

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

28 de junio de 2024



HOY ES NOTICIA:

JORNADAS



El BOE publica la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva.

Los efectos del carrusel de subidas y bajadas del IVA en el aceite de oliva.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) reúne a su Consejo de Miembros, da la bienvenida a dos nuevos y revisa las actividades realizadas y planificadas.

Expertos presentan métodos para asegurar la autenticidad del aceite de oliva.

"El oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo", nuevo curso de verano de la UNIA.



El BOE publica la rebaja al 0% del IVA de los aceites de oliva

El **Boletín Oficial del Estado (BOE)** ha publicado hoy el Real Decreto-ley mediante el que se prorrogan varias medidas para afrontar las consecuencias económicas y sociales derivadas de los conflictos de Ucrania y Oriente Próximo, y se aprueban otras nuevas en materia fiscal energética y social. En concreto, en su artículo 1 recoge la prórroga del IVA al 0% hasta el 30 de septiembre de los alimentos básicos -leche, pan, harinas, frutas, verduras hortalizas, legumbres, cereales, quesos y huevos-, a los que se suman también los aceites de oliva.

Del 1 de octubre hasta el 31 de diciembre, el IVA de esos productos pasará al 2%. Asimismo, el resto de aceites de semillas y las pastas alimenticias mantendrán el IVA al 5% hasta que finalice septiembre, y a partir de octubre se situará en el 7,5%.

Por otro lado, el aceite de oliva pasará a formar parte de la cesta de alimentos básicos y, por tanto, se gravará a partir de ahora con un tipo IVA superreducido y se situará en el 4%, cuando se reestablezcan los tipos normales según se refleja en el artículo 2.

Otra medida que también beneficia al sector agroalimentario es la relativa a las industrias electrointensivas, recogida en el artículo 22, ya que se prorroga el mecanismo de apoyo para garantizar la competitividad de estas empresas, con una reducción del 80% por ciento de los peajes soportados por los consumidores electrointensivos.

La industria alimentaria representa el 15,8% del total del consumo energético de la industria manufacturera española. Están catalogadas dentro de este grupo de consumidores intensivos en electricidad, entre otras, las industrias de elaboración de aceite de oliva y otros aceites y grasas; el procesado y conservación de patatas; la elaboración de zumos de frutas y hortalizas; la fabricación de azúcar; el procesado de pescados, crustáceos y moluscos o las de fabricación de conservas de pescado.

Por otro lado, el Real Decreto-ley también recoge otros beneficios, en su artículo 19, relativo a las industrias de gas intensivas, entre las que se encuentran determinadas industrias



agroalimentarias como por ejemplo las de fabricación de azúcar o de otros aceites y grasas.

Regadíos

Por otro lado, según detalla también este Real Decreto-ley, los regantes españoles mantendrán la posibilidad de cambiar de potencia eléctrica contratada en un plazo inferior a doce meses, tras la prórroga de esta medida de flexibilización en la contratación del suministro eléctrico.

En su artículo 22 recoge la ampliación, hasta el 31 de diciembre de 2024, de la posibilidad de cambiar las potencias contratadas en el suministro eléctrico en un plazo inferior a 12 meses, "lo que resulta particularmente beneficioso para los regantes, al permitirles adaptarse a su patrón de consumo estacional sin coste", según el Gobierno.

"Esta medida de flexibilización de los contratos de suministro de energía eléctrica es una demanda histórica de los regantes a las distintas administraciones. Ha sido este Gobierno el que finalmente la puso en marcha, por primera vez, en el último trimestre de 2022, y se ha mantenido de forma temporal desde entonces", ha añadido.

De esta forma, es la Administración General del Estado la que asume el coste de los cambios de potencia que permiten al regadío reducir los gastos derivados del uso de energía eléctrica y adaptar la potencia a la época de riego.

La disminución de costes que implica esta medida repercutirá directamente en la agricultura de regadío que utiliza energía eléctrica. Los regadíos representan en España el 22,1% de la superficie agraria útil (SAU), algo más de 3,7 millones de hectáreas, según los últimos datos de la [Encuesta sobre Superficie y Rendimientos de Cultivo \(ESYRCE\) 2023](#), que publica anualmente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA).

