros países no tradicionales como Estados Unidos, Canadá, Australia, Japón y China.

Así, del 1,5 millones de toneladas que se exportan, más de un tercio va dirigido a países fuera de la región mediterránea.



Lillo ha vinculado la escalada de precios con las expectativas de producción, especialmente por "las dos campañas cortas en un momento de expansión de la demanda".

Para el futuro, ha destacado la necesidad de producir más aceite de manera más sostenible y de diversificar sus orígenes, una "fortaleza complementaria" a la cuenca mediterránea, "centro de gravedad de la producción mundial" y una de las regiones más afectadas por el cambio climático.

El responsable ha insistido en que todos los sistemas de producción son necesarios, adaptándolos a las distintas circunstancias y optimizando el uso de recursos.

También ha subrayado la variabilidad genética de los olivos recopilados en los bancos de germoplasma para responder a los desafíos del clima, junto a otras medidas como la transformación digital y la valorización de los productos.

Lillo ha sostenido que el olivar es una "oportunidad" para la lucha contra el cambio climático, ya que existen 11 millones de hectáreas que ayudan a fijar carbono.

### Debates científicos

Durante el congreso, celebrado en la sede del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), participan unos 60 expertos mundiales que analizarán retos como el cambio climático, la promoción y los precios altos.

El vicepresidente de Relaciones Internacionales del CSIC, Javier Moreno, ha recalcado en la inauguración que la amenaza del cambio climático va "más allá de la economía" y afecta, en el caso del aceite de oliva, a la cultura mediterránea.

El presidente de la organización interprofesional del aceite de oliva español, Pedro Barato, ha apuntado que el sector se ha visto sometido a un "test de estrés" con la sequía de las últimas dos campañas, la tensión en el mercado y la escalada de precios.

"Hemos gestionado de forma muy profesional los retos de la climatología y los mercados", ha añadido Barato.



En su opinión, las acciones promocionales han dado sus frutos y España ha logrado duplicar sus exportación en más de 15 años hasta superar el millón de toneladas, mejorando su valoración para mantener el consumo en mercados como el estadounidense, el británico y el alemán a pesar del encarecimiento del aceite.

El director del Instituto Agronómico Mediterráneo de Zaragoza (Ciheam), Raúl Compés, ha considerado que el olivo, parte de la identidad de la región mediterránea, encaja "perfectamente" en el paradigma de la alimentación sostenible.

Fuente: [Efeagro](#)

## Andalucía y Castilla-La Mancha triunfan en el concurso nacional de aove de FERCAM

La 62ª Feria Nacional del Campo ha vuelto a premiar los mejores aceites de oliva virgen extra de España. De las seis regiones que concurrían a este certamen, Andalucía y Castilla-La Mancha han sido las triunfadoras de este certamen, logrando el primer premio en esta novena edición almazaras de Ciudad Real, Córdoba y Jaén.

En la categoría de frutado verde intenso el primer premio es para el aceite Dehesa del molinillo' monovarietal coratina de la empresa Nortia Agrícola, de Retuerta del Bullaque (Ciudad Real); el segundo premio es para el aceite Picualia Premium reserva, un monovarietal picual de la almazara Virgen de Zucueca de Bailén (Jaén); el bronce se lo lleva otro aceite manchego, Al alma del olivo' también monovarietal picual de Toledo.

El primer premio en la categoría de frutado verde dulce es para El Empiedro, monovarietal hojiblanca de Olivarera La Purísima de Priego de Córdoba (Córdoba), perteneciente a la D.O.P del mismo territorio; 'Señorío de Camarasa' es el monovarietal picual que consigue el segundo premio, de la Sociedad Cooperativa Andaluza Santa Isabel de Torres (Jaén), de la D.O.P. Sierra Mágina; y, el tercer premio recae en el aceite 'Esmeralda de Mágina', monovarietal picual de la Unión Oleícola de Cambil (Jaén), también de la D.O.P. Sierra Mágina.

**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



También se queda en Andalucía el primer premio de la categoría frutado maduro, que lo gana el aceite Tierras de Tavera Selección, un monovarietal picual de la D.O.P. Sierra de Segura, de la empresa Oleofer de La Puerta de Segura (Jaén); el segundo premio se vuelve a ir para la almazara Al alma del olivo de Toledo, esta vez con su coupage hojiblanca-picual-cornicabra 'M01'; y el tercero recae en el aceite Dehesa de Almodóvar, monovarietal arbequina de la cooperativa Virgen del Carmen de Almodóvar del Campo (Ciudad Real).

Por último, el premio al mejor aceite de producción ecológica es para otro AOVE de Castilla-La Mancha, la almazara solanera Hermanos Jaime ha sido reconocida con esta mención especial por su Oro la Senda Almazara, un coupage cornicabra-picual de la D.O.P. Campo de Montiel.

