

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*30 de enero de 2025*



## HOY ES NOTICIA:

Las ventas de aceite de oliva crecen un 25% en los primeros meses de la campaña actual.

---

Se recupera el mercado interior del aceite de oliva un 20%.

---

Agapa impulsa el uso de drones y el desarrollo de métodos que agilizan los controles de productos como el aceite de oliva.

---

Patentado un nuevo método para la obtención de zumo de aceituna.

---

Juan Antonio Tello (Laboratorio Tello): “Es lamentable la dificultad legal para resaltar los beneficios saludables de un AOVE rico en biofenoles”.

---



# Las ventas de aceite de oliva crecen un 25% en los primeros meses de la campaña actual

Las ventas de aceite de oliva han crecido el 25% en los tres primeros meses de la campaña actual (de octubre a diciembre de 2024) en comparación con el mismo periodo de la anterior, según cifras difundidas este miércoles por la industria envasadora.

La estadística de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac) referente a las ventas de sus empresas durante el cuarto trimestre de 2024 refleja cifras positivas para todas las categorías de aceite de oliva.

En ese periodo se han puesto en el mercado 69 millones de litros, el 24,95% más que entre octubre y diciembre de 2023.

El aceite de oliva virgen extra ha registrado un incremento de ventas del 45,22%, con más de 31,61 millones de litros comercializados; el «suave» ha crecido el 8,34% (20,85 millones de litros); el «intenso» ha aumentado el 7,42% (8,25 millones); y el virgen se ha elevado el 26,88% (8,32 millones).

El acumulado del resto de aceites vegetales han crecido el 10,84%, con 105,4 millones de litros, y el del aceite de orujo ha disminuido el 13,12 %, con 5,4 millones.

En total, las ventas de aceites han sumado 179,94 millones de litros, lo que representa un aumento del 14,86 % respecto al inicio de la campaña anterior.

Según Anierac, las salidas de aceites de oliva al mercado en todo 2024 han ascendido a 237,28 millones de litros, un 5% menos que el año anterior, por el impacto de la sequía y las altas temperaturas en las cosechas.

Solo la categoría virgen extra ha registrado un ascenso (+2,26%) en comparación con 2023, con 106,19 millones de litros, frente a los descensos del 10,56% en el «suave» (74,41 millones); del 3,73% en el virgen (28,44 millones) y del 15,8% en el «intenso» (28,17 millones).

El aceite de orujo de oliva ha incrementado sus ventas el 29,35% respecto a 2023, con 27 millones de litros, según los datos de la industria.

Fuente: [Agronegocios](#)



# Se recupera el mercado interior del aceite de oliva un 20%

Ya se conocen los datos definitivos sobre el comportamiento del mercado del aceite de oliva en el mes de diciembre elaborados por el Ministerio de Agricultura y las cifras no pueden ser más satisfactorias.

En el mes de diciembre el consumo en el mercado interior se ha situado en las 47.000 ton en la misma línea que en los meses de noviembre y diciembre cuando se alcanzaron las 41.000 y 43.000 ton respectivamente, lo que supone ya un 41% del mercado total del aceite de oliva comercializado.

Este comportamiento confirma una recuperación del mercado nacional de un 20% en los primeros 3 meses y que casi nos garantiza que la media estará por encima de 43.000 Tm/mes = 520.000 Tm lo que sería una recuperación de 110.000 tm (un 25% más de consumo nacional)

En total, las exportaciones en el primer trimestre de la campaña actual se han situado en las 186.300 tons, de las que 70.000 ton han correspondido al mes de diciembre.

Respecto al mercado exterior, el informe del Ministerio de Agricultura refleja la cierta recuperación de las exportaciones durante estos tres primeros meses de campaña, frente a la campaña anterior. En total las exportaciones en este primer trimestre de la campaña actual se han situado en las 186.300 toneladas, de las que 70.000 ton han correspondido al mes de diciembre.