Fuente: [Mercacei](#)



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



Los efectos del carrusel de subidas y bajadas del IVA en el aceite de oliva

A pesar de las demoras en el necesitado cambio del IVA en el aceite de oliva, reclamado durante mucho tiempo por el sector en general, para equipararse con el que se aplica en países vecinos como Italia, finalmente el pasado 25 de junio el Consejo de Ministros aprobó fijar un IVA del 0% para el periodo 1 de julio al 30 de septiembre.

Es una buena noticia que, aunque en el consumidor apenas tendrá efectos en su factura, si significa la voluntad del gobierno de incorporar al aceite de oliva en la lista de productos básicos de la cesta de la compra.

El problema viene que este cero por ciento vuelve a cambiar a partir del 1 de octubre hasta el 31 de diciembre, cuando el IVA se incrementa hasta el 2%. Y a partir del 1 de enero volvemos a sufrir otra variación al pasar al 4%; un valor que el gobierno quiere mantener de manera indefinida.

En cuestión de seis meses la distribución comercial va a tener que sufrir estos vaivenes en el IVA que sin duda puede genera un problema administrativo y de gestión y que pueden afectar sobre todo a las promociones que se lleven a cabo en estos meses.

La justificación del gobierno de estos vaivenes es la de querer escalonar el IVA para que se haga más accesible. En el caso del sector de los aceites de semillas también hay cambios en la fijación del IVA en los próximos seis meses. De momento, a partir del 1 de julio el IVA se fija en el 5% hasta 30 de septiembre y a partir del 1 de octubre hasta el 31 de diciembre estará en el 7.5€. Y será a partir del 1 de enero de 2025 cuando se situará en el 10% de manera definitiva.

Fuente: [Olimerca](#)



El mejor socio para maximizar el rendimiento de tu olivar

KUBOTA SIEMPRE CONTIGO

5 AÑOS DE GARANTÍA

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

For Earth, For Life
Kubota

The advertisement features a red Kubota tractor with a front loader in an olive grove. A circular seal with a checkmark and the text 'KUBOTA SIEMPRE CONTIGO' is overlaid on the tractor. A dark green banner on the left contains the headline. A '5 AÑOS DE GARANTÍA' badge is in the bottom left. Social media icons and contact information are at the bottom. The Kubota logo and slogan are in the bottom right.



El Consejo Oleícola Internacional (COI) reúne a su Consejo de Miembros, da la bienvenida a dos nuevos y revisa las actividades realizadas y planificadas

El Consejo Oleícola Internacional (COI) convocó recientemente en Madrid la sesión plenaria de la 119 reunión de su Consejo de Miembros, en un acto en el que se le dio la bienvenida, en la

sede de la organización, a delegaciones de la mayoría de los 20 Estados miembros del COI. Estos últimos aportan el 94% de la producción mundial de aceite de oliva y aceitunas de mesa.

Los representantes de los miembros y funcionarios de la Secretaría Ejecutiva del COI dieron la bienvenida a los dos países que recientemente se unieron al Acuerdo Internacional sobre el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa de 2015 : Azerbaiyán y Bosnia-Herzegovina . También saludaron la participación como observador de la República de San Marino , que solicitó oficialmente su ingreso al COI. Los representantes de los miembros revisaron el progreso de las actividades implementadas en 2024, los próximos proyectos y los desafíos y oportunidades del sector olivarero mundial. El COI está trabajando en la cuestión del cambio climático, que constituye un verdadero obstáculo para el sector oleícola, a través de diversas acciones, entre ellas actividades de transferencia de conocimientos, misiones de expertos y la iniciativa “Diálogos para el futuro”. Todas estas actividades tienen como hilo conductor el lema del COI: “El aceite de oliva es bueno para la salud y para el planeta”. La sesión plenaria finalizó con la ceremonia de izamiento de la bandera en honor de la adhesión de la República de Azerbaiyán al Convenio Internacional sobre el Aceite de Oliva y las Aceitunas de Mesa.