La cata del jurado calificador de este concurso tuvo lugar el pasado 21 de junio en el Castillo de Pilas Bonas. Un total de 48 muestras concurren a este certamen nacional, del que destacaba su gran variedad a pesar de la mala campaña sufrida el pasado año. Los premios serán entregados el sábado 29 de junio a las 20:30 horas en la sala de conferencias del pabellón de muestras de Fercam.

Fercam 2024 ha comenzado en la mañana de este miércoles con la primera de sus cinco jornadas. Una jornada que se ha iniciado con el acto de inauguración oficial, en el que han participado el alcalde de Manzanares Julián Nieva, el presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Miguel Ángel Valverde. Junto a ellos también han estado presentes diversas autoridades locales, provinciales y regionales, así como representantes de organizaciones, asociaciones y de las 204 empresas expositoras, que este año vuelven a ocupar el 100% del recinto ferial de Manzanares.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

## Cuarta edición del Máster Universitario en Olivar y Aceite de Oliva

El [Máster en Olivar y Aceite de Oliva de la Universidad de Jaén](#) abre el proceso de solicitud (preinscripción) hasta el 26 de junio 2023. La segunda fase de preinscripción del máster estará abierta en Distrito Único Andaluz del 13 al 23 de septiembre de 2024. Este Máster es de carácter semipresencial y tiene una duración de un curso académico, y los alumnos pueden elegir entre una



de las dos especialidades (olivicultura y elaiotecnia), aunque es posible cursar ambas durante el periodo de duración del máster.

El objetivo de esta formación es dar a conocer las últimas investigaciones y progresos en temas relacionados con el cultivo, equipos y sistemas de elaboración, aprovechamiento de subproductos del olivar, la comercialización de los aceites o la relación entre aceite de oliva y salud.

En este curso se ofertan 40 plazas. El alumnado procede tanto de los grados, como de profesionales del sector que quieren actualizar sus conocimientos. Además, tiene también un marcado carácter internacional. África y América son los principales continentes de procedencia de este. La Fundación Carolina oferta 2 plazas anualmente para que alumnos de Iberoamérica puedan desarrollarlo.

Su programa académico cuenta con una estructura coherente, moderna y adaptada a la normativa vigente, presenta en dos especialidades: Olivicultura y Elaiotecnia. Este hecho supone para muchos de los agentes del sector interesados en su realización y que no podían debido a que se requería una presencialidad completa puedan desarrollarlo. De las 18 asignaturas que componen el máster en Olivar y Aceite de Oliva, 5 son de carácter presencial. En su conjunto, el máster consta de 60 créditos para ambas especialidades.

Se recuerda que la [Universidad de Jaén](#) ayuda gratuitamente a las empresas del sector a realizar procesos de selección entre el alumnado de las diferentes promociones. Pueden contactar directamente con la coordinación del máster que les facilitará este proceso.

Fuente: [Oleorevista](#)

## Los 'detectives' andaluces del olivar detectan 173 nuevas variedades a nivel nacional

Un grupo de investigadores coordinados por el Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria, Pesquera, Alimentaria y de la Producción Ecológica (Ifapa) ha logrado detectar 173 nuevas



**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](#)



variedades de olivo tras una campaña de búsqueda y recuperación de variedades minoritarias a nivel nacional, lo que eleva un 68%, hasta las 427, el número de variedades detectadas en España.

Este aumento significativo del germoplasma de olivo cultivado en nuestro país permite profundizar en el conocimiento sobre su diversidad y estructura genética. En este sentido, se ha identificado un nuevo foco de diversidad en las regiones de La Rioja y Aragón y se ha corroborado la clara separación entre el germoplasma del sur y del norte-noreste de España, con un nivel significativamente alto de mezcla en la zona de Levante y Baleares.

### **Nuevos desafíos**

La recuperación de variedades locales, algunas adaptadas a condiciones ambientales particulares, puede ser crucial en la búsqueda de rasgos agronómicos y oleotécnicos de interés para afrontar los nuevos desafíos abióticos, tecnológicos o de mercado en futuros escenarios, según han informado desde el Ifapa.

En concreto, durante esta campaña de detección se han recopilado un total de 645 muestras procedentes de diferentes regiones olivícolas a nivel nacional. Tras el procesado de estas muestras y su posterior identificación mediante un set de marcadores moleculares, las nuevas variedades han sido incluidas en el Banco de Germoplasma Mundial del Olivo de la Junta de Andalucía en Córdoba (BGMO-ESP046), lo que asegura su salvaguarda y conservación.

### **Campaña de recuperación**

España, como líder mundial en número de olivos cultivados, posee una importante diversidad genética que hasta ahora estaba representada por las 254 variedades nacionales catalogadas. Sin embargo, se tenía constancia de que esa cifra subestimaba la realidad, para lo que se ha puesto en marcha esta campaña de búsqueda y recuperación de variedades minoritarias coordinada por un equipo de investigadores del centro Ifapa Alameda del Obispo (Córdoba).

En la campaña han participado investigadores de dicho instituto adscrito a la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía, así como del Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias (IVIA), del Instituto de Investigación y Tecnología



Agroalimentarias de Cataluña (IRTA), del Gobierno de La Rioja, del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), de la Universidad de Zaragoza y del Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC (IAS-CSIC).