Si hablamos del comportamiento de las importaciones en el mes de diciembre éstas han alcanzado las 28.000 Tm, especialmente para el mercado Italiano donde casi podríamos asegurar que este año sus compras estarán en una media de 25.000 tm/mes; que sería un 60% más que el año pasado y que de recuperarse el consumo el resto de países podrían fijar unas exportaciones para los próximos meses de 75-80.000 Tm.

Habrà que esperar los próximos datos de la AICA y del Ministerio de Agricultura para confirmar esta tendencia del mercado, tanto en lo relativo al mercado interior como exportación.

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





# Agapa impulsa el uso de drones y el desarrollo de métodos que agilizan los controles de productos como el aceite de oliva

Entre las iniciativas ejecutadas por la **Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (Agapa)** en 2024 para apoyar al sector agrario y pesquero, se encuentran diversos proyectos que contribuyen a cumplir con los compromisos de la Estrategia de Compra Pública de Innovación (CPI) de la Junta. En concreto, este organismo ha avanzado en dos actuaciones de este tipo dirigidas a fomentar el uso de vehículos aéreos no tripulados (drones); a la búsqueda de nuevos métodos que agilicen las analíticas relativas a inspecciones y controles agroalimentarios; y a mejorar las labores de caracterización del territorio rural.

En total, estas actuaciones conllevan una inversión pública que supera los cuatro millones de euros financiados en un 85% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (Feder) 2021-2027.

Por un lado, la apuesta del Gobierno andaluz en innovación agropesquera se plasma en UAS4Simplify, que apuesta por el uso de drones para agilizar y reforzar la ejecución de determinados trabajos del ámbito terrestre y marino. Con este proyecto de CPI se busca unir inteligencia artificial y tecnología de vehículos aéreos no tripulados para dar un salto significativo en la evolución de los sistemas autónomos, ya que el uso de los algoritmos de aprendizaje automático permitiría potenciar el análisis de la gran cantidad de datos recogidos por los drones y aprender a reconocer patrones y objetos específicos.

La Consejería de Agricultura está impulsando así el desarrollo de sistemas de obtención y análisis de datos generados mediante el uso de drones con mayor capacidad que los existentes en el mercado. De esta forma se podrá dar respuesta al objetivo de mejorar las labores de control e inspección pesquera al facilitar la detección de infracciones en lugares con más irregularidades y de difícil acceso.

Además de esta iniciativa conocida como Reto Mar y que se encuentra actualmente en la fase final para su adjudicación, el Gobierno autonómico tiene previsto poner en marcha en 2025 otra línea de trabajo de este mismo proyecto de innovación denominada Reto Tierra. En este caso, la iniciativa estará centrada en el ámbito terrestre y se encuentra actualmente en la fase de revisión de pliegos previa a su licitación. El objetivo será buscar nuevas soluciones que mejoren el proceso de

**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



identificación y actualización de las superficies de regadío con el fin de optimizar la caracterización del territorio rural andaluz. También se perseguirá potenciar la gestión de infraestructuras rurales, como los caminos; y facilitar tanto la evaluación de daños provocados por fenómenos meteorológicos extremos como la ejecución de obras de emergencia.

Gracias a los avances tecnológicos que se persiguen obtener con UAS4Simplify, la Consejería de Agricultura prevé agilizar los procesos de toma de decisiones y reducir costes y huella de carbono; así como mejorar la calidad de los servicios públicos y las condiciones de trabajo de las personas implicadas en las labores de campo.

### **Agilizar controles agroalimentarios**

Por su parte, el proyecto Iameth Agrifood se centra en la búsqueda de nuevas metodologías que permitan agilizar el resultado de las analíticas que se realizan en el marco de la ejecución de los planes de control e inspección agroalimentarios oficiales de la Junta. En este caso, el Gobierno andaluz ha realizado una inversión plurianual superior a 677.000 euros encaminada a contribuir al desarrollo de soluciones innovadoras que puedan dar respuesta a dos retos concretos del sector agroalimentario andaluz para los que actualmente no hay solución en el mercado.

