

# Newsletter INFAOLIVA

*Recopilación de noticias del sector*

*17 de enero de 2022*



## HOY ES NOTICIA:

Comienzan las ofertas de aceites vírgenes como lampantes

El campo pide al comisario europeo que la Ley de la cadena sea de ámbito europeo

Rusia, el primer consumidor no productor del mundo

Food & Wine Classic Aspen: el festival anual más exclusivo sobre gastronomía y lifestyle en EEUU

Un profesor de la UNAV en Harvard investiga cómo el aceite de oliva evita muertes prematuras

La UJA oferta un nuevo curso de elaboración de AOVE

FINANCIACIÓN

**SER LOS PRIMEROS  
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



**AgroBank**

NRI: 3887-2021/09681

Desde **INFAOLIVA JAÉN** pedimos apoyo a todo el sector almazarero industrial para secundar el paro convocado para el próximo **20 de enero de 10 a 12 h**, en las puertas de cada una de las almazaras de la provincia, para manifestar la protesta por la nueva PAC, así como por los altos costes que está sufriendo el sector



## Comienzan las ofertas de aceites vírgenes como lampantes

Ante la escasez de aceites genuinamente lampantes en el mercado del aceite de oliva, exceptuando algunas partidas en la zona de Tortosa, que se las llevan al vuelo, en Andalucía ya se están llevando a cabo operaciones de compra de aceites vírgenes que por sus características organolépticas pueden clasificarse como lampantes.

Y es que, en estos momentos de la campaña actual, es muy habitual encontrarse ya con ofertas de aceites lampantes buenos en sus niveles físico químicos, pero no organolépticamente y que pueden pasar como vírgenes o aceites vírgenes extra con un perfil bajo a la hora de pasar un panel test y que se pueden comercializar como vírgenes.

En esta disyuntiva de calidades y ante la necesidad de algunos refinadores por adquirir aceites con destino a la refinería se han podido encontrar operaciones en el entorno de los 3,00€/kg, aunque si bien es cierto que alguna almazara con necesidad de liquidar a sus socios ha ofertado alguna partida pequeña en el entorno de los 2,95€/kg.

En la categoría de aceites de oliva vírgenes genuinos los precios oscilan entre los 3,10 y los 3,20€/kg, mientras que en la categoría máxima de virgen extra las ofertas no bajan de los 3,25€/kg hasta los 3,70 en función de sus valoraciones organolépticas.

De alguna manera, y como viene siendo habitual, todo depende del lado de la balanza desde el que se vea el mercado. Si la industria envasadora quiere grandes partidas sin duda que topará con la oferta que se muestra muy firme en vender con cuentagotas.

No hay que olvidar que en diciembre tuvo lugar una gran actividad de operaciones en origen, por lo que ahora toca el momento de la retirada y por ende no hay demasiada presión en el mercado y en los precios.

Fuente: [Olimerca](#)

## El campo pide al comisario europeo que la Ley de la cadena sea de ámbito europeo

Las organizaciones agrarias han solicitado al comisario de Agricultura y Desarrollo Rural, Janusz Wojciechowski, que la Ley de la cadena alimentaria sea de ámbito europeo y que se cumpla «a rajatabla», al tiempo que han denunciado la entrada de fondos de inversión ajenos al sector agrario, que supone una «amenaza real» y un «gran peligro» para el campo.

Ante la petición relacionada con la Ley de la cadena alimentaria, el comisario ha adquirido el compromiso de que en la próxima reforma de la directiva comunitaria «nadie pueda cobrar por debajo de los costes de producción», según ha señalado el secretario general de UPA, Lorenzo Ramos, tras la reunión que las organizaciones agrarias han mantenido con el ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas, y el comisario de Agricultura.

A su juicio, el aumento de los costes de producción es «injustificado». «No tiene ninguna base en muchos casos, pero el tema de la globalización en el tema de insumos para productos nos ha llevado a que sean los especuladores los que se están forrando», ha señalado.

Asimismo, ha destacado el papel que han jugado los agricultores y ganaderos durante la pandemia y ha añadido que la Unión Europea debe cuidar la agricultura y ganadería familiar y profesional, que es la «gran mayoría» y que produce alimentos sanos y saludables.

El secretario general de UPA ha vuelto a reclamar un distintivo de calidad para los alimentos producidos en explotaciones de agricultura y ganadería familiar, porque «es una garantía para el consumidor» y, según ha indicado, las macrogranjas y los fondos «solo quieren ganar dinero y si no lo ganan se irán a otros sitios donde la mano de obra y la tierra sea más barato».

