

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

29 de enero de 2025



HOY ES NOTICIA:

Información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa.

¿Se alcanza el aforo de aceite de oliva previsto esta campaña?

La Diputación promociona los aceites Jaén Selección y productos de la estrategia Degusta Jaén en Madrid Fusión 2025.

Proyecto Greentrace para garantizar la autenticidad de los aceites de oliva.

Un estudio de Harvard revela el alimento español que mejora la salud del cerebro y previene la longevidad: así lo consume un médico todos los días.



Información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa

Se encuentra disponible información acerca del sector del aceite de oliva, aceite de orujo de oliva y aceituna de mesa en la web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Podrán encontrar los documentos en el siguiente enlace:

- Informe Mensual de Situación de Mercado del Sector del Aceite de Oliva y la Aceituna de Mesa (datos a 31 de diciembre de 2024):

<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/avances.aspx>

- Boletín de Mercado de Aceite de Oliva y Boletín de Mercado de Aceituna de Mesa (datos a 31 de diciembre de 2024)

https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/aceite-oliva-y-aceituna-mesa/boletines_de_mercado.aspx

Fuente: MAPA

¿Se alcanza el aforo de aceite de oliva previsto esta campaña?

El delegado del Gobierno andaluz en Jaén, Jesús Estrella, ha señalado que se está “cumpliendo” el aforo de aceite de oliva elaborado por la Junta para la campaña 2024-2025 con 300.000 toneladas producidas a 1 de enero. La marcha de la recogida de la aceituna ha sido uno de los “asuntos relevantes para la provincia” que se han tratado este martes en la reunión de coordinación con los delegados territoriales de las consejerías, según ha informado el Gobierno autonómico. En este sentido, ha apuntado que los primeros datos oficiales de la actual campaña “sitúan en 300.000 las toneladas de aceite a fecha 1 de enero de 2025”. “Son datos que nos permiten ser optimistas, pues se están cumpliendo las previsiones del aforo de la Junta de Andalucía”, ha dicho.



Cabe recordar que el aforo presentado por la Consejería de Agricultura, Pesca, Agua y Desarrollo Rural el pasado octubre estimaba en la provincia jiennense “la producción de 445.000 toneladas de aceite de oliva, un 116 por ciento más que la registrada la campaña 2023-2024, mala, al igual que la anterior, como consecuencia de la sequía”. Por otra parte, Estrella y los delegados territoriales han valorado las ayudas directas que la Junta ha otorgado en los últimos dos años a autónomos que han iniciado su actividad en la provincia y que oscilan entre los 5.000 y los 5.500 euros. “Han beneficiado a cerca de casi 2.000 autónomos jiennenses con una inversión, por parte de la Junta, de casi 9,8 millones de euros, algo que demuestra no sólo el compromiso del Gobierno autonómico, sino también el espíritu emprendedor de la provincia”, ha afirmado. En esta reunión también se ha hablado de vivienda y del “impulso” autonómico en esta materia, que “va a permitir la construcción de hasta 30 viviendas de promoción pública en cuatro municipios”. Se trata de “Linares, Espeluy, Villardompardo y Orcera, beneficiados por una línea específica de ayudas de la Junta para la construcción o rehabilitación de espacios públicos para viviendas”.

Fuente: [Diario Jaén](#)

La Diputación promociona los aceites Jaén Selección y productos de la estrategia Degusta Jaén en Madrid Fusión 2025

El Recinto Ferial Juan Carlos I de Madrid (IFEMA) acoge hasta mañana miércoles, 29 de enero, la feria Madrid Fusión Alimentos de España 2025, uno de los principales eventos dedicados a la gastronomía a nivel nacional e internacional y hasta donde la Diputación de Jaén ha trasladado los aceites de oliva virgen extra Jaén Selección 2025 y productos de la estrategia de calidad Degusta Jaén. El diputado de Promoción y Turismo, Francisco Javier Lozano, ha visitado junto a empresarios agroalimentarios jiennenses esta muestra “con la que pretendemos presentar e impulsar la vanguardia culinaria del destino ‘Jaén, paraíso gastronómico’, impulsar nuestros recetarios y nuestra propia identidad, así como nuestra industria agroalimentaria”, ha destacado Lozano.