Por un lado, estos fondos se destinan a la búsqueda de un prototipo de sistema portátil que permita diferenciar entre categorías de aceite de oliva y detectar mezclas y posibles adulteraciones in situ, según ha precisado Agapa.

Fuente: [Mercacei](#)

## **Patentado un nuevo método para la obtención de zumo de aceituna**

La Universidad de Murcia ha patentado un nuevo procedimiento a través del cual ha conseguido obtener un nuevo zumo natural de oliva o aceituna (ZNA), a partir de la fracción acuosa de las aceitunas frescas, por medio de procesos mecánicos en frío de la misma categoría a los empleados en la obtención de aceite de oliva virgen extra partiendo directamente de aceitunas.



Señalan desde la Universidad que también se puede obtener de subproductos generados en la obtención de AOVE, como el alperujo. Estos subproductos tienen un alto contenido en compuestos bioactivos, sin embargo, según la práctica habitual de la industria oleícola, se almacenan al aire libre perdiendo gran parte de sus cualidades, generando un importante impacto medioambiental.

Este nuevo producto ZNA se obtiene sin añadir agua externa, por lo que se trata de un zumo no procedente de concentrado (NFC). Es decir, se trata de un zumo natural, sin ningún tipo de aditivo, que conserva únicamente el agua vegetal y los compuestos bioactivos de las aceitunas, manteniendo su pureza, calidad nutricional y propiedades funcionales, presentando una calidad e índice de naturalidad similares al del AOVE. El método patentado también incluye el proceso de conservación del ZNA que permite estabilizar los compuestos bioactivos presentes.

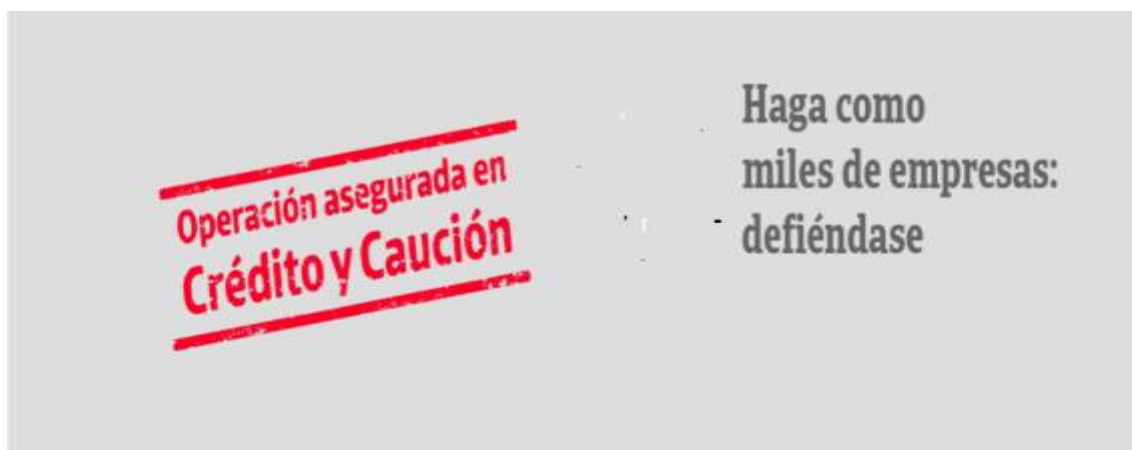
Entre los compuestos bioactivos de este zumo destaca el hidroxitirosol (HTS), un antioxidante natural con excelentes propiedades antiinflamatorias y antimicrobianas.

Fuente: [Olimerca](#)

## Juan Antonio Tello (Laboratorio Tello): “Es lamentable la dificultad legal para resaltar los beneficios saludables de un AOVE rico en biofenoles”

“Podemos considerar los aceites de oliva vírgenes como verdaderos zumos naturales de aceituna, y por tanto ricos en la mayor parte de los componentes típicos de este fruto, entre los que están los antioxidantes naturales o biofenoles. La cantidad de estos biofenoles depende de múltiples factores, como la variedad, el estado de maduración, el método de cultivo, secano o regadío, el tipo de terreno, la altitud, y, muy importante, las buenas prácticas en su elaboración. Después de esto es fácil deducir que van a estar muy relacionados con la calidad final del AOVE.

