

Newsletter INFAOLIVA

Recopilación de noticias del sector

26 de enero de 2022



HOY ES NOTICIA:

La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 1.367.593 t. hasta diciembre

Presentadas las alegaciones al documento sobre etiquetado nutricional europeo para que incluya las evidencias científicas que avalan las propiedades saludables de los AOVES

Castilla-La Mancha, líder en producir aceite de oliva virgen extra ecológico

El Grupo La Paz se diversifica hacia la producción de AOVES ecológicos y vinos de gran calidad

Perú, un país con tradición en la producción y el consumo de aceite

FINANCIACIÓN

**SER LOS PRIMEROS
EN APOYARTE**

Con soluciones de financiación para impulsar tu explotación



AgroBank

NRI: 3887-2021/09681

La producción europea de aceite de oliva se sitúa en 1.367.593 t. hasta diciembre

La producción de aceite de oliva en la Unión Europea (UE) se ha situado en 1.367.593 toneladas en los primeros meses de campaña, de las que 602 t. correspondieron al mes de septiembre, 115.173 t. a octubre, 494.008 t. a noviembre y 757.810 t. a diciembre, según los [últimos datos de la Comisión Europea \(CE\)](#).

De esta cifra total, por países, 117.470 t. corresponden a Grecia (1.770 t. en octubre, 38.200 t. en noviembre y 77.500 t. en diciembre); 867.227 t. a España (51.386 t. en octubre, 285.613 t. en noviembre y 530.228 t. en diciembre); 3.038 t. a Francia (110 t. en septiembre, 415 t. en octubre, 1.249 t. en noviembre y 1.264 t. en diciembre); 264.454 t. a Italia (492 t. en septiembre, 42.847 t. en octubre, 117.315 t. en noviembre y 103.801 t. en diciembre); 112.080 t. a Portugal (17.040 t. en octubre, 50.160 t. en noviembre y 44.880 t. en diciembre); 280 a Eslovenia (130 t. en octubre y 150 t. en noviembre); y 3.044 t. a Croacia (1.585 t. en octubre, 1.321 t. en noviembre y 138 t. en diciembre).

La Comisión prevé que la producción de aceite de oliva en la UE se sitúe en 1.974.029 toneladas esta campaña frente a 2.051.200 toneladas de la temporada anterior. En el caso de España, Bruselas estima una producción de 1.300.000 toneladas (-6,4%) y sitúa la producción de Italia en 315.000 toneladas (+15,1%), la de Grecia en 225.000 t. (-18,1%); y la de Portugal en 120.000 t. (+20%). Sobre el consumo comunitario de aceite de oliva, la Comisión prevé que se sitúe en 1.325.300 toneladas. Asimismo, el Ejecutivo comunitario sitúa el stock final de campaña en 552.250 toneladas, de las que 382.100 t. corresponderán a España, seguida de Italia (163.000 t.) y Grecia (5.950 t.).

Fuente: [Mercacei](#)

Presentadas las alegaciones al documento sobre etiquetado nutricional europeo para que incluya las evidencias científicas que avalan las propiedades saludables de los AOVEs

El catedrático de Inmunología de la Universidad de Jaén (UJA), José Juan Gaforio, y el diputado provincial de Agricultura, Ganadería, Medio Ambiente y Cambio Climático, Pedro Bruno, presentaron hoy el informe científico que ha encargado la Diputación Provincial de Jaén sobre las propiedades saludables del aceite de oliva virgen extra (AOVE) y que, mediante alegaciones, se ha



Una apuesta sectorial por la calidad
DESCUBRE AQUÍ EL PROYECTO



adjuntado al documento que la Comisión Europea encargó a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) sobre la futura legislación de etiquetados nutricionales.

Este informe ha sido elaborado por José Juan Gaforio, a través del Instituto Universitario del Olivar y del Aceite de Oliva de la UJA, y a petición de la Diputación Provincial de Jaén. Gaforio ha concurrido a la consulta pública realizada por el Consejo de Europa a la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria sobre la futura legislación de etiquetados nutricionales. EFSA es una agencia europea, financiada por la Unión Europea (UE), cuya misión es dar asesoramiento científico a la Comisión Europea en temas de alimentación y en el documento presenta no aparece reflejado el AOVE.