En la misma línea, el diputado de Promoción y Turismo ha señalado que con este tipo de encuentros además de mostrar la riqueza culinaria y de productos jiennenses, “se descubren nuevas tendencias y procesos de la alta cocina y permite mostrar nuestros restaurantes y materiales promocionales



gastronómicos, que hemos presentado recientemente en Fitur”. En definitiva, “hablamos de una red de trabajo en la que participan nuestros propios cocineros y empresarios de la restauración, que establecen sinergias con otros espacios y otros territorios, al objeto de imprimir mayor visibilidad y competitividad a la cocina jiennense”, ha puesto de relieve el diputado de Promoción y Turismo de la Administración provincial.

La Diputación cuenta con un stand de 24 metros cuadrados en este evento, en el que se están promocionando los AOVes Jaén Selección 2025 –Oro Bailén Picual, de Aceites Oro Bailén Galgón 99, de Villanueva de la Reina; Picualia, de la cooperativa Agrícola de Bailén Virgen de Zocueca, de Bailén; Jabalcuz Gran Selección, de la SCA Sierra de la Pandera, de Los Villares; Señorío de Camarasa, de la cooperativa Santa Isabel, de Torres; Melgarejo, de Aceites Campoliva, de Pegalajar; Dominus Cosecha Temprana, de Monva, de Mancha Real; y los ecológicos O.Live Extra Virgin Olive Oil, de Hacienda Olivar de Santa María, de Linares; y Oleícola Jaén, de Oleícola Jaén de Baeza—. A ellos se suman otros aceites, patés, salinas, licores, dulces, así como aperitivos, patatas fritas y frutos secos elaborados en la provincia jiennense y adheridos a la marca de calidad de Diputación Degusta Jaén.

“En esta edición que lleva por lema ‘Revolucionarios’ y en el que estarán presentes junto a grandes cocineros nacionales e internacionales, los chefs jiennenses que están brillando dentro y fuera de nuestra provincia, entre ellos los estrella Michelin”, ha añadido Francisco Javier Lozano, que además ha recordado que “Jaén tiene que estar muy presente, ya que nos hemos convertido en un destino gastronómico muy valorado por los turistas y por los propios vecinos y vecinas de nuestra tierra”. “A lo largo de estas jornadas vamos a seguir ofreciendo catas de los aceites de oliva Jaén Selección y contaremos con degustaciones de productos Degusta Jaén, para que también el sector de la restauración y los empresarios puedan profundizar en el conocimiento de estos alimentos jiennenses que ofrecen tanta calidad”.

De igual forma, en esta muestra se ha contactado con restaurantes y cocineros de Oleotourjaén y Degusta Jaén -Radis, Bahía y Bocao Vitango, de Jaén; Almocadén, de Alcaudete; Bury, de Baños de la Encina; Casa Alfonso X, de Cazorla; Al Fondo hay Sitio, de Úbeda; y Taberna Paco Tite, de Torreperogil- con objeto de seguir formándose y seguir trabajando de forma conjunta para generar una red de trabajo con otros territorios y para que la gastronomía jiennense siga brillando con mucha fuerza”, ha concluido el Lozano.

Fuente: [Oleum Xauen](#)

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@grupoleicolajaen.com



Proyecto Greentrace para garantizar la autenticidad de los aceites de oliva

El laboratorio de ensayos de control y seguridad, Laboratorios Tecnológicos de Levante, ha puesto en marcha su proyecto Greentrace, con el que desarrollarán una herramienta de garantía para la autenticidad de aceites vegetales y especias. Este proyecto persigue terminar con el fraude en este tipo de productos, revolucionando la autenticación de mezclas vegetales y la detección de adulteraciones a través de la genómica.

El proyecto se realiza gracias a la financiación recibida del Instituto Valenciano de Competitividad Empresarial (IVACE) y cofinanciación por la Unión Europea a través de fondos FEDER, y que concluirá en diciembre de 2025.

Greentrace aborda este problema mediante la Genómica (estudio del ADN). Así, persigue desarrollar métodos avanzados basados en la extracción de ADN, PCR cuantitativa (qPCR) y secuenciación masiva (NGS) que permitan identificar con precisión la composición de alimentos vegetales y detectar posibles adulteraciones.