Hablar de biofenoles naturales presentes en los aceites de oliva, fundamentalmente en los vírgenes, y de forma muy especial en los extras, como más tarde veremos, es hablar de un complejo número de componentes naturales, de una naturaleza química parecida, en la que no creo que merezca la pena meternos en este artículo, y con una característica común: son antioxidantes, de forma que actúan como protectores frente a los procesos oxidativos y/o degenerativos. Decirlo así, tal cual,



es muy fácil, pero no lo es tanto entender la importancia tan grande que esta acción protectora nos aporta a nuestra salud.

Se escaparía mucho del alcance de este artículo el intentar sólo citar los muchos beneficios que estas sustancias aportan a nuestra salud, aunque sí me gustaría destacar la protección frente a los ya mencionados procesos oxidativos, que suelen desembocar en verdaderos problemas degenerativos y/o inflamatorios, tipos de cánceres, procesos como la diabetes, diferentes cardiopatías, la obesidad, etc..., que no dejan de ser objeto de numerosos estudios por parte de la comunidad científica, cada vez más sorprendida del potencial saludable que su consumo nos puede aportar. Creo no exagerar al afirmar que dudo exista un grupo de sustancias bioactivas tan estudiadas desde un punto de vista médico, lo que se traduce en importantísimos estudios clínicos en los que se pretende conocer las repercusiones favorables que para nuestra salud aporta un consumo adecuado de aceites de oliva vírgenes, y especialmente de extras.

Estudios como el Predimed, que por no aburrir sólo quiero destacar algunos comentarios publicados, “Los últimos resultados del estudio PREDIMED (PREvención con Dieta MEDiterránea), que ha incluido 7.447 participantes con alto riesgo vascular seguidos una media de 5 años, confirman que una intervención con dieta mediterránea suplementada con aceite de oliva virgen extra reduce en un 30% el riesgo de padecer una complicación cardiovascular (infarto de miocardio, ictus o muerte cardiovascular)...”, o el Predimed Plus, en el que además, se incluyen factores como la actividad física y estilo de vida en esa base de la pirámide que conforma la Dieta Mediterránea, en la que como sabemos, en el centro está nuestro aceite de oliva virgen extra. Repito, son innumerables los estudios clínicos de gran importancia en los que se destaca la importancia saludable de estos antioxidantes naturales presentes en nuestros aceites de oliva vírgenes y extras.

Me gustaría destacar dos condiciones de estos biofenoles, primera, son más hidrosolubles que liposolubles, por tanto, de forma natural, la mayor parte de ellos pasarán a la fase acuosa, principalmente al alpeorujo; se estima que no llegan ni al 5 % los biofenoles presentes en la hoja, tallos, aceitunas, que pasan al AOVE, y segundo, son especies químicas muy inestables, es decir, delicadas, por lo que cualquier maltrato en una de las fases del proceso de elaboración, conllevará una disminución en su concentración. Consecuentemente, en el proceso de refinado se pierden la mayor parte de ellos y por tanto solo aceites los aceites Extras y Vírgenes, los extraídos por procesos mecánicos, tendrán este tipo de compuestos en cantidades apreciables. De forma general, y dependiendo de todos los condicionantes citados al principio, el contenido total de biofenoles puede oscilar entre unos 200 a 1200 mg/kg.

Al ser compuestos derivados de situaciones de estrés para el olivo, es fácil deducir que, en los olivares tradicionales de secano, más estresados, su presencia es normalmente más elevada que en





los olivares modernos de regadío, lo que sin duda podría utilizarse como singularidad o elemento diferenciador de este modelo de cultivo.