El investigador de la UJA destacó la importancia de este informe, “para que, a nivel europeo, sean reconocidas las evidencias científicas de las propiedades saludables del AOVE, dentro del ámbito nutricional”.

Por su parte, Pedro Bruno ha recalcado que el AOVE es un producto “muy investigado” y ha puesto en valor la importancia de este informe “para evidenciar a nivel científico las propiedades saludables del AOVE a nivel europeo”.

Dicho documento, que consta de 55 páginas, tiene como objetivo servir de base para, por un lado, instaurar un sistema de etiquetado nutricional en el frontal de los envases de los alimentos y, por otro, para el establecimiento de las condiciones para la restricción de uso de las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables. “Esto quiere decir que el documento preparado por esta agencia es muy importante y, por supuesto, trascendental para el sector oleícola”, subrayó Gaforio.

En el documento de la EFSA no se habla de categorías de los aceites de oliva; no se resaltan las propiedades saludables de los componentes minoritarios; faltan referencia a publicaciones relevantes (Predimed); no queda clara la asociación indisoluble del patrón de dieta Mediterránea y los aceites de oliva vírgenes; equipara todos los ácidos grasos monoinsaturados como saludables, cuando no lo son, y no refleja claramente la relación de los AOVEs con la prevención de patologías, como las enfermedades cardiovasculares o las dislipidemias (concentración elevada de lípidos - colesterol, triglicéridos o ambos- o una concentración baja de colesterol rico en lipoproteínas (HDL).

Una vez publicado, se abrió un periodo de consulta pública, que se inició el pasado 11 de noviembre y que finalizó el 9 de enero, con el objetivo de recibir alegaciones y sugerencias al documento presentado. En este sentido, desde e Instituto Universitario del Olivar y del Aceite de Oliva de la



bioland
ENERGY

GRUPO 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...



UJA “hemos presentado alegaciones al documento publicamos, pues entendemos que las evidencias científicas que avalan a los aceites de oliva vírgenes no está reflejadas en el documento preparado por la EFSA”, aseguró.

“El zumo oleoso de la aceituna es el alimento más estudiado y posee un aval científico innegable, que lo respalda como alimento saludable, y esto debe quedar suficientemente reflejado en este documento, que tendrá repercusiones futuras muy importantes, tanto para la salud de los ciudadanos europeos como para el sector oleícola”, apuntó.

Fuente: [Oleunxaueu](#)

Castilla-La Mancha, líder en producir aceite de oliva virgen extra ecológico

De las 450.000 hectáreas de olivar que hay en Castilla-La Mancha, 76.000 son ecológico (más del 20 por ciento), lo que sitúa a la región como la mayor productora de aceite de oliva virgen extra en esta modalidad. La comunidad también es la segunda productora mundial de aceite, con una previsión para esta campaña de entre 100.000 y 110.000 toneladas de aceite de oliva virgen extra, según el comunicado difundido por la Junta.

El consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, destacó que la actual campaña está siendo muy positiva, en un sector en el que hay 83.000 olivicultores y 265 empresas, en su mayoría cooperativas. Asimismo, recordó que la Junta ha dado un impulso a las figuras de calidad, ya que las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas se encuentran amparadas bajo la marca de garantía ‘Campo y Alma’.

Por otro lado, el consejero afirmó que el sector agroalimentario representa ya el 17,1 por ciento del producto interior bruto de la región, gracias a empresas «que son las que hacen posible que nuestros pueblos tengan futuro». Martínez Arroyo acompañó a Page en una visita a la almazara familiar ‘Aceites Delgado’, en Loranca de Tajuña, una de las cuatro que conforman la Denominación de Origen Alcarria y que este año cumple 90 años.

La visita de los políticos a la almazara coincide con los últimos remolques

El presidente Page y el consejero Martínez Arroyo visitaron la almazara familiar ‘Aceites Delgado’, en Loranca de Tajuña, donde conocieron de primera mano los procesos de elaboración del aceite que se llevan



NUTRI NAV

¿Sacas hasta la última gota a tu software de gestión?