Identificación precisa

La ventaja de los análisis genómicos desarrollados radica en su capacidad para proporcionar una identificación precisa, una detección de la variabilidad genética y un rastreo de ingredientes, elementos fundamentales en la lucha contra el fraude alimentario. Permite la identificación precisa y la detección de trazas de ADN específicas, incluso en mezclas complejas en comparación con las técnicas tradicionales, como las técnicas inmunológicas, las cuales pueden tener una limitación en especificidad y sensibilidad, traduciéndose en falsos positivos o negativos.

Este proyecto persigue desarrollar métodos avanzados basados en la extracción de ADN, PCR cuantitativa (qPCR) y secuenciación masiva (NGS) que permitan identificar con precisión la composición de alimentos vegetales y detectar posibles adulteraciones.



Los aceites y las especias son especialmente propensos al fraude alimentario debido a su extenso comercio internacional y, por tanto, demandan una regulación y supervisión más rigurosas. De hecho, el fraude alimentario en aceites, especialmente en el aceite de oliva, es un problema recurrente en la industria alimentaria, que tanto productores como consumidores están denunciando actualmente.

Cuatro fases

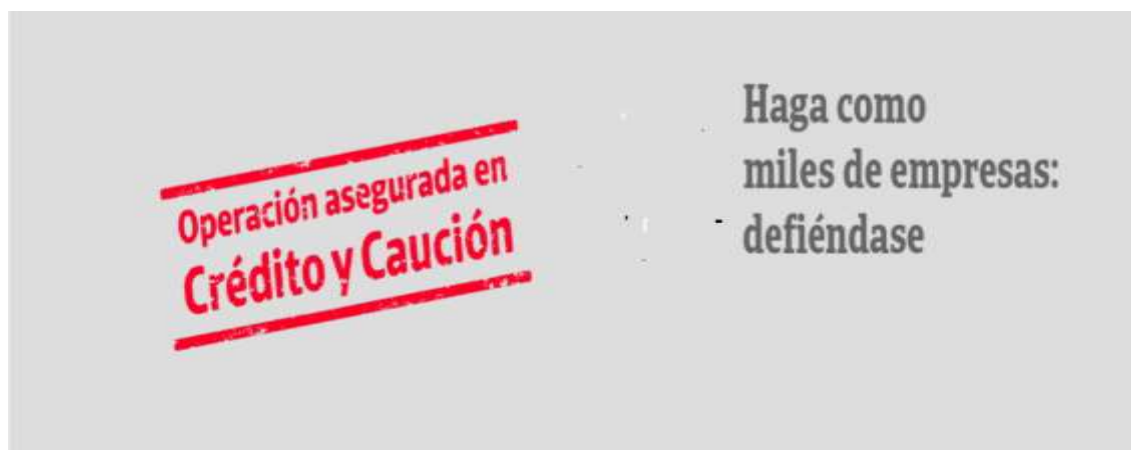
El proyecto se ha planteado en cuatro fases. En la primera, se investigarán y desarrollarán métodos para extraer ADN de alta calidad a partir de diferentes matrices vegetales. Posteriormente, se implementarán técnicas de qPCR para la detección específica de especies vegetales y se optimizarán métodos de NGS para analizar muestras complejas. La última fase estará dedicada a validar los métodos desarrollados con muestras reales, comparando los resultados con los etiquetados comerciales.

Greentrace busca contribuir a la confianza del consumidor en el producto auténtico, y fortalecer la competitividad de la industria alimentaria y del producto nacional. Este proyecto complementa su línea de investigación con otros proyectos basados en la aplicación de la genómica a alimentos, - como Food Fraud, que detecta fraude en carnes y pescados-, ya terminados y que ya están implementados en el mercado.

Fuente: [Olimerca](#)

Un estudio de Harvard revela el alimento español que mejora la salud del cerebro y previene la longevidad: así lo consume un médico todos los días

"Cuando se trata de mejorar la salud cerebral y reducir el riesgo de demencia, un alimento básico de la cocina siempre ocupa el primer lugar: el aceite de oliva", afirma a CNBC la médica naturópata e investigadora de medicina funcional, Sogol Ash.