Están directamente relacionados con el amargor y el picor del aceite, así como de muchos de sus matices organolépticos, por lo que podemos afirmar que una mayor cantidad de biofenoles implica un mayor amargor y picor, por lo que deberíamos acostumbrarnos a valorar de forma muy positiva la presencia de estos atributos organolépticos en nuestros AOVs: la presencia del amargor y picor va de la mano con un mayor aporte de biofenoles, y por tanto de salud, aunque alguien pudiera pensar que esto necesitaría de alguna matización.

Por su reciente importancia en la clase médica, y por la implicación personal que en su difusión he tenido, de la mano del Dr. José Antonio Amérigo, médico de familia, especialista en Dietética y Nutrición, y presidente de la Asociación Internacional del Oleocanthal, recientemente fallecido, sí queremos destacar un biofenol intermedio, el Oleocanthal, que además de ser antioxidante es antiinflamatorio, estando muy relacionado con el picor. Está siendo objeto de un muy amplio estudio por parte de la comunidad científica por ese efecto, por sus propiedades antiinflamatorias, y también antioxidantes, siendo las primeras similares a los que presentan los AINEs, antiinflamatorios no esteroideos, como por ejemplo el ibuprofeno.

Se ha sugerido también que el consumo a largo plazo de cantidades pequeñas del Oleocanthal del aceite de oliva puede ser responsable en parte de la baja incidencia de padecimientos cardiacos asociados con la dieta de los habitantes del Mediterráneo. En otro estudio llevado a cabo por un equipo de científicos de la Universidad de Rutgers en Nueva Jersey (EE. UU.) y del Hunter College de Nueva York (EE. UU.) el Oleocanthal es capaz de matar las células del cáncer sin dañar las células sanas del ser humano, a través de un proceso tremendamente rápido, entre 30 minutos y una hora.

No obstante, y a pesar de todo lo anteriormente dicho, nos enfrentamos a una triste realidad, y es la dificultad legal tan enorme con la hoy nos enfrentamos para resaltar el gran beneficio que para nuestra salud aporta el consumo de un AOVE rico en biofenoles. Tenemos un producto tan regulado, que hasta lo que indiquemos en la etiqueta está normalizado por la UE, y aunque existe un reglamento que específicamente regula lo que se puede decir, es tan confuso, que casi nadie hace uso de él en sus etiquetas.

Nos referimos expresamente al REGLAMENTO (UE) N° 432/2012 DE LA COMISIÓN de 16 de mayo de 2012, por el que se establece una lista de declaraciones autorizadas de propiedades saludables de los alimentos distintas de las relativas a la reducción del riesgo de enfermedad y al desarrollo y la salud de los niños, y, refiriéndose a nuestros biofenoles solo permite indicar que “Los

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



polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo”. ¿Alguien puede pensar que esta frase es entendible por el consumidor en general?

Las estanterías de todos los supermercados están llenas de productos que presumen de posibles beneficios para la salud, y, sin embargo, nuestro AOVE, sin duda el más estudiado, apenas puede decir nada al respecto. En EE. UU., puede afirmarse sin más, que es un producto cardiosaludable.

Por último, añadiría otro problema más, y es la diferente forma de expresar el contenido en polifenoles dependiendo del método analítico que se emplee (ver nota 1), y aunque los resultados son relativamente parecidos, no dejan de añadir más incertidumbre al asunto. Su carácter variable en el tiempo, van disminuyendo a medida que el AOVE va envejeciendo, por ese efecto de protección oxidativa que hemos dicho, lo que provoca su paulatina degradación, no anima al envasador a “presumir” de su concentración en el AOVE en el momento de su envasado, no vaya a que cuando salga de su envasadora, y ya no controle las condiciones bajo las que se maneja, provoquen un acelerada degradación, y ante una inspección, encima lo multen por no coincidir lo hallado con lo declarado.

Ambos problemas están encima de la mesa den la UE y organismos reguladores, y esperemos que pronto se solucionen, uno, dando mayor libertad para expresar de forma entendible para el consumidor, sus cualidades saludables, y otro, animando a la realización de estudios de degradación que bajo determinadas circunstancias permitan asegurar una evolución estimable en el tiempo”.

Fuente: [Revista Almaceite](#)