Nosotros te decimos cómo

[Solicita una demo](#)

Oficinas en: SEVILLA · ZARAGOZA · VALLADOLID Telf: 900 909 619 info@ayanet.es basado en  Microsoft Dynamics 365 Business Central www.nutrinav.es



a cabo en la comarca de La Alcarria. La presencia de los altos cargos políticos coincidió, además, con los últimos remolques llegando a la almazara, cuya campaña de recogida de la aceituna está llegando a su final.

‘Aceites Delgado’ forma parte de la Denominación de Origen Alcarria, siendo una de las empresas más destacadas de su sector tanto en la provincia como en la comunidad autónoma y, sobre todo, siendo «señera en la producción y comercialización de aceite de oliva virgen extra».

En la visita estuvieron acompañados por los responsables de esta empresa familiar, como el gerente, Esteban Delgado, y sus hermanos. Igualmente, asistieron el presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, Pablo Bellido, y el presidente de la Diputación de Guadalajara, José Luis Vega.

Fuente: [ABC Castilla La Mancha](#)

El Grupo La Paz se diversifica hacia la producción de AOVES ecológicos y vinos de gran calidad

El Grupo La Paz ha ampliado su diversificación con la adquisición de una finca de 400 hectáreas de olivar y viñedo ecológico, lo que le permite adentrarse en el sector de la industria agroalimentaria. Para el nuevo negocio de elaboración de vinos se ha unido a un referente de sector, Pedro Olivares, enólogo y responsable de “Vinos BIO Pedro Olivares” y del proyecto “EntreDicho”, que se encargará de las viñas y de la elaboración de los vinos.

El proyecto es muy ambicioso e incluirá todo el proceso, desde el cultivo de los olivares y los viñedos ecológicos hasta la elaboración y comercialización de los productos en España y en mercados internacionales. El objetivo es caminar de la mano de referentes sectoriales para ofrecer productos de altísima calidad, certificados como ecológicos y que sean respetuosos con el medio ambiente. Además, el Grupo La Paz pretende incorporar a medio plazo actividades de Oleoturismo y Enoturismo, que permitirán conocer de primera mano los cultivos y el proceso de elaboración del aceite de oliva y el vino.

El grupo ya está trabajando en la creación de nuevas marcas de Aceite de Oliva Virgen Extra y vinos de alta calidad, que serán presentadas próximamente. José Madero, responsable del Grupo La Paz, explica que la diversificación hacia un nuevo sector permitirá fortalecer al conjunto del grupo. “Vamos a realizar una apuesta muy importante por toda la cadena de valor y ofrecer los productos que demanda el mercado en la actualidad: aceites y vinos saludables, de una calidad muy alta y producidos de una forma sostenible”, explica.



IMS
PESAJE INDUSTRIAL

Líderes en instalación y mantenimiento de sistemas de pesaje industrial

Instalación, Mantenimiento y Sistemas de Pesaje.SL B-13.447.586
Plg.Ind."Los Cerros" C/Herrería,Nave 57 C.P 23400 Ubeda (Jaen) www.imspesaje.com info@imspesaje.com



Grupo La Paz es un grupo de empresas que incluye a Gráficas la Paz, una de las imprentas más importantes por facturación y tecnología del Sur de España, además de firmas como Printalias (imprentas digitales rápidas); PrintGallery (stands e impresión de gran formato), Tramagestión (agencia de comunicación con sede en Sevilla) Digital La Paz (Impresión de libros digitales); Local de Medios (medios de comunicación), Madara Editoras (editorial y autoedición); La imprenta de los libros de papel (impresión de libros bajo demanda); Agrosistemas Rurales (inversiones agrícolas); Valdeparaiso (explotación agraria de olivar y viñedo, recién adquirida), entre otras.

Fuente: [Graficas La Paz](#)

Perú, un país con tradición en la producción y el consumo de aceite

Perú es un país que produce aceite de oliva al igual que lo consume. La producción se concentra en el sur del país, mayoritariamente en las regiones de Tacna y Arequipa, y también en menor medida en Ica, Lima, La Libertad y Moquegua. En Perú todavía existen los olivos más viejos que se plantaron en América del sur (S.XVI). Algunos de ellos son mantenidos en forma artesanal por descendientes de pobladores autóctonos, produciendo aceites de olivos centenarios de excelente calidad, y la mayor parte de las aceitunas de mesa derivan de esos viejos olivos que fueron multiplicados y hoy dan nombre a la llamada variedad “Criolla”.