Según explica al medio, Ash, experta en la prevención de enfermedades y la longevidad, con frecuencia recomienda el aceite de oliva como "piedra angular de una dieta saludable para el cerebro". En gran parte, señala, debido a sus poderosos antioxidantes y propiedades antiinflamatorias.

En este contexto, un estudio de Harvard de 2024 sobre 92.383 adultos estadounidenses descubrió que, independientemente de la predisposición genética y la dieta general, los participantes que consumían al menos 7 gramos de aceite de oliva al día tenían un riesgo 28% menor de muerte relacionada con la demencia en comparación con aquellos que nunca o rara vez consumían aceite de oliva.

El aceite de oliva como potenciador del cerebro

La experta recomienda la dieta mediterránea, que ha sido ampliamente estudiada por sus beneficios cognitivos y en la que el aceite de oliva es esencial en ella.

"El aceite de oliva es rico en grasas monoinsaturadas, cuyo papel en la salud cerebral está ampliamente documentado. Estas grasas saludables promueven el flujo sanguíneo al cerebro y reducen la inflamación. Además, el aceite de oliva contiene polifenoles, como el oleocantal, que han demostrado combatir el estrés oxidativo y la inflamación, los cuales pueden aumentar el riesgo de enfermedades neurodegenerativas como la demencia", argumenta Ash.

A continuación, la especialista detalla los beneficios del aceite de oliva:

- **Regulación del apetito:** El aceite de oliva ayuda a promover la saciedad, lo que puede contribuir a mantener un peso saludable, un factor clave para reducir el riesgo de padecer demencia.
- **Mejora la salud intestinal:** Estimula la producción de bilis, lo que favorece el metabolismo de las grasas y la absorción de nutrientes.
- **Equilibrio hormonal:** Las grasas saludables son esenciales para producir y regular las hormonas que influyen en el estado de ánimo y la memoria.
- **Aumento de energía:** El aceite de oliva proporciona energía sostenida para concentrarse sin aumentar el nivel de azúcar en sangre.



- **Escudo antioxidante:** Rico en vitamina E y polifenoles, protege las células cerebrales del daño oxidativo.
- **Salud de la piel:** Las propiedades antiinflamatorias del aceite de oliva favorecen la reparación de la piel, lo que beneficia indirectamente la salud del cerebro al reducir la inflamación sistémica.

Cómo añada aceite de oliva a su dieta cada día

1. **Tomar un trago de aceite:** Todos los días tomo un trago (una o dos cucharadas) de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, prensado en frío, ya sea a primera hora de la mañana o como refuerzo a media tarde. Para realzar el sabor, agrego un chorrito de jugo de limón o una pizca de cúrcuma para obtener un toque antioxidante adicional.
2. **Snack de verduras:** De origen mediterráneo, una merienda diaria en la infancia eran rodajas de pepino con un chorrito de aceite de oliva, jugo de limón fresco y una pizca de sal marina, y sigue siendo una de las favoritas.
3. **Aderezo para comidas:** Mi aderezo para ensaladas favorito es aceite de oliva, jugo de limón fresco, mostaza de Dijon y un toque de miel. Para la cena, suelo terminar el pescado o las verduras asadas con un chorrito de aceite de oliva, sal marina y pimienta negra molida para darle un toque de sabor rico en antioxidantes.
4. **No cocines con fuego alto:** Recomiendo utilizar aceite de oliva crudo siempre que sea posible para preservar sus delicados polifenoles y maximizar sus propiedades potenciadoras del cerebro.

La temperatura ideal de cocción y beneficios

Conserva muchas de sus propiedades saludables a temperaturas de cocción moderadas, como salteando o asando a 176 grados o menos. Para cocinar a temperaturas más altas, sugiero usar aceite de aguacate, que tiene un punto de humo más alto.

La experta concluye que incorporar aceite de oliva a la dieta es una forma fácil y deliciosa de favorecer la salud cerebral y reducir el riesgo de padecer demencia. Los cambios pequeños y constantes (como añadir este superalimento a la rutina) pueden tener un impacto significativo en la salud cognitiva y el bienestar general.

Fuente: [El Economista](#)

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