### Subida de los costes de producción



Una apuesta sectorial por la calidad  
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



Por su parte, el presidente de Asaja, Pedro Barato, ha denunciado también el incremento de los costes de producción y los desequilibrios existentes, sin que se pueda vender en el futuro por debajo de los costes.

Barato ha explicado que durante la reunión se ha puesto en valor la Ley de la cadena alimentaria, si bien ha apuntado que «hay muchos matices pero sin concreción», al tiempo que ha respaldado la propuesta de UPA sobre el etiquetado para los alimentos producidos en explotaciones de agricultura y ganadería familiar.

«Queremos que la ley se cumpla, que las cosas valgan lo que tienen valer y los que hagan las cosas mal que caiga el peso de la ley sobre ellos», ha afirmado.

### Reforma de la PAC

Asimismo, el secretario general de COAG ha pedido a Planas y Wojciechowski que la nueva reforma de la PAC priorice los apoyos a los agricultores y ganaderos profesionales, aquellos que trabajan directamente en sus explotaciones y generan desarrollo económico y social en el medio rural.

En este sentido, el máximo responsable de COAG se ha referido a la definición de «agricultor activo», que finalmente se aleja del agricultor profesional e incluye a todos los titulares de explotaciones aunque su actividad agraria sea insignificante.

De esta manera, cerca de 250.000 perceptores PAC, cuya actividad agraria es «insignificante» (menos del 10% de sus ingresos totales), además de la ayuda básica reconocida, tendrán también acceso a las ayudas redistributivas, asociadas y ecoesquemas.

Con el acuerdo entre las instituciones comunitarias, el 40% de los fondos agrarios de la UE iría destinado a medidas medioambientales y climáticas.

«Si la transición verde comunitaria no viene acompañada de medidas y presupuesto adicional para acometer una transición justa, podemos afirmar con rotundidad que los hombres y mujeres del campo van a acabar financiando las políticas ambientales de la UE», ha trasladado Padilla al ministro y al comisario.

A renglón seguido ha solicitado una revisión en profundidad de las políticas de mercado: unos precios justos y unas rentas dignas para los hombres y mujeres del campo, a través de un reequilibrio de la cadena agroalimentaria y la implantación de una Ley como la española en todos los estados miembros de la UE que prohíba que se paguen unos precios por debajo de costes al productor.

### Importaciones

Además, se ha exigido el cese de las importaciones sin control. «No puede ser que tengamos que competir con importaciones de terceros países que entran sin control y sin cumplir la normas que nosotros



bioland  
ENERGY

GRUP oleícola jaén

PLANTA DE RECEPCIÓN DE ALPEORUJO - Ctra. Vilches, km 3,5 - LA CAROLINA (JAÉN) - TEL. 953 68 08 15 / 609 775 563

queremos ser  
tu orujera...



cumplimos, porque nos las impone la normativa comunitaria. Resulta intolerable que desde las instituciones estatales y europeas se sigue permitiendo esta competencia desleal para nuestros agricultores y el fraude que supone para los consumidores», ha sentenciado.

Por último, el presidente de Cooperativas Agroalimentarias de España, Angel Villafranca, ha destacado la importancia de la necesidad de una estabilidad en la normativa comunitaria, teniendo en cuenta que se tienen que aprobar los planes estratégicos.

«Tienen que ser debatidos y aprobados rápidamente para que en 2023 pueda entrar en vigor la nueva PAC», ha señalado.

Según ha indicado, «no puede haber una política verde en números rojos para agricultura y ganaderos». «No podemos abandonar la economía, y hay una parte social que hay que cuidarla si queremos mantener nuestros pueblos», ha señalado.

Fuente: [Sevilla.abc](http://Sevilla.abc)

## Rusia, el primer consumidor no productor del mundo

Rusia es un mercado que tiene una gran relevancia para el aceite de oliva perteneciente de España. El país no es productor de aceite, por lo tanto, depende de las importaciones de este producto. España e Italia son los que mayores volúmenes de aceite le proporciona a Rusia, pero la mayor cuota de mercado pertenece a España.

Los individuos rusos consumen alrededor de 0,16 litros por persona al año. Esto se traduce en un consumo de 23.500 litros al año. Del total de aceites consumidos en Rusia, se destina al aceite de oliva 0.9%.