### Variedades locales de olivar

La nueva olivicultura está apostando cada vez más por la plantación de unas pocas variedades de olivo que se adaptan mejor a los sistemas modernos de manejo del cultivo. Esta tendencia conduce a la exclusión de variedades locales y tradicionales no tan conocidas, que quedan relegadas a un plano testimonial o a su desaparición en lo que se conoce como efecto de erosión genética.

Para evitar esta pérdida del patrimonio genético, desde el Banco de Germoplasma Mundial de Olivo ubicado en el centro Ifapa Alameda del Obispo (Córdoba) se trabaja en la recuperación, conservación y estudio de las diferentes variedades de olivo conocidas. Su objetivo es contribuir a la preservación y estudio de este patrimonio para la mejora de los cultivos y garantizar la seguridad alimentaria y nutricional.

Estas instalaciones científicas de la Junta de Andalucía mantienen en la actualidad más de 1200 accesiones provenientes de 29 países y es el único en tener identificados todos los árboles de su colección, lo que ha sido posible gracias a la puesta a punto de un set de marcadores de última generación.

### El Banco de Germoplasma

El Banco de Germoplasma Mundial de Olivo de Córdoba cuenta también con una copia de seguridad en las instalaciones del centro Ifapa Venta del Llano (Jaén) para asegurar la conservación del germoplasma ante cualquier imprevisto medioambiental, plagas o enfermedades. Este patrimonio genético también incluye poblaciones auténticamente silvestres (acebuches) encontradas en hábitats naturales bajo escasa o nula influencia antrópica que podrían representar una fuente adicional de

Fuente: [Sevilla ABC](#)





# El creciente interés por un estilo de vida más saludable impulsará la demanda de aceite de oliva en Serbia

Un estudio de **ICEX España Exportación e Inversiones** apunta que es muy probable que el deseo de mantener hábitos más saludables impacte en las decisiones de los consumidores serbios a la hora de comprar aceites comestibles, siendo el aceite de oliva uno de los grandes ganadores, ya que el aceite de girasol sigue cayendo en popularidad.

La gran mayoría del aceite de oliva importado por Serbia procede de Italia, seguido de Grecia y España, aunque con una diferencia notable, sobre todo en términos de valor. El mercado del aceite de oliva en Serbia es relativamente pequeño, dependiente de la importación para suplir la demanda interna y con una muy reducida capacidad de reexportación. Esto hace que el país mantenga una balanza comercial negativa en todas las partidas arancelarias analizadas, constituyéndose así como un importador neto de aceites de oliva.

Este estudio señala que Serbia es un país donde la agricultura juega un papel fundamental en la economía y donde el culto a la comida es una parte integral de las costumbres tradicionales autóctonas. No obstante, la cultura del aceite de oliva no tiene tradición en el país y el aceite de girasol constituye el producto sustitutivo más consumido, con una enorme diferencia. Además, el precio juega un papel determinante en el consumo del mismo. Sin embargo, señala que se empieza a notar un incremento del consumo de aceite de oliva en el nicho de gente joven con el hábito de cuidar su alimentación y mejorar sus costumbres alimentarias.

Principalmente, la compra de productos grasos se realiza a través de grandes cadenas de supermercados, que están creciendo con el cambio de estilo de vida, cada vez más cercano al europeo. Aunque también se realizan ventas en pequeñas tiendas. Las principales cadenas distribuidoras de aceite en Serbia son Grupo Ahold Delhaize (supermercados Maxi y Tempo), Grupo Merkator (grandes superficies: IDEA, Roda y Merkator), Grupo Metro, UniverExport, Super Vero, Aroma y Dis. La cadena Lidl, que realizó su entrada en Serbia en 2018, también es una importante distribuidora de aceite de oliva, siendo además en ocasiones distribuidora de producto español, aunque bajo sus propias marcas.



Respecto a la percepción del producto español, el informe detalla que las marcas españolas no son especialmente conocidas por parte del consumidor serbio en comparación con el producto italiano. No obstante, el producto español sí que es percibido como producto de calidad por parte de los consumidores serbios, debido, principalmente, al turismo y la televisión, y su presencia está creciendo.

En cuanto a las perspectivas del sector, el informe señala que el aumento experimentado del precio del aceite de girasol derivado del conflicto ucraniano, así como el cambio de hábitos y estilo de vida, influyen directamente en la decisión de compra del consumidor y, por tanto, en la evolución del mercado de aceite de oliva. Las perspectivas de crecimiento son positivas, aunque no se espera un rápido incremento de las ventas en el corto plazo.

Asimismo, teniendo en cuenta la dependencia del país de las importaciones a este producto, las perspectivas del mercado para los productores españoles son positivas siempre y cuando se presente un producto competitivo en calidad y precio y se realice una adecuada inversión en su promoción.

Fuente: [Mercacei](#)



**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**