El Ministro de Agricultura jordano intervino por videoconferencia en la apertura de la sesión y el Ministro de Agricultura español , en un vídeo pregrabado. Los Embajadores de Argelia , Argentina , Azerbaiyán , Egipto , Jordania , Libia , Túnez y Uruguay y varias otras autoridades importantes para la Organización, incluido el Presidente del Consejo de Miembros (Irán) y el presidente del Comité Asesor sobre Aceite de Oliva y de Mesa. Olives (Túnez), había realizado el viaje. También estuvieron presentes los jefes de delegación de Arabia Saudita , Marruecos , Irán ,



Uzbekistán, Turquía y la Unión Europea , así como representantes de los miembros observadores,

entre ellos Estados Unidos , Brasil , la Liga Árabe y San Marino . También estuvieron presentes los dos futuros directores ejecutivos adjuntos del COI, procedentes de Túnez y Turquía, que tomarán posesión de sus cargos el 1 de julio .

El ministro español de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas , recordó que el cambio climático es uno de los retos más importantes a los que se enfrenta la humanidad y que “para afrontar la escasez de agua o la aparición de posibles plagas y enfermedades hay que apostar por la innovación”. En este sentido, destacó la importancia del reciente acuerdo entre el COI, el Gobierno español y la FAO para incluir el Banco Internacional de Germoplasma del Olivo de Córdoba en el marco del Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (TIRPAA). “El multilateralismo y la coordinación internacional son fundamentales”, afirmó. “Necesitamos respuestas coordinadas y precisas. Por eso el papel del COI es estratégico. »

El ministro de Agricultura del Reino Hachemita de Jordania, Khaled Musa Al Henefat , que ejerció como presidente del COI durante dos años hasta el 31 de diciembre de 2023, destacó la importancia de que los países miembros del COI trabajen juntos para abordar cuestiones vitales para el aceite de oliva. sector y alentó la organización de campañas promocionales para difundir los beneficios del aceite de oliva para la salud.

Jaime Lillo , director ejecutivo del COI, acogió con satisfacción la participación de los países miembros de la organización, destacando que su contribución reflejaba la importancia y la implicación de estos países dentro del COI y del sector oleícola en su conjunto.

Con motivo de esta 119ª sesión , las decisiones relativas a casi todas las unidades operativas del COI fueron presentadas por los comités especializados y adoptadas por el Consejo de Miembros, en particular decisiones destinadas a revisar el método de evaluación organoléptica del aceite de oliva virgen, el COI Comercio Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva, así como Memorandos de Entendimiento con diversas instituciones, como el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas o el Centro del Olivo de la Universidad de California, Davis. Antes de levantar la sesión, el Consejo se despidió de Mustafa Sepetçi , director ejecutivo adjunto del COI responsable de los asuntos administrativos, cuyo mandato finaliza el 30 de junio después de ocho



 **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](#)



años al servicio de la Secretaría de la organización.

La 119ª sesión, a la que siguieron actos clave para el sector como la entrega de premios del Concurso Mario Solinas a la calidad de los aceites de oliva vírgenes extra del hemisferio norte (25 de junio) y el Congreso Mundial del Aceite de Oliva OOWC (26 de junio al 28), permitió definir el curso de acción del COI y establecer un plan de acción para el próximo semestre.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

Expertos presentan métodos para asegurar la autenticidad del aceite de oliva

La segunda jornada del [Olive Oil World Congress \(OOWC\)](#) se abría con el segmento D: ‘Normas comerciales, calidad y seguridad’, patrocinado por ‘Campo y Alma’, la marca de garantía de calidad de los alimentos de Castilla-La Mancha, donde Mercedes Fernández, jefa de la Unidad

de Normalización e Investigación del Consejo Oleícola Internacional (COI), ha enfatizado la necesidad de que “los catadores de aceite de oliva estén directamente entrenados según lo establecido por el método para garantizar evaluaciones precisas”.

Al hilo, Kamel Ben Ammar, director del Centro Internacional de Formación ONH-OOC, ha destacado la importancia de la calidad y autenticidad. Wenceslao Moreda, jefe de Panel investigador del CSIC, señaló que “el futuro del aceite de oliva depende de nuestra capacidad para innovar y adoptar nuevas tecnologías que respalden la calidad y autenticidad del producto”. Por su parte, Hermenegildo Cobo, director regional del ICEX en Sevilla, ha explicado los criterios de clasificación de los aceites de oliva vírgenes y sus implicaciones comerciales.