En cuanto al consumo por sexo, se observa como las mujeres consumen aceite de oliva en mayor proporción que los hombres, representando un 54% y un 46% respectivamente. Con respecto a la edad, consumen en mayor porcentaje las personas con edades comprendidas entre 50 y 65 años con un 40%, seguido de personas con edades comprendidas entre 34 y 49 años con un 30%. Las personas rusas mayores de 65 años, son los que menos aceite consumen en proporción con los demás rangos de edad (10%).

Según el consumo de aceites de oliva por estructura familiar, tiene un peso bastante importante el consumo en familias de mediana edad con hijos (40%), seguido de familias de mediana edad (20%). Las familias que menor porcentaje de consumo de aceite tienen son las familias jóvenes con hijos (5%).

**Somos conscientes del valor de las materias primas**  
**Aprovechando al máximo los recursos, sin desperdiciar recursos.**



En función del nivel de renta, las personas que tienen un nivel de renta medio consumen mayor porcentaje de aceite. Situándose las personas de renta media en un 56% de su consumo. El aceite de oliva en Rusia es percibido como un producto Premium, al que solo tienen acceso las clases media o alta.

Con respecto al nivel de estudios, consumen mayor porcentaje de aceite de oliva las personas que tienen unos estudios superiores, como educación universitaria (34%), seguido de las personas que tienen unos estudios de educación secundaria (32%). En función del nivel de estudios, las personas que menor porcentaje de aceite de oliva consumen es aquellas personas que no tienen estudios (8%).

Según las diferentes categorías existentes de aceite de oliva, en Rusia se consume en un 52% aceite de oliva virgen extra, seguido de aceite de oliva con un 25%. El aceite que es menos consumido es el aceite de orujo de oliva (3%).

El porcentaje de consumo de aceites de oliva según el tipo de envase, se observa como en Rusia el 90% es en PET. Donde menos se consume el aceite de oliva es en lata.

Donde mayor es utilizado el aceite de oliva es como condimentación en ensaladas, es decir, en crudo, representando dicho porcentaje en un 89%. Donde no utilizan el aceite de oliva es para cocinar o para freír.

El establecimiento donde mayoritariamente se adquiere los aceites de oliva es en los hipermercados (60%), seguido de los supermercados (30%).

El 99% consumen el aceite de oliva en sus propios hogares, el restante 1% fuera del hogar. Fuera del hogar, donde la proporción es mayor de consumo es hoteles (60%).

En Rusia, del total de aceites en el mercado, consumen principalmente el aceite de girasol, ya que como se ha indicado anteriormente, el aceite de oliva se considera en la actualidad un producto gourmet, por lo que aún el aceite de oliva en Rusia es muy reducido.

Fuente: [Juan Vilar](#)



IMS  
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje, S.L. B-13.447.586  
Plg. Ind. "Los Cerros" C/Herrería, Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) [www.imspesasaje.com](http://www.imspesasaje.com) [info@imspesasaje.com](mailto:info@imspesasaje.com)



# Food & Wine Classic Aspen: el festival anual más exclusivo sobre gastronomía y lifestyle en EEUU

ICEX España Exportación e Inversiones organizará la participación de las empresas españolas en el festival **Food & Wine Classic Aspen**, uno de los mayores festivales de alimentos de EEUU que se celebrará entre el 17 y el 19 de junio. Se trata de uno de los eventos más importantes del sector en el país norteamericano y está organizado desde hace más de 35 años por la prestigiosa revista Food & Wine en un enclave icónico como Aspen, en Colorado. Cada año, atrae a destacados productores del sector agroalimentario de todo el mundo, así como a amantes del vino y foodies ávidos de nuevas experiencias gastronómicas.

Según ICEX, Food & Wine Classic Aspen es el festival anual más exclusivo en torno al mundo de los alimentos, vinos, la gastronomía y el lifestyle de EEUU.

Este evento incluye catas lideradas por los mejores chefs de EEUU, degustaciones de los mejores alimentos y vinos de distintas partes del mundo -entre ellos el AOVE- un gran número de seminarios y actividades gastronómicas.

Además, ICEX ha informado de que el número de la revista Food & Wine que se publica coincidiendo con el festival tendrá una sección promocional dedicada exclusivamente a los productos españoles. Esta publicación cuenta con una circulación impresa de 925.000 ejemplares, con un alcance de 7,8 millones de consumidores y es considerada una de las revistas referencia en EEUU en lo que a comida, vinos, otras bebidas, viajes, estilo y entretenimiento se refiere.