El país tiene 33.527 hectáreas de olivar y se sitúa en puesto número 25 en superficie de cultivo y el número 26 en producción de aceite de oliva. Pero cabe destacar que se sitúa en el puesto séptimo en producción de aceitunas de mesa.

De la totalidad de sus cultivos, tiene mayor relevancia los olivares tradicionales, situándose en un 63,9%, seguido del cultivo intensivo 19,6% y por último el superintensivo 16,5%. EL 90% del cultivo corresponde a seco, y el restante 10% a regadío.

El porcentaje de producción del olivar con destino a elaborar es del 16,3% aceite de oliva y 83,7% elaboración de aceitunas de mesa. Produce 3.300 toneladas de aceite al año, de los que la totalidad es consumido por la población interna del país. De este aceite, el 70% corresponde a un aceite de alta calidad, como podría ser el aceite de oliva virgen o virgen extra, y el restante 30% corresponde a un aceite de una calidad inferior.



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
Federación Española de Industriales Fabricantes de Aceite de Oliva

LABORATORIO CENTRO DE ASESORAMIENTO TÉCNICO AGRARIO

LABORATORIO RECONOCIDO POR EL CONSEJO OLEICULTOR ESPAÑOL (COE) PARA EL ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE OLIVA (Tipo AOC) (para periodo vigente)



Las variedades de aceituna más importantes presentes en el país son: Criolla, Manzanilla, Gordal, Kalamata, Picual y Arbequina.

Con respecto a las aceitunas de mesa, se producen 121.339 toneladas, de las cuales se exportan 29.330 y se consumen al año 80.000 entre la población interna del país.

El país tiene un total de 6.781 parcelas de olivar, con un tamaño medio de 4,94 hectáreas. La productividad por hectárea es de 0,605 toneladas de aceite de oliva y 4,322 toneladas de aceitunas de mesa.

En cuanto al volumen de negocios generado por el sector oleícola, es de 125,99 millones de euros, además tiene un total de 1.364.881 jornadas anuales en el sector oleícola e industrias afines. Además, cuenta con 9 almazaras y 90 entamadoras.

Consumo

Del total de grasas animales y vegetales, corresponde al aceite de oliva en este país 0,6%. Los habitantes de este país consumen una media de 0,10 litros por persona y año.

En función del perfil del consumidor, consumen las mujeres un 50,3% y los hombres un 49,7%. El porcentaje de consumo es mayor en personas que tienen edades comprendidas entre 50 y 65 años (37%), seguido de mayores de 65 años (26%).

El porcentaje de consumo de aceites según la estructura familiar, predomina el consumo en familias jóvenes con hijos (21%), al igual que familias de mediana edad con hijos (21%), seguido de personas solteras o viudas (20%).

En función del nivel de renta, consumen mayor porcentaje de aceite de oliva aquellas personas que tienen una renta media- alta. Además, en función del nivel de formación académica, consumen mayor proporción de aceite de oliva las personas que tienen estudios universitarios, situándose en un 44%.

De la totalidad de aceites de oliva, se consumen en un porcentaje bastante significativo el aceite de oliva virgen extra (52%), seguido del aceite de oliva (35%). El envase donde el consumo de aceite es mayor es en el PET (50%), seguido del envase de cristal (48%).



Según el uso al que se destine el aceite, tiene mayor relevancia el consumo en crudo, como condimentos en ensaladas (40%), seguido del uso en la cocina (35%). Dónde menor es el consumo es para freír (10%).

En el establecimiento que se adquiere con mayor frecuencia es en el supermercado (40%), seguido de los hipermercados (25%). El 9% de los usuarios que consumen aceite de oliva lo compran a través de internet.

El 81% consumen el aceite en el hogar, el restante 19% se consume fuera del hogar. Fuera del hogar el establecimiento que es más significativo es en bares y restaurantes, así como hoteles.

Fuente: [Asaja](#)

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

The advertisement features a central image of a laboratory setting with a gloved hand holding a pipette over a test tube containing a yellow liquid. The background is a blurred array of colorful test tubes.