A continuación, Tullia Gallina, investigadora en la Universidad de Bolonia, abordó ‘El papel de los polifenoles en el aceite de oliva virgen y sus propiedades sensoriales’, a través de los resultados de oleumproject. La profesora habló sobre la importancia de la trazabilidad en la cadena de

suministro, promoviendo la transparencia desde la producción hasta el consumidor final, y cómo estas innovaciones no solo mejoran la calidad del aceite, sino que también apoyan prácticas sostenibles en la producción. Gallina concluyó haciendo un llamamiento a la industria para adoptar estas innovaciones y así asegurar un alto estándar de calidad y autenticidad, beneficiando tanto a productores como a consumidores y fortaleciendo la confianza en los productos del mercado.

Karolina Brki , investigadora del Instituto de Agricultura y Turismo de Croacia, ha informado sobre los ‘Aromas en los aceites de oliva’. “Es fundamental manejar adecuadamente la maduración de las aceitunas y las condiciones durante el procesamiento, como la temperatura y el tiempo de malaxación, para preservar los atributos sensoriales y nutricionales del aceite”, indicó la experta.

Este bloque se ha cerrado con la mesa redonda ‘El análisis sensorial y su importancia para determinar la calidad del AOVE en los mercados comerciales’, moderada por Yousra Antit, jefa del Departamento de Química Oleícola del COI, y en la que han participado Plácido Pascual, jefe del panel de cata del Laboratorio Agroalimentario de Córdoba; Francisco de Paula, consejero técnico de la Junta de Andalucía; Igor Calderari, responsable científico de la Asociación Italiana de la Industria Oleícola (ASSITOL); y Mariana Matos, secretaria general de Casa do Azeite de Portugal.

En ella, los ponentes coincidieron en que el análisis sensorial permite identificar diferencias sutiles en el aceite de oliva que podrían no ser detectadas en los análisis químicos y que el sector trabaja de forma importante por la calidad y autenticidad del aceite de oliva.

Fuente: [Oleorevista](#)



"El oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo", nuevo curso de verano de la UNIA

La sede Antonio Machado de Baeza (Jaén) de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) acogerá del 2 al 4 de septiembre el curso "El oleoturismo: tipología emergente, oportunidad de empleo", organizado por el Aula Oleícola Innova, junto con Juan Vilar, CEO de Vilcon; Juan Ignacio Pulido, catedrático de Economía Aplicada de la Universidad de Jaén; y el centro docente andaluz.

Según han explicado sus organizadores, "la combinación de una actividad productiva como es el turismo con la de la explotación del olivo, y la consiguiente obtención de aceites de oliva vírgenes, forman una simbiosis fundamental con objeto de potenciar la riqueza de un país, repercutiendo positivamente en los ámbitos sociales, económicos y medioambientales, además de en la mejora de la renta neta de todos los eslabones que conforman la cadena de valor".

El oleoturismo es, a su juicio, una tipología turística emergente con un tremendo potencial de generación de riqueza y empleo para aquellos territorios y empresas que sepan comprender los mecanismos de desarrollo y gestión de esta tipología.

Los objetivos de esta actividad es dotar a los estudiantes de un conocimiento adecuado del entorno descrito, poniendo en relieve los distintos operadores y sus funciones; y describir, por un lado, el sector oleícola en su conjunto, para analizar las circunstancias de mejora, así como las potenciales contribuciones por parte del oleoturismo al mismo.

También persigue ayudar a discernir a los estudiantes cuáles son las circunstancias que propician la aplicación del oleoturismo como actividad económica y el modo de funcionamiento; y conocer una serie de experiencias tanto de oleoturismo como de otras actividades turísticas temáticas distintas.



El curso está dirigido, entre otros, a alumnos y egresados universitarios que quieran orientar su carrera profesional hacia mundo del oleoturismo, profesionales vinculados con el sector del olivar, responsables de gestión de entidades públicas vinculados con la planificación y gestión turística, directivos y técnicos de programas de desarrollo rural y de dinamización turística, emprendedores con un proyecto de empresa en el ámbito del oleoturismo, políticos con competencias delegadas en el ámbito de la gestión turística, profesionales del sector turístico e interesados, en general, en profundizar en el conocimiento de esta tipología turística.

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