Para el organismo español, este evento es un escaparate idóneo para aquellas empresas que cuenten con distribución en EEUU y busquen fidelizar e incrementar su presencia en el mercado norteamericano.

España cuenta con la ventaja de ser el único país que dispone de una carpa exclusiva en el recinto de exposición, en la que se agrupa toda la participación española. La carpa destaca por su decoración propia, acorde a la imagen de #SpainFoodNation, en la que se llevará a cabo un amplio número de actividades en torno a la gastronomía, el vino, la cultura y el estilo de vida de España, para atraer así al mayor número de visitantes posible.



Otro aspecto importante de la participación de 2022 -cuyo plazo de inscripción finalizará el 18 de marzo- es la presentación de un seminario con cata exclusiva presentada por un cocinero y sumiller de renombre, poniendo en valor la gastronomía y los productos españoles de gran calidad. La participación en la carpa de España contará además con una campaña específica de promoción digital y en redes sociales para dotar de mayor notoriedad a las empresas y productos presentes en el festival.

Esta actividad se enmarca en la campaña #SpainFoodNation desarrollada en el convenio firmado por ICEX y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la promoción de la imagen de los productos españoles en los principales mercados de exportación.

Fuente: [Mercacci](#)

## Un profesor de la UNAV en Harvard investiga cómo el aceite de oliva evita muertes prematuras

El profesor Miguel Ángel Martínez-González, catedrático de la Universidad de Navarra e investigador del CIBEROBN, es uno de los autores del trabajo, publicado en una prestigiosa

Investigadores de la Escuela de Salud Pública de Harvard, entre los que se encuentra el catedrático de Medicina Preventiva de la Facultad de Medicina de la Universidad de Navarra Miguel Ángel Martínez-González, asocian por primera vez en Estados Unidos una mayor ingesta de aceite de oliva con un menor riesgo de mortalidad total y por causas específicas.

El estudio, titulado “Consumo de aceite de oliva y riesgo de mortalidad total y por causas específicas en adultos estadounidenses” y publicado en la revista Journal of the American College of Cardiology (JACC), también revela que la sustitución de otras grasas por una cantidad equivalente de aceite de oliva reduce la mortalidad prematura.

Así lo recoge una nota de la Universidad de Navarra, en la que Martínez-González, catedrático visitante en la Universidad de Harvard desde 2016, explica que la investigación se desarrolló usando datos de los estudios estadounidenses más conocidos y solventes en nutrición, que son la cohorte de las enfermeras, con 60.582 mujeres participantes, y la de los profesionales sanitarios, con 31.801 varones voluntarios.

Fuente: [navarra.elespañol.com](http://navarra.elespañol.com)



**ANÁLISIS DE ACEITE DE OLIVA**  
Con acreditación ENAC y reconocimiento del COI

**ANÁLISIS DE ACEITUNA**  
Único laboratorio con acreditación ENAC para la técnica NIR

**ANÁLISIS AGRONÓMICOS**  
Suelos: Caracterización y fertilidad.  
Hojas: Diagnóstico nutricional.  
Aguas: Aptitud para el riego.

**OLIVARUM**  
Fundación de Estudios de Oliva

**LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO**

LABORATORIO RECONOCIDO POR EL COMITÉ OLIVICULTOR INTERNACIONAL (COI) PARA EL ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE OLIVA (Tipo ASIC) (para periodo vigente)





## La UJA oferta un nuevo curso de elaboración de AOVE

La Universidad de Jaén ya prepara la sexta edición del Curso de Formación en Proceso de Elaboración de Aceite de Oliva Virgen, que se celebrará en modo semipresencial del 26 de abril al 25 de mayo.

Bajo la dirección de Manuel Moya Vilar, del Departamento Ingeniería Química, Ambiental y de los Materiales, este curso abordará todos los pasos a seguir en la elaboración de aceite de oliva, desde el campo hasta el envasado.

También abordará la creación y posicionamiento de marcas en el sector de la elaboración, la internacionalización desde la perspectiva de la oferta y la demanda, el derecho agrario y cooperativismo.

Los interesados en participar en esta formación tienen hasta el 19 de abril para su inscripción.

Para más información [PINCHE AQUÍ](#).

Fuente: [Olimerca](#)

**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**